

Julio 2009

HORECA

C Á D I Z

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



ORO DE HORECA



Ahorro tiempo al
no tener que tratar
con otros
proveedores

Ahorro trabajo con
raciones iguales,
elaboradas y
precocinadas



Ahorro dinero con
marcas propias que
mejoran mi oferta

APÚNTESE AL triple AHORRO

Los clientes lo saben. En Makro obtienen triple ahorro. Porque cada 15 días, ajustamos los precios para ofrecerle las mejores ofertas del mercado.

Ahorre dinero y busque en nuestros lineales los formatos profesionales y nuestras marcas propias, ahorrará hasta un 30% en su compra.

Ahorre tiempo comprando en un sólo sitio, un único proveedor donde encontrará todo lo necesario para su negocio. Conseguirá reducir hasta 120 horas al año en llamadas y visitas comerciales.

Le ofrecemos productos con igualdad de porciones, un ahorro para su trabajo que le garantiza la igualdad de las raciones en cada menú.



C/ Luis M. Fernández, s/n
Polígono Industrial La Isleta. Antigua N-4 km. 654
11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)



Patrono del
Concurso el Cocinero del Año

www.makro.es

makro

ahorro para su negocio



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, 4ª A
(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



Un año más, nuestros asociados disfrutaron de las magníficas instalaciones de la Hacienda Las Beatillas durante la celebración de nuestra XXXII Asamblea General y Feria de la Hostelería. Un día para disfrutar en familia y con los amigos

SUMARIO

- 5.- HORECA informa
- 10.- FITUR 2009
- 12.- X Asamblea de Hoteles
- 18.- Asamblea de Discotecas
- 25.- XXXII Asamblea General y Feria de la Hostelería
- 50.- Escuela de Hostelería 'Las Vides' de Jerez
- 53.- Patronato Provincial de Turismo
- 54.- Nuevas rutas aéreas
- 58.- 40 años del Hotel Jerez
- 60.- Turismo marítimo
- 61.- Actividades y noticias de los hoteles gaditanos
- 65.- Firma colaboradora: 'Manteca colorá'



La asamblea anual que celebran nuestros compañeros de la Asociación de Hoteles tuvo al Hotel Jerez como marco incomparable con motivo de su 40 aniversario

Eficaces en plena recesión

La realidad social y económica nos dice que seguimos inmersos en un periodo de crisis como no se recuerda otro en las últimas décadas. La recesión ha llegado a tal extremo que el debate en la calle se sitúa en saber si ya hemos tocado fondo o la situación puede incluso ir a peor. Ante tan alarmista panorama, pudiera resultar fácil arrojar la toalla, cerrar el establecimiento y adentrarse por otros caminos empresariales. Pero la Hostelería en general y la gaditana en particular han demostrado en los últimos meses que están en disposición de ser, una vez más, un elemento clave para superar este clima de pesimismo y -si me apuran- abanderar los primeros síntomas de una recuperación que tarde o temprano tendrá que llegar.

Las cifras nos avalan y todo apunta a que este verano -tiempo en el que se mide todo lo bueno que los hosteleros somos capaces de aportar y en el que se recoge el fruto de un trabajo a destajo- vamos a estar a unos niveles de ocupación similares a los años más boyantes. Una ocupación media del 80% cuando la economía anda tocada nos señala como una provincia por la que el cliente sigue apostando, a pesar de que el bolsillo no esté para muchas fiestas.

Las claves, porque son varias, las podemos encontrar en unas ofertas y unos precios que también se han tenido que ajustar al panorama reinante y que han atraído la atención de un turista un tanto reticente. Pero hay que ir más allá del mero fenómeno vacacional veraniego porque nos queda el resto del año y ahí es donde está la base de por qué estamos mostrando capacidad para capear la crisis.

La fidelización del cliente y la apertura de nuevos mercados son los cimientos de nuestro éxito. Todos en HORECA, desde la presidencia, pasando por las distintas asociaciones hasta el último de nuestros asociados, tenemos muy claro que debemos mejorar nuestros servicios para que el visitante que ya nos conoce siga pensando que nosotros le ofrecemos lo mejor. Y a la hora de abrir nuevos mercados, ya sabéis que desde esta Federación se realiza un trabajo agotador, pero a la vez gratificante por estar en todos los foros, ferias y encuentros (FITUR) donde podamos captar un nuevo cliente para Cádiz y su provincia.

Tanto en nuestra XXXII Asamblea General como en la que ha celebrado la Asociación de Hoteles hemos demostrado que somos una entidad inquieta y ávida por abrir nuevas vías de negocio. Seguimos recibiendo el reconocimiento de la sociedad con la misma profesionalidad que llevamos a las distintas mesas de negociación donde nos sentamos. No cejamos en nuestra demanda por un mayor apoyo de parte de las administraciones locales, provinciales y andaluzas porque no estamos dispuestos a que fenómenos como la competencia desleal estropeen un trabajo al que nos entregamos en cuerpo y alma. Así que sólo me queda desearos un buen verano a todos en lo profesional y lo personal.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA



Acuerdo financiero con Banco Santander



Reunidos de una parte el presidente de HORECA, Antonio de María, y el director territorial de Andalucía de Banco Santander, Manuel Iturbe, ambas entidades han suscrito un convenio de colaboración financiera en virtud del cual el banco ofrece a los asociados de la Patronal un conjunto de productos y servicios financieros altamente interesantes.

Gama de productos de Banco de Sabadell



HORECA y el Banco de Sabadell han llegado a un acuerdo por el que los asociados de la Patronal se benefician de la amplia oferta de productos y servicios financieros que el banco ofrece al colectivo de profesionales de la Hostelería. Al acto protocolario de la firma asistieron Antonio de María (HORECA) y Miguel Ángel Espinosa por la entidad financiera.

Tarifas especiales de Prosegur para asociados

Dentro de la política que desarrolla la Patronal de la Hostelería gaditana para buscar el máximo de ventajas y beneficios para todos sus asociados, HORECA llegó recientemente a un acuerdo de colaboración con una de las empresas lí-

deres en el sector de la seguridad, Prosegur. A través de este acuerdo alcanzando satisfactoriamente para ambas partes, nuestros asociados podrán beneficiarse de unas tarifas muy especiales a la hora de contratar un sistema de video vigilancia



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

El sector hostelero apoya la mejora en la calidad de vida de los celíacos

La sede de HORECA fue testigo de la celebración de 'La Jornada Formativa para la Sensibilización de la Hostelería Andaluza sobre Celiaquía'. El encuentro contó con la presencia del Presidente de la Asociación de Celíacos de Cádiz.

Dicha acción, que tuvo una gran participación y asistencia de profesionales del sector de la Hostelería, se enmarcaba dentro del proyecto que nace con la firma de un convenio de colaboración entre la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía y la Federación Andaluza de Hostelería. Sus principales objetivos son: mejorar la calidad de vida de las



personas celíacas, ampliar la oferta gastronómica de los restaurantes de Andalucía, con menús específicos, así como acercar los

establecimientos a los clientes que padecen celiaquía, a la vez que supone un valor añadido para las empresas.

La Federación colabora con Unicaja en la puesta en marcha del 'chequé-menú'

La Obra Social de Unicaja ha puesto en marcha en Cádiz, al igual que ya lo ha hecho anteriormente en las provincias de Málaga, Córdoba y Almería, el conocido como 'cheque-menú', una iniciativa solidaria que se puso en marcha en la segunda quincena de junio y que finalizará el próximo mes de diciembre.

Hay un triple objetivo con este proyecto: ayudar a las familias con problemas motivados por la crisis, al sector de la Hostelería por las ventas generadas con el canje de estos cheques y colaborar con organizaciones sin ánimo de lucro como son Banco de Alimentos, Cáritas Diocesanas y Caballeros Hospitalarios. El presidente de HORECA, Antonio de María, que estuvo presente en el acto de presentación del 'cheque-menú' en la sede gaditana de Unicaja,



aprovechó su intervención ante los medios de comunicación para decir que "agradecemos la sensibilidad de Unicaja y estamos aquí porque queremos devolver a la sociedad lo que de ella recibimos".

Jornada formativa sobre 'La carta como instrumento de ventas y gestión'



El pasado 9 de marzo se celebró en la sede de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, la jornada formativa bajo la denominación de 'La carta como instrumento de venta y de gestión'. Esta actividad se enmarca dentro de la política de la Patronal de formar y mantener a sus asociados al tanto de las nuevas tecnologías y avances que se producen y afectan al sector



El programa, que tuvo cuatro horas de duración, permitió a los participantes -más de una treintena entre hosteleros y restauradores de la provincia- ampliar conocimientos en torno a las herramientas a utilizar para mejorar la rentabilidad de su oferta gastronómica y a la vez aumentar la satisfacción del cliente. El presidente de HORECA, Antonio de Ma-

ría, ha destacado la importancia que tienen este tipo de acciones innovadoras para los profesionales ya que les permite: "contrastar conocimientos y mantenerse al día en la aplicación de modelos de gestión logrando una mejora en la calidad de los servicios ofertados que nos distinguen a nivel internacional".

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

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

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz (HORECA), la Delegación de Salud y el Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz han firmado un acuerdo de colaboración para desarrollar una serie de talleres formativos entre los restauradores de la provincia para darles a conocer la 'Guía orientativa para la implantación del sistema de autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios: requisitos simplificados de higiene', que recientemente ha editado la Consejería de Salud.

Con esta guía, la Consejería de Salud pretende que los establecimientos de restauración, de empresa o institucionales, así como hoteles o establecimientos que tengan capacidad o sirvan más de 200 comidas al día tengan más facilidades para la obligatoria implantación de una serie de requisitos simplificados de higiene sobre la base de unos criterios de flexibilidad.

Así, el acuerdo que han firmado el delegado provincial de Salud, Hipólito García y los presidentes del Colegio Oficial de Veterinarios y de HORECA, Federico Vilaplana y Antonio de María Ceballos, respectivamente, pretende aunar esfuerzos para favorecer y agilizar la necesaria implementación de este sistema que refuerza la seguridad alimentaria. En los próximos meses se desarrollarán una serie de jornadas-talleres de tres a cuatro horas de duración con una metodología sencilla e ilustrativa, cercana a los



De izquierda a derecha, Federico Vilaplana, Hipólito García y Antonio de María, firmando el acuerdo

intereses de los restauradores gaditanos y que a través de la teoría y de casos prácticos permitan una fácil aplicación de la guía en sus establecimientos.

La Delegación de Salud establecerá el contenido básico del curso y colaborará en su difusión en ayuntamientos; la docencia correrá a cargo de profesionales veterinarios y la distribución se hará a criterio de HORECA, que las ofertará a sus asociados de forma gratuita y a los no asociados con diversas fórmulas de un pago que cubrirá los gastos de docencia. Asimismo, facilitará la información y divulgación de la actividad, la asistencia de los profesionales del sector implicados y los locales y la logística necesarios.

Curso de manipulador de alimentos, obligatorio para trabajar en el sector hostelero

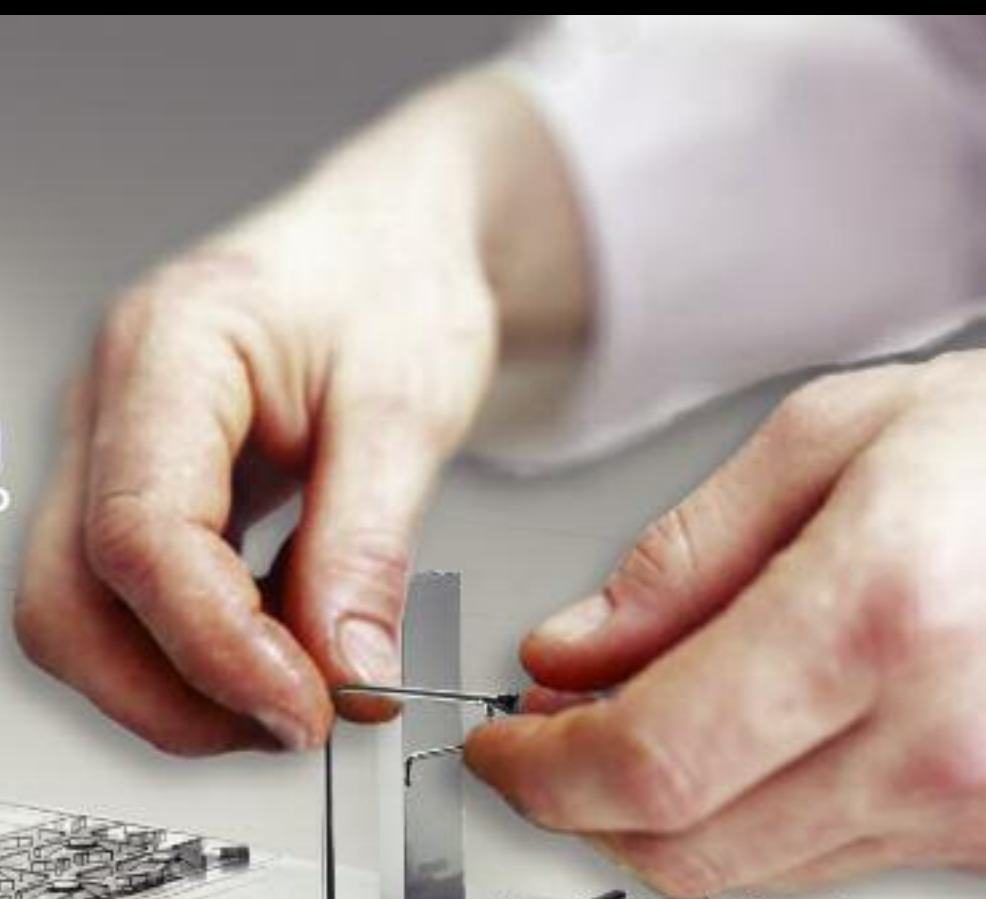
En la sede de la patronal se ha venido celebrando recientemente, dentro de su programa de formación, un curso de manipulador de alimentos, materia que adquiere una importancia trascendental en el sector ya que es obligatoria su teoría para poder trabajar en la rama de la hostelería.

Cabe recordar, en este punto, que un trabajador que no tenga acreditado dicho curso implicará un expediente sancionador para el gerente del establecimiento en el que desarrolle su actividad.





electrofrío
LaConcha
PROYECTOS Y EQUIPAMIENTO



PROYECTOS INTEGRALES DE HOSTELERIA



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

Autor del libro:

Manuel Valencia Lazo
Considerado uno de los mejores
cocineros de Andalucía

LA COCINA
GITANA
de Jerez

Electrofrío la Concha

Avd. de Rota, 134

11550 - Chipiona (Cádiz)

956 371 306 fax 956 370 917

info@electrofríolaconcha.com

www.electrofríolaconcha.com

HOSTELERIA

COLECTIVIDADES

RESTAURACION

La provincia de Cádiz participó en una Feria del Turismo marcada por la crisis



La Feria Internacional del Turismo de Madrid, abierta a los profesionales del sector, celebró la edición correspondiente al presente 2009 en un ambiente marcado por la crisis, la incertidumbre de los empresarios turísticos y la ausencia de un buen número de empresas participantes, un nueve por ciento, algunas de ellas de conocido renombre.

La provincia de Cádiz regresó al evento con las ofertas tanto del Patronato Provincial de Turismo como las de los ayuntamientos de Cádiz, con una aportación de 110.000 euros y volcada con el Bicentenario; Arcos, San Roque, con una inversión de 50.000 euros; y El Puerto y las de la Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar con una entrega de 50.000 euros. También estuvieron los acontecimientos organizados por el Consistorio de Jerez. La Diputación de Cádiz participó con una inversión de 150.000 euros, un cuatro por ciento más que en la edición de 2008, aunque se replanteará su participación en la Feria del próximo año.

La provincia de Cádiz celebró su día en Fitur con asistencia de numerosas autoridades tanto municipales como provinciales y autonómicas, que se dieron cita en una Feria en horas bajas. Mientras que se celebraba los distintos actos institucionales, la representación del Ayuntamiento de Cádiz, encabezada por la alcaldesa Teófila Martínez, aprovechó su estancia en las instalaciones del Parque Juan Carlos I para reunirse con los representantes de varias ciudades turísticas iberoameri-



La delegación municipal de Cádiz mantuvo varios encuentros de cara a la cita del Bicentenario de 2012

canas con vistas a la celebración del segundo centenario de la Constitución de 1812.

Tanto el Bicentenario como la Capitalidad Cultural se promocionaron en Madrid en un stand de nuevo diseño, con 200 metros cuadrados y dos plantas. Los representantes anunciaron a la delegación municipal gaditana su intención de celebrar en Cádiz la Conferencia de Ciudades Turísticas Iberoamericanas en 2011.

EN MADRID



HORECA quiso una vez más apoyar con su presencia al turismo gaditano al igual que las instituciones locales, provinciales y andaluzas



La hoteleros abogan por unos precios sostenidos y ofertas más atractivas

La Asociación Provincial de Hoteles de HORECA celebró su X Asamblea General en las instalaciones del Hotel Jerez, que celebra su 40 aniversario, asistiendo la plana mayor de la patronal hotelera y su presidente, Antonio Real. También acudieron un buen número de asociados y distintas autoridades políticas del ámbito local, provincial y andaluz.



La mesa presidencial de la X Asamblea de Hoteles estuvo formada, de izquierdas a derecha, por: Juan Carlos Carmona (vocal), Mari Paz Núñez (gerente de HORECA), Antonio Real (presidente), Gonzalo Galera (vocal), Juan Manuel Vallejo (vocal), Juan González del Castillo (vocal) y Alfred J. Fischbach (vocal)

Las instalaciones del Hotel Jerez -que celebra este año su 40 aniversario- sirvieron de marco a la celebración de la X Asamblea Anual de la Asociación de Hoteles de HORECA que contó con la asistencia de la plana mayor de la patronal hotelera con su presidente, Antonio Real, y su consejo de administración al frente, estando arropada por la propia patronal de la hostelería gaditana con la activa presencia de su presidente, Antonio de María, y su gerente, Mari Paz Núñez. El acto contó con la presencia de más de medio centenar de asociados.

En el orden del día, se abordó un informe presidencial en el que Antonio Real hizo una clara referencia al momento de recesión que vive el sector y que imposibilita repetir cifras de recientes ejercicios, pero en ningún momento se está dispuesto a bajar la guardia. Se pusieron sobre la mesa una serie de con-

ceptos que deben ayudar a que el ejercicio 2009 no sea tan negativo como señalan todos los indicadores económicos. Así, desde el sector, se aboga seguir ofreciendo la máxima calidad en el servicio con una ampliación en la oferta de estos, no tender a una caída drástica de los precios, mantener los programas de promoción y comercialización del producto, la optimización de los recursos existentes y -como guinda a este ambicioso plan- la fidelización de un cliente que siga apostando por unos establecimientos donde le ofrecen calidad y confianza.

Etapas de recesión

La jornada se inició con el informe de la presencia en el que Antonio Real, después de agradecer la asistencia de todos los presentes y darle la bienvenida, tanto a los más veteranos como a los que asistían por primera vez a la asamblea, comenzó dicien-



do: “Un año ha pasado desde la última convocatoria de asamblea, y los indicadores que el año pasado nos hacían prever que estábamos entrando en una etapa de recesión han confirmado las peores expectativas”.

“No obstante pese a encontramos en una situación económica complicada, con un sistema económico en fase de recesión, son estos mismos indicadores los que nos hacen pensar que se está empezando a repuntar, como lo es que el IPC haya cerrado el año al 1.5% y que el precio del barril del petróleo haya rozado mínimos históricos, no obstante nos seguimos encontrando con la dificultad de acceso a la financiación por parte de las entidades bancarias. Más en concreto en nuestro sector el Plan Renove Turismo, instrumentado este año a través de la Línea ICO, que en poco tiempo se ha visto desbordado por la cantidad de solicitudes recibidas”.

Real hizo seguidamente un repaso por los sectores más castigados por el problema económico, recordando uno de los pensamientos de un conocido filósofo: . “Uno de los sectores a los que más duramente ha incidido la situación económica actual ha sido el de la construcción, salpicando de rebote al resto de los sectores que eran proveedores de la misma. El sector automovilístico, ha seguido experimentado caídas y en consecuencia la situación del paro ha aumentado. Todo esto se ha visto reflejado en la destrucción de decenas de miles de puestos de trabajo”.

“Karl Marx. sostenía que aproximadamente cada ocho años y medio el capitalismo registra una crisis, por lo que nos encontraríamos inmersos en uno de estos ciclos, comprobándose que uno de sus principales efectos es la selección natural, siendo por lo tanto los principales objetivos este año”.

Apuesta por la calidad

En primer lugar, “el aumento de la calidad; ahora, más que nunca, hay que hacer una apuesta por la calidad y por la comercialización, siendo uno de los

“Hay que apostar por la calidad y uno de los primeros objetivos es fidelizar al cliente”

primeros objetivos la fidelización del cliente. En este sentido, en la reunión de la CEA, celebrada en Sevilla en mayo del año pasado, en palabras del Consejero de Turismo, “si la última legislatura fue de planificación ahora estamos en la etapa de gestión”, hay que trabajar para que Andalucía sea la primera en el ámbito europeo”.

El presidente hizo también balance de lo que el sector presume será este año: “Vemos como el turismo europeo con respecto a las previsiones de los grandes touroperadores para Andalucía a la fecha de mediados de abril para toda la temporada de TUI y Thomas Cook tienen un 15% menos vendido con respecto a la misma fecha del año pasado y que la tendencia es a mejorar sobre todo debido a las reservas de última hora que se están produciendo, esto concuerda igualmente con las previsiones para la Provincia . Otro como el Grupo Rewe aumentan sus datos por la apuesta que se han hecho por la Provincia y espera mover hasta 10.000 clientes este año, partiendo de unos datos anteriores muy bajos.

Central de reservas on line

Real recordó asimismo que “la Central de Reservas On Line, entró en funcionamiento a partir del 1 de junio, así como el Portal de HORECA. Recordaros que la misma está a disposición de todos los asociados de manera gratuita y que en ella se pueden realizar todo tipo de ofertas, igualmente contamos también con una excelente Guía de Hoteles, que ha tenido un enorme éxito en FITUR, recordar



también que en la página web del Patronato de Turismo tenemos también posibilidad de reservar hoteles de Cádiz. Se han mantenido encuentros con los responsables de las fuerzas y cuerpos de seguridad del estado, puesto que uno de los problemas indirectos que nos traerá la actual crisis económica, será el aumento de los delitos de robo, siendo las principales víctimas de ellos, los turistas, por lo que es preciso reforzar la seguridad y las infraestructuras, en previsión de ello se ha enviado a todos los establecimientos un DVD elaborado por el Cuerpo Nacional de Policía.

Ampliar y diversificar la oferta

Antonio Real apuntó algunas de las iniciativas promovidas por la entidad para intentar paliar la crisis: “Con respecto a la promoción, es preciso crear demanda con ofertas atractivas, en este sentido se ha conseguido que la Real Escuela de Arte Ecuestre ofrezca un espectáculo más un sábado al mes, así como, también se han mantenido contactos para la captación de eventos deportivos. En relación al Plan Turismo Senior, como medio para combatir la estacionalidad, estamos pendientes de reunirnos con la Consejería de Turismo, para perfilar las condiciones en las que va a desarrollarse”.

“Hay que apostar también por ampliar y diversificar la oferta existente, como por ejemplo el poner en valor el Patrimonio Arqueológico de la Provincia, no debemos de olvidar que la provincia de Cádiz, por su enclave geográfico ha sido lugar de paso, desde la antigüedad, de las principales civilizaciones que han dejado a lo largo de toda la provincia huella de presencia. Ahora más que nunca hay que apostar por la promoción y venta, por lo que se ha asistido a las principales ferias, como es el caso de FITUR, World Travel Market de Londres y

la ITB de Berlín; en este sentido informarles que este año la Cámara de Comercio dota con el 50% de los gastos de alojamiento y desplazamiento a las empresas que asisten a estos actos de promoción, no obstante hemos de tener en cuenta que al ser los recursos escasos hay que saber administrarlos. Debemos pensar en nuevos valores añadidos que justifiquen cosas nuevas y con poder de atracción para congresistas y organizadores de congresos”.

Señalización turística

El presidente hizo después un detallado informe sobre la situación del sector y sobre las actuaciones donde HORECA se había comprometido: “Tenemos también otro tema preocupante que es la Señalización, siendo dos de nuestras principales reivindicaciones, primero el que nuestros establecimientos se encuentren lo suficientemente bien indicados que no quepa la menor confusión por parte del cliente que va a alojarse en ellos y la segunda y no por ello menos importante el poder contar con una Señalización Turística propia y única de nuestra Comunidad”.

Vuelos y trenes

“En el ámbito de las comunicaciones, queremos en breve reunirnos con algunas con las compañías aéreas que operan en nuestro aeropuerto para intentar cerrar paquetes avión, hotel y oferta complementaria, así como el traer nuevos vuelos al aeropuerto como es de Jerez Bilbao, de la Compañía Air Nostrum y/o Spanair, y en el ámbito comercial hemos destacado que además del Aeropuerto de Jerez la provincia tiene otros aeropuertos de influencia como son el de Sevilla, Gibraltar y Málaga. Mención especial tiene las tasas aeroportuarias que han hecho mella incluso en el Gobierno de la Nación con la congelación, de momento, de las mismas para el año 2010”.



“Ante la pérdida de vuelos sufrida en los últimos meses, es preciso el optimizar los recursos ya existentes, por lo que se han mantenido reuniones con los responsables de RENFE, al haber observado que el número de viajeros en este medio de transporte ha crecido considerablemente, solicitando que se amplíen los vagones del Talgo, incluyéndose en el convoy más vagones de equipaje”.

Mala señal de televisión

Otro frente abierto este año es la mala señal de televisión, “existente desde San Fernando hasta Tarifa, los hoteles han hecho inversiones millonarias para adaptarse a la nueva televisión, por lo que ante las dificultades de recepción se elevó un escrito a Diputación a consecuencia del cual ésta ha encargado un estudio sobre las infraestructuras de emisión de la red de T.V. cuyo informe está previsto que se emita en breve”. Real, por último, explicó que se habían firmado convenios con SGAE y AGEDI-AIE, que estarán vigentes hasta el 2013, “no obstante, seguimos a nivel nacional pendiente del desarrollo de las negociaciones con EGEDA, pues del resultado de las mismas dependerá un nuevo gasto que incorporar a la gestión de nuestras empresas, que según estudio realizado por CEHAT puede significar para los hoteles españoles una cantidad superior a los 100 millones de euros en cuatro años”.

“Nos encontramos inmersos en un momento muy importante en lo que a desarrollo normativo se refiere, estando pendiente de aprobarse la nueva Ley del Turismo, también existe un Anteproyecto de Ley del agua, que supone la culminación del proceso para la administración autonómica de asumir la gestión de la casi totalidad de los recursos hídricos que transcurren en el territorio andaluz, así como a clarificar y destacar el papel de la Agencia Andaluza del Agua, crean-

do dos cánones nuevos. La Agencia del Agua espera recaudar 200MM euros al año para financiar el Plan de Infraestructuras de Saneamiento y Depuración valorado en 1.500 M euros, en los próximos años. Hemos presentado alegaciones sobre una reivindicación ya histórica en nuestro sector como es el de considerar el consumo de agua que el cliente realiza en el establecimiento hotelero, como consumo doméstico”.

“Está pendiente de aprobación el Decreto de Contaminación Acústica, al que también se han presentado una serie de alegaciones y propuestas. Se ha modificado el Decreto 47, abriendo la posibilidad a los hoteles de playa, de poblaciones superior a 20.000 habitantes, el que puedan ser calificados como Hoteles Ciudad. Hemos asistido a las convocatorias nacionales de CEHAT, en cuyo comité ejecutivo se comenzó a tratar de la posibilidad de realizar el congreso Hotelero de 2012, en la provincia. Se han realizado numerosos contactos y reuniones con todos aquellos que hayan podido representar interés para nuestros representados”.

Bicentenario

Real explicó a continuación que “hemos de tener en cuenta que nos encontramos muy próximos a una fecha muy importante para la provincia como es el Bicentenario y la celebración eventos deportivos como son los Campeonatos Iberoamericano de Atletismo 2.010 en San Fernando, la celebración en Jerez del Año Internacional del Flamenco en 2013. Se ha homenajeado a dos importantes hoteles de la provincia como son el Duque de Nájera y Barrosa Palace con el premio ‘Tui Holly’ y HORECA ha sido galardonada con el premio C de consumo”.

El máximo representante de la Asociación, en la línea asociativa, comentaba que: “Ha sido un año ar-



duo de gestiones. Se han enviado 150 circulares en formato papel y 250 en e-mail, éxito del registro de impagados, se han comunicado 23, a través de comunicados internos para el sector, de las estafas, y clientes de impago que se realizan a los diferentes establecimientos, con el fin de que se eviten problemas, para ello se ruega la colaboración de los asociados”.

En el plano de sugerencias, la patronal hostelera recomienda a sus asociados que denuncien a todos los clientes que se marchen sin pagar a la guardia civil y la denuncia debe ser por estafa y les recuerda la obligatoriedad de realizar la ficha de policía a todas las personas mayores de 16 años que se hospeden en el establecimiento, así como la obligatoriedad de comunicar en el plazo de 24 horas a la policía los datos de dichos clientes.

Ley del tabaco

Actualmente es el caballo de batalla de la asociación. Por ello recomienda también a sus asociados que se cumpla con la normativa vigente, especialmente con la cartelería oficial, la cual tiene que ser la homologada por la Junta de Andalucía y las zonas habilitadas para fumadores, se han abierto numerosos expedientes en esta materia. “Al igual que el año pasado se enviará el documento a rellenar para la declaración de los precios en turismo 2009, recomendamos enviarlos a HORECA o a la Delegación de Turismo antes del 31 de agosto. Antes del 31 de diciembre HORECA enviará a todos los hoteles el cartel de precios oficiales para que a partir del 1 de Enero se puedan exponer los precios oficiales para el año en curso”.

Hojas de reclamaciones

HORECA sugiere asimismo que se conteste a todas las Hojas de Reclamaciones en el plazo de los 10 días hábiles, no contestar supone sanción de hasta 5.000 euros. El 27 de Junio es el plazo máxi-

mo para para cambiar al nuevo libro y que se ha informado a todos los asociados de la obligatoriedad de la instalación de placas solares, tal y como regula el artículo 50 del Decreto 47/2004, de establecimientos hotelero. “Se han realizado distintas jornadas en la sede de HORECA, que han tenido una gran acogida, como han sido las jornadas de ahorro Energético, Ingeniería de menús... y se han firmado numerosos convenios de colaboración con empresas, como son los firmados con Prosegur, Equa, Verdugas, Gamesa Solar, Banco Sabadell...

Antonio Real terminó reteniendo los siguientes conceptos: “Calidad, ampliación de ofertas con servicios de nuestros establecimientos, colaboraciones con entidades de oferta complementaria y sobre todo promoción y comercialización del destino con la optimización de los recursos ya existentes”.

Junta de Andalucía: Montserrat Reyes

La segunda parte de la asamblea contó con la incorporación de las autoridades políticas que quisieron expresar, de este modo, su apoyo a un sector que se ha convertido en la mayor 'industria' de la provincia. Tomó la palabra la directora general de Promoción y Comercialización Turística de la Consejería de Turismo, Montserrat Reyes, que -con una serie de gráficos- vino a señalar que desde la Junta de Andalucía la hostelería va a tener el máximo apoyo con el fin de generar negocio y crear empleo. Este apoyo se verá reflejado en un refuerzo de las acciones tanto en los mercados más cercanos como en el extranjero. El fin último será optimizar la rentabilidad de la actividad turística, fidelizar al cliente e impulsar la colaboración con las distintas administraciones.

Patronato de Turismo: Irene Canca

A continuación, la diputada de Turismo, Irene Canca quiso ratificar la confianza absoluta del Pa-



tronato Provincial de Turismo en HORECA para lo que se sumará a todas las propuestas conjuntas porque seguro que llegarán tiempos más prósperos. La diputada abogó por el trato humano como principal arma para combatir cualquier tipo de crisis.

Ayuntamiento de Jerez: Pilar Sánchez

Por último, cerró el turno de intervenciones y dio por clausurada esta X Asamblea la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, quien hizo mención del 40 aniversario del Hotel Jerez como “emblema de excelencia para

la ciudad”. Sánchez abogó por la calidad en el servicio para consolidar la industria turística en la provincia y se sintió muy orgullosa del esfuerzo de los empresarios del sector porque -tal como señalan los números- están soportando la crisis. Finalizó su intervención invitando a que las administraciones públicas y el sector privado trabajen en sintonía. La asamblea concluyó con un almuerzo servido en el Hotel Jerez por gentileza del Grupo HACE, perfecto anfitrión de una jornada que todos los presentes valoraron muy positivamente.



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.



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

Asamblea General de la Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas

El pasado día 13 de abril tuvo lugar en la sede de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, HORECA, la Asamblea General de la Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas, que estuvo presidida por Alexis Ruiz Martín (Discoteca Safos) y que contó con la presencia de varios asociados pertenecientes al sector.

PERSONAL DE PUERTA

El primer tema que se puso sobre la mesa fue el referente al proyecto de decreto que establece los requisitos que debe reunir el personal de los servicios de admisión de establecimientos públicos. Los asociados han recibido una circular en la que se les informa que anteriormente el denominado como 'jefe de puerta' tenía capacidad para poder actuar en caso de algún altercado, pero -según la normativa vigente- su actitud ahora ha de ser totalmente pasiva. Se llegó a la conclusión de que esto provoca un problema añadido ya que el empresario debe llamar a la policía y hay que esperar su presencia para resolver el problema.

IMAGEN DEL SECTOR

Se puso a debate la imagen que ofrece el sector por las noticias que aparecen en prensa y televisión. El presidente de la Asociación quiso aclarar que "muchos medios toman como referencia Madrid y ya la hacen extensiva al resto del estado cuando en Cádiz no se da en absoluto el fenómeno de ver a mafiosos controlando las puertas de las discotecas.

ALEGACIONES AL DECRETO

Los presentes en Asamblea decidieron presentar alegaciones al proyecto anteriormente mencionado consistentes en: 1.- Eliminar puntos de la introducción como el que alude a las "situaciones de abuso o trato discriminatorio en la admisión de discotecas o salas de fiesta". 2.- En el artículo 3 apartado c: Se acuerda que el requisito solicitado sea que la persona tenga una antigüedad de más de dos años en la empresa. 3.- En el artículo 4, apartado b: Se acuerda por unanimidad que en la placa identificativa que han de tener los controladores de acceso no aparezca su nombre y apellido, sino un número, al igual que se hace con los agentes de policía.



EMPRESAS DE SEGURIDAD

El vocal José Luis Rodríguez Trejo (Discoteca Yesterday) informa que ha mantenido contactos con dos empresas de seguridad para contratar sus servicios: Scualo, que los ofrece por 21 euros/hora y 16,50/controlador y una empresa de Aljarafe a 20 euros/hora. También se informa en este apartado de ciertos cursos ilegales de controladores y porteros que han ofrecido varias academias. La Junta de Andalucía ha informado que estos cursos son innecesarios.

DERECHOS DE AUTOR

En el fondo de este apartado subyacen dos grandes problemas para el sector; que no se cumple con la Orden de Horarios y que algunos ayuntamientos están dando licencias a establecimientos que no cumplen ni con las medidas ni cumplen los requisitos necesarios: insonorización, salida de emergencia, etc...

FIESTAS ILEGALES

Con la llegada del verano se acrecienta el fenómeno de las fiestas ilegales que se celebran en pabellones polideportivos, proliferando por gran parte de la geografía provincial. Alexis Ruiz aconseja, en este punto, informar lo antes posible cuando se tenga conocimiento de estas actividades. Por último, Francisco Sánchez Santander (Discoteca Anfiteatro) propuso que el sector debería tener una mayor presencia en las mesas de seguridad ciudadana, teniendo en cuenta que el sector ya de por sí está padeciendo como el que más el azote de la crisis económica, hecho que corroboró el presidente de la Asociación.



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 66 92

11405 JEREZ

jerez@espabrok.es

Santa María, Edif. Mercado, local C

Tel.: 956 63 04 12 • Fax: 956 63 42 25

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

El Hotel Spa Cádiz Plaza, primero en la categoría de tres estrellas en recibir la 'Q'

Tras su primer año en funcionamiento, en el que se ha ganado una confianza de una clientela fiel este hotel familiar, dirigido por Noelia Martínez, vocal de la Asociación de Hoteles de HORECA, ha logrado conseguir la certificación 'Q de Calidad Turística' que otorga el ICTE (Instituto de Calidad Turística Española) a los establecimientos que cumplen con unos requisitos de excelencia tanto en su gestión interna, como en el servicio al cliente.



El Hotel Spa Cádiz Plaza, desde su comienzo, apostó así mismo, por el respeto medioambiental, y no sólo se adaptan a lo requerido por esta Institución tan reconocida a nivel Nacional, sino que ha sido también pionero en la implantación en sus habitaciones de nuevas tecnologías de ahorro energético (placas solares, reciclado de aguas grises y pluviales...), resultando toda una novedad entre los establecimientos ubicados en la ciudad de Cádiz.

La apuesta del Grupo Alborán por la calidad, recompensada



El Hotel Alborán Chiclana ha conseguido la 'Q de Calidad Turística' que concede el Instituto para la Calidad Turística Española. Por su parte, el Hotel Alborán Algeciras se ha certificado recientemente en la norma ISO 9001:2000, que es aplicada a los 'Servicios hoteleros, alojamientos, restauración y eventos' a través de la empre-

sa auditora líder en el sector TÜV Rheinland.

Estas certificaciones son el resultado de la constante e intensa labor diaria realizada por el personal de los hoteles con el objetivo de conseguir el máximo nivel de calidad exigido por los clientes, que revierten en la mejora diaria y nos ayuda a ser más competitivos.

Galardón al Hotel Pozo del Duque



El Hotel Pozo del Duque también ha sido distinguido con la 'Q de Calidad' que concede el ICTE. Enclavado en Zahara de los Atunes, es un establecimiento de tres estrellas que dirige Eduardo Guirola Benítez (en la foto) y que destaca por estar a pocos metros de la playa, un trato muy agradable y cómodas habitaciones.

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



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)

El Restaurante la Marina recibe la Medalla de Oro de La Línea



En un pleno extraordinario presidido por el alcalde de la ciudad, Juan Carlos Juárez Arriola, el prestigioso Restaurante La Marina, ha recibido la medalla de oro de La Línea de la Concepción, en reconocimiento a su impecable trayectoria a lo largo de toda su historia, como referente gastronómico no sólo de la villa, sino de toda Andalucía.

Tomó la palabra en primer lugar el teniente de alcalde, Gabriel González, quien dio la preceptiva lectura al expediente. Posteriormente, los miembros de la corporación aprobaron por unanimidad la concesión de esta medalla, por entenderse que más allá de cualquier otra consideración, este entrañable establecimiento gastronómico, goza del prestigio suficiente como para merecer esta distinción.



Aprobada la propuesta, tomó la palabra el concejal de turismo, Julio Sánchez, que hizo una semblanza del restaurante y destacó sus muchos atractivos, todos ellos vinculados a la historia de la ciudad, al barrio de la Atunara, y por supuesto a su estrecha relación con el mar, detalle este que tiene mucho que ver con la cultura gastronómica de este pueblo, marinero y pescador desde sus comienzos.

'La Marina' ha sido, en numerosas ocasiones, distinguido con prestigiosos premios de carácter nacional e internacional y es, sin lugar a dudas, un es-

tablecimiento presente en cuantas guías gastronómicas tienen consideración y categoría dentro del arte culinario.

Juan Carlos Juárez Arriola, hizo entrega de la medalla de oro a uno de los propietarios del Restaurante, y posteriormente uno de ellos, concretamente, el doctor en Psiquiatría, Francisco Caparrós, tomó la palabra para agradecer a los presentes y a los linenses en general, este reconocimiento que como

no podía ser de otra manera, quiso compartir de manera sentimental con los verdaderos artífices del éxito. Un recuerdo obligado a sus padres, los cuales en los años 30, comenzaron con un sencillo merendero y que con el paso del tiempo, convirtieron en restaurante. Sus clásicas y típicas sardinas al 'espeto', son algo más que un símbolo en nuestra ciudad.

Con el transcurrir de los años, los hermanos Caparrós, han sabido estar con los tiempos e ir adaptándose a las nuevas demandas, siempre respetando con esmerada categoría, las verdaderas raíces y estilo tan peculiar del restaurante.

Uno de los placeres indiscutibles y atractivos turísticos y gastronómicos de La Línea, es comer a orillas del mar, un buen pescado a la sal, una mariscada recién cogida de sus vitrinas, unas almejas de la Atunara o un simple y sencillo espeto de sardinas asadas al atardecer y a barlovento.

H FACTORY DE Hostelería

MAQUINARIA Y MENAJE DE OPORTUNIDAD

COCINAS
VAJILLAS
PLANCHAS
HORNOS
LAVAVAJILLAS
CUBERTERÍAS
CRISTALERÍAS
ARMARIOS FRÍOS



COCINA GAS
4 FUEGOS
SOBRE ENCIMERA

CORTADORA
DE FIAMBRE



ARMARIO 3 PUERTAS



VITRINA
6 BAND.



VITRINA PESCADO



LAVAPLATOS



H FACTORY DE
Hostelería
EQUIPAMIENTO Y MENAJE DE OPORTUNIDAD

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

TFNO. 956 87 60 75 - Móvil 648 663 881

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

e-mail: factory@factoryhosteleria.es

www.factoryhosteleria.es

PRECIOS
IMBATIBLES

Touropерadores de Thomas Cook en la Feria de Jerez



La Feria del Caballo de Jerez es un punto de encuentro tanto para los turistas, los propios jerezanos, así como para gente de negocio. Para no romper con esta tradición, el Grupo Hoteles Andaluces con Encanto (HACE) se acerca a este gran evento lúdico de la ciudad para recibir a visitantes y clientes.

En la foto, la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez y el director del Grupo Hoteles Andaluces con Encanto, Antonio Real, junto al gerente del Patronato de Turismo, Manuel González Piñero, brindan con miembros del tour operador Tomas Cook, firma líder en el sector y agentes de viajes.

El Grupo El Faro inaugura 'D'Córdoba' y 'BarraSiete'

Cádiz cuenta desde hace poco con dos nuevos restaurantes. Del primero es propietaria, Ángela Córdoba, nieta de Gonzalo Córdoba, creador del Restaurante El Faro. 'D'Córdoba', situado en el número 20 de Cánovas del Castillo, se dedica principalmente a la tapa y ofrece al público una amplia oferta gastronómica donde la relación calidad precios es su herramienta para atraer a todo tipo de público y, en especial, a los más jóvenes.

Por otro lado, dentro de su política de expansión, el Grupo El Faro ha abierto 'BarraSiete' en pleno paseo marítimo de la capital. Se trata de un local que ha abierto sus puertas con el concepto de 'comer y picar' y de paso un homenaje que los hijos de Gonzalo le han querido rendir en vida. La carta ofrece tapas de conservas, pescado de mercado, comida vegetariana, arroces y postres clásicos de El Faro. Como novedad presenta un 'gintonic granizado'.

Talasoplaya en el Hotel Playa de la Luz

Tras la reciente inauguración del restaurante La Gaviota, el Hotel Playa de la Luz y el Hotel Duque de Nájera les presenta su guía de Talasoplaya, para aquellos que deseen beneficiarse del poder curativo del mar.

El libro que ha sido editado en español, inglés y alemán, es obra de Mariano Arnal y el objetivo es dar a conocer las propiedades terapéuticas que tienen las playas de Rota, Cádiz. Esperamos que se animen a visitarnos y a conocer de primera mano los beneficios naturales del agua de mar.

'Tendido 6' galardonado por su gastronomía

El Restaurante 'Tendido 6' de Jerez de la Frontera, que gestiona Juan Miguel de la Flor (vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías de HORECA), ha sido elegido por 'Chaine des Rotisseurs' para formar parte de esta asociación gastronómica mundial de enorme prestigio.

Se trata del segundo establecimiento de la provincia y primero de Jerez que tiene este privilegio, lo que llena de orgullo a su propietario ya que sirve como preámbulo a las bodas de oro que cumplirá 'Tendido 6' en 2010



XXXII
ASAMBLEA
GENERAL
DE HORECA
Y FERIA DE LA
HOSTELERÍA



HORECA propone mantener la calidad del producto y fidelizar al cliente para combatir la crisis



El pasado miércoles 18 de marzo tuvo lugar en la Hacienda Las Beatillas la XXXII Asamblea General de HORECA, como preámbulo a la muestra de hostelería, almuerzo de hermandad, entrega de distinciones y sorteos que volvieron a hacer de la jornada un día inolvidable para todos los hosteleros y sus familiares. En definitiva, los presentes disfrutaron de su día grande y rindieron un homenaje a los más veteranos.

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, cumplió con su tradición de ofrecer un amplio y detallado informe presidencial en el que analizó la actualidad de una Patronal marcada por los tiempos de recesión económica, pero que –tal como se recoge en las siguientes páginas- no baja la guardia y está dispuesta a afrontar este reto desde el trabajo y la profesionalidad.

Los primeros instantes estuvieron dedicados a la figura del presidente del Grupo HACE, Jan de Clerck quien, presente en la sala, escucho en boca de Antonio de María las siguientes palabras: “Les hablo de un empresario ejemplar que cumple al máximo con su afiliación y sus obli-

gaciones; que siempre está a disposición de todos para colaborar en lo que pueda, sacando tiempo para trabajar por los demás. Ejemplo palpable de profesionalidad, mano derecha de nuestro consejo, como lo demuestra su intensa lucha por conseguir un vuelo directo entre Jerez y Bruselas, gran colaborador, amigo y, en definitiva, un lujo para esta Federación”. Una sentida ovación fue el colofón a estas palabras.

VACAS GORDAS Y FLACAS

Tras este paréntesis, el presidente de la Patronal entró en materia, asegurando que “en 2007 tuvimos los primeros atisbos de lo que se plasmaría en 2008. Y ahora cabe recordar que entre los años 1999 y 2000 pusimos punto y final a un periodo de crisis

económica que dio paso siete años buenos. Ahora, volvemos a entrar de nuevo en un declive que me invita a reflexionar tomando como base un pasaje bíblico en el se dice que a siete años de vacas gordas les siguen otros siete de vacas flacas. La moraleja es terrible porque nos quedaría mucho tiempo por delante, pero lo que sí parece claro es que hasta bien entrado 2011, no vamos a retomar el vuelo”.

Hasta entonces, desde la presidencia de la Patronal se proponen una serie de argumentos para aguantar el tirón: “Hay que seguir por el camino de potenciar la promoción, para lo que contamos con el Patronato Provincial de Turismo. De este modo, abriremos mercados nuevos. El primer paso ha de ser conservar a nuestros clientes y, aunque a muchos la crisis les haya cogido de lleno, no podemos bajar la calidad de nuestro producto incluso siendo capaz de dar más por lo mismo”.

ADMINISTRACIONES PUBLICAS

“Quiero deciros, y sirvan estas palabras de apoyo a José Antonio López Esteras (presidente del Grupo JALE y propietario de la Hacienda Las Beatillas), que seguiremos celebrando aquí nuestras asambleas mientras no derriben este incomparable marco. Y os digo esto porque mantenemos nuestra política de acercamiento a las administraciones aunque no vamos a rebajar nuestro nivel de demandas”.

El mejor ejemplo se encuentra en la zona de Novo Sancti Petri: “No existe un plan lógico de señalización, la seguridad resulta lamentable, carpas y acampadas ilegales... Vamos a levantar acta de todas estas peticiones porque hay que exigir que las administraciones se mojen ante los problemas que padecen nuestros clientes”.

“Nos encontramos ante un clima de permisividad e inseguridad ciudadana al que las administraciones han de poner coto para saber lo que es correcto y lo que no. No se puede tolerar que al lado de hoteles de cuatro estrellas estén funcionando carpas ni que los pequeños hurtos afloren en estos tiempos de crisis. Los clientes se sienten maltratados y es el momento de exigir responsabilidades a quien corresponda”.

NUEVAS MODALIDADES TURÍSTICAS

La provincia de Cádiz tiene un patrimonio arqueológico impresionante y uno de sus mayores



“Ante el maltrato que vienen sufriendo los clientes es hora de exigir responsabilidades a quien corresponda”

atractivos es el yacimiento de Doña Blanca con cerca de 200 tumbas intactas. “Al respecto, hemos tenido contactos con la Administración que ha visto con muy buenos ojos la posibilidad de organizar visitas de gente de todos los rincones del mundo interesadas en este tipo de turismo. Visitas que se podrían complementar con otras a Baelo Claudia, Medina... Unos recursos arqueológicos que deben dar respaldo a esos 3.000 años de Cádiz”.

“También hemos potenciado los contactos con las líneas aéreas para recuperar, por ejemplo, la ruta Bilbao-Jerez; montar paquetes con las empresas de comunicación en los que también estaría involucrada Renfe. En esta política, hay que destacar el paquete que ha puesto en marcha el Ayuntamiento de Jerez en el que se ofertan caballos, museos del tiempo y el vino, visitas a bodegas y zoológico, tarjetas descuento... Todo con el fin de vender fines de semana no sólo para Jerez, sino también en el marco de la Bahía con dos líneas abiertas: familiar (zoo, que no olvidemos que es el segundo de Europa) y adultos (bodegas)”.

“Una ordenanza que nos está afectando muchísimo es la de mesas y sillas que ha cambiado y no

precisamente para mejor, porque los Ayuntamientos de Cádiz, Puerto Real, Jerez... suben los precios. En esta última ciudad las condiciones eran muy duras y menos mal que se ha podido reconducir el tema porque para abrir una terraza durante cuatro meses se exigía incluso un estudio de un ingeniero a nivel de impacto medioambiental. Por cierto que el estudio venía a salir por más de 2.000 euros”.

“En Puerto Real no se cobran las terrazas y ahora una ordenanza pretende poner unos precios que se han disparado. Hay otras, en cambio, como la propuesta por la Asociación de Camping que nos han venido bien en municipios como Tarifa y Vejer y que va en contra de los intereses de la Asociación de Caravanistas, cuyo empeño es todo lo contrario y que los campings se mueran de risa”.

TELEVISIÓN Y SEÑALIZACIÓN

“Otro problema que nos afecta es el de la señal de televisión. No es de recibo y no hay derecho que todos los años, cada vez que llega el verano, la señal de televisión no se reciba en muchos establecimientos. Afortunadamente la Diputación ha sido sensible a esta petición y ha realizado un estudio al término del cual se exigirá a quien corresponda que la señal llegue en condiciones. Así que este verano no tendremos que soportar la vergüenza de decirle a nuestros clientes que no se puede ver la televisión”.

“Es necesario que los municipios adecúen una buena señalización porque es lo primero que van a ver los que se estrenen como visitantes. Hemos pedido incluso que se mejore a nivel regional. Si la primera actividad en Andalucía es el turismo, lo mínimo que tenemos que tener en nuestras vías es una buena señalización para que el cliente llegue a su punto de destino sin ningún problema”.

AEROPUERTO

“Se ha producido cierto nerviosismo e inquietud porque algunas compañías se estaban retirando de nuestro aeropuerto. HORECA entiende que son empresas con intereses económicos que buscan números positivos a la hora de hacer balance. Por lo que respecta a las obras que se están realizando en la terminal, va a suponer un aeropuerto que nada tiene que ver con el que hay ahora”.

“Ayuntamiento de Jerez, HORECA y Patronato de Turismo mantuvimos una reunión con el

fin de que el aeropuerto se convirtiera en base operativa de ‘Ryanair’. Ellos no quisieron porque todo pasaba porque le dieramos una cifra en torno a los 200 millones de pesetas, pero nosotros únicamente estábamos dispuestos a hacer promoción en el extranjero de sus escalas aquí. Se fueron a Granada, pero al cabo del tiempo la indignación de nuestros compañeros granadinos es grande porque no les llega ni un solo inglés y encima la broma les ha costado un dinero”.

“En definitiva, hemos aguantado el tirón en el aeropuerto y está claro que con el tiempo se demuestra que los pierden son los que se van. Lo que si proponemos es que AENA, la compañía que gestiona todos los aeropuertos de España, debería realizar un estudio y bajar las tarifas, reconociendo así la fidelidad de las compañías que viene operando desde hace muchos años”.

BUROCRACIA INTERMINABLE

“En los últimos años, se ha producido un fenómeno muy curioso. Hemos pasado de buscar empresarios hasta debajo de las piedras porque había que crear puestos de trabajo a que vemos a uno y le decimos que no cuando todavía no sabemos qué nos va a pedir. En vez de ayudarlo, lo estamos machacado. En concreto, la sociedad gaditana, a través de sus representantes y administraciones”.

“No se puede concebir que un papel entre en una administración y se tarden años en recibir una respuesta. Un humilde bar ha tardado tres años en intentar abrir sus puertas y luego vuelta a empezar porque los papeles han caducado. Es algo increíble y por lo que hemos pedido responsabilidades a quien corresponda”.

“Todo son dificultades y los empresarios no podemos seguir así. Si aquí queremos apostar por el turismo y por crear puestos de trabajo, esto tiene que cambiar. Tienen que ponerse de nuestro lado y darnos una palmada en la espalda, no un puñetazo. Así que seguimos reivindicando la importancia del empresario turístico”

CONVENIO COLECTIVO PROBLEMÁTICO

“Se va a renovar otra vez la Ley del Turismo, que no hace ni seis años que se puso en marcha. Un proyecto de reforma que no viene más que a complicar más las cosas. Y no os digo nada de lo que se avecina cuando en 2010 nos sentemos a



“Si queremos apostar por que se creen puestos de trabajo y por el turismo, no se puede machacar al empresario”

negociar el convenio colectivo. Pero ya estoy temblando porque más que hablar de una negociación, lo hacemos de una imposición. Tenemos el ejemplo de Sevilla donde se reunieron los sindicatos y empresarios del sector, quedando muy claro que los primeros van a pedir un promedio del seis por ciento”.

“Estamos con una inflación del 0’7%, diciendo que el año que viene entramos en deflación (los precios muy por debajo de lo normal) y ellos con el 6%. Uno no puede sentarse en una mesa de negociación amenazando de antemano con que no está por la labor de acercar posturas”.

ASESORÍA JURÍDICA

“HORECA y sus consejeros tienen un trabajo ingente porque hay que leerse unos tochos que no son precisamente unas novelas y sin comerse una sola palabra porque nos la pueden dar y eso significaría nuestra ruina. Es por eso que colaboran con nosotros personas que consideramos doctas en la materia y a las que les hacemos llegar la documentación para que nos asesoren”.

“Todo esto conlleva que la Federación se tenga que especializar cada vez más por lo que las dos últimas contrataciones que hemos hecho son dos abogadas. Así tenemos la tranquilidad de que los papeles los están viendo gente que entiende mucho. Esto nos permite también centrarnos con mayor dedicación en cuestiones como las hojas de reclamaciones y los expedientes sancionadores”.

“Un trabajo que cada día se nos demanda más y al que prestamos la máxima atención. De ahí que tenga que estar muy satisfecho del trabajo que nuestro joven, competente y cualificado personal ha venido realizando durante este último año. Ésta tiene que ser la línea a seguir”.

SUBVENCIONES

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS

Amyp
GRUPO

SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Acreditación S.P. 51/00



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

Avda. Ana de Viya, nº5 . Oficina: 208 . 11009 Cádiz . Telf.: 956 29 34 54 . Fax: 956 29 27 00



“Hemos pasado de ser criticados a tener un peso muy importante en la sociedad y que nuestra labor sea reconocida y premiada”

“Hemos podido acceder, a nivel nacional, a un crédito especial de 400 millones de euros, que se ha ampliado con 600 más. Incluso hemos contactado con dos bancos que tienen dinero y están dispuestos a gestionar con nosotros créditos ICO. Y en esta línea seguimos demandando que hay que ampliar el capital de las ayudas que se conceden al sector a primeros de año”.

“La gestión de HORECA de cara a la sociedad ha mejorado muchísimo. La Junta de Andalucía nos ha concedido el premio ‘C de Consumo’, que es la primera vez en la historia que se concede a una patronal, prueba inequívoca de lo contentos que están los consumidores con nosotros”.

MESA DE CONSUMO

En la Mesa de Consumo, destacar el papel de nuestro presidente de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas, Luis Robledo, quien hizo ver que una cosa es que un cliente presente una reclamación y otra, bien distinta, que finalmente se demuestre que lleva la razón. Se ha demostrado en este apartado que anualmente se daban muy pocas sanciones por lo que nos hemos quitado

ese sambenito de que la Hostelería era el sector más conflictivo”.

“Hemos tenido una actividad febril a la hora de firmar convenios como el que afecta a los establecimientos hosteleros en el tema del ahorro energético. En este apartado estamos buscando las empresas que nos oferten unos sistemas que nuestros asociados puedan asumir. Invertir para el ahorro en un periodo tan delicado como éste es un pelín complicado y hay que hacerlo con cautela”.

RECONOCIMIENTOS

“Gracias también a nuestros asociados se han obtenido muchos reconocimientos. Seguimos acaparando una edición más los premios Tui Holly (hoteles Duque de Nájera y Barrosa Palace), que son muy difíciles de conseguir y que hay muchas zonas turísticas de todo el mundo que luchan cada año por obtenerlos”.

“En definitiva, si antes se hablaba de nosotros para criticarnos, hoy en día estamos en una línea en la que HORECA va teniendo un peso muy importante y nos lo reconocen. Así que hay que seguir ofreciendo este buen servicio y dar la mejor imagen porque de lo contrario perjudicaríamos al resto de asociados. En esta apartado, os vamos a mandar un escrito en el que se reconoce que nuestro asociado pertenece a esta Federación”.

COLABORACIONES Y CONVENIOS

“Hemos atravesado el Océano Atlántico, dentro de las campañas de promoción que se vienen realizando de cara al 2012 de la mano de la Cámara de Comercio, participando en mesas de trabajo en las que se busca que los clientes iberoamericanos puedan visitarnos con un precio adsequible”.

“Agradecer la labor de Antonio Real, mi mano derecha cuando nos sentamos en las mesas de las patronales nacionales y en particular la de hoteles porque es él quien lleva prácticamente toda la negociación. Hay que destacar en este punto el enorme trabajo que se está haciendo de cara a las entidades de gestión como SGAE que vienen con la intención exclusiva de cobrar, demandando y con amenazas de llevarnos a los juzgados”.

“Hemos firmado un convenio con una asociación de disminuidos físicos para recoger los vi-

drios de nuestros establecimientos en Cádiz capital y llevarlo más adelante al resto de municipios. También colaboramos con firmas como 'Prosegur', 'Gamesa Solar' y colaboramos en el programa 'Conciliamos', actividad que permite que los niños puedan estar recogidos en una guardería mientras nuestro asociados realizan sus labores.

"Seguimos colaborando, y ya son cinco años con nuestro sector del catering, en la 'Gala del Autismo', lo que es una manera de que nuestra actividad no sea exclusivamente empresarial, sino que también le devolvamos a la sociedad algo de lo que recibimos".

"Continuamos con la campaña de Radio Córdoba, hemos estado en FITUR, al igual que en el resto de ferias importantes y en distintas actuaciones con la Cámara de Comercio (Berlín, Zurich,...), que dota con el 50% de los gastos a las empresas que asisten a estas convocatorias. En este aspecto, nos tiene que quedar muy claro que los recursos son escasos y hay que saber administrarlos".

APOYO AL SECTOR DE LA NOCHE

"Habría que empezar a analizar muy bien la ordenación del sector que trabaja la noche porque nuestras discotecas y salas de fiestas lo están pasando muy mal. La competencia ilegal está generando mucho daño a nuestros establecimientos y algunos dicen incluso que van a cerrar o sólo a abrir un día a la semana".

"Hay que proteger a estos empresarios y desde la propia Asociación de Discotecas hay una propuesta muy llamativa y es que se les declare 'sector turístico' porque está claro que el cliente, después de una cena, lo que le apetece es bailar o tomarse una copa a gusto".

"Para ello también haría falta que la Junta de Andalucía se 'mojase' porque les exigen una serie de requisitos en el tema de la seguridad y el aforo de los establecimientos que los están ahogando".

MÁS TRENES

"En el apartado de transporte ferroviario, hemos solicitado que se amplie la capacidad de los trenes y se ponga un vagón de equipaje. Además, se está dando la circunstancia de muchos viajeros que vienen a Sevilla o Córdoba, pero que se sacan el billete hasta Cádiz porque al ver



que se completan los cupos para esas poblaciones, pagan como si vinieran a la capital gaditana aunque se bajen antes. Así, es muy difícil que el turista llegue a Cádiz en tren por lo que solicitamos más plazas y, por supuesto, que se acelere al máximo la puesta en marcha del AVE hasta nuestra provincia".

COMPETENCIA DESLEAL

"En cuestiones tan polémicas como las carpas, las bodegas que se habilitan para dar comidas de empresas, las acampadas ilegales durante el mundial de motociclismo, vamos a ir a por ellas con todas las de la ley aunque vemos que las administraciones locales no las miden con el mismo rasero que a nosotros".

"Otro debate importante que se ha abierto en los últimos años, que va a más y que no sabemos cómo va a acabar es el de la música en vivo en establecimientos nocturnos cuando debería montarse en salas de fiesta. Si hay una normativa hay que cumplirla y si no, se cambia porque ampara un fenómeno ilegal. Y lamentamos mucho que nosotros tengamos que ser los paladines que defendamos este tema".

"Nos espera por delante un año apasionante porque está lleno de incógnitas aunque esta Patronal tenga las ideas muy claras y no son otras que el propósito de exigir porque después de 20 años de continuo crecimiento es necesario poner la casa en orden y el que se dedique a una acti-

vidad que lo haga conforme a la ley vigente y sin que provoque una competencia desleal. Estamos hablando de un fenómeno que se suele dar entre los empresarios que no están afiliados a HORECA porque aquí no nos duelen prendas a la hora de denunciar a nuestros propios asociados cuando no cumplen aunque muchas veces sea por falta de conocimiento. Para evitar precisamente esto, os tenemos completamente informados a través de circulares hasta tal punto que a muchos les saturamos el correo electrónico. Pero es que es muy importante que toda la información os llegue puntualmente”.

PORTAL HORECA

“También deciros que hemos puesto en marcha el portal de HORECA que cuenta con cuatro centrales de reserva, pero vemos que los establecimientos no entran en ellas. Sospechamos que pueda ser porque resulte complicado para lo que contamos con una comisión que está analizando el porqué los empresarios no acceden a esta central”.

RECUERDO PARA LOS QUE NO ESTÁN

“No quiero finalizar sin recordar que este año hay grandes ausencias y, a nivel personal, me voy a permitir la licencia de recordar que el año pasado falleció Nino Ordóñez al que precisamente le entregamos nuestra insignia de oro. Hablamos de una persona muy querida y a la vez un empresario ejemplar, serio y trabajador que nos dejó a una edad fantástica y como él otras personas a las que dedicamos nuestro recuerdo”.

“Por último, deciros a todos que no vamos a cejar en nuestro trabajo por el colectivo y confiamos en que el mismo interés que mostramos en tener



“Hay que trabajar en equipo para que esta provincia salga más fortalecida cuando finalice este periodo de recesión económica”

iniciativas y colaborar con las administraciones, éstas lo muestren por nosotros y dejen de perseguirnos”.

“Deben ser nuestros aliados y no obstruir nuestro trabajo en un año que espero que sea el del trabajo en equipo de todos los que formamos parte de esta provincia para que cuando finalice este periodo de crisis salgamos todos mucho más fortalecidos y animados. En todo caso, que no desaparezca ninguna empresa de hostelería y, si es posible, que aparezca alguna más”.



Elecciones a presidencia y vocalías en tres Asociaciones de la Patronal

De conformidad con los vigentes estatutos de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, se detalla el resultado de la elecciones estatutarias recogidas en el 5º punto del orden del día para la provisión de las siguientes vacantes: presidente y un vocal de la Asociación de Cafés-Bares y Tabernas, un vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías y presidente y dos vocales de la Asociación de Obradores de Confeiterías y Pastelerías.

Así, Luis Robledo Lamela (Casa Luis, San Fernando) fue elegido presidente de la Asociación de Cafés-Bares y Tabernas, y Manuel Sixto Taboada (Bar Los Gallegos, San Fernando), vocal de la misma. Ernesto Rodríguez de la Fuente (Cafetería Andalucía, Cádiz), vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías.



Antonio Ojeda Lores (Pastelería La Perla, El Puerto), presidente de la Asociación de Obradores y Pastelerías, y Josefa Benítez Causín (Confeitería La Predilecta, de Chiclana) y Natalia Tamara Pérez Gavira (establecimiento 'Okay', de La Línea), vocales de la misma.

Fernando Gago: “El Puerto y Horeca mantienen una excelente colaboración”

El delegado de Turismo del Ayuntamiento de El Puerto de Santa María acudió a la cita organizada por HORECA para disfrutar del ambiente y acompañar a los directivos de la Patronal, “en una asamblea de gran categoría y muy entrañable por la gente que compone el Consejo de Administración de HORECA y todo el sector turístico gaditano que aglutina a un conjunto de personas entrañables.

El acto es un momento para dar rienda suelta a la convivencia y pasar con los amigos un rato agradable”. Gago valora positivamente la relación existente entre HORECA y la Delegación Municipal de Turismo, “las relaciones son muy buenas y hay un gran entendimiento, ya que la Patronal cuenta con un presidente que tiene la experiencia suficiente dentro del sector adquirida por los muchos años al frente de la entidad. El Ayuntamiento portuense mantiene un gran colaboración donde siempre ha existido el diálogo y, por ende, el apoyo necesario entre unos y otros, ya que estamos trabajando en políticas comunes”. Por



El concejal Fernando Gago y xxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxx

último, Gago, no podía dejar a un lado la crisis económica que está afectando a todos los sectores, “y en éste no podía ser menos, pero con el trabajo de todos seguro que se saldrá hacia delante porque no hay mal que cien años dure”.

Consejo de Administración

ASOCIACIÓN DE HOTELES



Presidente

Antonio Real Granados
Director Grupo HACE
Rota/Jerez de la Frontera



Stephan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez de la Frontera



Alfred J. Fischbach
Grupo JALE
El Puerto de Santa María

Vocales



Rocío Sutil Domínguez
Hotel Playa Victoria
Cádiz



José Ruiz Ayuso
Hipotels
Chiclana



Gonzalo Galera Martínez
Hotel Sherry Park
Jerez de la Frontera



Juan Manuel Vallejo Acosta
Hotel Serit
Jerez de la Frontera



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan González del Castillo
Hotel Brasilia
Chipiona



Juan Carlos Carmona Martínez
Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Francisco García Quirós
Hotel Santa María
El Puerto de Santa María

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



Presidente

Mikel Elorza Guisasola
Marisquería La Marea
Cádiz



Juan Caparrós Lacera
Restaurante La Marina
La Línea

Vocales



Ernesto Rodríguez de la Fuente
Café Bar Andalucía
Cádiz



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



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



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

Manuel Sixto Taboada
Café Bar La Gallega
San Fernando



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



ASESOR PRESIDENCIA

José Luis Sánchez Vargas

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



Presidente

Alexis Ruiz Martín
Discoteca Saños
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



Vocal

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

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



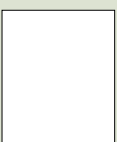
Presidente

Antonio Ojeda Lores
Ojerosa
El Puerto de Santa María



Vocales

Josefa Benítez Causín
Pastelería La Predilecta
Chiclana



Natalia Tamara Pérez Gavira
Pastelería Okay
La Línea

Insignias de Oro para los asociados jubilados



En la imagen de la izquierda Jon Monasterio y en la fotografía de la derecha Francisco Pacheco, junto a Antonio de María

Jon Monasterio Anasagasti Restaurante Atxuri (Cádiz)

Nació en Bermeo (Vizcaya) el 29 de noviembre de 1934, llega a Cádiz en 1951 y desde entonces vinculado al sector de la hostelería. Su nombre ha estado siempre ligado al del conocido Restaurante Atxuri que, ubicado en el número 15 de la calle Plocia, hace muy poco tiempo se ha trasladado al número 7 de la misma vía. En un principio, el propietario del establecimiento era su tío y un socio gallego, hasta que a comienzos de la década de los 50, Jon se hace cargo del negocio.

Su tradicional comida vasca encontró desde un principio una magnífica acogida en la ciudad, siendo un rincón muy apreciado por los amantes

de la gastronomía vasca y en concreto, de especialidades como la merluza en salsa verde, las anchoas, el bacalao, las kokotxas y los morros. Hasta ahora, el Restaurante Atxuri ha contado con una clientela fiel en busca de la calidad de unos productos muy apreciados por los paladares más exigentes.

Francisco Pacheco Romero Hotel Ávila (Jerez de la Frontera)

Recién cumplidos los 92 años, comenzó su singladura profesional en Sevilla con negocios de compra y venta de motocicletas, bicicletas y todo lo relacionado con las dos ruedas. Desde tierras sevillanas llegó a Jerez en 1944, abriendo un negocio del mismo sector, su gran pasión, organi-



Antonio Real, presidente de la Asociación de Hoteles entregó el diploma a Juan Antonio García García



Juan Alvarez Silva recibió la distinción de manos de Sebastian Martinez



HORECA valoró la trayectoria profesional de Josefa Cañas

zando competiciones deportivas en una población que ya comenzaba a despuntar por su pasión por las dos ruedas. Francisco llegó a ser presidente del Moto Club Jerezano, siendo uno de los impulsores de lo que llegaría a ser el Circuito de Jerez, una magna obra que serviría para dar un tremendo impulso económico a Jerez, su comarca y la provincia, debido a su estrecha relación con el sector turístico.

Precisamente esta repercusión turística le lleva a introducirse en el mundo de la hostelería en 1967 cuando abre las puertas del Hostal Ávila, que en 1986 -tras su remodelación y ampliación- llegaría a alcanzar la categoría de hotel de dos estrellas. Tras su jubilación, su hijo se hizo cargo



El chiblanero Juan Moreno Benitez fue uno de los distinguidos

de un negocio familiar que sigue vigente en pleno siglo XXI.

Juan Antonio García García Hotel del Mar (El Puerto)

Nacido en Soria en 1943, con 15 años inicia su labor profesional entre los fogones de cocinas como Marianista Escoriaza (Guipúzcoa), Mesón del Carmen (Zaragoza) y Hotel María Cristina (San Sebastián). Desde tierras vascas, llega a la costa gaditana donde ingresa en el Hotel Caballo Blanco (Valdelagrana). De aquí, al Hotel Alga en Calella-Palafrugell (Girona) y, definitivamente, regresa a El Puerto de Santa María en 1961, al entonces Restaurante Cangrejo Rojo, comenzando un periplo que le lleva por los restaurantes El Resbaladero y El Buzo; siempre al pie del cañón y trabajando a conciencia en sus cocinas.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. 

DISTRIBUIDOR OFICIAL





























POL.IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO N°21 – 11500 PTO.STA.MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 – www.ansama.net



Antonio de Maria, presidente de la patronal hostelera, fue el encargado de entregar los diplomas acreditativos a Salvador Relinque y Juan Francisco Campos

En 1980, junto a su socio y amigo José Cala, abre el Restaurante La Goleta, que gestionaron hasta 1992. Entonces, deciden repartir beneficios e iniciar rumbos diferentes. Juan Antonio comienza una aventura con el Hotel del Mar, establecimiento que paradójicamente no cuenta con cocina, de la que siempre se ha confesado un enamorado. Persona de reconocido prestigio en El Puerto, muy querido por todos y que siempre ha tenido debilidad por los platos tradicionales, encontrando entre los pescados y mariscos de la ribera portuense una materia prima de primera calidad.

Juan Álvarez Silva

Hotel La Codorniz (Tarifa)

Jubilado y con 65 años, nació en la pedanía tarifeña de Tahivilla. De muy joven se vio obligado a emigrar a Jaca, trasladándose posteriormente a Barcelona. En ambas localidades se dedicó a la tala de árboles hasta que en 1967 decide regresar a Tarifa donde -junto a su hermano Nicolás- emprende la aventura en el sector de la hostelería. Ambos gestionaron, entre otros, los bares Central y El Coto, así como el del Casino de Tarifa; los restaurantes El Chozo y El Tope, hasta que ven llegado el momento de montar el Hotel La Codorniz.

Conocido en toda Tarifa y sus alrededores como Juan el de la Codorniz'. En la actualidad, este negocio de marcado carácter familiar está regentado por sus hijos Juan, Isabel y Rosario, que siguen contando con la inestimable colaboración y consejos del patriarca.

Josefa Cañas Téllez

Hostal Málaga (Arcos de la Frontera)

Nacida en Arcos el 12 de mayo de 1942, con 23 años emigró a Alemania, donde trabajó sin descanso de día y noche durante 20 años para conseguir un dinero suficiente para regresar a su tierra y montar un negocio. En 1983, por fin regresa definitivamente a España y -más concretamente- a su Arcos natal. Sus primeros pinitos en el mundo empresarial, apuntan a la compra de tres pisos para su alquiler y poder vivir de sus rentas, pero un fontanero del Restaurante Voy- Voy le plantea la posibilidad de abrir una pensión, idea que Josefa acoge con interés.

Comienza con la compra de tres apartamentos, luego cinco y ocho hasta llegar a diez y abrir el Hostal Málaga con 18 habitaciones. Además, el negocio se completa con cinco apartamentos turísticos en una zona balcón entre la campiña jerezana y su sierra con un gran interés como enclave turístico (Ruta de los Pueblos Blancos, Circuito de Jerez, Semana Santa Josefa se ha sentido durante su dilatada trayectoria profesional muy satisfecha por la aventura emprendida, dándose la circunstancia de que muchas de las personas que conoció en tierras alemanas han llegado a hospedarse en sus establecimientos, siendo además su estancia la que ha abierto nuevas vías de ingreso procedentes del país teutón y otros del viejo Continente. En la actualidad, jubilada, es su hijo el que mantiene el negocio familiar, con los sabios consejos de su madre.



Manuel Catalan recogió el premio junto a su esposa

Juan Moreno Benítez

Restaurante La Cabaña (Chiclana)

Nació en Chiclana, su nombre ha estado unido al Restaurante La Cabaña los últimos 45 años hasta que le ha llegado el momento de su jubilación. Comenzó a trabajar en Mallorca, en el Hotel Son Moix, estando en estas islas diez años hasta que le llega el momento de regresar a Chiclana para cumplir con la Patria. Una vez finalizado el Servicio Militar, decide que es el momento de labrarse una carrera profesional en su tierra de origen y centrarla en el sector de la hostelería.

Siendo ya propietario de La Cabaña y con el negocio totalmente asentado en la localidad chiclanera, le surge la posibilidad hace un año de adquirir la conocida Venta El Carbón. Su hijo -en la actualidad al frente de La Cabaña- ve con buenos ojos esta operación empresarial y le anima a ampliar la cartera de negocio familiar. Juan Moreno se ha sentido siempre

muy orgulloso de la magnífica relación calidad precio que ha ofrecido a su amplia clientela aunque -como le está sucediendo al sector en los últimos meses- reconoce que la crisis ha bajado un tanto el volumen de negocio.

Salvador Relinque Moya

Restaurante Casa Relinque (Tarifa)

Nacido en Tarifa en 1944, donde ha pasado toda su vida, dedicándose desde muy pequeño al mundo de la hostelería. Salvador supone la tercera generación familiar entregada al negocio, tras su padre y abuelo, y también la última, pues sus dos hijos están laboralmente centrados en temas que nada tienen que ver con el sector y él, ya jubilado, ha vendido el negocio al propietario de un camping vecino, José Jiménez. La conocida como Casa Relinque data de 1970, pues anteriormente era una venta propiamente dicha, propiedad de su padre, haciendo el hijo sus primeros pinitos en el negocio paterno. Salvador se declara un fiel servidor de su clientela durante toda su vida profesional y ésta le ha dado su voto de confianza hasta el día de su jubilación. Hablamos de un establecimiento muy conocido en la zona y fuera de ella por su cocina tradicional y unos menús con una excelente relación calidad precio.

Juan Francisco Campos Mosena

Heladería Salón Italiano (Cádiz)

Conocido por todos como Gianni Campos y nacido en Cádiz el 16 de junio de 1943, su origen no es italiano aunque hereda esta sangre de su padre, que nació al norte del país transalpino y más concretamente en el Valle de Zoldo. En 1956 comenzó a trabajar, junto a sus hermanos, desde el escalón más bajo, fregando platos. Su nombre siempre ha estado vinculado a la heladería, inaugurada por su padre en 1940 cuando éste se vino a Cádiz aunque ya antes de su llegada se

Ceginfor Consulting

Muchas necesidades un solo proveedor

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

- Consultoría
- Nueva Tecnología y Comunicaciones
- Desarrollo de Software
- Asistencia Técnica y Teleónica
- Marketing y Diseño Web
- Formación Empresarial

¡Qué necesita su empresa!
Llámenos 902 07 55 45

ceginfor.es

¡Ahora software Total Hostelería y software de Gestión Hotelera gratis para Asociados!

¡Olvídate Especial HORAS con compras de mantenimiento!

¡No! ventas@ceginfor.es

La Patronal volvió un año más a rendir un merecido homenaje a los asociados jubilados después de una sacrificada vida dedicada a la profesión

había introducido en el sector con un negocio en Madrid, en la calle Fuencarral, en 1936.

La familia se traslada a Cádiz en busca de un clima más benigno. Una vez conocida la ciudad se quedan aquí y echan raíces. Su padre introdujo en Cádiz la fórmula del tradicional helado italiano (o receta como antiguamente era conocida). Estamos hablando de un negocio con un marcado acento familiar, pasando de padres a hijos y de éstos a nietos, siendo los hijos de Gianni la tercera generación.

Es un local tremendamente característico del casco antiguo y al que acompaña la tradición gaditana de que abre sus puertas con los primeros albos de la primavera, siendo también obligada su visita para contemplar desde su perímetro las más bellas estampas de la Semana Santa de Cádiz.

Manuel Catalán Mena

Gran Hotel Ciudad del Sur (Puerto Real)

Nacido en Puerto Real, donde ha desarrollado su vida profesional en diferentes oficios que nada tenían que ver con la hostelería: en el campo, en Astilleros... Hasta que en 1980 abre un bar que con el paso de los años y una serie de obras acabó convirtiéndose en un establecimiento hotelero en 1987. Comenzó teniendo categoría de hostel -el primero que se abrió en la Villa puertorrealense- de dos estrellas hasta que su crecimiento lo llevó a convertirse en hotel de una estrella.

Hoy día, Manuel está al frente de un negocio que ofrece todo tipo de comodidades a su huésped, incluyendo servicio de bar y restaurante muy apreciado por el visitante. Se reconoce poco dado a esto de los homenajes, pero agradece profundamente a Horeca que "haya sabido valorar mi andadura profesional y todos los esfuerzos llevados a cabo en estos intensos años de trabajo y sacrificios".



HORECA reconoció la labor de Manuel Xisto Taboada

Manuel Xisto Taboada

Bar Los Gallegos (San Fernando)

Nació en la parroquia de Agar en La Estrada (A Coruña). Con 12 años (en 1963), llegó a San Fernando, donde ya residían sus padres desde 1935. Su padre, que trabajó en distintos establecimientos del ramo hostelero isleño, adquirió en 1947 el Bar Los Gallegos, que por entonces era una pastelería con el singular nombre 'De Currito'. Sin ningún título académico que reconociera sus estudios y trabajando de sol a sol, Manuel logró poco a poco levantar el negocio -pese a los lógicos momentos de desánimo- hasta convertirlo en lo que hoy es en todo San Fernando, un rincón tremendamente reconocido y visitado. Especialidades como el pulpo, la empanada, el caldo gallego y la excelente cocina de la tierra, hacen del Bar Los Gallegos una parada obligada para cualquiera que se acerque a la Isla de León.

Una vez jubilados, sus padres se marcharon a tierras gallegas, y allí los visita cuando el negocio, que regenta junto a su hermano José, se lo permite. Gaditano de adopción reconoce a San Fernando como su casa, su tierra y el sitio donde han nacido sus hijos. Presume de una clientela fiel que nunca le ha abandonado y reconoce abiertamente que "con mucho sacrificio combato las consecuencias de la crisis económica".



El presidente de la CEC, Miguel González Saucedo, recibió la distinción



Antonio de María entregó el premio a Álvarez Barreiro



Javier Sánchez Rojas, secretario de la Confederación de Empresarios, fue uno de los distinguidos



HORECA valoró la labor profesional de Sebastian Martínez



De María entregó la placa honorífica a José Manuel Anguiano

Oro para la CEC y placas honoríficas de la Federación

Saucedo y Javier Sánchez Rojas, presidente y secretario general de la Confederación de Empresarios de Cádiz, por su estrecha colaboración con la patronal de hostelería.

Al mismo tiempo se entregaron placas honoríficas a Sebastián Martínez Garrido, José María Álvarez Barreiro y José Manuel Anguiano Berrier, del Hotel Caballo Blanco (Valdelagrana). Todas ellas para valorar y agradecer el trabajo realizado por los tres distinguidos en sus respectivas y dilatadas trayectorias profesionales.

HORECA, en el transcurso del acontecimiento celebrado en El Puerto de Santa María, entregó también otras distinciones importantes. Entre ellas, la insignia de oro de la Federación en la categoría institucional que recayeron en Miguel González



La recepción se celebró en los patios donde los presentes degustaron un completo aperitivo servido con una gran profesionalidad





Los asociados de HORECA disfrutaron de una jornada que estuvo amenizada por la música de una banda y una orquesta



Empresas colaboradoras apoyan la feria con un sorteo de regalos

El tradicional sorteo de regalos se realizó en el transcurso de la fiesta junto a una serie de firmas y empresas colaboradoras. La suerte volvió a estar muy repartida entre todos los asociados que participaron en el mismo.

BODEGAS FÉLIX SOLÍS

Sorteó dos cajas Gourmet que entregó Francisco Jiménez, en representación de la empresa, al representante del Bar Stop.

MONTESIERRA

Quiso colaborar con el sorteo de una paleta de jamón 5J que recayó en el Restaurante San Antonio. Bartolomé Piñero, del departamento comercial, hizo entrega del regalo a Concepción Martín Troncoso, representante del Restaurante San Antonio.

RENYPICOT

Francisco Rodríguez, en representación de la empresa, hizo entrega de dos cestas de productos Reny Picot y Montelarreina a los agraciados que fueron el Bar Stop y a Ana Reyes Romero, del Bar Andalucía.

CODENET

La empresa sorteó el monitor Portal Turístico de la Provincia de Cádiz 'guiadecadiz.com' de 19" panorámico Fujitsu-Siemens con altavoces integrados, valorado en 210 euros. El regalo, que recayó en el Bar Ducal, lo recogió su representante, Andrés Pedemonte Sánchez.

DISTRIBUIDORA ANSAMA

Sorteó tres botellones de tres litros 'Dos Maderas'. Antonio Sanz Mateos, gerente de la distribuidora, entregó los premios a los representantes de los bares Ducan y El Recuerdo y de Alfonso Catering.

NESTLÉ

Regaló una máquina neespresso de mono dosis valorada en 210 euros con estuche de carga de café. La entrega la realizó Rafael Frediani al Hostal Málaga.

GRUPO HOTELES JALE

Sorteó dos noches para dos personas con alojamiento y desayuno en el Hotel Incosol. Entregó José Alarcón, director de Explotación, y recibió el representante del Restaurante La Barca de Vejer. Asimismo sorteó dos noches para dos personas con alojamiento y desayuno en el Hotel Palacete Mirador de Córdoba, que también entregó José Alarcón, al Bar Casa Luis.

Otro de los sorteos del Grupo Hoteles Jale fue dos noches para dos personas con alojamiento y desayuno en el Hotel Duques de Medinaceli. La entrega la efectuó el director del hotel, Andrés Guerrero, a Adriana Carbonell Alpiza, en representación del Restaurante San Antonio.

El Grupo regaló igualmente dos noches para dos personas con alojamiento y desayuno en el Hotel Monasterio San Miguel, re-

galo que fue entregado también por Andrés Guerrero al Hotel Pozo del Duque. Por último, se sorteó dos noches para dos personas con alojamiento y desayuno en el Hotel Colón Costa Ballena. Marina de Paz, directora del establecimiento hotelero hizo entrega del regalo a Manuel Pinto, de la Venta Pinto.

NESPRESSO

Colaboró con una máquina de Café Nespresso que fue sorteada en los asociados. Recayó en Rosario Fuste Fernández, del Bar Ducan. Entregó Ignacio Soto.

CEGINFOR

La empresa, con motivo de su 25 aniversario, colaboró con tres aplicaciones (o softwares) de gestión táctil para hostelería valorados en 720 euros cada uno. El premio lo entregó Inmaculada Salguero, responsable del área comercial y de marketing de la entidad, a Alonso García López, del Bar Stop; Juan Guirola García, del Hotel Pozo del Duque; y Ángel Montero, del Bar El Recuerdo.

PEPSI COLA

La empresa sorteó, en primer lugar, un lote de 50 cajas de refrescos que recayó en el Bar Los Gallegos, recogiendo Manuel Sixto Taboada de manos de José Luis Calvo. También regaló un lote de 25 cajas de refrescos que recogió Faustino Rodríguez, del Bar Juanito, de manos de Luis Parrales.

COFYSUR

Sorteó un lote de productos compuesto por varios tipos de café, azúcar, selección de tes del mundo, chocolates, una fondue y granizada de limón y de naranja. El premio, que recayó en el Bar Ducan, lo recibió Juan Pedemonte de manos de José Luis García.

BARABASS

Sorteó una tabla de surf que recayó en el Bar Andalucía. Isabel Navarro, relaciones públicas de Horeca, fue la encargada de entregar el premio a Ernesto Rodríguez.

MAKRO

Colaboró con un televisor LCD de 42" Belson. El agraciado con el premio fue el Restaurante

Casa Flores. La entrega la hizo Alfredo Rodríguez, gerente de Makro.

COCA COLA – RENDELSUR

Sorteó dos lotes de 50 cajas surtidas de vidrio no retornable. Ambos regalos recayeron en la Panificadora La Divina Pastora y Confitería La Perla y en Bar M^a José. Recibieron ambos lotes Amalia Monge Reinado y Juan Manuel Román. Fueron entregados por Beatriz Codes, responsable de Relaciones Externas de la empresa, y Anronio Ledesma, gerente de Cádiz.

HEINEKEN

La empresa colaboró en la feria con tres regalos. El primero fue un televisor Plasma de 32" que

recayó en Catering Jubengo. Recibió Juan Benicio de manos de José A. López de Paz, jefe de ventas de la empresa. El segundo fue una vídeo cámara que correspondió al Gran Hotel Ciudad del Sur. José Antonio Esquinas, responsable de eventos, entregó el premio a Vanesa Garay.

Por último, el tercer premio fue un GPS que fue entregado por Eladio Tejedor, jefe de ventas global, a Francisco Manuel Ramos Álvarez, en representación del Hostal Bahía de Cádiz.

CAMPING CAÑOS DE MECA

Sorteó un fin de semana en las instalaciones del camping. Antonio Jurado entregó el regalo a Alexis Ruiz.



Las dos cajas Gourmet de las bodegas Felix Solis, fueron para el Bar Stop.



vUn lote de 50 cajas surtidas, regalo de Coca Cola - Rendelsur, fue para Amalia Monge.



Otro de los lotes de Coca Cola - Rendelsur fue para el Barr Maria José.



Reny Picot y Montelareina sortearon una cesta de productos que fue para el Bar Stop.



Ana Reyes Romero del Bar Andalucia, recogio otra de las cestas de Reny Picot



Los tres botellones Dos Maderas, distribuidora Ansama, fueron para los bares Ducal y El Recuerdo y para Alfonso Catering



El Hostal Málaga recibió una máquina Nespresso, regalo de Nestlé.



Cofysur sorteó un lote de productos, premio que recayó en Juan Pedemonte, del Bar Ducal.



Concepción Martín Troncoso del Restaurante San Antonio recibió una paleta de jamón 5 J, regalo de Montesierra.



Codenet sorteó un monitor portal turístico de la Provincia de Cádiz, que recayó en Andrés Pedemonte en representación del Bar Ducal.



Rosario Fuste Fernández, recibió una máquina de café que sorteó la firma Nespresso.



Los bares Stop y El Recuerdo, así como el Hotel Pozo del Duque, recogieron las tres aplicaciones de gestión táctil, regalo de Ceginfor.



Dos lotes de refrescos de Pepsi Cola recibieron los bares Los Gallegos y Bar Juanito.



El Restaurante Casa Flores fue el agraciado con una televisión Belsonde 42", regalo de Makro.



Una televisión 33", sorteado por Heineken fue a parar al Catering Jubengo; lo recogió Juan Benicio.



A la izquierda, Vanesa Garai, en representación del Gran Hotel Ciudad del Sur, recibió una videocámara que regalo Heineken.

A la derecha, Eladio Tejedor, jefe de ventas de Heineken, hizo entrega de un Gps a Francisco Manuel Ramos Álvarez, del Hostal Bahía de Cádiz.





A la izquierda, Barabass regalo una tabla de sur, que fue entregado por Isabel Navarro, relaciones publicas de HORECA, a Ernesto Rodríguez del Bar Andalucía

Abajo, Alexis Ruiz en el momento de recoger un premio de un fin de semana en el campi Caños de Meca que fue entregado por Antonio Jurado.



El Grupo Jale colaboró, un año más, en el acontecimiento organizado por HORECA. En esta ocasión sorteó cinco lotes de 2 noches de hotel para dos personas con alojamiento y desayuno, premios que recayeron en Restaurante La Barca de Vejer, Bar Casa Luis, Restaurante San Antonio, Hotel Pozo del Duque y Venta Pinto





HORECA aprovecha estas líneas para felicitar a la Hacienda las Beatillas por el magnífico almuerzo y a su personal de sala y cocina así como a los alumnos de la Escuela de Hostelería 'Las Vides' de Jerez y al personal de Adecco por el magnífico servicio prestado. Asimismo, queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente ha atendido la 'Feria de la Hostelería' y a las siguientes empresas:

- Makro
- Heineken España
- Coca Cola - Rendelsur
- Nestlé
- Ojelosa
- Ram
- Reni Picot
- Emisán Viajes y Congresos
- Pepsi Cola
- Rives
- Páez Morilla
- Codorniu
- Ceginfor
- Bodegas Williams & Humbert
- Ansama
- Barabass
- Jamones Montesierra
- Gamesa Solar
- Frigoríficos Puerto Mar
- Gacei Servicios Integrales
- Nespresso
- Bodegas Félix Solis
- Cofysur
- Solán de Cabras
- Portal de Turismo guiadecadiz.com
- Escuela de Hostelería Las Vides de Jerez
- Adecco
- Andalucía de Prevención
- Foto Luque
- Producciones Portela
- Línea 6 Comunicación
- Hacienda Las Beatillas
- Grupo JALE Hoteles





Magnífico ambiente de convivencia el que se vivió en las instalaciones de la Hacienda Las Beatillas del Grupo Jale en El Puerto



El restaurante Las Vides recibe el certificado de calidad de la Junta

La Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, a través de la Dirección General de Calidad, Innovación y Prospectiva Turística, ha otorgado el Certificado de Calidad de Servicio al Restaurante Las Vides, de la Escuela de Hostelería de Jerez, refrendando que cumple los requisitos del referencial de calidad del servicio.



Las Vides, restaurante de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez, dispone además de un bar cafetería de un ambiente acogedor donde se sirven desayunos, almuerzos y cenas con capacidad para noventa personas en cafetería y otras cuarenta en terraza. Los clientes tienen la oportunidad de degustar tapas innovadoras y tradicionales de una excelente calidad y a un precio muy asequible. En definitiva se trata de un lu-

gar donde la cocina creativa y la cocina tradicional se dan la mano. El restaurante propiamente dicho posee una capacidad para setenta personas y una decoración moderna de aire elegante y acogedor, donde los clientes reciben un trato personalizado por parte un servicio siempre atento y muy profesional. El Restaurante Las Vides, sito en calle Einstein 5 (Parque Empresarial) ofrece una coci-

na muy personal que da cabida a recetas creativas, tradicionales y modernas, a la par que cuida muy mucho la presentación y la calidad-precio.

Desde la Escuela Profesional de Hostelería Jerez se procura que su restaurante sea la imagen de la Escuela: no en balde los alumnos participan de la elaboración y el servicio de los platos.

Un alumno, segundo en un congreso andaluz de jóvenes cocineros

El alumno de la Escuela de Hostelería de Jerez Antonio Jesús Román Bernal, jerezano de 22 años ha ganado el segundo premio de Jóvenes Cocineros del I Congreso Andaluz de Cofradías y Asociaciones Enogastronómicas celebrado en Jaén. Le asistió como ayudante José Tovar Postigo. El premiado, de 2º de Diplomado Técnico en Cocina, participó con el plato titulado 'La berza de mi madre'. Este galardón se suma a otros tantos que los jóvenes alumnos de la Escuela han venido recibiendo de un tiempo a esta parte en diversos concursos gastronómicos a nivel andaluz y nacional.

El jefe de cocina, premio nacional de gastronomía 'Gorro Blanco 2009'

Como viene siendo habitual el restaurante "El Gaitán" celebra su Premio Nacional de Gastronomía "Gorro Blanco", que reconoce a los mejores cocineros españoles. Este año no ha habido dudas sobre el afortunado, el currículum profesional de Pepe Rosales es impresionante y es merecedor de este reconocimiento que premia su trabajo en el mundo de la restauración y también como no, autor del libro gastronómico 'El arte de la cocina' de EH Editores Gastronomía. Desde aquí felicitamos a nuestro jefe de cocina y compañero Pepe Rosales.

POR CONTRATAR NUESTRAS ALARMAS
NO TE VAMOS A REGALAR UN
ORDENADOR CON PANTALLA PLANA
NI FALTA QUE HACE

PORQUE TODAS NUESTRAS ALARMAS
LLEVAN DE REGALO LA MEJOR
GARANTÍA DEL MERCADO

GARANTÍA ACTIVA



Respuesta en 45 segundos. Intervención en 15 minutos.
Reparación en 48 horas.

Máxima seguridad al mejor precio en un pack



OFERTA ESPECIAL
PROTEGE TAMBIÉN
TU HOGAR POR:
149€

Y 30€ al mes hasta fin de año*

Y 30 € al mes hasta fin de año*



Llama YA al **902 202 999**

Consulta las bases de Garantía Activa en la web

www.proseguractiva.es



PROSEGUR
ACTIVA

protección inmediata

Ciclo 'Diálogos en Libertad' sobre periodismo español



El director de la Escuela de Hostelería de Jerez, Francisco Romero; el gerente de la librería 'Hojas de Bohemia', Manuel Romero; la alcaldesa, Pilar Sánchez; y la presidenta de la Asociación de la Prensa de Jerez, Eva Nicasio, firmaron un convenio de colaboración para la organización del ciclo 'Diálogos en Libertad'.

El objetivo es ofrecer una visión del periodismo español en el siglo XXI, sus principales retos, oportunidades y debilidades, en la voz de algunos de sus más

cualificados representantes. Las diferentes sesiones se celebrarán en distintos escenarios de la ciudad, entre los que destacan los Museos de la Atalaya y la Real Escuela de Arte Ecuestre además de las propias instalaciones de la Escuela de Hostelería.

'Diálogos en libertad' prestará especial atención al proceso de convergencia digital de la comunicación. Unas transformaciones que exigen un análisis por aquellos que las están ejecutando y una urgente adaptación profesional.

Ana Orellana disertó sobre 'Las pensiones'

La presidenta de la Sección en la Sala de lo Social del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, donde presta servicios desde hace casi quince años, la jerezana Ana Orellana Cano, disertó sobre Las pensiones en la Escuela de Hostelería de Jerez, en una nueva cita del ciclo de conferencias 'Una copa de Paquiro con...'.

Una ponencia que concitó gran interés en cuanto se abordó una temática de evidente actualidad. Por lo que respecta a su currículum, la Tesis Doctoral de Ana Orellana sobre 'El régimen jurídico de los compromisos por pensiones' está inscrita en la UNESCO. Además, es autora de numerosas publicaciones jurídicas, ha dirigido y coordinado un importante número de Cursos, es profesora de varios Másteres, ha impartido muchas Conferencias y ha recibido un número considerable de Cursos de Formación en las disciplinas jurídicas.

Clases teóricas y cata de quesos artesanos de Andalucía

La Escuela acogió la iniciativa formativa que el Patrimonio Quesero Andaluz ha iniciado por las escuelas de hostelería. Con ello, se pretende dar a conocer los quesos artesanos andaluces a los mejores fogones de la cocina andaluza y sensibilizar al sector hostelero acerca de su buena calidad y variedad, en este caso los quesos del Valle del Guadalhorce, que ofrecieron un

taller práctico a los estudiantes gastronómicos de la Escuela.

La experiencia incluyó clase teórica y cata práctica. La parte teórica consistió en examinar las distintas formas de elaboración, tipos de quesos, repaso por las distintas variedades que existen y conocer su origen, sabor y cualidades de los quesos a catar, los del Valle del Guadalhorce.

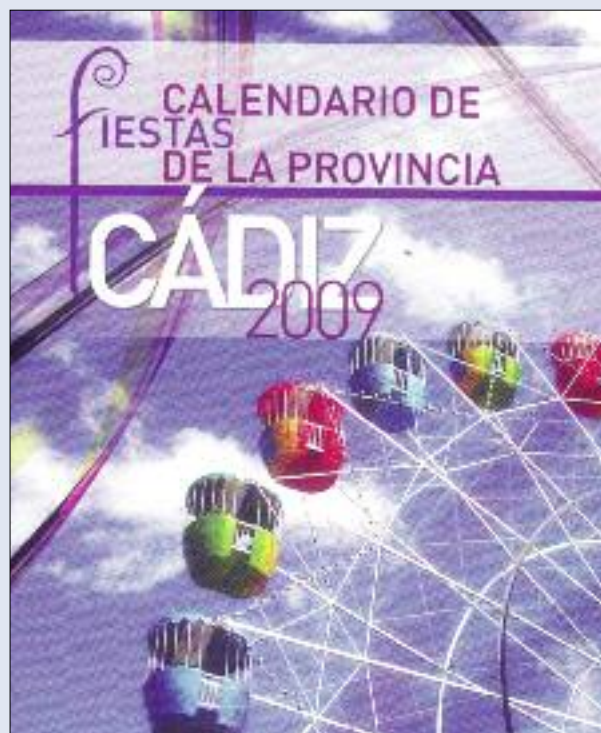


El Patronato de Turismo edita un completo manual con toda la información turística

El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz ha editado, un año más, la Guía Profesional del Turismo, un completo manual donde se recogen los más de 500 hoteles y más de 1.000 restaurantes con los que cuenta la provincia gaditana en 2009. Todas las empresas, instituciones y recursos turísticos de la provincia de Cádiz están al alcance de la mano en una edición que se distribuye de forma gratuita a todos los interesados en adquirirla. La guía es una útil herramienta para todos los profesionales del sector, que pueden encontrar en ella, tanto en español como en inglés, el listado de recursos de la provincia ordenado por localidades y segmentos.

Así, la Guía Profesional del Turismo 2009 recoge los 542 alojamientos (entre hoteles, hostales y pensiones) que están actualmente abiertos y disponibles en la provincia de Cádiz, ordenados por municipios y categorías, los 1.10 restaurantes que tiene contabilizados el Patronato Provincial de Turismo así como las peñas flamencas, las instalaciones deportivas, los museos, las escuelas de español y la infraestructura congresual, entre otros recursos.

Del mismo modo están recogidas todas las empresas con servicios o actividades turísticas tales como guías, organizadores de rutas, especialistas en el avistamiento de cetáceos y en un sinnúmero de actividades



para el recreo. El Patronato ha editado 4.000 guías que ya se están distribuyendo en las ferias, donde gozan de una gran demanda y han sido remitidas personalmente a todos aquellos profesionales del sector y medios de comunicación que lo soliciten. El contenido de la guía está también disponible en la página web del Patronato (www.cadizturismo.com)

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



Nuevas rutas con Jerez y Gibraltar reactivan el tráfico aéreo en la zona

El Campo de Gibraltar y la capital de España está aún más cerca gracias a los vuelos diarios organizados por la compañía Andalus que conecta los aeropuertos de Madrid y el Peñón de Gibraltar. En concreto son 24 vuelos semanales, de lunes a domingo. La compañía, que dedica a esta nueva ruta un avión reactor Embraer 145 de 50 plazas, ha establecido que de lunes a viernes haya dos vuelos de ida y vuelta diarios, uno por las mañanas y otro por las tardes. Los sábados el vuelo será sólo por las mañanas y el domingo únicamente por las tardes.

La compañía malagueña tiene la intención de establecer a corto plazo otras rutas que unirán el aeropuerto gibraltareño y otros del territorio peninsular. El pasado 1 de junio comenzó a funcionar el vuelo entre el Peñón y Barcelona.

Tanto los ayuntamientos que conforman la Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar (La Línea de la Concepción, Algeciras, Los Barrios, San Roque, ...) como el Gobierno del Peñón de Gibraltar y la Diputación Provincial de Cádiz han valorado muy positivamente esta nueva iniciativa de la compañía malagueña Andalus. Y es que en tan sólo 50 minutos y al módico precio de 99 euros el billete de ida y vuelta, quedan perfectamente comunicadas las localida-



Mancomunidad de Municipios y Diputación valoran muy positivamente esta iniciativa

des que conforman la comarca del Campo de Gibraltar con Madrid lo que dará una mayor afluencia de viajeros a una zona que destaca por la afluencia de turismo de alto poder adquisitivo.

Por otra parte, la aerolínea alemana Air Berlin fletará vuelos semanales entre el Aeropuerto de Jerez y tres ciudades alemanas: Düsseldorf (viernes), Frank-

furt (lunes) y Stuttgart (lunes), a partir del próximo mes de octubre. Esta operación supone más de 10.000 asientos con destino a Cádiz este próximo invierno y un auténtico revulsivo para el desarrollo de la denominada como temporada baja del turismo provincial.

Air Berlin es la sexta aerolínea en el Aeropuerto de Jerez en niveles de rendimiento de negocio con un total de 85.000 pasajeros durante el pasado año 2008. Este verano opera semanalmente con los aeropuertos de Berlín, Düsseldorf, Zurich y Palma de Mallorca. Para adquirir los billetes de estos vuelos se puede acceder a la web www.airberlin.com

hosteleriadigital.es

y de primero...
un clic!



Saborea en un clic, la mejor información empresarial del sector hostelero en

hosteleriadigital.es



FEHR

Federación Española de
HOSTELERÍA

Cena en el Hotel Duque de Nájera con motivo del 'Tui Service Award'

El pasado sábado 28 de marzo, los hoteles Playa de la Luz y Duque de Nájera del grupo Hoteles Andaluces con Encanto (HACE) les ofreció al equipo de TUI Service de la oficina de Chiclana una cena homenaje con motivo del premio 'TUI Service AWARD 2008' que han recibido recientemente.

TUI Alemania, encargada de revisar encuestas de satisfacción realizadas a clientes de todo el mundo, distribuye indicadores de eficiencia en las reclamaciones de asistencia al viajero en excursiones, hoteles y aeropuertos. Este galardón premia en gran medida la labor profesional de los equipos de asistencia en los principales destinos turísticos.

A la cena celebrada en el Salón Fragata del Hotel Duque de Nájera asistieron 32 invitados y a continuación se alojaron en el Hotel Playa de la Luz. A la



cena asistieron por parte de la cadena HACE, Juan Sañudo, director de los hoteles Playa de la Luz y Duque de Nájera; Auxiliadora Bernal, subdirectora del Hotel Duque de Nájera, y Mari Carmen Camacho, jefa de recepción del Hotel Playa de la Luz.

Celabrada la XVI edición de los Premios Taurinos que patrocina el Hotel Jerez & Spa

La entrega de XVI Premios Taurinos tuvo lugar en el Hotel Jerez & Spa. El jurado estuvo formado por los periodistas Juan González, Luis Rivas, Francisco Orgambides y Jerónimo Roldán; los críticos taurinos Gabriel Mateos y Rafael Ruiz; Angel Jiménez (veterinario), Juan Luis Vega (Dtor. Comunicación Gonzalez Byass), y Antonio Real (Dtor. HACE y presidente del Jurado).

En esta edición los premios que se han concedido han sido los siguientes:

A la mejor labor de brega: por unanimidad se concede a José Chacón (de la cuadrilla de José Tomás).

A la mejor suerte de picar: por unanimidad se concede a José Antonio Barroso (de la cuadrilla de Jose María Manzanares).

Al toreo a caballo: por unanimidad se concede a Fermín Bohorquez Domecq.



Gran Trofeo "Hotel Jerez" al Triunfador y a lo más Excepcional de la Feria: por unanimidad se concede a José Tomás.

El Jurado anima a la nueva empresa Funciones Taurinas en la plaza de toros de Jerez a recuperar las corridas del arte del toreo la del concurso de ganadería.

Los hoteles del grupo gaditano HACE obtienen la 'Q de Calidad'

El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) acaba de conceder la Q de Calidad a los hoteles del Grupo Gaditano Hoteles Andaluces con Encanto. Los hoteles que acaban de ser certificados son el Hotel Jerez y Hotel Villa Jerez, en Jerez de la Frontera; Hotel Duque de Nájera y Hotel Playa de la Luz, en Rota y Hotel Guadacorte Park en Los Barrios.

El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) concedió sus certificados de Q de calidad en un acto celebrado el pasado día 28 de Enero en Madrid. Don Antonio Real recogió las distinciones en representación del Grupo HACE aprovechando la cita anual de FITUR. El ICTE concede estos certificados con el objeto de reconocer a aquellos hoteles que apuestan por la calidad. El objetivo es garantizar todo



lo que el cliente puede necesitar: perfecto funcionamiento de las instalaciones, excelentes niveles de limpieza, buena gastronomía, amabilidad en el trato, buena formación, etc.

Inauguración del Bar La Gaviota



El pasado 5 de junio se inauguró el Bar La Gaviota del Hotel Playa de la Luz, Rota. Tras un tiempo record de tres meses, se ha efectuado la remodelación de este importantísimo lugar de ocio y disfrute de la gastronomía roteña y provincial.

Las instalaciones fueron bendecidas por el padre Juan González. En la foto, Jan De Clerck, presidente del Grupo HACE; Lorenzo Sánchez, alcalde de Rota; José María Reguera, delegado de Turismo de la Junta; Stefaan De Clerck, consejero delegado de HACE; y Juan Sañudo, director del Hotel Playa de la Luz.

Oferta a autónomos sevillanos de la CEAT



El pasado 13 de mayo tuvo lugar en el Hotel Jerez la firma del acuerdo entre la CEAT (Federación Española de Autónomos) y Hoteles Andaluces con Encanto. Por el presente acuerdo, todos los asociados autónomos de la provincia de Sevilla podrán beneficiarse de unas condiciones especiales ofrecidas por nuestros hoteles para sus reservas y eventos.

En la imagen, de derecha a izquierda: Antonio Real, director de HACE; Sophie Declerck, directora del Hotel Jerez y Hotel Villa Jerez; y Jose Manuel Flores Liñan (Presidente de CEAT Sevilla).

El Hotel Jerez cumple 40 años



Diciembre de 1969. Los periódicos de la época lo anunciaban como un verdadero acontecimiento: “El sábado, inauguración oficial del Hotel Jerez”, titulaba ‘La Voz del Sur’ (el diario provincial del movimiento) en su sección ‘Jerez cada día’. Se trataba de uno de los eventos más importantes del año en la ciudad, y a la cita no podía faltar el entonces ministro de Información y Turismo, Alfredo Sánchez Bella, así como el alcalde Primo de Rivera, acompañado de autoridades como el ex alcalde de Jerez, Álvaro Domecq, y diversas personalidades de la vida social más relevantes de aquel momento.

Era la cita del día y por ello la agenda de los periódicos llevaban varias jornadas haciendo reseñas del ambicioso proyecto “emplazado en la zona más bella de la ciudad”, como era y continúa siendo la avenida Álvaro Domecq, cuyas obras arrancaron en septiembre del 68 hasta hacerlo realidad un

Coincidiendo con su inauguración, la ciudad empezaba a despuntar en el ámbito turístico

año más tarde. Había tanta expectación que, en la víspera de la inauguración, el Consejo de Administración de la Empresa Nacional de Turismo, explotadora y constructora del hotel, encabezado por su gerente, Rafael Muñoz, ofreció un almuerzo al alcalde, que sirvió como preapertura de las nuevas instalaciones.

Unas instalaciones con las últimas comodidades de la época que echaban a andar con 64 habitaciones “con baño, ducha y teléfono” y aire acondicionado “en habitaciones y salones”, restaurante y bar americano, piscina y jardín.

Estas dependencias que serían reformadas en 1996, cuando el hotel fue ampliado, pasando a contar con 129 habitaciones, suites de altísimo confort y gran espacio, piscina climatizada y con luz natural junto a los jardines, gimnasio y saunas. Por aquel entonces el sueño del Grupo HACE ya era una realidad.

Coincidiendo con la inauguración del Hotel Jerez, la ciudad empezaba a despuntar en el ámbito turístico y en muy pocos años el nuevo proyecto turístico de la avenida Álvaro Domecq se convertiría en un punto de apoyo importante y en todo un referente del sector, en el que se alojaron las personalidades más destacadas de la época, desde políticos, artistas, deportistas, como sigue ocurriendo en la actualidad.

Apenas había transcurrido una década desde que el Hotel Jerez empezará su andadura y el Ayuntamiento, liderado entonces por

un jovencísimo Pedro Pacheco, alcalde de la ciudad, aprobó en Pleno entregar la Medalla de Oro de la ciudad por su décimo aniversario “y porque nunca en tan poco tiempo se ha hecho tanto”, en relación a la imagen que en todo ese tiempo había proyectado el hotel del turismo local.

Con motivo de esta efeméride, los salones del hotel acogieron una sesión plenaria a la que además de los miembros de la Corporación municipal, también acudieron el gobernador civil de la provincia, José María Sanz Pastor, el presidente de Entursa, Luis García Fernández, así como el vicepresidente de la Empresa Nacional de Turismo, Gerardo Taboada. Entre aplausos, García Fernández recibía la Medalla de Oro, y hacía entrega a su vez de una placa conmemorativa al alcalde de la ciudad. Ese mismo año, el hotel sería objeto de distintos reconocimientos, entre los que destacó también la placa al Mérito Turístico, en la categoría de Plata, concedida por el Ministerio de Información y Turismo.

A partir de ahí el resto vendría solo. El hotel se convertía en escenario de acontecimientos tan importantes, como la celebración de las elecciones municipales, los congresos más relevantes de agentes de viajes a nivel nacional e internacional y comenzaba a dar muestras de su apoyo al deporte, del que ya nunca más se separaría, con la organización del Trofeo de Tenis de La Vendimia, y a la cultura, con la convocatoria de los Premios Taurinos, uno de los eventos más destacados del año.

Del mismo modo, desde sus inicios el Hotel Jerez está ligado a



la Feria del Caballo y se ha convertido en una pieza imprescindible a la hora de citas tan importantes como el Gran Premio de Motociclismo de España que cada año acoge el Circuito de Velocidad de Jerez.

Pero no sólo eso. ¿Se imaginan la piscina del Hotel Jerez adaptada como la del club náutico de La Habana (Cuba)? Pues gracias a la película Cuba, protagonizada por Seann Connery y rodada por Richard Lester en 1979, no es necesario. Basta con ver la cinta y descubrir la minuciosa adaptación, una experiencia que en el Hotel Jerez recuerdan con especial cariño.

Y es que este hotel emblema de una tierra como Jerez también goza de su propio pasodoble, llamado ‘Al Hotel Jerez’, donde lo describen como un hotel elegante “y con mucho arte”, con lo que a estas alturas sus gestores pueden estar enormemente satisfechos del calado que ha tenido el proyecto que con tanta expectación echó a andar en 1969.

Han pasado cuarenta años y con ellos los directores Emilio Martín Manzana, Rafael Angulo,

Félix Lobo Martín, Félix Lobo Iglesias, Guillermo Castro Parrado, Miguel Sánchez Fernández, Antonio Real Granados, que tras doce años en la dirección, actualmente dirige el Grupo HACE, y Sophie De Clerck, la actual directora. Todos ellos han dejado una importante aportación en una gestión diaria que lleva dando sus frutos desde el primer día y a la que todavía le esperan muchas alegrías.

Un Libro de Oro que delata

Son muchas las personalidades destacadas de la vida social, política y cultural que han pasado por el Hotel Jerez desde que éste abriera sus puertas. Unos huéspedes muy especiales que dejaron cariñosas dedicatorias en el ‘Libro de Oro’ del hotel. Entre ellos, destacan especialmente José María Pemán; Lora Tamayo, Tomás Allende; Alfonso Sotelo Azorín; Miguel Primo de Rivera, el duque de Calabria, Carlos Borbón, Carmen Franco Polo, Amparo Illiana Suárez, Leopoldo Calvo Sotelo; Manuel Benítez ‘El Cordobés’, Lola Flores, Dani Pedrosa, José Ortega Cano y Rocío Jurado, Arturo Pérez Reverte, Les Luthiers, Joan Manuel Serrat, José Borrel, Adolfo Suárez y Toni Benítez.

‘La Belle de Cadix’ hace frente a la crisis y mantiene este año todas sus escalas

La consignataria ‘Lamaignere’ hace frente a la crisis económica mundial manteniendo para este año las 71 escalas de ‘La Belle de Cadix’, un buque que viene recorriendo la ruta fluvial entre Cádiz, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y Sevilla.

‘La Belle de Cadix’, una nave que se construyó en 2005, dispone de tres puentes, una eslora de 110 metros y una manga de 11,4 metros. Puede transportar hasta 142 viajeros más los 25 tripulantes que en la actualidad forman su dotación.

‘Lamaignere’ consignó el pasado año para el muelle de la capital gaditana un total de 83 buques por lo que se encuentra al frente de las empresas navieras que utilizan el puerto gaditano como escala. Tras ésta man-



tiene el segundo puesto ‘Cádizship’, que consignó en 2007 un total de 65 barcos, llegando este año a 57, entre ellas algunas que llegarán por vez primera al puerto de Cádiz. El primer crucero que atracó en la ciudad fue el 26 de abril pasado. La primera escala en Cádiz la hizo el

‘Alexander Von Humbolt’. Un día después entró el ‘Ruby Princess’, que fue botado en noviembre pasado. Detrás de ‘Cádizship’ se encuentra situada la consignataria ‘Pérez y Cía’, que sustituyó a Baleares en la tercera plaza, al perder ésta los buques de Costa Cruceros.

Costa Cruceros trae a Cádiz 2.500 pasajeros en la ruta inaugural del ‘Costa Luminosa’

La naviera italiana Costa Cruceros, que tiene en su haber la cifra récord de un millón de pasajeros transportados en un año, contó con el puerto de Cádiz como una de sus escalas en la ruta inaugural de la última de sus ‘joyas’, el buque ‘Costa Luminosa’, que a principios del pasado mes de junio fue botado en el puerto italiano de Génova y que el martes 9 de junio atracaba en puerto gaditano, resultando una espectacular estampa su llegada, a tono con los tesoros que encierra en sus amplias dependencias. El barco, diseñado por el arquitecto Joseph Farcus, traía 2.500 pasajeros a bordo

que tuvieron la oportunidad de disfrutar de la hospitalidad, gastronomía y comercio del pueblo gaditano. Los detalles son los que convierten a este buque en uno de los más llamativos de la firma marítima italiana.

Así, en sus 294 metros de eslora reside una espectacular colección de arte con 288 obras originales y más de 4.700 reproducciones, entre las que destaca una figura -‘Mujer tumbada 2004- del genial escultor colombiano Fernando Botero, de la que puede disfrutar su variopinto pasaje.

Homenaje a José Manuel Anguiano con motivo del tradicional almuerzo

El pasado 22 de abril, en el Hotel Alborán de Algeciras se celebró el tradicional almuerzo del Club de Directores de Hotel de la provincia de Cádiz en el que se reúnen los responsables de estos establecimientos para debatir sobre el sector y poner en común distintas propuestas, ejerciendo la directora del hotel, Susana Ruiz, de perfecta anfitriona de sus compañeros.



Durante su transcurso de este encuentro se rindió un merecido homenaje a la trayectoria profesional de José Manuel Anguiano, recientemente jubilado, tras ser el director del Hotel Caballo Blanco

de El Puerto, entregándosele un detalle de despedida. El homenajeado, visiblemente emocionado, habló especialmente de su cariño

a esta tierra que le ha visto crecer profesional y humanamente, prometiendo no perder el contacto con sus colegas de profesión.

Eléctrica de Cádiz

24 horas a tu servicio



NUEVO TELÉFONO
Atención al Cliente



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

901 41 11 00

Atención Telefónica 24 horas
* Coste de llamado local.



www.electricadecadiz.es

Teléfono de Averías **956 07 11 50**

Apertura en Jerez de la 'Terraza Ficus' del Hotel Prestige Palmera Plaza

Con la llegada del verano, la Terraza Ficus del Hotel Prestige Palmera Plaza vuelve a abrir sus puertas. Tras el éxito experimentado el año pasado, este espacio regresa para convertirse en una exclusiva alternativa de ocio para disfrutar de las noches de Jerez al aire libre así como un espacio al aire libre donde poder disfrutar de lo mejor de la gastronomía andaluza.

Paraíso en medio de Jerez

Situado en un paradisíaco entorno del jardín del establecimiento hotelero, la Terraza Ficus se enmarca alrededor de un majestuoso ficus milenario del cual toma el nombre este espacio de restauración.

Al aire libre, la terraza de verano del Hotel Prestige Palmera Plaza ofrece fundamentalmente un tranquilo y apacible rincón donde poder organizar desde un brunch a media mañana, una comida de negocios hasta disfru-



tar de una romántica velada a la luz de las velas con un exótico cóctel de frutas.

Gastronomía andaluza

Rescatando las costumbres de la cocina marinera de la Bahía de Cádiz, la Terraza Ficus ofrece una oferta gastronómica veraniega, fresca y típicamente andaluza basada en productos de primera calidad y exclusivamente traídos de la lonja. Los clientes podrán degustar los pla-

tos más representativos de la cocina gaditana como son una fresca ensalada de ventresca y tomate, así como el salmorejo asado o el atún a la planta confitado con tomate encebollado. Para continuar, el establecimiento sugiere la corvina a la plancha con espárragos trigueros, el cordero asado con fondo de patatas confitadas o el tradicional arroz negro con frutos de mar. Todo ello bañado con vinos de D.O Jerez.

'XXVI Premio Prestige Tertulia Taurina Los Trece' para José Tomás y Fermín Bohórquez

Los miembros de la Tertulia Taurina de Jerez 'Los 13' ensalzan la meritoria faena que el diestro de Galapagar y el rejoneador jerezano han realizado en la Feria del Caballo de Jerez 2009. En esta XXVI edición, 'Los Trece' han premiado la faena realizada por José Tomás con reses de la ganadería de Núñez del Cu-

villo. El diestro de Galapagar obtuvo el voto unánime de todos los presentes, quienes también premieron al rejoneador Fermín Bohórquez Domecq por su meritoria faena a caballo en la corrida del Arte del Rejoneo.

Las instalaciones del Hotel Prestige Palmera Plaza de Jerez

acogerán la ceremonia de entrega del galardón una vez finalizada la temporada taurina. En su compromiso por promover la cultura y el arte de Jerez, la empresa Prestige Hotels se une por segundo año consecutivo a la Tertulia Taurina 'Los Trece' para patrocinar el 'XXVI Premio Prestige Tertulia Taurina Los Trece 2009'.

Aparthotel Novo Sancti Petri abre a pocos metros de la playa de La Barrosa

Durante el mes de marzo, ha abierto sus puertas el nuevo Aparthotel Novo Sancti Petri, que está situado a 50 metros de la preciosa y cuidada Playa de la Barrosa en Chicla-na de la Frontera. El complejo consiste en 29 aparta-mentos, estudios , apartamentos con 1 dormitorio y 2 dormitorios con balcón o terraza. Todas las habitaciones tienen en el salón una TV de plasma, un baño completo -con detalles como espejo de maquillaje y secador de pelo- y una cocina equi-pado con microondas, cafetera, tostadora, vitroce-rámica y plancha. El hotel dispone también de una pista de padel y garaje cubierto.



Además, cuenta con una piscina exterior con un Snack Bar y desde principios de julio ha queda-do inaugurado el restaurante, que estará abierto al público y donde se ofrecen servicios como buffet, desayuno y media pensión a los clientes del hotel. El restaurante, aparte del mencionado servicio de buffet, cuenta con un grill exterior para servir car-ne y pescado a la brasa.



La dirección tiene previsto que las instalaciones estén abiertas durante todo el año a partir de la primavera de 2010, fecha en la que se inaugurará el 'Spa Wellness' con piscina interior para hacer más agradable la estancia de los clientes.

Distintas dependencias del Aparthotel Novo Sancti Petri

BAR CERVECERIA

FRÉDOURIA

LAS FLORES · 2

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

Conil da a conocer su producto autóctono

El Ayuntamiento de Conil de la Frontera organizó, a través del Patronato Municipal de Turismo de Conil, su 13ª edición de La Ruta del Atún 2009, que se celebró del 1 al 14 de junio pasado. El objetivo principal de la iniciativa, como en años anteriores, era dar a conocer la rica gastronomía local a través de un producto autóctono, el atún rojo de almadraba. La almadraba es un arte de pesca milenario y sostenible que se ‘cala’ frente a la costa conileña. La almadraba es como un laberinto de redes, cercano a la costa, donde entran los atunes, que van hacia el Mediterráneo.

El atún rojo salvaje, que es el que se pesca en la localidad gaditana, es un producto de altísima calidad, exquisitez culinaria, muy apreciado nacional e internacionalmente, excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, rico en vitaminas A, B y D, y minerales. Con la ventaja que es bajo en grasas saturadas, y tiene un alto contenido de Omega 3 (anti-colesterol). Es pues, un inmejorable referente que nos permite cumplir nuestro objetivo de promoción de la gastronomía local.

Este año se convocaba la 13ª edición de la ruta en la que participaron 25 restaurantes y bares conileños, con platos diversos y exquisitos de la cocina tradicional y de cocina innovadora. Los participantes disponían de una carta específica con información sobre la ruta y los platos que figuran en las mismas se muestra-



HORECA colaboró con la presencia de Antonio de María

ban en un desplegable con la localización de los establecimientos. Como en años anteriores, el concurso gastronómico se dividió en dos categorías o modalidades: Cocina Tradicional y Cocina Innovadora. Un total de 14 restaurantes y 24 platos participaron en el evento. En la primera modalidad resultó ganador el Restaurante El Roqueo, presentando su chef, José Sánchez Pérez, el plato ‘Escabeche suave de la huerta de Conil’; y en la segunda, la Venta Melchor con su ‘Ventresca de atún marinada con fondo de arranque’, cocinada por Petri Benítez Sánchez.

Destacar, por último, el apoyo de HORECA a esta iniciativa con la presencia de su presidente, Antonio de María, como miembro del jurado que evaluó los distintos platos presentados.

Premio a la mejor tapa para el Restaurante Antonio de Zahara por su ‘mignón de atún con salsa diabla’

El Restaurante Antonio, de Zahara de los Atunes, se hizo este fin de semana con el premio a la ‘Mejor Tapa de la Ruta del Atún’ que se celebró en la pedanía de Barbate a principios del mes de junio. La especialidad que se llevó la primera distinción de un certamen gastronómico que anualmente organiza el Ayuntamiento barbateño y los comercios de la zona se denominó ‘mignón de atún de almadraba con salsa diabla’. Un total de 28 establecimientos participaron en un certamen que utiliza como base el atún de almadraba.



Manteca Colorá

“Tres días hay en el año en los que se llena bien la panza: Nochebuena, Nochevieja y el día de la matanza”.

Los vecinos de los pueblos, cortijadas y cortijos enmarcados en los Parques Naturales de Los Alcornocales y de la Sierra de Grazalema, así como los de la Comarca de la Janda y otros núcleos rurales, en los últimos años han sido testigos inconscientes de la desaparición de uno de sus rituales gastronómicos más ancestrales y enraizados: la matanza del cerdo. La canción popular con la que empieza este texto es reflejo fiel de la importancia que en las deprimidas economías familiares tenía la matanza del cerdo, una tradición que, como muchas otras, presionada por el progreso, poco a poco, y casi sin darnos cuenta, ha ido evaporándose del medio rural gaditano.

El día de la matanza sobrepasaba lo meramente gastronómico. Era un día de fiesta y celebración; de convivencia y de alegría. Un acto sencillo, pero sin nada que envidiar a la opulencia y el sibaritismo del mejor banquete. En este día los anfitriones no deleitaban los paladares de sus invitados con lenguas de flamenco cocidas en miel; ni con pavos reales asados; ni con ubres de cerda virgen; ni con burro relleno de tordos y aceitunas; como en la antigua Roma; en este día se saboreaba algo mucho más exquisito: pan, vino y por supuesto, la carne del cerdo recién sacrificado.

La matanza era un ritual cargado de tradición, creencias, supersticiones, leyendas, dichos y



refranes. Es en la Edad Media, una época caracterizada por la magia y la hechicería, cuando surge ese toque especial y extraordinario que envuelve a la matanza. Por aquellos tiempos existía la tradición de regar los campos con parte de la sangre de la matanza, con el fin de obtener mejores cosechas. También se solía introducir un trozo de tela o pergamino con una oración en el pan que posteriormente se daba de comer a los lechones, con la esperanza de que éstos crecieran sanos y alcanzasen un buen número de arrobas.

Dicen que en la víspera de la matanza la matancera llora la muerte del cerdo y el propio cochino la barrunta. En realidad la matancera llora porque pica la cebolla que al día siguiente añadirá a la sangre para hacer las morcillas, y el cerdo no barrunta su muerte, lo que sucede es que pasa la noche chillando porque se ha dejado en ayuna para que las tripas con las que se van a fabricar los embutidos están vacías y limpias. Pero ya no veremos más las lágrimas de

la matancera; ni la veremos introduciendo una moneda de cobre en la sangre; ni santiguarse antes de meter la mano en esa misma sangre; ni hacer una cruz en la mesa junto a la masa de los embutidos; ni cubrir inmediatamente el cerdo, una vez matado, para que no lo alcance la mirada de alguna mujer asistente que no haya informado de su situación menstruante.

Hasta en torno a la época del año para la matanza existe un cierto misticismo. Unos dicen que de Navidad no lo dejes pasar, otros que quien mata en Tosantos en invierno come cantos, hay otros que por San Antón el cerdo al cielo con su santo patrón. Sin embargo, el día que podríamos considerar como el que abre la veda para la matanza, ése es el día de San Martín, el once de noviembre, cuando llega el frío idóneo para matar el cochino. De aquí surge la metáfora cruel “A cada cerdo le llega su San Martín”, para referirse al propio hombre y su destino.

Ahora, en pleno mes de julio, ya no es época de matanza y, posiblemente, ya nunca más volverá a serlo. Aunque los chicharrones, el lomo en manteca blanca y el chorizo en manteca colorá, siempre estarán ahí, esperándonos, en alguna venta, restaurante o tienda de Paterna, Alcalá, Jimena o Villaluenga...



Sebastián Montero

Lingüista

andalusianculture@hotmail.com

Juan Carlos Ibáñez, segundo premio del Concurso San Valentín

Juan Carlos Ibáñez, jefe de Pastelería y profesor de la Escuela de Hostelería de Jerez, 'Las Vides', ha ganado el segundo premio del Concurso San Valentín organizado recientemente por la Federación Andaluza de Empresarios de Pastelería (FAEP). Juan Carlos Ibáñez se presentó en esta convocatoria para la modalidad de pieza artística y tarta. La tarta galardonada se denominaba 'Noche Parisina' que fue presentada con una base de bizcocho de pláta-

nos y especias con una mousse de champagne rose con interior de frutas exóticas y glaseado blanco). Pieza Artística - Noche Parisina (Elaborada con pastillaje, azúcar colado, azúcar estirado y chocolate).

Este galardón se suma a la satisfacción de la Escuela de Hostelería al haber recibido el célebre 'Gorro Blanco' a otro de sus más destacados profesionales: Pepe Rosales.

Nuevos horarios y reducción de tiempo en la ruta ferroviaria Cádiz-Madrid ida y vuelta

Renfe ha puesto en servicio desde el pasado 14 de junio nuevos trenes de alta velocidad entre Cádiz y Madrid ida y vuelta que han venido a sustituir a la flota de Altaria que han venido funcionando hasta esta fecha. Estos nuevos trenes de alta velocidad, de la serie 130, alcanzan los 250 kms/h y permiten realizar el trayecto entre ambas ciudades en un tiempo estimado de 4 horas y 30 mi-

nutos, lo que reduce en aproximadamente 35 minutos de media el que empleaban los ya retirados Altaria en completar dicha ruta. La reducción máxima se produce en la ruta de tarde Madrid-Cádiz, que dura ahora 5 horas y 15 minutos.

Los nuevos horarios quedan así: Cádiz-Madrid: 8:05-12:38 y 16:30-21:00 y Madrid-Cádiz: 10:05-14:28 y 16:10-20:44.

Sentido adiós de la Hostelería a José Luis Dujat

El fallecimiento de José Luis Dujat Desallimes ha causado un profundo pesar en la Hostelería gaditana y en HORECA ya que fue consejero y vocal de la Asociación de Camping. José Luis vivía en Tarifa donde era muy querido por su labor al frente de los Camping Torrelapeña I y II. Descanse en paz.

AVISO A TODOS LOS ASOCIADOS

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

PARA TODOS
LOS OPTIMISTAS
DEL MUNDO



SABOR
AUTÉNTICO
zero
AZÚCAR

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

