

Julio 2008

HORECA

C Á D I Z

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



XXXI Asamblea General y Feria de la Hostelería



Entrevistas:

Alexis Ruiz Martín

José M^a Rodríguez Revelles



IX Asamblea de la Asociación
de Hoteles en Conil

Federación
de Empresarios
de Hostelería
de la Provincia
de Cádiz
HORECA

Julio 2008



Edita

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

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

**Diseño, edición, redacción
y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

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

Fotos

Línea 6, HORECA y cedidas

Depósito Legal

289/82



La gran cita de la Hostelería gaditana se vio arropada por la presencia del alcalde de El Puerto, Enrique Moresco, que no faltó a la invitación de HORECA

SUMARIO

- 6.- *La actualidad de HORECA*
- 14.- *FITUR 2008*
- 18.- *Escuela de Hostelería de Jerez*
- 20.- *Patronato Provincial de Turismo*
- 24.- *Previsiones verano 2008*
- 25.- *XXXI Asamblea General y Feria de la Hostelería*
- 49.- *IX Asamblea de la Asociación de Hoteles*
- 56.- *Entrevista a Alexis Ruiz*
- 58.- *Entrevista a José María Rodríguez*
- 60.- *Verano 2008*



FITUR es cita de obligada presencia para la Hostelería gaditana y a la edición de 2008 también asistió una amplia representación de HORECA

Armas para combatir la crisis

La Hostelería gaditana siempre se ha caracterizado por ser un sector de la economía provincial muy dado a ofrecer iniciativas para combatir los efectos de un periodo de retroceso económico y podemos dar fe de que nunca hemos perdido la batalla. Sirva este comentario para poneros en antecedente de los tiempos que se avecinan sin pretender una visión apocalíptica y derrotista de una crisis cuyas consecuencias nos están afectando tanto a nivel personal como empresarial.

En la XXXI Asamblea General de HORECA, pusimos sobre la mesa un balance bastante alentador del pasado ejercicio y las líneas maestras de nuestra política para 2008 con el fin de mantener un crecimiento sostenido. Unos meses más tarde -cuando en algunos sectores se han encendido las alarmas por el estancamiento que vive el sector de la construcción y por unas tasas de paro ciertamente preocupantes- mantenemos inmutables nuestro discurso.

Tenemos en nuestras manos argumentos suficientes para combatir esta recesión y salir airoso del combate. No será fácil, pero con trabajo e imaginación (como bien señalan nuestros compañeros de la Asociación de Hoteles) conseguiremos que la balanza se decante de nuestro lado. Por eso, nos hemos convertido en una Patronal viva e inquieta que acude a cuantas mesas de diálogo sirven para que la Hostelería siga siendo el motor industrial de la provincia y para defender sus intereses.

Una responsabilidad que no nos asusta; al contrario, nos motiva para apostar por cuantos proyectos e iniciativas sirven para generar riqueza en una tierra que tiene fama de resfriarse cuando el resto del país estornuda, pero que en esta ocasión cuenta con el remedio perfecto. Los números nos avalan y desde la encuesta que elabora HORECA se hace un análisis del verano 2008 bastante positivo con unas cifras semejantes a las del año pasado lo que -teniendo en cuenta la atmósfera que nos rodea- es para sentirse satisfechos porque el trabajo hecho desde la profesionalidad sigue teniendo su recompensa. Además, seguimos siendo punta de lanza de la mano del Patronato Provincial de Turismo y ayuntamientos para vender la provincia en cuantos territorios nacionales e internacionales visitamos y donde seguimos abriendo mercados. Con esta política no dudéis que está en nuestras manos superar este ciclo con nota alta y lo vamos a conseguir.

Por último, deseamos suerte en este periodo estival, dar la bienvenida a los compañeros que se han incorporado al Consejo de Administración de HORECA y agradeceremos la confianza que habéis vuelto a depositar en mi persona para seguir al frente de ésta vuestra casa.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA





ELECTROFRÍO LA CONCHA, S.L.

PROYECTOS Y EQUIPAMIENTO
INDUSTRIAL PARA HOSTELERIA



ASESORAMIENTO
COMERCIAL



SEGUIMIENTO
DE OBRA



DEPARTAMENTO
DE PROYECTOS



SERVICIO
TÉCNICO



FAGOR

Infrico

ITV

GENERAL

MAINHO

RATIONAL

barri

FIREX

ColdKit

M

WESTER

WestDisk

Avd. de Rota, 134
11550 CHIPIONA (Cádiz)
Tlf. 956 371 306 Fax: 956 370 917
e-mail: info@electrofriolaconcha.com

www.electrofriolaconcha.com



"En mi nuevo Restaurante LA ANDANA,
de la instalación de la cocina se encargará
Electrofrío la Concha.

Firma en la que confío y a buen seguro
estoy en las mejores manos"

Manuel Valencia Lazo
Considerado uno de los mejores
cocineros de Andalucía

Autor del libro:

LA COCINA
CITANA
10 AÑOS

Dos nuevos espacios webs, un notable paso hacia la virtualización de HORECA

La necesidad de renovar la imagen del portal web de la Asociación HORECA se había sumado a la de cumplir con tres nuevos objetivos dirigidos a tres públicos diferentes: mejorar la información que nuestros cerca de 800 asociados ofrecen de sí mismos a los usuarios generales, aquéllos que son clientes finales de nuestros establecimientos; establecer un canal de comunicación interno y privado entre los miembros de HORECA; e innovar con un canal de compras por el que podamos conseguir ofertas más ventajosas de nuestros proveedores.

En este sentido, el nuevo sitio web que ha desarrollado la empresa Codenet, y que ya se encuentra disponible en www.horecacadiz.org, ofrece información detallada de cada establecimiento que podrá ser modificada personalmente por cada asociado en cualquier momento.

Por otro lado, este nuevo espacio contará con un nuevo sistema privado que agilizará la información entre los socios y la propia entidad. De este modo, aumentaremos nuestra eficacia y rapidez en la ejecución de diversos procedimientos habituales como facilitar los convenios colectivos, distribuir circulares, publicar noticias relevantes, o abrir bolsas de trabajo, entre otros posibles usos de esta intranet.

Finalmente, y quizá la función más innovadora de nuestro portal con respecto a otros de las mismas características, se encuentra el canal de compra. Un apartado que servirá de comunicación directa entre nuestros asociados y los proveedores. De este modo, las ventajas de transacción y las posibilidades de promoción que permite la web contribuirá a conseguir precios más competitivos o ventajas de otra índole.

CENTRAL DE RESERVAS HOTELERAS

El número de portales especializados en permitir las reservas de habitación en hoteles de una determinada zona ha crecido de forma exponencial en los dos últimos años. Por este motivo, y con el fin de seguir siendo competitivos como destino turístico, ha supuesto una necesidad la creación de www.alojamientoscadiz.com. Este portal, desarrollado de forma independiente al nuevo



Permiten la comunicación de asociados con clientes, proveedores y con la propia Asociación de Hostelería

vo sitio web de HORECA, permitirá a cualquier usuario reservar habitación en cualquier hotel de la provincia de Cádiz, así como transmitir a clientes y touroperadores la verdadera oferta existente en esta área geográfica. Este último portal fue presentado en la pasada IX Asamblea Anual de la Asociación Provincial de Hoteles.

Sin lugar a dudas, la suma de estos dos espacios virtuales suponen un paso adelante muy importante en nuestro esfuerzo por adaptar las nuevas tecnologías al sector de la hostelería, y en multiplicar nuestra competitividad como grupo con respecto a otras zonas.

El Rey Juan Carlos recibe a la cúpula de la Hostelería española en La Zarzuela

El pasado 26 de febrero, el Rey recibió en el palacio de La Zarzuela al Comité Ejecutivo de FEHR. Fue esta una audiencia histórica, como expresó José María Rubio en sus palabras ante el monarca, ya que era la primera vez que Su Majestad recibía a la Federación Española de Hostelería en los más de 30 años de historia de esta organización.

Este encuentro con SAR Don Juan Carlos es una muestra muy significativa del grado de reconocimiento social e institucional alcanzado por el colectivo empresarial de la restauración y por FEHR, como organización que lo representa a nivel estatal. Y puede también apuntarse que tampoco para el Rey fue una audiencia como otra cualquiera.

Porque no todos los días se ve con directivos de organizaciones que representan a un colectivo empresarial que mantiene más de un millón de puestos de trabajo y aportan a la econo-



Antonio de María formó parte de la representación de la FEHR invitada a la Casa Real

mía más del doble de lo que supone todo el sector de la agricultura, la ganadería y la pesca. Tampoco todos los días puede

el Rey sentirse tan cercano y compartir personalmente todo lo que conoce de gastronomía, de restaurantes y de bares, que es bastante. Tras los obligados formalismos, el Rey mantuvo una larga y distendida conversación con los miembros del Comité Ejecutivo de la FEHR, llegando a comentar, entre otras cuestiones, a qué restaurante iba a comer bacalao o en qué bar de Barcelona solía parar para tomar un tentempié.

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

Reunión con el concejal de Turismo y Hostelería del Ayuntamiento de Cádiz

En la sede de HORECA, en la Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, tuvo lugar -dentro de la amplia agenda de encuentros institucionales que mantiene la Patronal de la Hostelería- una reunión con el concejal delegado de Fomento, Turismo, Hostelería y Nuevas Tecnologías del Ayuntamiento de Cádiz, Bruno García León.

Una cita que se presentaba muy interesante, teniendo en cuenta que se trata de una concejalía de reciente creación dentro del equipo de gobierno que encabeza la alcaldesa de la capital gaditana, Teófila Martínez. Por parte de HORECA, su presidente, Antonio de María, y la gerente, Mari Paz Núñez, recibieron al concejal en la sede para a continuación mantener un cordial encuentro en la sala de juntas.

Durante la reunión, se pusieron sobre la mesa los problemas e inquietudes que preocupan al sector hostelero gaditano de cara a uno de los



El concejal Bruno García se reunió con Antonio de María y Mari Paz Núñez en la sede de HORECA

momentos claves de la campaña como es la época estival. Por parte del Ayuntamiento, Bruno García se comprometió a trasladar todas estas demandas a las instancias municipales, mostrando, en todo momento, su plena disposición a mantener y potenciar las relaciones entre ambas entidades lo cual redundará en un mutuo beneficio.

Encuentro de representantes del sector hostelero con líderes del Partido Socialista

Con motivo de la última cita en las urnas a nivel estatal y autónomo, el Partido Socialista convocó a representantes de la Hostelería gaditana en un encuentro que se celebró en el catering 'El Faro' en Chiclana de la Frontera. Asistió una importante representación del socialismo andaluz y gaditano con la presencia, entre otros, de Manuel Jiménez Barrios, Secretario General de Deportes de la Junta de Andalucía, y José María Román.

La delegación de los hosteleros de la provincia estaba encabezada por el presidente de HORECA, Antonio de María, y el presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real. El PSOE puso sobre la mesa los puntos de su política -a nivel nacional y andaluz- que afectan al sector de la Hostelería con



el fin de observar qué grado de aceptación tenía entre los representantes de unos empresarios empeñados en que los políticos siempre cuenten con ellos a la hora de elaborar sus programas.

SER.TRA.



CONTROL DE PLAGAS

Desinsectación - Desratización - Desinfección

TRATAMIENTOS ESPECIALES

Ignifugación - Termitas - Carcomas
Procesionaria de pino - Mosquitos

JARDINERÍA

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

E-mail: sertra@tpi.infomail.es



VARIOS

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

CONTROL DE PLAGAS

TRABAJANDO PARA:

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

LE ELIMINAMOS LAS MOLESTIAS Y LOS DAÑOS CAUSADOS POR:

• INSECTOS:

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

• ROEDORES:

Ratas, ratones, topos, etc.

• LEGIONELA:

Planes de prevención y control, tratamientos y analíticas..

• TRATAMIENTOS ESPECIALES PARA:

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

• IGNIFUGACIÓN



ALMACENES Y OFICINAS: POLÍGONO INDUSTRIAL SALINAS DE LEVANTE, C/ ACADÉMICO JUAN LUIS ROCHE, 30
TLF.: 956 56 20 00 - FAX: 956 56 17 43 - EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

Amplia representación gaditana en el XII Congreso Nacional de la FEHR



Foto de familia del grupo gaditano que en representación de HORECA asistió al congreso celebrado en tierras asturianas

La Asamblea General de la Federación Española de Hostelería, reunida el pasado 9 de abril, en el palacio de congresos Príncipe Felipe de Oviedo contó con nutrida asistencia de representantes de las asociaciones federadas llegados de todos los puntos de la geografía española y, entre ellos, cabe destacar la amplia representación de HORECA, con su presidente, Antonio de María a la cabeza, en representación de la Hostelería gaditana.

El presidente nacional, José María Rubio, presentó un resumido informe de las actividades de FEHR en 2007, destacando, entre otros puntos, el programa de comunicación y sponsorización desarrollado en el último año y la presentación del futuro servicio de atención directa al asociado. Se ratificó la incorporación de las nuevas asociaciones de Córdoba y La Rioja. También se dio el visto bueno a las cuentas del ejercicio 2007 y se presentaron la memoria de actividades y el presupuesto de 2008.

Del plan de trabajo cabe destacar el notable impulso que se está dando a las actuaciones de comunicación y defensa de los intereses sectoriales, con materias como el juego en hostelería o la mejora de condiciones en el sistema de pagos con vales de comida. Otro de los asuntos acordados fue la modifica-

ción de los estatutos de la Federación que permiten ampliar la participación en los órganos de gobierno de los asociados, como por ejemplo la ampliación de la Junta Directiva a la participación de todos los Presidentes de Asociaciones o la presencia de Gerentes y Secretarios Generales en las Asambleas Generales.

Congreso de Asturias

El XII Congreso Nacional de Hostelería, celebrado en Asturias ha sido un éxito porque se ha logrado una eficaz convergencia de colaboraciones de asociaciones, instituciones y empresas, empezando por la colaboración entre FEHR y Hostelería de Asturias, las dos organizaciones que han asumido y desarrollado de forma conjunta la organización de este gran encuentro sectorial que Alfredo García Quintana calificó como "uno de los mayores retos de nuestra asociación en sus 31 años de vida".

También se ha conseguido la colaboración de las instituciones lo que dice mucho de cómo ha sido valorado el Congreso en Asturias. José María Rubio destacó de forma especial el agradecimiento a los patrocinadores y colaboradores oficiales de FEHR, "que hacen posible que podamos realizar el plan de actos y eventos que desde la federación venimos realizando, entre los que se incluye este Congreso".

HORECA potencia su presencia en foros internacionales de turismo

Antonio de María, en la delegación gaditana encabezada por Teófila Martínez que visitó varios países americanos

HORECA ha estado presente en el 'Foro de Ciudades Turísticas' celebrado recientemente en San José de Costa Rica y en el que también ha participado el Ayuntamiento de Cádiz, representado para la ocasión por su alcaldesa, Teófila Martínez, y el concejal delegado del área de Turismo, Bruno García. Por lo que respecta a la Patronal de la Hostelería Gaditana, su presidente, Antonio de María, formaba parte de la delegación gaditana.

Este encuentro sudamericano tiene su origen (como informamos en página 16 de esta revista) en el convenio de cooperación que las cuatro partes implicadas, Asociación Costarricense de Profesionales del Turismo (Acoprot), Ayuntamiento de Cádiz, Confederación de Empresarios de Cádiz y HORECA, firmaron en el transcurso de la última edición de FITUR y que luego se corroboró en un encuentro mantenido en la Casa Consistorial gaditana.

El argumento que ha expuesto la delegación gaditana en los distintos encuentros de trabajo que se han mantenido en San José de Costa Rica se sustenta en la posibilidad de formar una comisión de em-



Representantes de la expedición andaluza en Estados Unidos

presarios de las ciudades presentes y de las que estén dispuestas a unirse en un futuro con el fin de ir preparando la próxima edición del foro en Cádiz. Así, FITUR 2009 se presenta como la cita en la que quedará totalmente definido el encuentro que meses más tarde tenga lugar en tierras gaditanas.

HORECA ha colaborado activamente con sus homólogos de Estados Unidos, México y Uruguay en una serie de viajes institucionales cuyas imágenes completan esta página.



Antonio de María junto a la representación municipal y empresarial gaditana en México



Uruguay también ha formado parte de la hoja de ruta en la que ha participado HORECA con el Ayuntamiento de Cádiz

HORECA media en el proyecto que aboga por mostrar la Catedral jerezana al turismo

La Hostelería jerezana, representada por HORECA, forma parte de un grupo de instituciones (Ayuntamiento y Obispado de Jerez) que aboga porque la Catedral de Jerez abra sus puertas a diario y pueda ser visitada por los cientos de turistas que cada día visitan la ciudad.

El papel de la Patronal de los hosteleros es el de mediador en un acuerdo a tres bandas que tiene visos de hacerse realidad por el interés que han manifestado todas las partes implicadas. Están en juego intereses para Jerez desde distintos ámbitos sociales.

Por un lado, el Ayuntamiento ve con muy buenos ojos que se amplie la oferta para todos aquellos turistas que buscan el aspecto cultural en sus visitas al casco antiguo jerezano. Por su parte, la Iglesia -a través del obispo de Jerez, monseñor Del Río- madura la posibilidad de, además de abrir las puertas del primer templo, dotarlo de un museo catedralicio en la zona trasera de la catedral. Por último, desde HORECA, se observa este proyecto como muy beneficioso para los hosteleros de la zona que ya no dependerían tanto de la estacionalidad del cliente al estar abierta la Catedral todo el año.

El aspecto económico también es importante, pues la Catedral debería sufrir unas obras de rehabilitación que se cifran en torno a los 500 millones de las antiguas pesetas. Cuestión que la mediación de HORECA pretende que no frene este plan tan ventajoso para Jerez, en palabras de Antonio de María: “es algo que resulta tremendamente atractivo y beneficioso para todas



Autoridades eclesiásticas y de HORECA visitando el templo

las partes que un turista venga a Jerez y pueda visitar la Catedral y a pocos metros los archivos”.

El prelado de Jerez será arzobispo castrense

Once meses ha estado vacía la diócesis que conforman las Fuerzas Armadas y la Guardia Civil, pero ahora tiene uno: Juan del Río, obispo de Jerez, que ha sido nombrado al frente del arzobispado castrense. Se resuelve así una situación de parálisis en el único puesto del organigrama eclesiástico español del que el Gobierno tiene algo que decir. Su nombramiento ha pasado necesariamente en España por las manos

de Antonio María Rouco Varela, presidente de la Conferencia Episcopal y además miembro de la Congregación de los obispos en Roma. Por eso algunos apuntaron el nombre de Luis Quinteiro, obispo de Ourense, como sucesor de monseñor Pérez, ya que Quinteiro y Rouco coincidieron en Santiago de Compostela y aún mantienen una estrecha colaboración.

La Patronal apoya que la Feria tenga hora de cierre

En una reunión mantenida recientemente por el presidente de HORECA, Antonio de María, con el concejal delegado de Fomento Económico del Ayuntamiento de Jerez, Francisco Lebrero, el primero le planteó al segundo la posibilidad de dotar a la Feria de Jerez de un horario de cierre. De María justifica su postura porque “así se evitaría que degenerara en un inmenso botellón, que es lo que sucede en la actualidad a altas horas de la madrugada. En cambio, al mediodía no se dan problemas de este tipo”.

Patronal y Ayuntamiento de El Puerto mantienen su apuesta por el programa educativo ‘Un día en el restaurante’

El programa ‘Un día en el restaurante’, incluido en la oferta educativa municipal 07/08 de la Concejalía de Educación del Ayuntamiento de El Puerto, ha contado en una edición más con la colaboración de HORECA y el IES Pintor Juan Lara. La concejal de Educación, Hortensia Aguilar, técnicos de su Concejalía, representantes de HORECA, y el director del IES Pintor Juan Lara, Pedro Fernández, han valorado muy positivamente la experiencia agradeciendo la desinteresada colaboración de los restaurantes participantes. La organización ha querido también tener un recuerdo para Milagros Montes, Juan Franco y Restaurante El Ancla que iniciaron este proyecto hace ahora 12 años, por la solidez de una iniciativa que se ha convertido en una de las actividades más veteranas de la Oferta Educativa Municipal.

Los establecimientos participantes en esta edición fueron (se indica fecha de la visita y los colegios que la cursaron): Restaurante Bar Jamón, 22 de enero, Safa San Luis 5º A. IES Pintor Juan Lara, 4 de febrero, Safa 5º B. Hotel Santa María, 5 de febrero, Safa San Luis 5º C. Hotel Monasterio San Miguel, 18 de febrero, Marqués de Santa Cruz 5º A. Restaurante San José, 25 de febrero, M. Sta. Cruz 5º B. Hotel Campomar, 3 de marzo, Marqués Santa Cruz 5º C. Hotel Los Jándalos, 10 de marzo, Marqués Santa Cruz 5º D. Restaurante A Poniente, 31 de marzo, La Salle 5º A. Hotel Yacht Club, 7 de abril, La Salle 5º B. Restaurante el Ancla, 8 de abril, Las Nieves 5º.

‘Un día en el Restaurante’ ha pretendido dar a conocer la gastronomía portuense, así como las normas fundamentales de higiene y salud, el saber estar en la mesa, la utilización de los cubiertos adecuados a cada plato y conocer los recursos naturales que posee El Puerto y surten su despensa.

El programa se ha desarrollado en dos fases durante el mismo día: una visita a las instalaciones de hostelería del IES Pintor Juan Lara, donde los propios alumnos del ciclo formativo han enseñado conceptos básicos sobre cómo preparar una mesa, utili-



De izquierda a derecha: Ángel Marqués, Restaurante El Ancla; Pedro Fernández, director del IES Pintor Juan Lara; Hortensia Aguilar, concejal de Educación; Francisco García, representante de HORECA, y Juan Prieto, jefe del Servicio de Educación

zación de utensilios o preparación de un menú; y una segunda que se desarrolla en el restaurante donde visitaron las distintas dependencias: cocina, despensa... y entrevistaron al personal y propietario sobre las tareas que se requieren para preparar un almuerzo. Por último, los alumnos degustaron un menú propio y típico del establecimiento en cuestión.

Esta actividad es factible gracias a la mediación de HORECA y la desinteresada colaboración de los establecimientos que aportan gratuitamente los menús. Todo comenzó gracias a una experiencia piloto desarrollada hace 11 años por una profesora -Milagros Montes- que interconectó la actividad docente -rueda de alimentos, proceso de mercantilización de las materias primas, derechos del consumidor etc.- con la realidad social- actividades en grupo, cómo comportarse en una mesa, mapa gastronómico...

La Concejalía de Educación consideró interesante la propuesta y en colaboración con HORECA invitó a los restaurantes portuenses a participar en el programa que, lo se retomó hace siete años después de una primera experiencia realizada con HOSPOR, Restaurante El Ancla (que clausuró el programa este año) y

El Patronato de Turismo promocionó Cádiz con el reclamo del Bicentenario

El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz participó en FITUR 2008, la feria de turismo más popular de España utilizando el Bicentenario de las Cortes de Cádiz como referencia turística. Acudió, como siempre, para divulgar la potente oferta turística de la provincia, pero este año estrenó las reseñas históricas de los bicentenarios de la Constitución de las Cortes en San Fernando y de la aprobación de la Constitución de Cádiz como reclamo turístico hasta el 2012.

Para ello, se puso a disposición de la Comisión del Bicentenario y le cedió espacio dentro de stand de la provincia para que divulgara lo interesante que es conocerlas desde ya como ciudades emblemáticas de la Historia de España y la cita imprescindible que se avvicina dentro de cuatro años.

Pero FITUR es una feria multitudinaria así que el Patronato entregó en cinco días unos 10.000 folletos para recorrer toda la provincia y disfrutar su oferta turística. Medio millar de hoteles, más de mil restaurantes, campos de golf (23) y campings (cerca de 40) conforman la infraestructura sobre la que se asienta una oferta para disfrutar del deporte de riesgo, de los 'spas' o de la playa, por poner algunos ejemplos.

El Patronato acudió a FITUR con un espacio de 400 metros cuadrados, dentro del pabellón de Andalucía. Y, como es habitual,



HORECA apoyó las iniciativas del Patronato Provincial de Turismo en FITUR

las mancomunidades dispusieron de un espacio cedido por el Patronato para promocionar a todos los municipios de la provincia y ser punto de referencia de empresarios y técnicos del sector. Además, dispusieron de un escenario situado en el patio central del pabellón para dar a conocer al público y profesionales la oferta turística de sus empresas o municipios.

Novedades municipales

El Ayuntamiento de Puerto Real dio a conocer un estudio sobre las propiedades medicinales de las aguas de la Playa de la Cachucha. El de Chiclana presentó la Asociación de Turismo, Salud y Belleza. El de Sanlúcar presentó su nueva imagen como marca turística y también el de Chipiona, que además explicó su 'Vía Verde'. El de Villamartín presentó un dvd promocional y el de San Fernando entregó el Premio a la 'Promoción de la Identidad Isleña'. También la Asociación de la Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez divulgó sus itinerarios.

La empresa que se encargó del diseño e instalación del pabellón de Cádiz fue 'Deco Estudio', que apostó por un montaje práctico y con muchas imágenes: unas 25 fotografías, paneles a gran escala y pantallas de plasma. El jueves 31 de enero se celebró el 'Día de la Provincia' con una intervención del presidente de la Diputación de Cádiz, Francisco González Cabaña. Hay que destacar que FITUR registró este año la participación de más de 250.000 personas.

En la Plaza Mayor de Madrid

Como en ediciones anteriores, la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre, avalada por la Consejería de Turismo de la Junta, presentó en la Plaza Mayor de Madrid el espectáculo 'Cómo bailan los caballos andaluces', con el apoyo del Ayuntamiento de Jerez. El Patronato aprovechó su poder de convocatoria para instalar una carpa e informar a los madrileños y visitantes de la oferta turística de la provincia, completando así la labor realizada en el IFEMA.



Turismo y Hostelería gaditana pusieron la nota de color en los stands de la provincia y sus municipios



José Antonio López Esteras, premio a la 'Iniciativa Turística 2008' de 'La Voz'

En el transcurso de esta edición de FITUR, el periódico 'La Voz' de Cádiz entregó su 'Premio Inicativa Turística' al empresario José Antonio López Esteras presidente del Grupo JALE y propietario de hoteles y establecimientos tan emblemáticos como el Monasterio, Duque Medinaceli, Hotel Spa Incosol, Hacienda Las Beatillas, Hotel Colón Costa Ballena, etc...

López Esteras, que en sus 40 años de empresario habrá recibido más de 30 premios y reconocimientos, nos aseguró que "es una enorme satisfac-

ción que te den un premio de esta categoría en la provincia donde trabajas ya que nadie suele ser profeta en su tierra cuando llevas tanto tiempo dedicado al turismo, en concreto más de 20 años.

Recientemente el Club de Jardines de la Costa del Sol le entregó el premio 'Jardines de Incosol' en un acto celebrado en Marbella. En referencia a la crisis que azota al país, López Esteras cree que "el tema está muy parado, pero el empresario sigue apostando y haciendo esfuerzos sublimes para superar la situación"



José Antonio López Esteras junto a Alfred Fischbach

La Hostelería gaditana estrecha vínculos comerciales con Costa Rica de cara al 2012

En el stand de la ciudad de Cádiz en Fitur, tuvo lugar el acto de firma del convenio de colaboración entre la Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC), Federación de Hosteleros de Cádiz (HORECA), y la Asociación Costarricense de Profesionales del Turismo (ACROPOT), que servirá de nexo entre estas entidades con el objetivo de emprender acciones conjuntas que enriquezcan la celebración del Bicentenario de la Constitución de Cádiz y el nombramiento de Cádiz como sede de la capitalidad iberoamericana de la cultura en 2012.

Las tres asociaciones firmantes han rubricado sus deseos de desarrollar actuaciones de cooperación y colaboración entre ellas, en los ámbitos de la cultura, el turismo y el desarrollo empresarial. Todo ello, dentro de las actuaciones de cooperación y colaboración en el ámbito del Bicentenario de la constitución de 1812. En este marco, tendrá especial consideración la celebración de una convención de ciudades turísticas iberoamericanas en 2009 o 2010 en la ciudad de Cádiz

HORECA, Acoprot y la CEC acordaron con este convenio promover y estimular la colaboración mutua en cualesquiera de las actividades comerciales, industriales, de transporte, deportivas, artísticas o culturales, para favorecer la actividad turística y cultural en sus ámbitos de actuación. Intercambiarán información, con especial importancia a potenciar los programas formati-



Las partes implicadas en este convenio de colaboración: de izquierda a derecha, Miguel González, Teófila Martínez, Patricia Duar y Antonio de María

Los firmantes desarrollarán actuaciones de cooperación y colaboración

vos de intercambio de trabajadores de la actividad turística, la hostelería y de las empresas de carácter cultural, además de sus experiencias encaminadas al desarrollo del turismo de cruceros.

También podrán participar en la presentación de propuestas conjuntas para la financiación internacional de proyectos enfocados al turismo y al desarrollo de la empresa cultural en ambos países, mediante canales de información y comunicación permanente sobre la evolución en la aplicación de programas, evaluación de resulta-

dos y el seguimiento oportuno de programas conjuntos entre las asociaciones firmantes.

Este convenio, que fue firmado por Patricia Duar, de Acropot, Miguel González Saucedo, presidente de la CEC, y Antonio de María, presidente de HORECA, estando presente la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, tendrá una vigencia de dos años prorrogable por otros dos.

Además, este convenio echó a andar en la capital gaditana, con una reunión de los firmantes en el Ayuntamiento de Cádiz, a la que asistió el ministro de Turismo de Costa Rica, y la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, para empezar a delimitar los pasos que van a darse para desarrollar este convenio, y cuya primera apuesta será desarrollar acciones en materia de formación específica de los profesionales y futuros profesionales.

Antonio de María, 'Pluma de Oro' de la Asociación de la Prensa de Jerez

La Asociación de la Prensa de Jerez, entidad que acoge en su seno a todos los profesionales de la labor informativa en el ámbito de Jerez y su campiña, ha concedido un año más su galardón 'Pluma de Oro', que ha recaído en esta edición en la figura del presidente de la Federación de la Hostelería Gaditana, HORECA, Antonio de María Ceballos.

Según entienden los miembros del jurado, el premio recae sobre una persona que siempre ha mostrado su completa colaboración

con los medios de comunicación en cualquier momento y circunstancia, consiguiendo que los profesionales del periodismo hayan tenido abiertas las puertas de HORECA cada vez que han venido solicitando su colaboración.

Antonio de María agradeció este reconocimiento de su figura que quiso hacer extensivo al resto de personal y afiliados de la Patronal de la Hostelería Gaditana, al considerar que "mantener una estrecha relación con los periodistas redunda en nuestro beneficio".



Antonio de María recibiendo el galardón de manos de directivos de la Asociación de la Prensa de Jerez



Café CASTEL
Gourmet
Desde 1875

Canal Horeca

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





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

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



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

Alumnas del Colegio Juventud escenifican la obra teatral ‘Mujeres de Andalucía’

Alumnas de los cursos de infantil y primaria del Colegio Juventud personificaron a ocho grandes mujeres de cada una de las provincias andaluzas en el transcurso de un acto celebrado en la Escuela de Hostelería de Jerez. Esta representación teatral, denominada ‘Mujeres de Andalucía’, estuvo organizada por el Departamento de Actividades Culturales de la Escuela de Hostelería y el Colegio Juventud, a beneficio del proyecto educativo con Togo que propicia la asociación Las Beguinas.

Además, hubo una actuación musical a cargo de Natalia Ramos Kurland (flauta travesera), alumna de la Escuela Municipal de Música, y de Candela Mier-Terán de la Flor (violoncello), alumna del

Conservatorio Joaquín Villatoro. La representación teatral ‘Mujeres de Andalucía’ estuvo dirigida por la profesora Ángeles Durán e intervinieron: Paloma (Granada, 4 años), de Educación Infantil, como la emperatriz Eugenia de Montijo; María (Córdoba, 5 años) de Educación Infantil, como la poetisa Wallada; Yadira (Málaga), de 2º de Primaria, como la filósofa María Zambrano.

Las alumnas que actuaron fueron: Cecilia (Huelva), de 2º de Primaria, como la escultora, psicóloga y antropóloga Francisca Martín; Vanesa (Jaén), de 2º de Primaria, como la heroína María Bellido; Ainoa (Cádiz), de 3º de Primaria, como la poetisa Pilar Paz Pasamar; Shaila (Almería), de 3º de Prima-



ria, como la cantante de ópera Fidedela Campiña; Paola (Sevilla), de 6º de Primaria, como la cantante y actriz Estrellita Castro. Destacar que estuvo presente la poetisa Pilar Paz Pasamar, que pronunció unas emocionadas palabras y como culminación, se ofreció una merienda por gentileza de la Escuela de Hostelería de Jerez.

La poeta Dolors Alberola lee una serie de textos inéditos

La poeta Dolors Alberola ofreció una lectura de versos en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Jerez, dentro del ciclo ‘Diverso, divino’, que ha organizado el Departamento de Actividades Culturales de la Escuela de Hostelería con la colaboración de las bodegas Paternina Díez-Mérito. Alberola leyó una serie de textos inéditos ante un público numeroso que siguió con expectación su lectura.

La autora fue presentada por Mauricio Gil Cano, director literario de EH Editores. Dolors Alberola nació en



Dolors Alberola y Mauricio Gil Cano, en la Escuela de Hostelería de Jerez

Sueca (Valencia) en 1952 y lleva muchos años viviendo en Jerez, entregada plenamente a la literatura. Tiene hasta la fecha numerosos libros publicados y ha sido distinguida con variados e importantes galardones.

Presentación de la antología de Fernando Cañas

Dentro del programa de actividades organizado por la Escuela de Hostelería de Jerez tuvo lugar recientemente la presentación del libro ‘Diamante roto’, de Fernando Cañas.

EH Editores, que edita un libro que es el número 16 de la colección de poesía ‘Hojas de Bohemia’, contó con la colaboración del Pub Cambalache (Cádiz) para un acto de presentación que se produjo en el interior de este bar de copas de la capital gaditana. Al finalizar el mismo, se sirvió una copa gentileza de las Bodegas Paternina Díez-Mérito.



ESPABROK

MARIN DOMENECH
CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.



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

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

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

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

Línea directa: 902 31 41 51

www.marindomenech.com

Una opción de Futuro

Confianza

experiencia y Seguridad

Gestión Personalizada

Las Mejores condiciones

Siempre con

nuestros Clientes

Más de dos millones seiscientos mil turistas visitaron la provincia de Cádiz en el año 2007

Españoles, alemanes, británicos y franceses siguen siendo, por este orden, los que más vienen a conocer tierras gaditanas

El Instituto Nacional de Estadística ha hecho público los datos provisionales de viajeros alojados en la provincia de Cádiz en todo 2007 con los que el Patronato de Turismo de la Diputación de Cádiz ha realizado la comparativa con años anteriores. En términos generales destaca el aumento, un año más, del número de visitantes que ascendió a 2.626.680, lo que supone un 7,33% más que en 2006 cuando llegaron 2.434.230. Este aumento se debe sobre todo al turismo nacional que ha crecido un 9,36% (1.813.295 viajeros). El turismo extranjero también ha crecido pero en menor medida (2,79%, 813.385 viajeros).

Por países no cambia el orden de mercados emisores. Tras España, se sitúa Alemania como el más destacado de los extranjeros con 279.135 germanos alojados en la provincia en 2007. Son 8.000 más de los que vinieron en 2006 (2,77%). Reino Unido se mantiene en segundo lugar del ranking con 103.714 viajeros (7,23% más). En tercer lugar se sitúa Francia con 61.543 y el aumento más destacado de los primeros de la lista, un 13,14% más que en 2006.

Aumento porcentual

Los turistas que más han aumentado porcentualmente son los de la República Checa, Rusia y Grecia, aunque al tratarse de un número todavía bajo las variaciones no son muy significativas en el volumen global. El número de checos ha aumentado un 53,01% pasando de 1.115 a 2.373. El de rusos, un 52,53%. En 2006, fueron 1.418 y en 2007 han sido 2.987. Por último el número de griegos pasó de 1.211 en 2006 a 2.440 en 2007 (un 50,37% más).

Cabe destacar también el aumento de los turistas de aquellas regiones en las que el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz ha trabajado con más intensidad, ante un previsible au-



mento del turismo por la situación de crecimiento económico del país. Se trata por ejemplo de Europa del Este, zona en la que se encuentran los países que más han crecido, los ya citados Rusia y República Checa y a los que habría que sumar Polonia con un aumento del 46,86%.

El Patronato Provincial de Turismo también ha intensificado en los últimos años la promoción de la provincia en los países nórdicos, donde hay un alto poder adquisitivo y se valora mucho el turismo respetuoso con el medio ambiente, uno de los pilares de la oferta gaditana.

Esta promoción ya ha empezado a dar resultados y la llegada de vuelos del operador finlandés Arinkomatkat así como varios touroperadores que han fletado charters se ha dejado notar en las cifras anuales. Los turistas provenientes de Finlandia son los que más han aumentado (36,98%), mientras que los otros tres países arrojan un crecimiento muy similar (Dinamarca 18,92%, Noruega 17,91%, y Suecia un 14,97%). Sumando los viajeros de los cuatro países escandinavos saldrían casi 29.000 turistas en 2007.

Los principales mayoristas alemanes ven la Costa de la Luz como destino estrella

El grupo REWE, que cuenta con 2.600 agencias de viajes por todo el país, prevé un crecimiento del 27% de turistas en la Costa de la Luz y estiman trasladar a unos 40.000 alemanes a la zona en el plazo de tres años, según ha hecho público en el marco de la Feria Turística ITB que se celebró en Berlín.

Ute Heinrichs, directora de Producto de REWE para países del Mediterráneo, ha manifestado en Berlín que van a trabajar con el Novo Sancti Petri y con Costa Ballena, el primero a través de su marca de lujo 'Jahnreisen' y el segundo enfocado a clientes más jóvenes y a familias. También incluirán Cádiz, Conil y Zahara de los Atunes en su cartera.

Por su parte, el mayor consorcio empresarial alemán ha manifestado su renovado interés por la provincia, incorporando Tarifa en sus planes de ventas: "esta zona es muy conocida en Alemania por el windsurf y vamos a incluir

hoteles pequeños para los viajeros individuales" ha dicho Umdine Ehmke, responsable de la Unidad de Negocio de TUI España.

Para Ehmke "la Costa de la Luz tiene un potencial muy grande porque cuenta con excelentes hoteles y muchos atractivos para todo tipo de grupos." Considera que la provincia será capaz de absorber en los próximos años las más de 7.000 plazas hoteleras previstas, "si los hoteles se diferencian unos de otros y se enfocan a distintos segmentos no habrá problemas.

Para seguir captando clientes, TUI ha modificado este año su Plan de Marketing para la Costa de la Luz, realizando campañas específicas para cada tipo de clientes. En la provincia de Cádiz trabaja a través de distintas marcas, una dirigida a turistas que quieren unas vacaciones de lujo -Airtours-, otra para la mayoría de los viajeros 'TUI Schöneferien' y la '1-2-Fly' que estrenan este año para clientes más jóvenes y

familias que cuentan con un presupuesto inferior. Sus expectativas de ventas para este año son muy buenas. "Estamos muy contentos" han dicho sus portavoces, que no pueden concretar cifras porque cotizan en la Bolsa de Londres. Este touroperador tiene en Alemania una base de datos de unos diez millones de clientes y unas 10.000 agencias de viajes. Ambas empresas han firmado con la Consejería de Comercio, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía un protocolo de actuaciones para la promoción de la comunidad autónoma en Alemania como destino turístico.

Este esfuerzo económico compartido se invertirá en promociones directas por ciudades medias de Alemania, publicidad en catálogos, mailing a clientes, formación del sector turístico para que los vendedores conozcan mejor Andalucía y visitas de agentes de viajes a la zona, entre otras iniciativas, para que cada vez viajen más alemanes al sur de España.

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA HOSTELERÍA

SIERRAYMAR S.L.



CONGELADOS Y REFRIGERADOS

Póligono Industrial Prado de la Feria,

C/Austria, s/n • Telf. 956 41 08 18

Fax 956 41 13 74

11170 - MEDINA SIDONIA (Cádiz)

www.sierraymar.net

sierraymar@sierraymar.net

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

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

CONSÚLTENOS

Sin olvidar nuestro rincón del Gourmet

Amplio paquete de medidas para incentivar el turismo en 2008

El Consejo Rector del Patronato Provincial de Turismo se ha reunido recientemente con el fin de tomar una serie de medidas que incentiven el turismo de aquí a lo que resta de 2008. La difusión en televisión, internet y en más de 70 ferias ha sido considerada un factor clave para impulsar el destino gaditano en todos los mercados.

Presidido por la diputada de Turismo, Irene Canca, el Consejo Rector ha dado el visto bueno a una campaña de promoción en televisión dirigida al mercado nacional, la mejora de la comunicación a través de internet y la participación en 74 ferias, jornadas profesionales y acciones dirigidas al consumidor con el apoyo de la Junta de Andalucía.

Cobra así mayor importancia la difusión del destino en espacios públicos y centros comerciales de ciudades medias españolas y extranjeras por las que transitan un gran número de personas con capacidad de gasto y ganas de viajar. De todo este paquete de actividades, la mitad están dirigidas a consumidores muy concretos. Se trata de 11 ferias o jornadas especializadas en congresos, nueve en turismo cultural o de idiomas, ocho en deportes y tres en turismo de interior. Más de 40 de estas promociones están dirigidas a todos los públicos: treinta en el extranjero y el resto en España.

En el Consejo Rector han participado Antonio de María, en representación de la Federación de Hostelería, y Antonio Carmona, en nombre de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes; así como Rodrigo Valdecantos, de la Delegación Provincial de la Consejería de Turismo.

En las próximas semanas se producirán nuevos encuentros con los sectores empresariales para concretar los detalles de parte de las acciones. En este apartado, el Patronato ya se ha reunido con la dirección general de Promoción y Comercialización de la Consejería de Comercio, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía.

Proyección mediática de eventos singulares

Para darle mayor difusión a las facetas más atractivas de la provincia de Cádiz, el Patronato colabora con la I Feria Internacional de Ornitología de Tarifa, la I edición de 'Flamenco en Escena', de Arcos, o la

presentación de la nueva colección de moda de la firma 'Mala Mujer', como nueva fórmula de promoción turística ligada a la moda.

La idea es apoyar la proyección turística de la provincia a nivel nacional a través de los medios de comunicación, facilitando su presencia en estos eventos. El Patronato tiene también como objetivo a medio plazo crear la web www.patronatoturismocadiz.com para estrechar la cooperación con el sector turístico provincial y dejar www.cadizturismo.com exclusivamente para los turistas.

Antonio de María representa a HORECA en el Consejo Rector que gestiona esta campaña

Con el apoyo de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte el Patronato llevará la oferta turística de Cádiz a Barcelona, Valladolid, Zaragoza, Valencia, Alicante y Murcia así como a Málaga, Córdoba, Huelva y Jaén en diferentes formatos.

Face to Face

En Madrid, Valencia y Bilbao, el Patronato prevé poner en marcha los 'Face to Face' -cara a cara- con los departamentos de congresos e incentivos de operadores como El Corte Inglés, Halcón Viajes o Carlson Wagonlits. Presentaciones de Cádiz como destino de congresos seguidos de un almuerzo para un grupo seleccionado de encargados de organizar para empresas viajes de incentivos y presentaciones comerciales.

A nivel internacional la difusión de Cádiz cruzará el Atlántico a principios de julio y también tendrá presencia en Portugal, Alemania, Francia, Holanda, Polonia, Reino Unido, Irlanda, Noruega, Dinamarca, Suecia, República Checa, Italia y Suiza.

‘Bancotravel.com’, nace la primera agencia de viajes ‘on line’ andaluza

En el Hotel Jerez tuvo lugar la presentación de ‘Bancotravel.com’ una agencia de viajes ‘on line’ creada por empresarios andaluces y que aspira a convertirse en uno de los referentes en la venta de viajes ‘on line’ en España. El acto presidido por la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, y Jan de Clerck, presidente de la nueva compañía, congregó a numerosas caras conocidas de la política y la economía andaluza.

La nueva compañía que nace con capital privado de la zona y con tecnología propia, apuesta por convertirse en la agencia con precios más baratos del mercado ofreciendo unas tarifas muy competitivas en reservas de hoteles, vuelos y paquetes turísticos gracias a los acuerdos alcanzados con importantes proveedores del mercado y a su política de fidelización que repercute parte de su beneficio en el cliente para que viaje más y al mejor precio posible.

Bancotravel.com confía en el éxito de su modelo de negocio en base a tres ejes fundamentales, una estructura de costes muy contenida, una tecnología propia muy avanzada para localizar los mejores precios del mercado y una política de fidelización de clientes innovadora. “Se ofrecerá un programa de afiliación para empresas, que permitirá integrar nuestra plataforma, por módulos (motor de búsqueda de vuelos, de hoteles...) en otras empresas de diferentes sectores (incluidos el turístico) que compar-



tan sinergias, y nos garanticen mayor difusión y nivel de ventas”, afirma Jan de Clerck.

“Aunque evidentemente tenemos previsto invertir en publicidad, fundamentalmente online, no queremos gastar millones en medios. Al contrario. Preferimos no abusar de la publicidad y a cambio, esperamos que nuestros clientes hagan correr la voz. Así serán los propios clientes responsables en gran medida de nuestra publicidad”.

Como objetivos para este año 2008, la compañía espera facturar tres millones de euros y finalizar la implementación de nuevos servicios como entradas a espectáculos, reservas de plazas de crucero y alquiler de coches.

BAR CERVECERIA

FREIDURIA

LAS FLORES · 2

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

La provincia encara el periodo de crisis con números positivos

La llegada del verano siempre es tomada por el sector hostelero como el mejor termómetro para medir su estado de salud. Situación que este año adquiere, si cabe, mayor relevancia, al estar inmersa España y, por ende, su economía en un periodo de recesión; lo que habitualmente se entiende por una palabra que echa a temblar a todo el mundo que la pronuncia: crisis.

Pues bien en este periodo de presuntas 'vacas flacas', la hostelería gaditana puede apuntarse al optimismo al que invitan una cifras en las que se detallan las previsiones para las dos quincenas de julio y el mes de agosto, 62 días en los que el sector se juega

Los datos son, en términos generales, mejores que los de 2007, destacando la subida de agosto

prácticamente poder cerrar el ejercicio 2008 con superavit.

Atendiendo a las previsiones de 2007 y las que se ofrecen para el 2008, el crecimiento es de apenas 1,52 puntos la primera quincena de julio y de 1,29, la segunda, aumentando significativamente en agosto hasta los 10,64 puntos. En definitiva, te-

niendo en cuenta que la economía española anda inmersa en un periodo de estancamiento, hay que valorar muy positivamente las cifras porque en ningún caso se produce una desaceleración a nivel provincial, siendo llamativa la subida de agosto.

Analizando más pormenorizadamente los datos, en la primera quincena de julio sólo hay tres poblaciones que muestran números por debajo de los de 2007, que son El Puerto (-1,29), Cádiz (-8,89) y Algeciras (-11,34). En la segunda quincena, bajan Cádiz (-7,49), Conil (-4,65) y Zahara (-17,90), y en el mes de agosto lo hacen El Puerto (-1,11), y Chipiona (-3,70).

PREVISIONES QUINCENAS DE JULIO Y AGOSTO 2008

RESUMEN PROVINCIAL	PREVISIONES 1º QUINC. JULIO %	PREVISIONES 2º QUINC. JULIO %	PREVISIONES MES AGOSTO %
JEREZ DE LA FRONTERA	54,65%	59,40%	73,47%
PUERTO DE SANTA MARIA	73,34%	80,43%	87,84%
CADIZ	77,16%	77,55%	85,42%
CHICLANA	89,77%	89,77%	91,66%
ROTA	81,04%	81,36%	86,92%
ALGECIRAS	56,99%	60,65%	73,57%
SAN FERNANDO	84,23%	79,67%	89,78%
CHIPIONA	67,52%	74,64%	85,89%
CONIL	87,61%	85,85%	84,40%
SANLUCAR DE BDA.	67,01%	75,00%	80,94%
ZAHARA DE LOS ATUNES	72,97%	72,97%	92,06%
ARCOS DE LA FRA.	56,33%	69,68%	88,73%
TARIFA	80,99%	88,34%	94,17%
LA LINEA	89,56%	96,68%	69,45%
TOTALES	79,55%	80,85%	86,22%



XXXI ASAMBLEA GENERAL DE HORECA Y FERIA DE LA HOSTELERÍA



HORECA se postula como un gran beneficio para la sociedad desde la defensa de su colectivo



La Federación de Empresarios de la Hostelería de la provincia de Cádiz, HORECA, volvió un año más a convocar a todos sus asociados para celebrar su XXXI Asamblea General en la que, como puntos de mayor interés, hay que reseñar la renovación, por aclamación, del cargo de presidente en la figura de Antonio de María, quien ofreció su tradicional informe presidencial en el que le tomó el pulso a la hostelería gaditana.

Un minuto de silencio en memoria del desaparecido Pepe Basteiro, “un puntal muy importante para esta Federación”, en palabras del presidente de la Patronal Hostelería, Antonio de María Ceballos, sirvió de preámbulo a su amplio y detallado informe presidencial en el que se hizo un balance de todo lo acontecido en el último ejercicio.

Como introducción a cuanto se iba a poner sobre la mesa, en los salones de la Hacienda La Beatillas (El Puerto), De María comenzó su intervención asegurando que “hemos venido celebrando durante este ejercicio nuestros 30 años que -como sabéis- han marcado un antes y un

después en nuestra Organización. Siempre se ha dicho que el sector era una referencia, pero hoy somos una realidad”.

PROMOCIÓN TURÍSTICA

La promoción turística fue el primer punto que analizó el presidente: “En este apartado, nunca se ha bajado la guardia y -conscientes desde HORECA que el problema de esta provincia es la posible falta de clientes- siempre nos hemos volcado en promocionar la provincia todavía más. Tenemos que ir en busca de mercados que no son clientes nuestros y atraerlos y potenciar la relación con los que ya lo son. El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación, en este sentido, sigue manteniendo una es-

trecha colaboración con nosotros. Por otra parte, hemos sabido aguantar el tirón en el asunto de Ryanair que, como sabéis, amenazó con quitar algunos vuelos y finalmente se los llevaron a Granada sin que los resultados allí estén siendo satisfactorios para el sector. Se está demostrando que no es oro todo lo que reluce en el mundo del 'low cost' (bajo coste). Aquí, hemos conseguido recuperar con creces lo que se había perdido con Ryanair y seguimos en la buena línea”.

“El Convention Bureau Provincial también juega un papel importante en el apartado de la promoción, siendo nuestro compañero Antonio Real (presidente de la Asociación de Hoteles) portavoz de este colectivo tan importante que ha llevado a cabo presentaciones de muy alto nivel en Barcelona, Madrid y Bilbao que acapararon la atención del estamento congresual”.

Por último, en este apartado de promoción de la provincia, indicó que “seguimos promocionando la provincia de Cádiz en Córdoba, a través de un programa en Radio Córdoba, del que se cumplen ya diez años. Una propuesta que se va a ampliar a otras emisoras porque su coste no es muy alto y hemos conseguido, por ejemplo, que el número de visitantes cordobeses a Cádiz aumente de una manera considerable”.

“Esta propuesta se puede trasladar a otras zonas comunitarias porque el turismo andaluz interno representa el 47% del nacional que nos visita, un dato que hay que tener muy en cuenta”.

LABOR DIARIA DESDE LA SEDE

Por lo que respecta a la labor diaria que se viene realizando desde la sede de la Patronal, su presidente matizaba que “debido a la baja laboral de nuestra abogada, el personal de HORECA, con la gerente, Mari Paz Núñez, a la cabeza, ha estado muy encima de cuestiones como las hojas de reclamaciones, expedientes y pliegos de alegaciones, como los que se han producido en Jerez en el tema de la terrazas, tratadas como si fueran una industria nociva para el medio ambiente, según la gerencia de Urbanismo”.

“Finalmente el Ayuntamiento jerezano ha estado recogiendo todas las propuestas de HORECA, quedando el colectivo muy satisfecho con esta ordenanza”.



“La provincia sigue siendo un referente en cuanto a decisiones que se toman a nivel hostelero y empresarial en toda España”

“Asimismo, se han abordado temas como la ‘motorada’, Semana Santa, mesas de negociación abiertas sobre el comercio, limpieza, movilidad, convivencia, juntas arbitrales. En definitiva, procuramos estar en todas partes como es el caso de la Mancomunidad de la Bahía con la que colaboramos en el turismo náutico porque es una faceta muy interesante para diversas poblaciones”.

“En el apartado de formación, tenemos que decir que la Escuela de Hostelería de Jerez nace de la colaboración con HORECA en los planes de formación provincial aunque se ha expandido a nivel nacional en el marco hotelero y de restauración. En definitiva, la provincia de Cádiz sigue siendo un referente en cuanto a decisiones que a nivel empresarial y hostelero se van tomando en España”.

MIRANDO AL FUTURO

Antonio de María hacía hincapié en que hay que apostar por el futuro: “Hemos trabajado en y presentado una serie de productos multimedia; en materia de sanidad, administración de recursos, todo enfocado al mundo medioambiental, procurando estar siempre en lo que son las puntas de lanza del futuro. Hoy en día, las empresas tienen que estar con



las cuentas muy claras y muy ojo avisor del mundo que se nos viene encima”.

En el apartado de colaboraciones con otras instituciones y empresas, éstas son incontables: “Hemos colaborado con el Instituto Juan Lara, que siempre nos presta su apoyo; con la Escuela de Hostelería de Jerez, por supuesto; en muestras gastronómicas, concursos, jornadas; acuerdos con la SGAE, en beneficio de nuestros asociados, firmando un convenio para el sector de bares, restaurantes y cafeterías; otro para el sector de bares musicales, renovando el ya establecido para discotecas y salas de fiesta; y sigue pendiente el de caterings y celebraciones, en espera de un descuento. En definitiva, siempre pensando en que los intereses de los empresarios deben primar por encima de lo que nosotros somos”.

COLABORACIÓN CON INSTITUCIONES

“Hemos firmado también, en nuestra línea de modernidad, acuerdos con Trinijoven, Ecu y Ecovidrio, poniendo en práctica una recogida de vidrio selectiva y gratuita realizada por una empresa cuyos trabajadores son disminuidos físicos y con unas condiciones económicas que no nos perjudican. Una iniciativa pionera en Cádiz, que repercute en nuestro beneficio de cara al futuro y que vamos a tratar de trasladar al resto de municipios y en todos sus establecimientos”.

“También hemos renovado los acuerdos con Sanitas, Banco Santander, Fundación Juan Bosco (inserción laboral de personas desempleadas), ONCE (traducción al sistema Braille de las cartas de restaurantes, cafetería y bares; con la posibilidad de que

los invidentes incluso puedan manejar nuestra página web).

“Asimismo, mantenemos colaboraciones con todos los ayuntamientos, como la oferta educativa portuense con la Asociación de Parálisis Cerebral. Hemos recibido reconocimientos por parte de la Diputación porque, en definitiva, procuramos que HORECA se vea como algo beneficioso para la sociedad en su conjunto con independencia de que nuestro criterio fundamental tiene que ser la defensa y representación de nuestro colectivo”.

RECONOCIMIENTOS Y GALARDONES

Esta labor se reconoce y, entre los premios recibidos por HORECA este año, “nos han concedido el ‘Premio Nacional de Hostelería de la FEHR’, siendo nosotros la primera asociación provincial que lo ha recibido y es que algo tendrá el agua cuando la bendicen”.

“En breve, vamos a recibir el premio ‘C de Consumo’, como organización empresarial andaluza; la Asociación de la Prensa de Jerez nos ha entregado la ‘Pluma de Oro’ porque en todo momento colaboramos con los periodistas; las asociaciones de discapacitados nos han entregado el ‘Premio Uno’, por nuestra colaboración con los disminuidos físicos”.

Recordad en este punto que en su momento se llevo al acuerdo de que los establecimientos de hostelería no tuvieran que tener tres servicios, sino dos, siendo el de señoras también para discapacitados; lo que nos supuso un ahorro económico y de espacio, fundamental para los establecimientos

más pequeños. Esto significa que siempre hay una simbiosis entre esa colaboración que HORECA presta y los objetivos empresariales que tenemos que ir defendiendo”.

“También hemos recibido una mención especial por parte de la Universidad de Cádiz (UCA), como reconocimiento a la colaboración que le prestamos de cara al mercado laboral. La Asociación de Mandos Intermedios también nos entregó una mención especial, al igual que la Asociación Andaluza de Hoteles, como reconocimiento a nuestro trabajo en materia de formación”.

Los encuentros con los representantes políticos también han estado incluidos en la agenda del presidente de HORECA: “Coincidiendo con la campaña política, hemos mantenido reuniones con políticos: el consejero de Turismo, Sergio Moreno; la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez; Javier Arenas, Arias Cañete, Ruiz Gallardón, Alfredo Rubalcaba..., con todos los que han hecho falta para llevarles nuestros pensamientos”.

LEY DE HUELGA

“Y entre ellos hay que destacar la ‘ley de huelga’, algo que todavía no ha puesto en marcha nuestro Estado y que nos afecta porque cada vez que hay una nos pillan a nosotros y encima asustados porque como tenemos que estar abiertos todos los días al primer sitio donde van es a los bares y cafeterías y, después de tomarse su café, nos obligan a cerrar”.

“Un tema, éste de los piquetes, que habría que eliminar porque suponen una situación muy desagradable. Y no hablemos cuando esas huelgas afectan al transporte público o privado y a la basura, sobre todo en verano, generando problemas en los municipios del litoral. Algo increíble porque vivimos de ello”.

ABSENTISMO LABORAL

En el apartado de temas delicados y que hay que afrontar con todo el peso de la ley, hay que destacar que “también hemos tratado el absentismo en las empresas porque consideramos que hay excesiva libertad a la hora de conceder las bajas laborales. Desde que se han aplicado los 15 días de pago a costa de la empresa, hay trabajadores que llegan al médico y con decir que les



pica aquí o allí y ya tienen la baja por delante. No tienen en cuenta que cuando se hace un uso indebido y abusivo de ese derecho, se generan situaciones que rayan el fraude”.

“Ante esto, la Patronal exige un seguimiento especial porque son muchísimas horas y muchísimo dinero que se pierden y, lo que es peor, el trabajador formal ve que se hace un abuso de este derecho lo que acaba por desanimarle a la hora de hacer un trabajo serio y responsable”.

MENOS BUROCRACIA Y MÁS EFICACIA

“También le hemos pedido a las administraciones que han querido escucharnos que ante los planes de calidad que nos han solicitado que implantemos nosotros les exigimos lo mismo para que cuando, por ejemplo, vayamos a pedir una licencia de obras, que esté dada en 10 días, no en 10 meses. Si hay un procedimiento para servir un desayuno en muy pocos minutos, del mismo modo debe haber uno para conceder una licencia de obras en un plazo razonable o ese permiso o instalación que necesito en mi empresa”.

El presidente no se fue por las ramas, siendo bastante claro en este apartado: “Ya está bien de que la administración dé la llamada por respuesta, siendo en la mayoría de los casos por su incompetencia. Los empresarios no estamos para perder el tiempo y mucho menos el dinero. Estamos siendo beligerantes porque se están produciendo situaciones que claman al cielo”.



POR TODO EL MUNDO

“Estamos viajando por todos los rincones del mundo como demuestra los hermanamientos con Veracruz (Méjico) y Montevideo (Uruguay) en el que acompañamos al Ayuntamiento de Cádiz. Y es que estamos dispuestos a movernos las veces que haga falta porque creemos que en todos esos sitios tenemos algo que decir y que aprender. La idea es que con nuestro trabajo todos los asociados se beneficien y se eviten problemas incluso a veces sin que se enteren porque siempre estamos alerta antes de que se produzca el conflicto y que las cañas se conviertan en espadas”.

MOVIDA NOCTURNA Y ‘BOTELLÓDROMOS’

Un tema que ha venido siendo estrella en las últimas asambleas y que en esta también se abordó fue el de los botellódromos: “Sabéis que la movida prácticamente ha desaparecido, dándose respuesta a la posición de HORECA que -desde que se implantó la normativa de horarios en Andalucía- señaló que se estaba criminalizando a la Hostelería nocturna como culpable del problema de los vecinos y residentes”.

“Con los botellódromos se ha quitado a la gente de la calle y los vecinos viven felices, pero nuestros negocios siguen ahí y nosotros no hemos cambiado nada. Somos los mismos con nuestros clientes y nuestra actividad. Nos obligaron a gastar mucho dinero en sistemas de insonorización, dobles puertas..., y además no nos hicieron caso”.

“Además, todavía no he oído a nadie que nos haya pedido disculpas o hable de indemnizaciones porque han sido muchos los perjudicados en todos

los sectores. Muchas discotecas están esperando a las 4 de la mañana a que cierren otros negocios para abrir sus puertas y eso no es bueno porque hay salas que se ven con el problema del cliente que se queda en la calle esperando a entrar y con unos vecinos que vuelven a quejarse por el ruido”.

EL CATASTRO

Otro tema a tener muy en cuenta por la Hostelería provincial es el del catastro del que se ha hecho una revisión en Jerez, Chiclana y Conil y -por poner un ejemplo- “un señor vende un chalet en La Barrosa (Chiclana) por 85 millones de las antiguas pesetas, pero el catastro se lo ha valorado en 380 millones de pesetas. Lo curioso es que nadie se lo quiere comprar por 85 y eso que la ley dice que nunca se podrá utilizar como base más de un 50% del valor de mercado de la propiedad. Así que en el caso de este chalet, lo máximo que se le debería aplicar sería la mitad de su precio (42,5 millones) y no los 380 que se registran en un documento”.

Antonio de María ponía otro ejemplo muy llamativo en esta materia: “Hay un hotel en el Novo Sancti Petri cuyo propietario considera que su valor es de unos 3.000 millones de pesetas (lo que le costó a él) y el catastro se lo ha tasado en 25.000 millones; algo que resulta increíble”.

“Lógicamente nuestro gabinete jurídico (Alfonso Jiménez Abogados) ya está en el asunto para echarnos una mano porque está claro que el error parte de la valoración del terreno. Han recogido una amplia superficie, pero con unos jardines en los que no se puede construir y los han valorado como metro de suelo edificable”.

“El problema es que nos metemos en Jerez y en Conil y sucede otro tanto de lo mismo así que uno acaba teniendo la impresión de que, como los ayuntamientos están en banca rota, le piden dinero a la Junta; ésta recibe el dinero de Madrid y ni allí quieren dar más dinero ni el gobierno autónomo está dispuesto a ceder su patrimonio. Entonces han buscado un mecanismo para que sean los ayuntamientos los que se encarguen de recaudar”. El presidente de HORECA alerta sobre el peligro que podría suponer este afán recaudador de las administraciones locales: “Estos incrementos tan llamativos suponen un refinanciamiento de los Ayuntamientos a costa de la población”.

“Y ojo porque como esto siga adelante, todos los municipios de la provincia van a hacer lo mismo para coger más dinero y aquí no tiene nada que ver la afinidad política de cada municipio. Esperamos poder controlar esta situación y que no se siga el ejemplo de Jerez, Conil y Chiclana”.

ACAMPADAS ILEGALES

Entre las cuestiones más importantes de cara al periodo estival que se avecina, destacan las acampadas que no se acogen a la ley vigente: “Lo que si creemos desde HORECA y, en particular desde nuestra Asociación de Campings, es que va a haber un antes y un después en las acampadas salvajes que hemos venido soportando”.

“De los 31 años que venimos ya funcionando, los mismos que venimos denunciando una lacra que el pasado verano alcanzó cotas inimaginables como el caso de la playa de El Palmar donde se daban cita hasta 3.000 personas alrededor de un chiringito”.

“Afortunadamente, todo esto va a cambiar e incluso los campings andaluces se han gastado su dinero a título personal y han encargado al gabinete Jiménez de Parga un dictamen jurídico donde se han arbitrado unos mecanismos por los que se va a proceder a denunciar ante las autoridades competentes todos estos desmanes”.

Desde HORECA, se tiene la sensación de que por fin se está vislumbrando el día en el que se ponga fin a este desmán tan perjudicial para el sector: “Afrontamos una situación que podría finalizar en demandas judiciales para los que persistan en pasar por encima de la ley. Si al final todo se hace con inteligencia y responsabilidad podremos hablar del 2008 como el año en el que la gente que tiene competencias en este capítulo por fin empezó a tomar conciencia de cuál era su obligación”.

“El fin último es poder ofrecer la calidad que nuestras playas, litorales y paisajes pueden dar al visitante no esas acampadas indiscriminadas que parecen chabolismo horizontal”.

Otras cuestiones delicadas que también se abordaron desde la mesa presidencial fueron “las situaciones de inseguridad y vandalismo como en el caso del Novo, habiendo tenido que recu-

rrir a contactos muy directos con responsables en materia de seguridad porque era un desmadre con la movida del botellón. Esperemos que no vuelva a repetirse porque ha sido una situación muy complicada”.

NUEVAS INSTALACIONES

“Hemos asistido al nacimiento de hoteles como el Barceló Chiclana, Barcelo Cádiz, Cádiz Plaza, Conil Sol... Hay que congratularse porque resulta evidente que seguimos creciendo, pero



lógicamente ese crecimiento también nos tiene que preocupar en tanto y en cuanto no seamos capaces de crecer en clientela. Resulta evidente que los establecimientos después hay que llenarlos y no podemos romper el equilibrio existente entre ambas partes para que todo se venga abajo”.

SANTA MARTA

Antes de poner el punto y final a su informe, el presidente de HORECA quiso hacer un comentario a título un tanto anecdótico en torno al “hermanamiento entre las asociaciones de Santa Marta de Cádiz y Jerez. Siempre os invitamos a que asistáis a la procesión por el barrio de San Mateo de Jerez de nuestra patrona porque hay que agradecer a la santa que vela por todos nosotros, nuestras familias y nuestros negocios. Siendo, además, un ejemplo de las magníficas relaciones que puede haber entre dos ciudades con un pique tan grande en cuestiones de fútbol, pero que entre los empresarios hosteleros no existe”.

Antonio de María, reelegido por aclamación en su cargo de presidente de HORECA

En el apartado destinado a elecciones, en el transcurso de la XXXI Asamblea General Ordinaria de HORECA, se tenían que cubrir las siguientes vacantes en el Consejo de Administración de la Federación: presidente de la Patronal, un vocal de la Asociación de Café-Bares y Tabernas, presidente y dos vocales de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías y presidente y dos vocales de la Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas. Examinadas todas las candidaturas presentadas, los miembros de la Mesa de Edad, Antonio Gamero y Stefan de Clerck -el asociado más veterano y el más joven entre los presentes-, comprobaron que todas cumplían los requisitos estatutarios y, efectuadas las correspondientes votaciones, el escrutinio, realizado con las formalidades procedentes, ha arrojado los siguientes resultados:

Presidencia de HORECA

Habiéndose presentado para cubrir dicha vacante un solo candidato para este cargo, una vez consultada la Asamblea, se preguntó si se celebraban o no elecciones, a la que ésta dijo no, quedando proclamado por aclamación Antonio de María Ceballos, del establecimiento Restaurante San Antonio de Cádiz.

Vocalía de la Asociación de Hoteles

Habiéndose presentado para cubrir dicha vacante Teresa Reyes, del establecimiento Hotel Argantonio de Cádiz, finalmente se retira, pues conociendo a Gonzalo Galera, del establecimiento Hotel Sherry Park de Jerez, estima que es un buen representante y éste queda proclamado vocal.

Presidencia de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

Siendo elegido al recibir el mayor número de votos Mikel Elorza, del establecimiento Restaurante La Mareta/Elcano y permaneciendo como consejero de dicha asociación Juan Miguel de la Flor de la Calle, del establecimiento Restaurante Tendido 6, que también presentó su candidatura a la presidencia.

Dos vocalías de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

M^a José Cueto García, del establecimiento Arrocería La Pepa, y Carlos Osborne Vergara, del



Mikel Elorza accede a la presidencia de Restaurantes y Cafeterías y Alexis Ruiz sigue al frente de Discotecas y Salas de Fiesta

establecimiento 'Muerte por chocolate', han sido elegidos, una vez consultada la Asamblea, por aclamación al ser las dos únicas candidaturas.

Una vocalía de la Asociación de Cafés-Bares y Tabernas

Con la retirada de Carlos Osborne Vergara, al salir elegido como vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías, repite en su cargo, una vez consultada la Asamblea, por aclamación, Jesús Saborido Perales, del establecimiento Bar Pájaro Pinto.

Presidencia y dos vocalías de la Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas

Habiéndose presentado un solo candidato para cada uno de los cargos, no es necesario celebrar votaciones, quedando los candidatos, una vez consultada la Asamblea, proclamados por aclamación.

Presidente: Alexis Ruiz Martín, Discoteca Eclipse de El Puerto. Vocales: Daniel Durán Mellado, Discoteca Bugui de Chipiona, y José Luis Rodríguez Trejo, Discoteca Holiday de Cádiz

 **UNIC**
HOSTELERÍA
EQUIPAMIENTO



*DESCUBRA
LAS CLAVES DEL ÉXITO*

Pol. Ind. El Palmar, 9. EDIF. A-1
El Pto. de Sta. María 11500 - CÁDIZ
e-mail: unic@unic-hosteleria.com

Tfno. 956 875 511
FAX 956 875 600

www.unic-hosteleria.com

Consejo de Administración

ASOCIACIÓN DE HOTELES



Presidente

Antonio Real Granados
Hotel Jerez
Jerez de la Frontera

Vocales



Rocío Sutil Domínguez
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Gonzalo Galera Martínez
Hotel Sherry Park
Jerez de la Frontera



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan Carlos Carmona Martínez
Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Stephan de Clerck
Hotel Playa de la Luz
Rota



Alfred J. Fischbach
Hotel Monasterio San Miguel
El Puerto de Santa María



José Ruiz Ayuso
Hipotels
Chiclana



Juan Manuel Vallejo Acosta
Hotel Serit
Jerez de la Frontera



Juan González del Castillo
Hotel Brasilia
Chipiona



Francisco García Quirós
Hotel Santa María
El Puerto de Santa María

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



Presidente

Mikel Elorza Guisasola
Marisquería La Marea
Cádiz

Vocales



Miguel Ángel Molinero Velasco
Mesón Miguel Ángel
Cádiz



Juan Miguel de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez de la Frontera



Juan Caparrós Lacera
Restaurante La Marina
La Línea



Carlos Osborne Vergara
Cafetería Muerte por Chocolate
El Puerto de Santa María



David Rodríguez Mateo
Catering Alfonso
Jerez de la Frontera



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz

PRESIDENTE

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio, Cádiz



ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



Presidente
Luis Robledo Lamela
Casa Luis
San Fernando



Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz



Vocales
Antonio Gutiérrez Paradela
Kapote Kafé Kopas
El Puerto de Santa María



Faustino Rodríguez Marín
Bar Juanito
Jerez de la Frontera



José Parrado Grimaldi
Bar Mari y José
Cádiz



Alfredo Carrasco Benítez
Alfredo Café Copas
Jerez de la Frontera



Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto de Santa María



Jesús Saborido Perales
Bar El Pájaro Pinto
Cádiz

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



Presidente
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Safos
El Puerto de Santa María



Vocales
Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona



José L. Rodríguez Trejo
Discoteca Yesterday
Cádiz

ASOCIACIÓN DE CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V.



Presidente
José María Rodríguez Rivelles
Camping Caños de Meca
Barbate



Vocales
José Antonio Leal de la Flor
Camping Roche
Conil de la Frontera



José Luis Dujat des Allimes Cervera
Camping Torre La Peña
Tarifa

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



Presidente
José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Vocales
Manuel Aparicio Marrufo
Hostal Tránsito
Rota



Enrique Ysasi Fernández
Hostal La Botica
Vejer de la Frontera

ASOCIACIÓN OBRADORES DE PASTELERÍA



Presidente
Antonio Ojeda Lores
Ojerosa
El Puerto de Santa María



Asesor de la presidencia
José Luis Sánchez Vargas
Pastelería La Belle de Cadix
Cádiz

Insignias de oro a los asociados jubilados



*En la foto de la izquierda, Juan Fernández Molina junto a su señora y a Antonio Gamero.
A la derecha, Agustín Caraballo, recibiendo su insignia en compañía de Antonio de María y Antonio Gamero*

Juan Fernández Molina

Restaurante Lagar de Tío Parrilla (Jerez)

Nacido el 22 de agosto de 1943 en Jerez, estuvo 30 años dedicado al mundo de la hostelería, heredando esta pasión de su padre, 'Tío Parrilla de Jerez', nombre importante del mundo flamenco jerezano, al igual que su hermano, 'Parrilla de Jerez'.

Juan Fernández ha sabido aunar su pasión por la guitarra flamenca y el ambiente de los bares donde se respiraba el arte del cante flamenco en locales tan emblemáticos como los que montó en las calles Tardit, Barrera y en San Mateo. En 1995, inauguró 'El Lagar', célebre por su comida gitana y de pueblo. Su mujer, Juana Gálvez, y su hijo, Lorenzo, siguen al frente del negocio familiar.

Agustín Caraballo Montes de Oca

Venta Agustín (Chiclana)

Nacido el 19 de agosto de 1934 en Chiclana. Desde muy pequeño ya se inició en el mundo de la hostelería en San Fernando de la mano de nombres como Vicente Gómez y Agustín Collado. Hijo de militar, vivió parte de su adolescencia en Palma de Mallorca y Marín (Galicia), destinos de su padre, hasta que la familia se trasladó a San Fernando.

En La Isla, vuelve a dirigir sus pasos profesionales al sector hostelero bajo la atenta mirada de Felipe Gómez y presume de haber despachado al propio Camarón de la Isla. En 1954, su sueño se hace realidad y se hace cargo del Ventorrillo



*Luis Juan Beneito, entre Antonio de María
y Luis Robledo*



*Nino Ordóñez junto a su hija Nuria
y a Antonio de María*



A la izquierda, Antonio Real impone a Francisco Verdugo su Insignia de Oro.

A la derecha, reconocimiento de HORECA al Restaurante La Marina (Hermanos Caparrós) de La Línea de la Concepción

Butrón, en Chiclana. El local sufre en 1973 una remodelación total y se convierte en lo que hoy se sigue conociendo como Venta Agustín.

Lo que comenzó siendo una pequeña venta rodeada de huertos se ha convertido, con el paso del tiempo, en un rincón donde se sirven las mejores comidas caseras de la comarca y el negocio más antiguo de Chiclana. Jubilado en 2003, sus hijos Juan Antonio y Manuel continúan con la tradición familiar aunque Agustín sigue día a día en contacto con los fogones y los clientes.

Luis Juan Beneito

Heladería Jijonenca (Cádiz)

Nacido el 18 de agosto de 1947 en Castalla (Alicante), tierra de helados y una pasión que el finalmente supo trasladar a su tierra de adopción y de la que quedó prendado cuando de pequeño acu-

día en compañía de sus padres al litoral gaditano. El pequeño Luis ayudaba en el negocio familiar cuando en una furgoneta recorría los pueblos de Murcia vendiendo cucuruchos y polos. Con la madurez, le llegó la oportunidad de montar un local en pleno Paseo Marítimo gaditano y no se lo pensó dos veces.

Durante los últimos 25 años ha estado al frente de la Heladería Jijonenca hasta que la salud le dio un serio aviso y le obligó a tomar hace un año una decisión muy dura. Un cuarto de siglo en el que Cádiz ha sabido reconocer su enorme profesionalidad y saber estar.

Saturnino Ordóñez Boza

Grupo Empresa Ordóñez (Cádiz)

Nacido hace 65 años en la ciudad de Cádiz aunque de origen santanderino. Primero su tío, Nino, y



Gómez-Beser
Laboratorio Agroalimentario
Autorizado con el N° A.33 / I
por la JUNTA de ANDALUCÍA



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

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

Curso Manipuladores de Alimentos

Cursos específicos para Restauración Colectiva
centradas en su Empresa



Empresa Autorizada por Sanidad (N° 81/1064)

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

Tfno.: 956 182 798

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

después su padre, Pedro, fueron los precursores del negocio familiar, Restaurante Español, que en la actualidad es un establecimiento que ha resurgido en pleno Paseo Marítimo gaditano.

Acabado sus estudios, Nino se incorpora al negocio familiar y se convierte en estrecho colaborador de su padre, desarrollando el negocio de la heladería. A finales de la década de los 70, incorpora a sus hermanos Manolo y José María al negocio, creándose los cimientos del actual grupo empresarial.

Surgen por entonces la Pastelería 'Don Pan', 'Pizzerías Nino', 'Heladería Don Pan' y 'Restaurantes El Español, Yantar y Estación Marítima'. También eventos tan importantes para la ciudad de Cádiz como la Gran Regata Colón en 1992 fueron gestionados por su buen hacer. Un gran vacío familiar y profesional provocó la muerte de su hermano Manolo, creador de la firma 'Don Pan', en 1996.

En el año 2004, Nino Ordóñez recibió de manos de la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, la medalla del trimilenario por la trayectoria de su grupo empresarial.

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

Francisco Verdugo Duarte

Restaurante La Barca y Hotel El Paso (Vejer)

Nacido el 21 de agosto de 1949, tuvo el privilegio de ser miembro de la primera promoción de la Escuela de Maestría Industrial de Algeciras en la especialidad de oficial de Administración Hotelera.

Precisamente uno de sus profesores, César Beneit, recibió la insignia de oro de HORECA en 2007, distinción que también recogió la señora de Francisco, María José Estudillo, el pasado año. Junto a ella, precisamente, tomó las riendas de un negocio familiar que pusieron en marcha sus padres, Francisco y Luisa.

En este largo y duro, pero a la vez lleno de satisfacciones, camino que ha sido su senda profesional ha encontrado en la Hostelería una pasión que, con el paso del tiempo, ha sabido transmitir a sus hijos, que han tomado gustosamente el relevo.

Jubilado el pasado año, vive el presente con el orgullo de saber que sus herederos sienten por esta bendita profesión la misma entrega y disposición de la que él siempre ha sabido hacer gala.

Restaurante La Marina (La Línea)

Hermanos Juan y Francisco Caparrós

El Restaurante La Marina, ubicado en La Línea de la Concepción e inaugurado en 1947, ha recibido en estas fechas tan señaladas el reconocimiento de la hostelería provincial, a través de HORECA.

Un local cuyo nombre siempre ha estado unido al de los hermanos Juan y Francisco Caparrós Lacera, que han sabido mantener la tradición familiar, proyectándola al futuro con la profesionalidad y honestidad que les han venido acompañando durante tantas décadas.

Ubicado en pleno corazón de la barriada linense y marinera por antonomasia de La Atunara, este restaurante ha sabido alumbrar platos sencillos con productos autóctonos: almejas, chocos, salmonetes, besugo y sardinas al espeto, éste último con una fama que se ha incrementando y extendiendo con el paso de los años.

Ni una obligada expropiación en 1975 para crear el actual paseo marítimo linense pudo acabar con 'La Marina', que se pudo reubicar casi en el mismo sitio que le vio nacer.

Sus platos, rescatados de la cocina tradicional campogibaltareña, han ido adquiriendo prestigio tanto en el ámbito provincial y regional, como en el nacional e internacional, convirtiéndose el restaurante en obligado punto de encuentro gastronómico para los acontecimientos más destacados de la ciudad, acudiendo a sus mesas los personajes más importantes e influyentes del entorno.

Sus más de treinta trabajadores en plantilla se sienten en cierto modo nexo de unión entre el barrio de pescadores y el centro urbano de La Línea. Punto clave de la promoción turística linense, este restaurante, decano del Campo de Gibraltar, ha llevado a cabo una serie de reformas en su local con el fin de obtener finalmente una merecida 'Q de calidad' que hace justicia a su enorme interés por ofrecerla a su clientela.

La lista de galardones que reconocen a La Marina resulta, a día de hoy, interminable, siendo esta distinción de HORECA obligada.



De izquierda a derecha, Mikel Elorza, José Luis Rodríguez Trejo y Daniel Durán Mellado recibiendo sus Insignias de Oro



De izquierda a derecha, los homenajeados Abelardo Gandiaga, Jesús Saborido y José Parrado

Insignias de oro y plata y diploma de HORECA

Entre los reconocimientos de HORECA, hay que destacar uno muy significativo a la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, con la que la Patronal mantiene una excelente línea de colaboración, recogiendo Francisco Romero Caballero.

Asimismo, resultó muy emotivo el momento en el que los consejeros Daniel Durán (oro), José Parrado (diploma) y el que fuera presidente de la Asociación Provincial de Camping, Abelardo Gandiaga (oro), recibieron su merecido homenaje. Mikel Elorza, por asuntos laborales, recibiría su Insignia de Oro días



Francisco Romero recibe el galardón para la Escuela de Hostelería

más tarde en la sede de la Patronal. En esta edición, se ha reconocido asimismo la figura de los consejeros de HORECA, José Luis Rodríguez y Jesús Saborido, concediéndoles la insignia de oro y plata, respectivamente, de la Federación Provincial de Hostelería.

Sorteo de regalos por gentileza de las firmas colaboradoras

El tradicional sorteo de regalos se realizó gracias a la colaboración de una serie de firmas y empresas. Un año más, todos resultaron bastante atractivos y la suerte estuvo muy repartida.

BODEGAS FÉLIX SOLÍS

Dos baúles de sus productos que fueron entregados por Antonio López y Francisco Jimeno y que fueron para el Restaurante Curro el Cojo (Cádiz) y Bar Gallegos (San Fernando).

RAM

Un surtido valorado en 150 euros cada uno y que Agustín Virgil y Miguel Bueno entregaron a Casa Flores (El Puerto).

RENYPICOT

Dos cestas de productos Reny Picot y Montelarreina que Francisco Rodríguez entregó a Bar Mari José y Bar Cádiz.

BODEGAS 501

Una cava con capacidad para 60 botellas valorada en más de 400 euros. Entregada por Fernando Quirós a la Discoteca El Duende.

EMISAN VIAJES

Un fin de semana para dos personas en Tánger, incluyendo traslados, alojamiento, desayuno y seguro. Santiago Raposo lo entregó al Pub Iguana (Cádiz).

DISTRIBUIDORA ANSAMA

Sorteó cuatro estuches de Ron Dos Maderas que la suerte repartió entre el Hotel El Paso (La Bar-

ca de Vejer) y el Restaurante San Antonio (Cádiz).

NESTLÉ

Una maquina 'Nexpresso' de mono dosis con estuche de carga de café valorada en 250 euros. Rafael Frediani se la entregó al Bar Granja Santa Ana (Cádiz).

GRUPO HOTELES JALE

Fines de semana en: Gran Hotel Colón Costa Ballena, Hotel Monasterio San Miguel, Hotel Duques de Medinaceli y Hotel Incosol para dos personas incluyendo alojamiento y desayuno. Los premios fueron entregados por Alfred Fischbach, director del Hotel Monasterio San Miguel y correspondieron a Zahara del Mar, José Luis Román, Rafael Verdún y Pastelería Victoria.

HOTEL SPA CÁDIZ PLAZA

Su directora, Noelia Martínez, entregó al Restaurante San Antonio la sesión completa de spa que sorteó.

CEGINFOR

Tres aplicaciones de gestión táctil para hostelería valoradas en 720 euros cada una. Entregaron Antonio Dávila e Inmaculada Salguero, de marketing, a Pepe Basteiro hijo, Empresa Ordóñez y Bar Santo Tomás de Cádiz.

PEPSI COLA

Sorteó dos lotes de 50 cajas de sus productos que fueron entregados por Sebastián Barranco al Hotel Spa Cádiz y al Restaurante San Antonio.

COFYSUR

Una maquina de café monodosis con sus tazas y estuche de dosis y cafés variados valorado en 400 euros, correspondiéndole al Camping Lago de Arcos.

GUÍA DE CÁDIZ.COM

Una PDA modelo M 650 con sistema de navegación GPS, navegador tom tom, e-mail, wiffi, cámara digital, blue tooth... Mari Paz Núñez, gerente de HORECA, se la entregó al Bar 'Ponme otra'.

MAKRO

Su gerente, Alfredo Rodríguez, entregó un TV de plasma de 42' valorado en más de 800 euros a la 'Freiduría Europa'.

COCA COLA – RENDELSUR

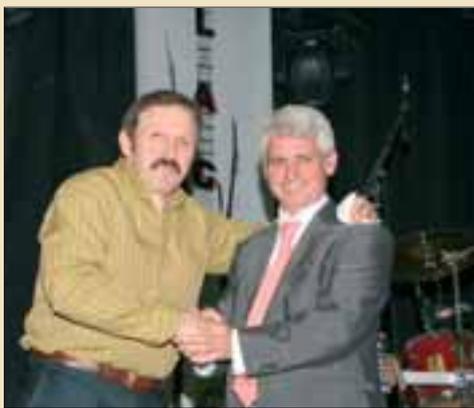
Un año más mantiene su importantísima colaboración con la Asamblea de HORECA, sorteando su delegación de Chiclana un lote de 2.400 refrescos que le tocó al Restaurante San Antonio y la de Jerez un mismo lote que le correspondió a la Discoteca El Duende. Ambo fueron entregados por José García.

HEINEKEN

En su misma línea del pasado año, sorteó una serie de regalos, aprovechando la ocasión para desear a la hostelería gaditana sus mejores deseos de salud y prosperidad y manteniendo su línea de colaboración con HORECA. La TV de plasma fue para 'El Sardinero', la video cámara para 'Freiduría Europa' y el GPS para 'Alfonso Catering'.



Bodegas Félix Solís entregó un baúl al Bar Gallegos y otro al Restaurante Curro El Cojo



Fernando Quirós, de Bodegas 501, llevó la suerte a la Discoteca El Duende



El lote de Ram le tocó al Restaurante Casa Flores



Francisco Rodríguez, de Renypicot, con los afortunados de Bar Mari José y Bar Cádiz



Los estuches de ron de Distribuidora Ansama fueron para el Hotel El Paso y el Restaurante San Antonio



Alfred Fischbach, de Grupo Hoteles Jale, felicita a José Luis Román, Zabara del Mar, Rafael Verdún y Pastelería Victoria



Inmaculada Salguero, de Ceginfor, con los agradecidos de Cervecería El Puerto, Empresa Ordóñez y Bar Santo Tomás



Heineken entregó sus regalos a El Sardinero, Freiduría Europa y Alfonso Catering



José Luis García, de Cofysur, felicita a la representante del Camping Lago de Arcos



La directora del Hotel Spa Cádiz, Noelia Martínez, entrega al Restaurante San Antonio su premio



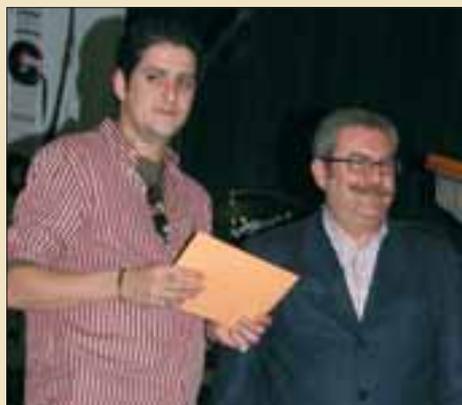
Rafael Fedriani entregó, en nombre de Nestlé, la maquina 'Nexpresso' al Bar Granja Santa Ana



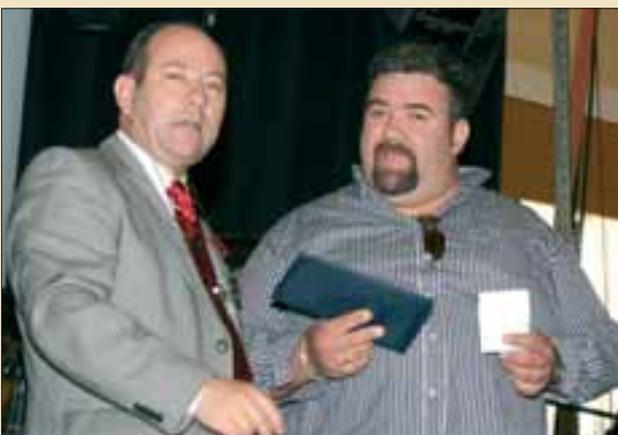
José García, de Coca Cola -Rendelsur, haciendo entrega de sus premios al Restaurante San Antonio y a la Discoteca El Duende



El gerente de Makro, Alfredo Rodríguez, felicita al personal de Freiduría Europa, al que le correspondió una televisión de plasma



Sebastián Barranco, de Pepsi Cola, hace entrega de los vales premio al Restaurante San Antonio y al Hotel Spa Cádiz



Santiago Raposo, de Emisan Viajes entregó al Pub Iguana el vale por un fin de semana en Tánger para dos personas



Mari Paz Núñez, en nombre de la Guía de Cádiz.com, entrega su premio al Bar 'Ponme otra'

*Los hosteleros gaditanos
volvieron un año más a
disfrutar de un día inolvidable
en las magníficas instalaciones
de la Hacienda Las Beatillas*





HORECA reconoce a las empresas colaboradoras por su magnífico trabajo

En una edición más de la Asamblea General de HORECA y de la Feria de la Hostelería, el consejo de administración de la Federación de la Hostelería Gaditana y su personal quieren agradecer desde estas líneas la magnífica labor de las empresas colaboradoras y amigos sin los cuales hubiera sido imposible poner en marcha una jornada en la que todo salió a pedir de boca

Sirvan estas palabras para felicitar, entre otros, a la Hacienda 'Las Beatillas' por el magnífico almuer-

zo servido, que recibió los parabienes y elogios de todos los presentes, así como al personal de sala y cocina y a los alumnos de la escuela de hostelería 'Las Vides' de Jerez, así como a los alumnos del Instituto Juan Lara de El Puerto de Santa María, que con tanto esmero y profesionalidad atendieron al gran número de comensales presentes. Por último, sirvan estas líneas también para hacer una mención especial de todo el personal de Adecco por el magnífico servicio que nos han prestado en esta inolvidable jornada.

- Makro
- Heineken España
- Coca Cola - Rendelsur
- Eduardo Fernández
- Nestlé
- Ojelosa
- Ram
- Reni Picot
- Emisán Viajes y Congresos
- Pepsi Cola
- Rives
- Osborne
- Bodegas 501
- Páez Morilla
- Codorníu
- Ceginfor
- Bodegas Williams & Humbert
- Bodegas Barbadillo
- Ansama
- Bacardi España
- Miguel Merino Distribuciones
- Pernord-Ricard
- Gacei Servicios Integrales
- Bodegas Félix Solis
- Domecq-Alcorta
- Cofysur
- Solán de Cabras
- Portal de Turismo guiadecadiz.com
- Escuela de Hostelería Las Vides de Jerez
- IES Juan Lara
- Adecco
- Andalucía de Prevención
- Foto Luque
- Línea 6 Comunicación
- Hacienda Las Beatillas
- Grupo JALE Hoteles

Emotivo homenaje a Félix Mori3n, en el tradicional encuentro de directores de hoteles de la provincia



Directores de hoteles de la provincia de Cádiz se dieron cita en su tradicional encuentro celebrado en esta ocasión en el Hotel Barceló Cádiz, precisamente uno de los establecimientos que ha abierto sus puertas durante el último ejercicio y cuyo director, Andrés González, ejerció en esta ocasión de perfecto anfitrión.

A la cita, se unieron miembros del Consejo de Administración de HORECA, al tratarse de una ocasión muy especial, pues se rendía un sentido homenaje a Félix Mori3n, un profesional que es toda una institución para el sector.



Miembros del Consejo de Administración de HORECA, que preside Antonio de María y de la Asociación Provincial de Hoteles, que preside Antonio Real, se dieron cita en el Hotel Barceló Cádiz para homenajear a Félix Mori3n

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS

And

**ANDALUCÍA PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES S.L.**

Acreditación S.P. 51/00



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

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

Los hoteleros ofrecen esfuerzo, ingenio e imaginación para combatir la crisis

El Hotel Flamenco de la Cadena Hipotels, ubicado en la urbanización Fuente Gallo de Conil, fue la sede elegida por la Asociación de Hoteles de HORECA para celebrar su IX Asamblea Anual. Los hoteleros analizaron el panorama del sector en una jornada que se completó con una serie de conferencias y la presentación de la Central de Reservas On Line.



La mesa presidencial estuvo formada, de izquierda a derecha, por Mari Paz Núñez, Antonio Real, Gonzalo Galera y José Ruíz

La jornada se abrió con una conferencia sobre 'La tecnología en la gestión hotelera: un reto del presente' a cargo de la empresa 'Arconet'. A continuación, se celebró un coloquio sobre 'Últimas tendencias del mercado de internet', ofrecido por las firmas 'BookingFax' y 'Bancotravel', dándose paso al informe del presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real Granados.

Sus primeras palabras se centraron en el periodo de crisis que atraviesa la economía española y que, por supuesto, afecta al sector: "La subida del barril de petróleo,

encarecimiento inusual de materias primas alimenticias, parón en la construcción, caída del 25% en el sector automovilístico y un paro que ha aumentado son factores a los que hay que añadir un euro fuerte que permite al turismo nacional salir fuera de la península y no servirnos de tabla salvadora para superar este difícil momento".

"Por contra, el turismo europeo arroja datos esperanzadores, confiando en que este incremento se refuerce en temporadas venideras. La inflación también juega en contra ya que supone unos incrementos de nuestros gastos a los que

hay que añadir la subida de las tarifas eléctricas".

"Todo este panorama dibuja una situación difícil para el sector, lo que nos hace -una vez más- tener que redoblar esfuerzos, agudizar nuestro ingenio y echar mano de la imaginación para seguir cuadrando nuestra cuenta de resultados sin que en ningún momento se deteriore la calidad de los servicios que prestamos".

Ahondando en el tema de la crisis, el presidente de la Asociación aclaraba que "hay quien dice que estos malos momentos



Las magníficas instalaciones del Hotel Flamenco de Conil (Grupo Hipotels), en la urbanización Fuente Gallo, sirvieron de marco para la celebración de la IX edición de la Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA

pueden ser los mejores de los que restan por venir ya que parece ser que esta crisis, como mínimo, no empezará a ver su salida hasta 2010”.

INICIATIVAS

Desde la Patronal se han puesto en marcha una serie de medidas que detallaba Antonio Real para combatir la crisis y que pasan por: “Una ‘Central de Reservas On Line’, que entró en funcionamiento el pasado 1 de junio, y el ‘Portal de HORECA’, que ya acumula visitas de 20 países. La central está a disposición de todos los asociados gratuitamente y en ella se pueden realizar todo tipo de ofertas aunque todavía sean muy pocos los hoteles que se encuentran operativos. Animo desde aquí a todos los presentes y al resto de asociados a que apuesten por ella”.

Por parte del Patronato Provincial de Turismo, se ha preparado una campaña en TV (que pudieron visionar los presentes) con 393 pases y un coste de 82.448 euros que se ha estado emitiendo en nueve comunidades autónomas. También cabe destacar la creación y puesta en marcha del ‘Sport Bureau’ que

“Los asociados tienen a su total disposición la Central de Reservas On Line”

ha incluido nuevas actividades promocionales en Barcelona, Varsovia, Irlanda, EE UU y Madrid. Antonio Real destacó la celebración de tres congresos importantes como fueron los de las Cámaras de Comercio Polacas, el SNAP y el Grupo Élie Travel. “Para este año están previstos el Congreso ACCKA en Cádiz y una edición más de la Cádiz Golf Cup con la participación de 35 touroperadores de todo el mundo”.

En el apartado de prensa nacional e internacional, la provincia recibió a 158 periodistas, lo que supuso 60 reportajes en 20 países con un número de lectores estimado de 400 millones. El Patronato también tiene previsto realizar una tirada de folletos rápidos así como un paquete de AVE con RENFE pa-

ra el próximo invierno. Antonio Real también se refirió a la importancia del tráfico aéreo para la provincia: “Por nuestra parte, queremos reunirnos con todas las compañías aéreas que operan en nuestro aeropuerto para intentar cerrar paquetes de avión, hotel y una oferta complementaria”.

Tampoco quiso olvidar el presidente de los hoteleros gaditanos los sendos homenajes recibidos por dos importantes empresarios del sector: Jan de Clerck, Premio Andalucía de Turismo de la Junta; y José Antonio López Esteras, Premio de Turismo del periódico ‘La Voz’ de Cádiz.

“Hemos colaborado con la Asamblea de Directores de Hotel de Andalucía y asistido a jornadas y seminarios, ejerciendo de ponentes como en el caso del Congreso de Enoturismo. Seguimos pendientes del desarrollo de las negociaciones con EGEDA, pues del resultado de las mismas dependerá un nuevo gasto que incorporar a nuestra gestión y que podría significar una cantidad superior a los 100 millones de euros en los próximos cuatro años”.



Juan González (Hotel Brasilia), Juan Carlos Carmona (Guadacorte Park) y José Ruiz Ayuso (Cadena Hipotels), tres consejeros de HORECA. Ana Rosa Pérez, (Hotel Flamenco) y Manuel Catalán (Gran Hotel Ciudad del Sur y Hotel Catalán)

INFORME DE GESTION

Por lo que respecta a la gestión realizada desde la Asociación de Hoteles, el número de circulares remitidas en el último ejercicio fue de 188, contestándose a 43 hojas de reclamaciones y numerosas alegaciones y expedientes sancionadores, destacando los referidos a Sanidad y Ley del Tabaco.

Se ha gestionado una subvención en materia de turismo para los hoteles de más de 15 años de antigüedad. Se ha mantenido la presencia de la 'Guía de Hoteles' en formato papel y disco compacto en cuantas ferias y eventos ha estado presente el Patronato de Turismo y en breve dispondremos de sus versiones de CD en alemán e inglés.

La Asociación también ha estado presente en estas convocatorias: CEHAT; Consejo de Administración de HORECA; presentación en Barcelona y Madrid del 'Convention Bureau Provincia de Cádiz', organizada por el Patronato de Turismo; Consejo Empresarial de Turismo de la CEA; Jornada de Ecoturismo de Granada; Congreso de Enoturismo en Jerez; Work Shop de Córdoba y Sevilla; FITUR 2008; Londres World Travel Market; Foro de Turismo del Partido Popular; Ruta del Brandy y el Vino

de Jerez; programas de radio y TV y representación por Cádiz en el Convention Bureau Provincia de Cádiz.

En cuanto a reuniones mantenidas con ayuntamientos y administraciones, hay que destacar las de Jerez, donde se trataron el GP de España de motos, la Semana Santa, Feria y señalización hotelera, todas dentro del marco de la 'Mesa de Jerez'.

Chiclana, en la que se habló sobre seguridad ciudadana y niveles de ruido en la zona de Novo Sancti Petri; con la Demarcación de Costas, para negociar los permisos de utillaje en la playa; Aeropuerto de Jerez, para un seguimiento de las reformas en materia de ampliación; 'Sport Convention Bureau', para incentivar el turismo de deportes en la provincia; reuniones con el Consejero de Turismo de la Junta y el comisario provincial para las campañas de seguridad ciudadana.

RECOMENDACIONES

En el apartado de recomendaciones, Antonio Real reconoció "el éxito del registro de impagados, controlándose numerosas estafas y reservas ficticias para lo que se solicita la colaboración de todos los asociados y se hace hincapié en

denunciar a la Guardia Civil o Policía Nacional a todos los clientes que se marchen sin pagar, siendo la denuncia por estafa".

ATENCIÓN A LAS MULTAS

En este apartado, se recuerda a los asociados la obligatoriedad de cursar la ficha policial a todos los mayores de 16 años que se hospeden, así como la de comunicar en el plazo de 24 horas los datos de los clientes a la policía.

En cuanto a la Ley del Tabaco, hay que cumplir con la normativa vigente, especialmente en lo que respecta a cartelería oficial, que debe ser la homologada por la Junta, y a las zonas habilitadas para fumadores, habiéndose abierto numerosos expedientes en esta materia.

En breve, se enviará el documento a rellenar para la declaración de precios con vistas al ejercicio del próximo año. Se recomienda remitirlo a HORECA o a la Delegación de Turismo antes del próximo día 31 de agosto. La Patronal enviará a todos los hoteles el cartel de precios oficiales antes del 31 de diciembre de este año para que a partir del 1 de enero de 2009 se puedan exponer los precios oficiales para el año en curso.



José Ruiz Ayuso, Antonio Real (Hotel Jerez), Gonzalo Galera (Sherry Park) y Manuel González Piñero (Patronato Provincial de Turismo). Juan Sañudo (Playa de la Luz y Duque de Nájera), Juan Carlos Carmona, Jan de Clerck (Grupo HACE) y José Ruiz Ayuso. Manuel Fuentes (Codenet), Susana Sirtori (AC Jerez), Mari Paz Núñez (HORECA) y Antonio Real

En lo que a hojas de reclamaciones se refiere, hay que contestar a todas en el plazo de 10 días, lo contrario supone una sanción de hasta 5.000 euros. El 27 de junio entra en vigor el nuevo decreto que la regula, existiendo un plazo de un año para cambiar al nuevo libro. Por último, se ha elevado una consulta a la Consejería de Turismo sobre robos en habitaciones en materia de seguro de responsabilidad civil.

PERSPECTIVAS

De cara al futuro, se mantienen las buenas expectativas de los touroperadores Thomas Cook y TUI en cuanto al turismo extranjero aunque coinciden en señalar que el nivel de gastos no es el mismo. También se ve afectado el

El número de plazas hoteleras en la provincia alcanza la cifra de 30.542

nivel de reservas con respecto a ejercicios anteriores y la reciente huelga del transporte ha sido uno de los puntos que ha influido, habiendo hoteles que incluso se ven obligados a realizar ‘paradas de ventas en fin de semana’.

El número de plazas hoteleras de la provincia de Cádiz se ha incrementado en 1.071, a 31 de di-

ciembre de 2007, contando actualmente con 30.542 en hoteles de una a cinco estrellas de la provincia. La ocupación media en 2007 alcanzó una media provincial del 54,84%, una caída de 18 décimas con respecto a 2006, que fue de 55,02%, según la encuesta que se elabora gracias a la colaboración de todos los asociados.

Por último, Antonio Real, antes de poner el punto y final, agradeciendo la presencia de todos y la magnífica colaboración del personal y responsables del Hotel Flamenco, se congratuló porque se han inaugurado cinco hoteles en la provincia: SPA Cádiz Plaza, Elba Costa Ballena, Andalussia Conil, Barceló Cádiz y Barceló Novo Sancti Petri.

**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

Domingo Rodríguez, nuevo director gerente del Hotel Barrosa Palace

Domingo Rodríguez Ortiz (Las Cabezas, Sevilla, 1953) se ha incorporado como director gerente al Hotel Barrosa Palace de la cadena hotelera Hipotels situado en el Novo Sancti Petri (Chiclana). Rodríguez Ortiz es TEAT por la Escuela de Turismo de Sevilla y diplomado por la Escuela Hotelera de Glion de Suiza, así como por la escuela de negocios EOI donde desarrolló un master de creación de empresas de base tecnológica.

Con una larga experiencia en el sector hotelero, había trabajado antes para cadenas hoteleras como Intercontinental, Marriott y Sol Meliá, y en hoteles independientes como el Puente Romano de Marbella. El Barrosa Palace es un cinco estrellas con 186 habitaciones y suites ubicado en el mismo borde del mar

de la playa de la Barrosa en Chiclana de la Frontera, en Cádiz. El hotel cuenta con amplias facilidades para reuniones e incentivos así como un magnífico Spa & Wellness Center y una cuidada gastronomía donde predominan los productos locales.

Para Domingo Rodríguez, este nuevo peldaño en su carrera profesional supone: "Proseguir mi carrera profesional en un proyecto que, además de suponer un nuevo reto, me permita utilizar plenamente los conocimientos adquiridos y mi experiencia previa".

Por último, hay que reseñar que Domingo Rodríguez también ha venido desempeñando durante los últimos años labores de director gerente en otros destacados hoteles como: Oasis Is-



Domingo Rodríguez Ortiz

lantilla (Huelva), Meliá Atlánterra (Costa de la Luz), Meliá Pharaoh (Hurghada, Egipto), Sol Club Atlánterra (Costa de la Luz), Meliá de Mar (Palma de Mallorca) y Hotel Playamar (Rocquetas de Mar, Almería).

Juan Sañudo, al frente de los hoteles Playa de La Luz y Duque de Nájera de Rota

Juan Sañudo, 39 años y diplomado en Turismo, se incorporó el pasado mes de marzo a la Dirección de los Hoteles Playa de la Luz y Duque De Nájera que el Grupo Hoteles Andaluces con Encanto (HACE) gestiona en la localidad de Rota.

Sañudo estaba a cargo del Proyecto Algar Aguas de Cádiz, en el

Complejo Turístico Tajo del Águila, y al frente del Departamento Comercial y Explotación del Grupo HACE. Anteriormente, ha dirigido varios hoteles de la cadena AC entre ellos el AC La Linea, AC Jerez y AC Santa Paula en Granada, durante 6 años. Profesionalmente ha venido desempeñando distintos puestos en Hesperia, Tugasa y Grupo el Convento.



Juan Sañudo

El Hotel Conilsol abre sus puertas en pleno casco urbano de la villa conileña

La empresa 'Hermanos Brenes Ramírez SL' ha puesto todo su empeño e ilusión en el Hotel Conilsol, con el cual esperan que se engrandezca el mercado turístico de hoteles de ciudad en el casco urbano de Conil, aportando con su oferta un nuevo estilo de hotel en el que se funde modernidad con esmerado trato familiar.

Asimismo, hay que destacar que Conilsol es una alternativa para cualquier turista que busque la mejor relación calidad-precio en el centro urbano y una opción ideal para las familias. El hotel goza de una privilegiada situación en una tranquila urbanización en pleno centro del pueblo y a tan sólo cinco minutos de sus principales playas (Bateles y Fontanilla).

El arquitecto ha sido Juan Antonio Pérez, el aparejador José Reyes y su decorador, Álvaro Linares. El hotel cuenta con 31 habitaciones dobles y 18 apartamentos con capacidad para 3-4 personas. Las habitaciones, de elegante decoración y gran luminosidad, disponen de climatización independiente, TV plana, teléfono directo, caja de seguridad, minibar, secador de pelo, conexión a internet y terraza exterior.

Los apartamentos, de una planta, disponen de salón-comedor con kinechenette y sofá cama, una habitación doble principal, un cuarto de ba-



ño, más otra habitación pequeña. La cocina está equipada con frigorífico, lavadora, placa de dos fuegos, microondas y menaje de cocina para cuatro personas. El hotel cuenta además con garage (opcional), cafetería (desayuno continental) con amplia terraza exterior y sala de televisión.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. **DISTRIBUIDOR OFICIAL**

REMELLURI, MARQUÉS DE MURRIETA, CANASTA, BARON DE LEY, VIÑA POMAL, EDERRA, ZACO, CODORNIU, DELAPIERRE, ESTERO, VIÑA TONDONIA, ALEGRIA, GRAN DUQUE D'ALEXANDRE, CORTES DE ALBA

POL. IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHEZ Nº21 - 11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ) TEL: 956 547 819 - FAX: 956 547 821

Un sugerente verano en Jerez desde el Hotel Prestige Palmera Plaza

Para disfrutar y conocer el embrujo de Jerez, el Hotel Prestige Palmera Plaza propone un paseo por el Palacio del Tiempo y las Bodegas Tradición, dos instituciones muy arraigadas a la ciudad y que suponen un gran legado artístico. El hotel combina arte, tiempo y tradición en su propuesta de verano, destinando un día a descubrir el paso del tiempo a través de una visita al Palacio del Tiempo de Jerez, formado por una colección de más de 300 relojes, piezas de los siglos XVII, XVIII y XIX, siendo una de las muestras de relojes más importantes a nivel mundial.

A los amantes del arte y el vino, el Hotel Prestige Palmera Plaza les invita a realizar un recorrido por las Bodegas Tradición. Una cata profesional y una visita para descubrir la colección más importante de pintura española en Andalucía, la Colección Joaquín Rivero, a través de la pintura de Zurbarán, Velázquez y Goya.

En el corazón de Jerez

El Hotel Prestige Palmera Plaza se alza sobre una antigua bodega de 1840. Situado en el centro de Jerez, este hotel 5 estrellas se encuentra rodeado por lugares emblemáticos como la Escuela Andaluza del Arte Equestre, el Museo de Carruajes o



el Museo del Vino y del Tiempo. Sus 42 habitaciones dobles, cuatro grand suites y seis habitaciones dobles superior están dotadas de vistas a los jardines de inspiración mediterránea. Equipadas con televisión por satélite, teléfono y fax, conexión a internet y detalles agradables como albornoz y almohadas de plumas o anti-alérgicas. Este hotel del grupo Prestige cuenta con salas de convenciones y banquetes, sauna, piscina exterior, solarium, gimnasio y un centro de belleza. Entre otros servicios que ofrece, cabe destacar el 'Ask me', donde expertos en ocio y cultura del hotel aconsejan y realizan una ruta personalizada por Jerez según el interés del visitante.

El NH Avenida Jerez logra su cuarta estrella

Este emblemático hotel de Jerez, inaugurado en 1987 y adquirido por la cadena NH Hoteles en 1995 ha experimentado una profunda transformación de sus 95 habitaciones y baños, que han sido reformados de forma integral. Las nuevas líneas de la decoración del NH Avenida Jerez se caracterizan por un estilo, uniforme, cómodo y cosmopolita.

Las estancias han sido diseñadas para ofrecer mayor calidad y prestaciones a los clientes. Gracias a estas mejoras, el cliente puede disfrutar de un mobiliario homogéneo y práctico, apoyado por

una cálida iluminación. Además, todas las habitaciones disponen de los servicios característicos de NH Hoteles como 'Wi-Fi', televisiones LCD, almohadas a la carta y kit de baño 'Agua de la Tierra'. También ha mejorado su infraestructura para facilitar el acceso y uso a las personas minusválidas.

El compromiso de respeto al entorno se ve reflejado en detalles como las placas solares, que contribuyen al ahorro energético y a reducir el impacto medioambiental. Otra novedad es la creación de una terraza-bar y un 'Business Center' (ordenador con punto de acceso a Internet para el cliente).

Circuito de Golf 'Cittá di Lugano y Marqués de Arienzo', en el Barceló Montecastillo Resort

En el transcurso de la mañana del 27 de abril, se celebró en las instalaciones del Barceló Montecastillo Resort la undécima edición del Trofeo 'Marqués de Arienzo' de la jerezana bodega Domecq, perteneciente a la tercera prueba del 'Gran Premio Circuito de Golf Cittá di Lugano'.

El campeonato se jugó bajo la modalidad 'parejas a la mejor bola stableford' y se estableció una única categoría, recibiendo premios y trofeos las tres primeras parejas clasificadas. Todos los participantes competían por obtener el fantástico viaje, que supondría su participación en la final internacional y la consiguiente estancia de cuatro días (del 10 al 14 de septiembre) en la maravillosa ciudad de Lugano en la 'Suiza italiana'.

La salida del torneo se produjo de manera simultánea a las 9 de la mañana, y se contó con la participación de un centenar de jugadores que pudieron disfrutar de un día espléndido en el que acompañó el sol en todo momento y de un campo en unas condiciones inmejorables para la práctica del golf.

Posteriormente se ofreció en la Casa Club de Montecastillo un cóctel previo a la ceremonia de entrega de premios. En el acto de entrega se contó con la presencia de Claudio Gianinazzi, director del Servicio de Comunicación, Información y RRPP de Lugano; Sandro Rovelli, director de Deportes de Lugano; Lauro Degiorgi, past president del Consejo Ciudad de Lugano, y Renato Pedrini, manager del Circuito. Por parte de Bar-



Los ganadores, Juan José Palacios y Fernando Zambrano

celó Montecastillo resort, el Subdirector Manuel de Dios, ejerció de anfitrión. Entre todos los presentes se sortearon 7 botellas de vino Marques de Arienzo "Mágnum" de litro y medio.

CLASIFICACIÓN

1ª Pareja Clasificada:

Juan José Palacios Hierro
Fernando Zambrano Medina

2ª Pareja Clasificada:

José Romero Abad
Tomás Romero Abad

3ª Pareja Clasificada:

Miguel Sánchez Casas
María Eugenia Herrera García

www.ceginfor.es



Solución Táctil Hostelería

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

*** Financiación 0% Plan Avanza.**
- A pagar desde 12 a 36 meses. Tipo de interés del 0%.
- Sin comisiones ni garantías adicionales hipotecarias ni dinerarias.
Oferta válida hasta finalización de campaña del Ministerio de Comercio e Industria.



**Un 5 estrellas para
Hostelería desde:
85€/mes**

Oferta vigente
hasta fin de existencias.

0%
de interés y
sin comisiones

902 07 55 45
comercial@ceginfor.es

su negocio en buenas manos



El sector hotelero y la Policía aúnan esfuerzos para la seguridad de los turistas

El director del Hotel Jerez y presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA, Antonio Real; el comisario jefe de la comisaría de la Policía Nacional en Jerez, Andrés Garrido; los inspectores Antonio Padillo y Luis Ibáñez, y el oficial José Palomino ofrecieron una charla informativa en el Hotel Jerez con motivo de la jornada sobre 'Turismo y Seguridad Policial'.

La conclusión que ofreció el comisario jefe es que "la delincuencia ha bajado durante el verano en comparación con temporadas anteriores". Garrido aseguró que en 2002 se firmó un acuerdo de colaboración con el sector turístico y se crearon comisiones para aumentar la seguridad de los turistas, potenciar la prevención y mejorar la asistencia a las víctimas.

Entre los consejos, se recomienda dejar las pertenencias a la vista, proteger bolsos o carteras en transportes públicos y grandes aglomeraciones como espectáculos o superficies comerciales. Asimismo, se aconseja prestar atención a la cámara de vídeo o foto y llevar sólo lo imprescindible a la playa o piscina; no dejar objetos de valor a la vista en el vehículo, no transitar por lugares aislados y poco alumbrados, no atender ayudas sospechosas y no participar en juegos de azar callejeros.

En el hotel o apartamento, no hay que dejar en la habitación llaves, dinero u objetos de valor, utilizando las cajas de seguridad que el establecimiento pone a disposi-



De izquierda a derecha, Antonio Real, Andrés Garrido y Antonio Padillo

Antonio Real destacó la excelente colaboración reinante con el cuerpo policial

ción del cliente. En zonas comunes, como recepción, restaurante y piscina, vigilar equipaje y objetos personales. También se aconsejó tener especial cuidado en las operaciones en cajeros automáticos, ya que hay delincuentes que son capaces de clonar las tarjetas.

No faltaron las recomendaciones para cuando se sale de viaje y se deja el domicilio habitual como no cerrar del todo la persiana, no dejar objetos de valor, dejar puertas y ventanas bien cerradas, no desconectar el timbre, dar una llave a un vecino de confianza para que vacíe el buzón y no ofrecer datos cuando se marche. A la hora de poner una denuncia puede lla-

marse al 091 y también al 902 102 112 en cualquier idioma. Incluso por Internet, en www.policia.es. El coordinador del Aeropuerto de Jerez, José Palomino, informó de las nuevas dependencias policiales y del aumento de seguridad por la ampliación de las instalaciones, incluyendo una sala donde quedarán retenidos hasta ser devueltos a su país quienes no reúnan los requisitos de entrada. Según el Observatorio Turístico, la valoración que hicieron los turistas en materia de seguridad fue un 7,1.

Antonio Real dio dos recomendaciones: Denunciar cualquier anomalía que observen y que toda persona que entre en el establecimiento hostelero debe registrarse si es mayor de 16 años. También destacó la excelente colaboración existente con la Policía Nacional.

Por último, Luis Ibáñez destacó que los turistas también son autores de ilícitos en los casos de denuncias falsas o el impago en hoteles y restaurantes.

Medina se vuelca con la familia Valiente al celebrarse el 50 aniversario del Bar Cádiz



Día inolvidable para la localidad de Medina Sidonia con motivo de celebrarse el 50 aniversario del Restaurante Bar Cádiz, establecimiento propiedad de la familia Valiente que abrió el padre -Manolo- en 1958 y que en la actualidad regenta su hijo Antonio.

Que el Bar Cádiz es algo más que un establecimiento hostelero quedó de manifiesto en una emotiva jornada en la que a Manolo Valiente se le escapó más de una lágrima, sorprendido por todo lo ocurrido: "Ha sido una jornada inolvidable porque la verdad es que no me esperaba nada de lo que ha ocurrido. Me ha emocionado haber tenido en todo momento el apoyo de mi mujer -Marina- y mis hijos Antonio y Paco".

El pueblo asidonense, que tanto quiere y respeta a la familia Valiente estuvo representado por su alcalde Francisco Carrera, quien quiso dejar muy claro que "nos sentimos tremendamente orgullosos de estar aquí en un día tan señalado porque hablamos de un establecimiento que es referencia e historia viva de Medina. El Bar Cádiz es además sinónimo de calidad en la restauración asidonense y Manolo ha sido un autodidacta innovador que ha contado siempre con el apoyo de Marina y sus hijos".

Por último, Antonio Valiente valoraba la jornada vivida: "Todos sus amigos y clientes han querido estar aquí con él, lo que nos ha llenado de satisfacción y orgullo".



“Hay que potenciar y no discriminar a un sector clave como es el ocio nocturno”

Alexis Ruiz Martín (Granada, 1949) es presidente de la Asociación de Discotecas y Salas de Fiesta de HORECA y también de la Federación Andaluza. Veterano en el mundo del ocio nocturno, a finales de los años 70 ya gestionaba la famosa Discoteca April (Rota) y unos años más tarde abrió en El Puerto -donde reside en la actualidad- su emblemática Discoteca Safos desde la que hoy sigue al pie del cañón, apostando por la calidad del servicio y defendiendo a ultranza los intereses de sus asociados.

El sector pasa por un periodo un tanto convulso en el que todo gira en torno al pulso que mantiene la Asociación con unas administraciones que crean unos reglamentos que después encuentran difícil acomodo entre las necesidades y demandas de los empresarios. Claro ejemplo de esto es la nueva reglamentación de vigilantes jurados de la que Alexis Ruiz tiene la siguiente opinión: “Desde que la Junta la puso en marcha nos hemos opuesto porque son trabajadores que no están cualificados para este tipo de trabajo”.

“A cambio, hemos propuesto un periodo de formación, a través de una serie de cursos, para que el personal que esté en la puerta de una discoteca sepa qué tiene que hacer. Básicamente, entendemos que con poner a una persona uniformada no se solucionan los problemas”.

Otra cuestión que ha levantado suspicacias por parte del sector es el conteo con el que la Junta pretende controlar al milímetro las personas que están dentro del local: “También hemos mostrado nuestro más absoluto rechazo por el perjuicio que nos puede generar. Es una cuestión que implica una gran dificultad, teniendo en cuenta el continuo entrar y salir de clientes”.

“Así, resulta imposible que el conteo resulte real y sólo hay que imaginar lo que ocurriría en caso de una situación de emergencia con la gente saliendo con prisas. Además, se da la circunstancia de que es una normativa que sólo existe en Andalucía y nos parece tan importante este punto que en caso de que la Junta mantenga su postura, iremos a los tribunales. Queremos que las administraciones entiendan que no se puede discriminar al ocio nocturno porque so-



Alexis Ruiz presidió la reciente asamblea de la Asociación de Discotecas y Salas de Fiesta celebrada en la sede de HORECA

“Hemos propuesto un periodo de formación para que el vigilante de la puerta esté preparado al máximo”

mos un sector clave para el desarrollo turístico. Lo que hay que hacer es apostar por una fuerte oferta, sobre todo en las zonas de moda”.

Otra cuestión que se puso sobre la mesa en la última reunión de la Asociación de Discotecas en la sede de HORECA fue el derecho de admisión: “Las condiciones generales en este apartado son de obligado cumplimiento y se refieren a cuestiones como religión, raza, sexo y edad. Aquí, en HORECA, están los carteles a disposición de los asociados con las condiciones que recoge la ley para el derecho de admisión. Luego están las condiciones particulares propias que cada ayuntamiento firma y que la Junta aprueba”.

“En el tema de la edad y para evitar cualquier tipo de suspicacias hay que poner un cartel muy claro en la puerta prohibiendo el acceso a menores de 18 años, de lo contrario a estos les ampara la ley si quieren entrar al local aunque, por supuesto, no podrán consumir alcohol. Lo que resulta evidente es que no se puede discriminar a ningún mayor de 18 años”.

Esta cuestión enlaza directamente con los famosos botellones y sus consecuencias para el ocio nocturno: “Nunca se debieron consentir y los llamados botellódromos han sido un error porque lo único que han generado es que cada vez se beba a una edad más temprana y que se den unas condiciones de descontrol donde la droga circula con facilidad”.

Un punto totalmente opuesto son las conocidas como ‘disco lights’, donde los jóvenes no consumen alcohol: “Ésta sí ha sido una buena idea e incluso fui invitado a debatir el tema en ‘Canal Sur’. La conclusión que se sacó es que son propuestas positivas siempre y cuando se respete la legalidad vigente en materia de horario de apertura y cierre y control de la edad, limitándola a los jóvenes comprendidos entre los 14 y 17 años”.

Otra cuestión que siempre se pone sobre la mesa en las reuniones de la asamblea es la de los horarios: “Es una lucha en la que no podemos bajar la guardia porque tiene que existir una normativa que permita al empresario rentabilizar su negocio. Para eso es fundamental que exista una diferencia horaria entre lo que es un bar o un restaurante y una discoteca”.

“Nuestro empeño ha dado sus frutos y hemos logrado que los días entre semana se pueda cerrar a las 6 más la media hora de desalojo y los fines de semana a las 7 más esos 30 minutos. Se ha conseguido ampliar el horario una hora y, lo que también es muy importante, mantener el mismo para todo el año”.

También ha suscitado mucha polémica entre los empresarios el descenso de clientela debido a los controles de alcoholemia: “Pensamos que deberían ser más selectivos y no de la forma indiscriminada en que se vienen realizando porque al final todo el peso de la ley recae del mismo modo sobre el infractor que reincide y sobre el que apenas sobrepasa el límite unas décimas por haberse tomado una copa de Rioja mientras cenaba”.

“La normativa es demasiado estricta y han logrado que nadie se atreva a tomarse una copa de vino cuando sale con el perjuicio que eso está suponiendo para la hostelería. La solución se presenta difícil porque se está mezclando en el mismo saco al que conduce hasta arriba del alcohol y pastillas y al que supera mínimamente lo permitido porque se ha bebido dos copas de vino mientras comía”.



“HORECA está al servicio de sus asociados y sólo es necesario tener licencia de apertura para estar afiliado”

Por lo que respecta a HORECA y a los beneficios que implica estar afiliado a la Patronal de la Hostelería, Alexis Ruiz es contundente en su discurso: “Actualmente somos medio centenar de asociados en Discotecas y Salas de Fiesta y estamos creciendo por los beneficios que implica estar con nosotros. Tenemos un ahorro muy superior en la cuota que hay que pagar a la SGAE, tras el acuerdo firmado en febrero y que alcanza el 14%, subiendo 5 puntos si se domicilia el pago en banco o caja de ahorros, un 19%”.

“HORECA está a disposición de todos sus asociados para resolver temas como las hojas de reclamaciones y las negociaciones con las administraciones. Para buscar soluciones a través del diálogo porque lo contrario es perder tiempo y dinero. Asociarse es además muy fácil porque el único requisito que pedimos es contar con la obligada licencia de apertura”.

Por último, Alexis Ruiz se despide dando un consejo tanto a empresarios como a clientes: “El verano es para disfrutar y lo mejor es ir a una sala que cumpla con la seguridad y ofrezca calidad. Nuestros locales cumplen la ley y así el cliente se evita sorpresas desagradables porque nosotros apostamos por ofrecer calidad y el mejor servicio posible”.

José María Rodríguez: “Debemos acabar con esa sensación de que un camping es sólo para el verano”

Granadino de nacimiento (Huéscar), forjado en los duros años 70 -cuando los andaluces tenían que emigrar a Cataluña en busca de trabajo- y gaditano de adopción, José María Rodríguez Revelles preside en la actualidad la Asociación de Campamentos Turísticos y C.V. de HORECA desde hace poco más de un año. Dos líneas maestras marcan su trabajo: eliminar la estacionalidad de los campings y que las administraciones públicas colaboren para el cumplimiento del decreto de 2003 referente a la competencia desleal.

En tierras catalanas, más concretamente en Cornellá de Llobregat es cuando a José M^a Rodríguez le picó el gusanillo de montar un camping con cuatro socios más: “Siempre pensé en los Caños de Meca como el sitio ideal para montar el negocio. En 1982, nos lanzamos a la aventura para lo que contamos con la inestimable colaboración del Ayuntamiento de Barbate”.

Los primeros años fueron tremendamente duros a caballo entre Cataluña y la costa gaditana: “Empezamos los cinco socios con lo básico, en plena crisis de los 70 y dispuestos a cumplir a rajatabla todas las exigencias de las administraciones en materia de higiene y seguridad. El camping, por entonces, abría sólo en verano y en invierno uno de nosotros se quedaba allí mientras el resto volvía a sus puestos de trabajo en Cornellá. Todo lo que se ganaba en invierno se invertía en mejoras para nuestro negocio turístico”.

A finales de los 80, se produce un hecho que cambiará el destino de los Rodríguez Muñoz (su mujer, Conchi, y sus tres hijos): “Tras muchos años de no escatimar esfuerzo, decidimos que es el mo-



“Nuestro reto es colocar el cartel de completo en meses como enero y febrero”

mento de volver a Andalucía y a partir de 1987 montamos la residencia familiar en Conil. El camping pasa a estar abierto todo el año aunque durante dos meses al año se cierra al público para realizar las reformas necesarias”.

El Camping Caños de Meca con 670 plazas para acampada es

una clara apuesta de José M^a Rodríguez y sus socios por la calidad y por huir de la estacionalidad: “Para eso nos hemos volcado en un elemento como son los bungalows que nos permite estar abiertos más meses porque el frío y la lluvia dejan de ser un impedimento para que la gente venga aunque no traigan su tienda de campaña”.

Un nuevo concepto: bungalows

“Estamos hablando de un nuevo concepto junto a los ya conocidos de tiendas y caravanas. El turista cuenta con dos habitaciones con su baño y cocina independiente de los demás Así que se puede permitir una vacaciones en el campo o en la playa con unas

comodidades que antes no tenía a su alcance. Además, el bungalow se está convirtiendo en un factor clave para acabar con la estacionalidad y como presidente de la Asociación de Campamentos Turísticos animo a mis compañeros a que apuesten por ideas de este tipo que redundan en la creación de puestos de trabajo”.

Precisamente, José M^a Rodríguez accedió a la presidencia de la asociación, tomando el relevo a Abelardo Gandiaga: “Ya estando yo de vocal, nos planteó la posibilidad de que era el momento de tomarse un descanso y que alguien ocupara su puesto. Salí elegido y desde el primer momento me he sentido muy arropado por mis compañeros y muy orgulloso por el papel que estamos desempeñando los empresarios del sector”.

El objetivo que se ha marcado en este periodo presidencial lo tiene muy claro: “Nuestra línea de trabajo va encaminada -como ya he señalado anteriormente- a eliminar la estacionalidad. Desde noviembre hasta mayo tenemos unos meses en los que podemos apostar por otro tipo de cliente como es la tercera edad y, más concretamente un turista europeo procedente de países como Francia, Alemania, Reino Unido, Finlandia... que tiene muy claro lo que buscan en invierno y los primeros meses de primavera”.

“Nuestro reto es poder colocar el cartel de completo en meses tradicionalmente difíciles como son enero y febrero. Es una opción que ya se está dando en algunos países europeos y en otros rincones de España. Aquí cerca, por poner un ejemplo, tenemos a los empresarios malagueños que ya hace años que trabajan en este sentido”.

“Tenemos una provincia con uno de los mejores climas de Europa y unos parajes muy atractivos. Tenemos que ir en esta dirección porque, de lo contrario, habremos fracasado como empresarios. Julio y agosto son meses muy fáciles, pero lo importante radica en lo que pasa el resto del año. Hay que acabar con esa sensación generalizada y equivocada de que un camping es sólo para el verano”.

Pero en todo este panorama optimista y con retos tan apasionantes por realizar hay una mancha negra: “A raíz de la puesta en marcha del decreto de 2003 referente a la competencia desleal es cuando ha salido a relucir el verdadero problema que supone para



“Las administraciones deben hacer cumplir el decreto de competencia desleal, que es nuestro peor enemigo”

nuestros intereses las acampadas ilegales. Estamos hablando de nuestro peor enemigo y si no se toman medidas, vamos a sufrir muy pronto las consecuencias”.

Para combatir a este enemigo, se necesitan también ciertos apoyos: “Debemos estar todos coordinados a la hora de pedir firmeza a las administraciones para que se cumpla el decreto. Además, por nuestra parte, no hay ningún problema en sentarnos a dialogar con las asociaciones de caravanistas, dejando muy claro que los precios nunca serán un obstáculo, pero que las caravanas deben pernoctar en establecimientos turísticos”.

“Nosotros, por un precio que oscila entre los 14 y 18 euros, ofrecemos seguridad, higiene, agua caliente, electricidad..., y no nos vale la excusa de que el camping está lleno porque hay una oferta suficiente tanto en la zona costera como en el interior de la provincia”.

“Ayuntamientos, Gobernación, Costas y Medio Ambiente deben ser conscientes de que la competencia desleal destruye puestos de trabajo y genera un litoral lleno de basura. Una situación injustificable”.

En definitiva, la idea de José M^a es que la Asociación de Campings se haga oír en todos los foros de relevancia: “En HORECA, estamos al mismo nivel que el resto de asociaciones y además somos miembros de su consejo de administración. También formamos parte de la Federación Andaluza de Campings, donde velamos por nuestros intereses”.

Sanlúcar y su Hostelería aguardan una nueva edición de sus carreras de caballos

La temporada de carreras de caballos en las playas sanluqueñas se celebrarán este verano en dos ciclos, siendo los días 12, 13 y 14 de agosto, el primero, y 27, 28 y 29 del mismo mes, el segundo. Este año 2008 se cumple la 163 edición de un acontecimiento que traspasa las fronteras de lo deportivo para adentrarse en lo social, teniendo una gran repercusión entre los hosteleros sanluqueños y en particular los de la zona de Bajo de Guía, siendo cientos los sanluqueños y visitantes que se acercan a la playa para disfrutar de un espectáculo único en su clase.

Entre los premios destaca el que patrocina el Restaurante Mirador Doñana, que gestionan los hermanos Lazareno, familia hostelera de gran tradición en Sanlúcar y que, como ya viene siendo norma todos los años,



vuelve a apoyar un evento de gran influencia para la población sanluqueña. El 'Premio Mirador de Doñana' se entregará durante el segundo día del segundo ciclo de carreras, el próximo 28 de agosto.

828.000 usuarios han utilizado el catamarán que enlaza Cádiz con Rota y El Puerto

El servicio de transporte por catamarán que el Consorcio Bahía de Cádiz puso en marcha el pasado 6 de junio de 2006 está superando las expectativas creadas y después de dos años de funcionamiento presenta unas cifras por encima de las estimaciones pronosticadas por el propio Consorcio.

828.000 usuarios se han desplazado en estos dos años, haciendo uso de una de las dos líneas que hay en funcionamiento. La palma se la lleva la ruta marítima Cádiz-El Puerto-Cádiz que es utilizada por ocho de cada 10 viajeros mientras que el dos restante apuesta por la ruta Cádiz-Rota-Cádiz.

Los datos que obran en poder del Consorcio señalaban que serían 360.000 los usuarios durante el primer año, pero la cifra se ha visto sensiblemente superada hasta alcanzar los 575.000. Trabajadores, estudiantes y turistas han encontrado en el catamarán un medio de transporte rápido, económico y ecologista que supone una alternativa muy atractiva



al colapso circulatorio que sufre la Bahía de Cádiz y la falta de conexión ferroviaria entre Rota y la capital. De cara al futuro, ya se ha adjudicado la construcción de un cuarto catamarán aunque no existe la seguridad de que el mismo potencie las líneas marítimas de la bahía. Asimismo, está sobre la mesa la posibilidad de crear una línea que una Cádiz con el Río San Pedro.

El sector aboga porque los pasajeros de grandes cruceros se queden en Cádiz

Fomentar las actividades relacionadas con la cultura y el ocio son los argumentos que presenta la Hostelería como las mejores armas para que los turistas que llegan a bordo de los grandes cruceros al puerto de Cádiz se queden en la ciudad. El objetivo no es otro que evitar los desplazamientos masivos que se realizan a ciudades vecinas -fundamentalmente Sevilla- y que influyen considerablemente en las previsiones de negocio del sector hostelero.

Cádiz, como se ha demostrado con la reciente visita de uno de los mayores cruceros del mundo, el



'Independence of the seas', es una escala importante en este tipo de turismo de alto nivel. Desde HORECA, se insiste en fomentar una

política de apoyo a cualquier iniciativa que ayude a que los pasajeros dejen un importante desembolso en los negocios gaditanos.

AQUASOL
MEDIOAMBIENTE

Gestión integral del agua: diseño, ejecución y mantenimiento de instalaciones de tratamiento, purificación, depuración y reutilización de aguas.

Tratamiento y purificación de aguas: tecnología en filtración, descalcificación, ósmosis inversa, desnitrificación, desferización - Depuración de aguas residuales - Tratamiento y reutilización de aguas grises - Desinfección de aguas mediante cloración, ozono, ultravioleta - Almacenamiento y bombeo de agua - Sistemas de depuración y mantenimiento de piscinas.

AQUASOL MEDIOAMBIENTE | Edificio APEX planta 3ª Oficina 5, Ctra. Madrid-Cádiz km 635, 11407 Jerez de la Frontera
Teléfono 956 318 257 - Fax: 956 318 258 - www.aquasolmedioambiente.es - info@aquasolmedioambiente.es

HORECA y su Asociación de Hoteles reconocen la trayectoria profesional y humana de Diego Yuste

El pasado 29 de junio, y en el transcurso de un acto celebrado en el Hotel Jerez, tuvo lugar un almuerzo homenaje al agente de viajes Diego Yuste Ruiz en el que se dieron cita allegados y amigos, profesionales del sector del turismo y la hostelería con el deseo de mostrarle su reconocimiento a toda una vida y a su labor tanto profesional como humana desarrollada en el sector turístico en la provincia de Cádiz, contribuyendo de forma muy importante -con su saber estar y dedicación- a la potenciación de la oferta turística gaditana a todos los niveles.

Por parte de HORECA se le entregó la Insignia de Oro de la Federación, máxima distinción que concede la Patronal de la Hostelería y, por parte de la Asociación Provincial de Hoteles, una placa conmemorativa.



Antonio de María y Antonio Real no quisieron faltar al merecido homenaje que recibió Diego Yuste

Almuerzo de hermandad de los mandos intermedios en el Restaurante Mari y José

El empresario hostelero y propietario del Bar Mari y José, Pepe Parrado, fue el anfitrión del almuerzo de hermandad que los miembros de la Asociación de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz celebraron en este establecimiento enclavado en la zona de San José, en la capital gaditana. En el transcurso de la comida, se homenajeó al presidente de la asociación, Pascual Castilla, por haber sido nombrado pregonero de la séptima edición de la 'Ruta del Tapeo'.

En un ambiente distendido y de confraternidad, habitual en este tipo de celebraciones que anualmente celebran los mandos, tanto Pepe Parrado como Pascual Castilla recibieron una serie de obsequios y recuerdos tanto por parte de los mandos intermedios como de la Asociación de Barman de Andalucía Occidental. Ambos homenajeados tuvieron una palabras de agradeci-



miento para todos los presentes, brindándose con vino de la tierra porque los éxitos sigan acompañando la trayectoria de esta asociación tan asentada dentro de la hostelería gaditana.

Los empresarios de El Puerto premian la trayectoria de Romerijo

La Asociación de Empresarios de El Puerto de Santa María ha reconocido la trayectoria profesional de la familia Romero Sánchez en el transcurso de un acto en el que se le concedió una placa que les acredita como empresarios del año. La familia Romero Sánchez gestiona y dirige la firma Romerijo de amplia tradición en El Puerto, siendo rincón obligado para cualquier visitante y puntal de la hostelería portuense.



José Antonio Romero, gerente de la firma, fue el encargado de recibir la placa de manos del presidente de la asociación, Tomás Santana, en un acto que contó con la presencia, entre

otros, del alcalde de El Puerto, Enrique Moresco, y del gerente de la asociación, Santiago Febrero. Este premio, que reconoce el logro empresarial de Romerijo,

ha sido otorgado en ediciones anteriores por los empresarios portuense a firmas como: Osborne, Caballero, Ojerosa, Suinbasa, Telepuerto, etc.

Eléctrica de Cádiz 24 horas a tu servicio



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

901 41 11 00

Atención Telefónica 24 horas

* Coste de llamada local.

Teléfono de Averías **956 07 11 50**

eléctrica
de Cádiz

www.electricadecadiz.es

Carlos Baute y Jorge Garbajosa disfrutan de la sala de fiestas gaditana 'Barabass'

La Sala Barabass, establecimiento de referencia para el ocio nocturno gaditano contó con la presencia del ídolo de masas venezolano Carlos Baute, que se acercó hasta Cádiz para presentar su último trabajo discográfico y ofrecer unas pinceladas del mismo a los numerosos fans con los que cuenta en estas tierras. Por otro lado, y como viene siendo habitual cada vez que la selección española de baloncesto se concentra en San Fernando para preparar una gran cita, 'Barabass' es el lugar elegido por los internacionales para disfrutar de un buen rato. El 'NBA' Jorge Garbajosa se dejó ver, provocando su presencia la admiración de todos los presentes.



Arriba, Carlos Baute con el gerente de 'Barabass', Raúl Cueto. Abajo, Jorge Garbajosa, con Moisés Leal

El Chiringuito de La Marea volvió a abrir la temporada de verano en la Victoria



La temporada de verano en la capital gaditana y más concretamente en la Playa Victoria recibió el pistoletazo de salida con la apertura un año más del Chiringuito de La Marea, todo un acontecimiento social que reunió a numerosas personalidades de la vida gaditana en torno a los hermanos Elorza (Mikel,

Ivón y Julián), acompañados de sus señoras, Mamen Lacave, Guadalupe Manrique y Elisa Castro. HORECA, que recientemente ha concedido su Insignia de Oro a Mikel Elorza, estuvo representada por su presidente, Antonio de María, acompañado de la gerente, Mari Paz Núñez y de los vocales José Parrado y Rocío Sutil.

Cervecería Cafetería Bajamar, nuevo establecimiento en Cádiz



Recientemente se ha inaugurado, en la Plaza de Abastos de Cádiz (calle Santa Lucía, frente a los puestos de churros), la cervecería cafetería Bajamar, que dirigen Kiki Peñalver y Loli Trujillo.

Con sus tradicionales guisos marineros, tortillitas de camarones, arroces con marisco, y pescaíto frito

–recordando al restaurante ‘La Gran Vía’, que dirigieran Baldomero Peñalver y Antonia (padres de Kiki)- y con sus servicios de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas (con magníficos menús), el nuevo establecimiento se presenta como una oferta muy atractiva, contando además con una cuidada decoración y una excelente relación calidad/precio.

Lucas Flores, nombrado nuevo director del Hotel Escuela Fuentesmar

Lucas Flores Chamorro (Jerez, 1967) acaba de ser nombrado nuevo director del Hotel Escuela Fuentesmar (Chiclana). Flores es diplomado en Turismo, estudiando la carrera en la Escuela Superior de Jerez. Completa su formación con diversos cursos en el ámbito del Turismo: Animación Turística y Socio-Cultural, Dirección de Albergues e Instalaciones Juveniles, Turismo Alternativo, Organización de Alojamiento, Cocina, Mantenimiento, etc.

En cuanto a su experiencia, ha pasado por distintas empresas

del sector turístico, siendo director en Mallorca de los Apartamentos Turísticos ‘Garden Lago’. Tras la apertura del Aparthotel ‘La Espadaña’, en Rota, fue subdirector y luego director.

También trabajó en el Hotel ‘Hacienda Cabo de Plata’, en Zahara de los Atunes, como director. Ha sido también director de agencia de viajes en Fuengirola (Málaga); Night Audit, en el Hotel Gardenia Park Benalmádena (Málaga), y responsable comercial y de personal en distintas empresas de trabajo temporal de la Costa del Sol.



El emblemático Bar Lucero cumple medio siglo de vida

El Bar Lucero, uno de los establecimientos emblemáticos y con más solera y fama de la hostelería gaditana ha cumplido 50 años. Medio siglo de vida unido al nombre de Nicolás Lucero Bancalero (Medina Sidonia, 1928) que abrió el local en la Avenida de El Puerto en 1958.

Desde entonces, y hasta la fecha de hoy, páginas y páginas llenas de esfuerzo, profesionalidad y saber estar de un hostelero que supo, como es tónica habitual en el sector, trasladar ese amor y dedicación por una profesión sufrida, pero también agradecida a sus hijos, siendo en la actualidad Nicolás Lucero hijo quien regenta el bar, tras la merecida jubilación de su padre y mentor.

Establecimiento unido a la tradicional actividad portuaria, muchos han sido los empleados y trabajadores relacionados con este sector que han podido tomarse un café antes de desplazarse a su puesto de trabajo o reponer fuerzas a la hora de almuerzo con alguna de sus especialidades. Ellos mismos



son los que ahora preguntan a diario al personal del establecimiento por la salud de Nicolás Lucero padre, dándole sus muestras de afecto y deseándole una pronta mejoría. Sirvan estas líneas, en definitiva para rendir homenaje a un rincón y apellido ilustres para la hostelería gaditana.

ANUNCIOS POR PALABRAS

Se traspasa (por no poder atender personalmente)

Restaurante en Puerto Real
300 metros cuadrados
situado en zona estratégica
amplio aparcamiento
Excelentes ventas.
Totalmente equipado.
Más información: 627 234 360

Socio de HORECA nº 3/3291

Se traspasa

Ventorrillo del Carbón, sito en Medina Sidonia
Local de 204 años de antigüedad
600 metros cuadrados en zona de aparcamiento
Totalmente equipado:
– Ordenadores y furgoneta para desplazamiento
– Dos comedores.
– Zona de barra.
– Amplia cocina y almacén
– Interesados contactar con el 647 977 162

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

info@horecacadiz.org

Tel: 956 25 24 06

Fax: 956 27 44 70



Coca-Cola
MADE WITH
CRISPER
TASTE

THE COCA-COLA COMPANY

Coca-Cola

Cruzcampo[®] Light

Llega la primera
Cerveza Light
de nuestro mercado



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