

Antonio de María Ceballos reelegido, por aclamación, presidente de la patronal



**De Clerck pide
apoyo para que
los hoteles sean
más competitivos**

**Aniversarios, premios
y galardones para
establecimientos
asociados a HORECA**

**12 restaurantes
tienen 'soles'
en la Guía Repsol**

**Elecciones, entrega de insignias
y sorteo de regalos
en la XXXIX Asamblea General**

**Mesas de trabajo
en Cádiz, Jerez
y La Janda**

NUEVA BOTELLA.
DISEÑO ORIGINAL DESDE 1915.
**Imposible
no mirarla**

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA
JULIO 2016



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 - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de publicidad

HORECA

Fotografías

Nacho Frade (Fotos Luque)
HORECA, Línea 6 y colaboradores

**Diseño, edición,
redacción y producción**

LÍNEA 6 - EME editorial
comunicación gaditana slu
Av. J. León de Carranza, 5 Esc. C - 1º B
Teléfono: 956 75 05 72
www.linea6.es - linea6@linea6.es

Depósito Legal
289/82

De acuerdo con lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), le informamos que sus datos están incorporados en ficheros debidamente inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos, de los que es titular HO.RE.CA. cuya finalidad es la de gestionar las empresas asociadas así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y/o servicios. Le informamos, como destinatario de esta revista, que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los ficheros denominados Asociados y Protocolo y serán tratados por parte de HO.RE.CA de acuerdo con las exigencias de la LOPD y de su Reglamento de Desarrollo RD 1720/2007.

Asimismo, le informamos de la posibilidad de ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales dirigiéndose por escrito a HO.RE.CA en Avda. Alcalde Manuel de la Pinta 33, 11011 Cádiz.

HORECA es una referencia de los empresarios



Nuestra Federación, HORECA Cádiz, se ha convertido en los últimos años es una clara y determinada referencia de los empresarios de la provincia. Y además, constituimos una Asociación múltiple en la que se miran al espejo de su gestión otras muchas entidades de la comunidad andaluza. Todo esto no lo decimos nosotros, sino que ahí están, otras federaciones, asociaciones, entidades, presidentes y empresarios que destacan, valoran y reconocen nuestra dinámica de trabajo.

Esta imagen de HORECA Cádiz no es labor de un día, sino de muchos años, de mucho tiempo, de un personal profesional y cualificado, a la vez que unos asociados comprensivos y que confían plenamente en sus dirigentes. Obviamente contar también con un Consejo de Administración, implicado y comprometido es una señal inequívoca del porqué asumir responsabilidades con la certeza de encontrar siempre la mejor solución a los problemas y las mayores posibilidades y alternativas ante cualquier contratiempo empresarial. El respeto que se nos tiene y la buena imagen que proyectamos es, sin duda, otras de las razones del porqué somos escuchados y atendidos en la mayoría de las administraciones oficiales y públicas.

En nuestras asambleas se puede comprobar este clima de compañerismo, compromiso, solidaridad y responsabilidad de nuestros asociados empresarios. Pasó hace unas semanas en nuestra XXXIX Asamblea General en la que fui reelegido presidente por aclamación. Muchas gracias por vuestra confianza y apoyo y tened la seguridad de que seguiré apostando por HORECA y por el bienestar económico, empresarial, social y laboral de la Hostelería provincial gaditana.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA

La ONCE y HORECA organizaron una cata de tapas a ciegas

Con motivo de la celebración del Día Internacional de la Tapa, la ONCE Cádiz, conjuntamente con HORECA organizó una cata a ciegas de tapas. Seis de ellas pudieron ser probadas 'a ciegas' por los asistentes a la cata, entre ellos autoridades, empresarios e informadores.

«Esta tapa es atún», comentó el concejal del Ayuntamiento de Cádiz, David Navarro, tras probar el 'Tataki de almadraba sobre tartar de tomate y mahonesa de wasabi' preparado por el restaurante chiclanero 'El Farito'. También se presentaron tapas preparadas por el hotel 'Las Cortes de Cádiz 1812', 'Ermitaños de cremita al marisco'; 'La caballa, en miloja' de 'El Tascón'; 'El ceviche de atún y rúcula' de 'El Aljibe' y la tapa 'Causa Peruana' de 'Arsenio Manila'. El restaurante 'San Antonio', del presidente de HORECA, presentó este año una reivindicación histórica al origen de la tapa.

El director de la ONCE en Cádiz, Alberto Ríos, agradeció la implicación tanto de HORECA como del Ayuntamiento de Cádiz. Defendió la tapa como un elemento identificativo de Cádiz.



Antonio de María ofrece una tapa a David Navarro, concejal del Ayuntamiento de Cádiz

diz, "integrador en la medida que socializa, es accesible y sin barreras para los sentidos. Original y cada vez de mayor calidad. El universo de la tapa forma parte de nuestra cultura y son una seña de identidad gaditana que entroncan a la perfección con la herencia cultural de la dieta mediterránea".

La ONCE dedicó un día su cupón al Día Internacional de la Tapa, que se celebra no sólo en España sino también en más de una veintena de países donde las oficinas españolas de Turismo de Turespaña y las Embajadas de España en dichos países, han seleccionado establecimientos para que elaboren su propia selección de tapas.

La familia De Clerck celebra los 50 años del hotel Playa de la Luz, de Rota



Jan De Clerck y su familia convirtieron el hotel roteño en uno de los establecimientos pioneros y referentes de la Hostelería de la provincia de Cádiz



Jan De Clerck, junto a su esposa y tres hijos

En el pasado mes de abril el Hotel 'Playa de la Luz' celebró, en un acto muy emotivo, los 50 años desde que abriera sus puertas en la que era una gran desconocida para el turismo como la Costa de la Luz. Concretamente en la villa de Rota donde el empresario belga Jan De Clerck vio unas posibilidades únicas para establecer el que sería el primero de los cinco establecimientos hoteleros con los que cuenta actualmente en la provincia de Cádiz.

Aquel hotel de dos estrellas, 80 habitaciones y un restaurante-bar en un pueblo más centrado en la pesca y la agricultura, que en explotar su costa, es hoy un cuatro estrellas con 222 habitaciones, moderno, con varias zonas de bares y restaurante, beach club, pistas de pádel, tenis, terraza chillout, piscina exterior, solarium, guardería, etc., entre otros servicios.

A partir del año 1973 se iniciaron importantes reformas y renovaciones, de modo que diez años después, en 1983, el hotel consiguió la categoría de tres estrellas. La subida de estrellas continuó y culminó en el año 2001 con la recalificación del hotel a cuatro estrellas.

A pesar de sus 50 años, el 'Playa de la Luz' es un moderno hotel, con unas instalaciones acorde a la categoría de un establecimiento que es santo y seña en la Hos-

telería de Rota. En él se celebrarán durante este año los actos programados para celebrar el feliz aniversario.

Todo ello, unido a las buenas relaciones que supo forjar la familia De Clerck en el mundo turístico dentro y fuera de las fronteras españolas, han convertido el hotel Playa de la Luz en uno de los establecimientos pioneros y referentes no sólo de la provincia gaditana, sino de Andalucía.



Jan De Clerck y su hijo brindaron con autoridades civiles y militares por los 50 años de existencia

HORECA energía

YA TIENES LA ENERGÍA DE TU PROPIA PATRONAL ¡UTILÍZALA!

www.horecaenergía.es

HORECA energía AHORA PUEDES CAMBIAR DE COMERCIALIZADORA ELECTRICA, CON UNO DE LOS PRECIOS MÁS COMPETITIVOS DEL MERCADO

Premios para el 'Parador Hotel Atlántico'

El emblemático establecimiento de Cádiz recibió los galardones al Hotel del Año, Wedding Awards, en la categoría de 'banquete,' y el primer premio del Concurso de Tapas y Pintxos de Paradores

El Parador 'Hotel Atlántico' es uno de los establecimientos hosteleros que este año ha sido galardonado por los premios de 'El Caminante'.

El Parador de Cádiz es una joya moderna con impresionantes vistas a la bahía desde cualquier lugar donde se asome el huésped. A sólo un paso del hotel está la playa de La Caleta, que invita a caminar por el paseo marítimo, testigo de los años en los que el puerto fue importante nexo de unión con el Nuevo Mundo, y donde evocar la bella imagen del malecón de La Habana.

PREMIO WEDDING AWARDS 2016 CATEGORÍA 'BANQUETE'

El Parador de Cádiz ha recibido uno de los galardones Wedding Awards 2016 de la categoría 'banquete', otorgado anualmente por bodas.net, con el objetivo de reconocer la labor realizada por los proveedores del sector nupcial en España. Los premios se conceden teniendo en cuenta exclusivamente las recomendaciones de las parejas que contrataron los servicios en los establecimientos galardonados.

Los Wedding Awards premian exclusivamente al top 5 de empresas con mayor número y mejores recomendaciones de cada categoría entre las más de 33.000 empresas y tienen en cuenta principalmente las valoraciones de 2015, además de la continuidad del servicio ofrecido.

1º PREMIO EN EL CONCURSO DE TAPAS DE PARADORES

El Parador de Cádiz se hizo con el primer puesto en la categoría de cocineros y ayudantes de cocina en la final del II Concurso de Tapas y



Francisco Capilla (derecha), junto a Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores y el chef, Francisco Romero.

Pintxos de Paradores, celebrada en la feria Madrid Fusión 2016. El autor de la tapa fue Francisco Capilla, cocinero granadino que presentó 'Huevo ibérico'.

A la fase inicial del certamen de chef se presentaron 30 y seis fueron los finalistas. Entre ellos estuvo otro representante del hotel gaditano, el chef Javier Gómez, con la tapa 'Pargo de Conil'.



HORECA Av. 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 - www.horecacadiz.org

XVI Asamblea Provincial de Hoteles

En el Hotel Barceló Sancti Petri se celebró la XVI Asamblea de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA y de la provincia de Cádiz

Stefaan De Clerck cree necesario contar con el "apoyo de las distintas administraciones para ser más competitivos"

Stefaan De Clerck, presidente de la Asociación de Hoteles, pronunció un discurso en el que presentó las buenas perspectivas que arrojan los principales indicadores para la próxima temporada.

Destacó la necesidad de contar con el apoyo de las distintas administraciones al objeto de ser más competitivos y buscar mayores grados de satisfacción en los turistas que visitan la provincia. En este sentido, defendió la necesidad de sintetizar la abundante normativa que afecta al sector, solicitando una mayor celeridad por parte las administraciones.

PONENCIA Y 'CADIZ, DOS MARES'

A continuación fue expuesta la ponencia titulada 'Riesgos y amenazas del sector turístico', que corrió a cargo de Jaime Nicolau, director territorial de March JLT.

Durante esta jornada se presentó el proyecto 'Cádiz Dos Mares', que nace con el objetivo de ser la imagen turística de la provincia gaditana.

Al encuentro, que fue clausurado por el alcalde de Chiclana, José María Román, asistieron la delegada territorial de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Remedios Palma; la diputada provincial de Turismo, María Dolores Varo; y el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos.

Un almuerzo de hermandad cerró la asamblea de hoteleros provinciales.



Stefaan De Clerck, junto al alcalde de Chiclana, José María Román, Antonio de María y Mari Paz Núñez



HORECA firma un convenio con consultores GM

Se ha firmado un acuerdo de colaboración entre la Federación Provincial de Hostelería HORECA, representada por su presidente, Antonio de María, y la empresa Consultores GM, representada por Miguel Ángel Montaldo López.

Con la firma de este convenio, HORECA facilita a todos sus asociados el asesoramiento y la información sobre los aspectos que conlleva el cumplimiento y desarrollo de la Ley Orgánica de Protección de Datos, así como de la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico (LSSICE).

Las empresas pueden beneficiarse en condiciones ventajosas de la gama de servicios ofrecidos por esta consultora especializada en la asesoría legal en el ámbito de las nuevas tecnologías, entre los que destacan la elaboración del documento de seguridad, las cláusulas de información y confidencialidad o las adecuaciones jurídicas de las empresas en el ámbito de la LOPD y LSSICE. Este convenio está a disposición de todas las empresas afiliadas a HORECA, entre las que se encuentran hoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones, campamentos turísticos, restaurantes, catering, pastelerías, bares, cafeterías, salas de fiesta y discotecas.



Antonio de María y Miguel Ángel Montaldo

La patronal hostelera pone en marcha la 'Mesa de Cádiz'

La necesidad de mantener contactos periódicos a nivel personal entre los asociados gaditanos ha provocado que HORECA haya puesto en marcha la 'Mesa de Cádiz', instrumento de trabajo que ya existe en poblaciones como Jerez, y zonas como, Campo de Gibraltar y La Janda.

El funcionamiento consiste en una primera reunión de los socios donde se trasladan todas las inquietudes, demandas y propuestas sobre el sector, continuándose con un almuerzo también de trabajo donde se invita al profesional que por actualidad o problemática pueda responder a nuestras cuestiones y también informarnos de sus proyectos.

Las dos primeras reuniones, como se aprecia en las fotos, se celebraron en el restaurante 'Ventorrillo del Chato' y la segunda en el restaurante 'Arte Serrano'.



B Sabadell

Una cuenta pensada para que autónomos, comercios, despachos profesionales y pequeñas empresas se hagan grandes.

Cuenta Expansión Negocios Plus PRO

Te abonamos el 10% de tu cuota de asociado*

1 / 6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

0	+	Cuenta Remunerada	+	Hasta 30€ mes	+	Gratis
comisiones de administración y mantenimiento.		para saldos superiores a 6.000 euros. ¹		bonificación del 1% en la emisión de nóminas y seguros sociales. ²		Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de tu negocio. ³

Llámanos al 902 383 666, identifícate como miembro de tu colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

* Hasta un máximo de 100 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada. El abono se realizará durante el mes de enero del año siguiente.

Estas condiciones se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato:

-Tener un ingreso regular trimestral por un importe mínimo de 10.000 euros (se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular).

-Y cumplir, como mínimo, dos de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. En caso de que el titular sea un comercio, es requisito obligatorio disponer de TPV con nuestra entidad. Se consideran comercios a los efectos de la contratación de esta cuenta los que figuran en el listado publicado en www.bancosabadell.com/cuentaexpansionnegociosplus.

Estos requisitos son de cumplimiento mensual; si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO pasará a ser una Cuenta Profesional.

1. Rentabilidad: para saldos inferiores a 6.000 euros: 0% TIN, 0% TAE. para saldos superiores a 6.000 euros: 0,10% TIN, 0,071% TAE (calculada teniendo en cuenta los dos tipos de interés para el supuesto de permanencia del saldo medio durante un año completo). Ejemplo de liquidación en un año: saldo en cuenta: 20.000 euros; saldo sobre el cual se remunera: 14.000 euros; frecuencia: 4 (trimestral); intereses liquidados en el año: 14 euros.

2. Si domicilias conjuntamente la emisión de nóminas y seguros sociales te bonificamos todos los meses el 1%, con un máximo de 30€/mes.

3. Contarás con un servicio periódico de información actualizada sobre el comportamiento de tu comercio, tus clientes y tu sector, para ayudarte en la toma de decisiones.

bancosabadell.com

Documento Publicitario. Fecha de emisión: Junio 2016. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Serán de aplicación las que estén en vigor en el momento de la formalización.

'El Faro de El Puerto', premiado por su defensa de la dieta mediterránea



Fernando Córdoba Serrano, el primero por la derecha, junto al resto de los premiados.

El restaurante 'El Faro de El Puerto' ha sido el primero de España en obtener el sello "MedDiet", un certificado que garantiza que los locales que lo tienen practican y defienden la dieta mediterránea. La iniciativa de estos sellos ha sido tomada por la Fundación Dieta Mediterránea, que se encarga de inspeccionar los establecimientos para ver si cumplen los parámetros de este tipo de alimentación caracterizado por el predominio de frutas y verduras, el uso de aceite de oliva y la prioridad de uso de alimentos frescos y locales.

El restaurante 'El Faro' de El Puerto fue el primero en pasar positivamente esta inspección y de ahí el galardón que le fue entregado en una gala celebrada en Barcelona, y donde también fueron premiados otros cocineros, medios de comunicación e instituciones por su defensa de la Dieta Mediterránea. En este acto recibió también un premio, por su defensa del estilo de vida mediterránea, la bailaora isleña Sara Baras.

'Platitos', la nueva forma de comer en 'El Ventorrillo de El Chato'

El restaurante que dirige José Manuel Córdoba ha puesto en marcha una nueva carta que acompaña a la tradicional del 'Chato'. La han bautizado como la carta de los platitos y es una visión de lo que se podría llamar un menú degustación, sólo que en esta ocasión es el mismo cliente el que se lo diseña eligiendo los pequeños platos de una carta con una veintena de propuestas. Se incluyen también una serie de vinos que se sirven por copas por lo que también es posible probar una variedad durante la comida. La carta de platitos se coloca en todas las mesas junto al menú tradicional del restaurante y los clientes pueden optar por coger propuestas de las dos.

José Manuel Córdoba señala que "hemos incluido desde clásicos del establecimiento como, el tartar de atún o las albondiguillas de pescado, a nuevas propuestas, que van desde los clásicos como, un tomate frito casero con huevo de corral a pla-



Sardina ahumada con pan de miga y pasta de aceitunas

tos más innovadores como, una dorada con vinagreta cítrica o un cordero relleno con setas y foie. Los platitos están pensados para que se puedan compartir y son algo más grandes que la tapa y más pequeñas que la media ración".

La cocina zamorana acude puntual a su cita con los fogones de 'El Faro' de Cádiz

El restaurante Sancho 2 acerca, un año más, los productos castellanos a La Viña

Un año más Luis Miguel Rodríguez y su equipo del restaurante Sancho 2 protagonizan en 'El Faro de Cádiz', las ya tradicionales Jornadas Gastronómicas de Zamora, que este año cumplen su vigesimosegunda edición.

Ya son bastantes años, los que 'El Faro' y el restaurante 'Sancho', de Zamora, intercambian visitas gastronómicas. "Primero venimos nosotros a Cádiz y luego nos visitan en Zamora, donde son esperados con verdadera ansia", decía Luis Miguel tras la presentación de las jornadas, en la que se pudo degustar algunos de sus productos.



Éxito de las Jornadas del Arroz y del Atún en 'La Marea'

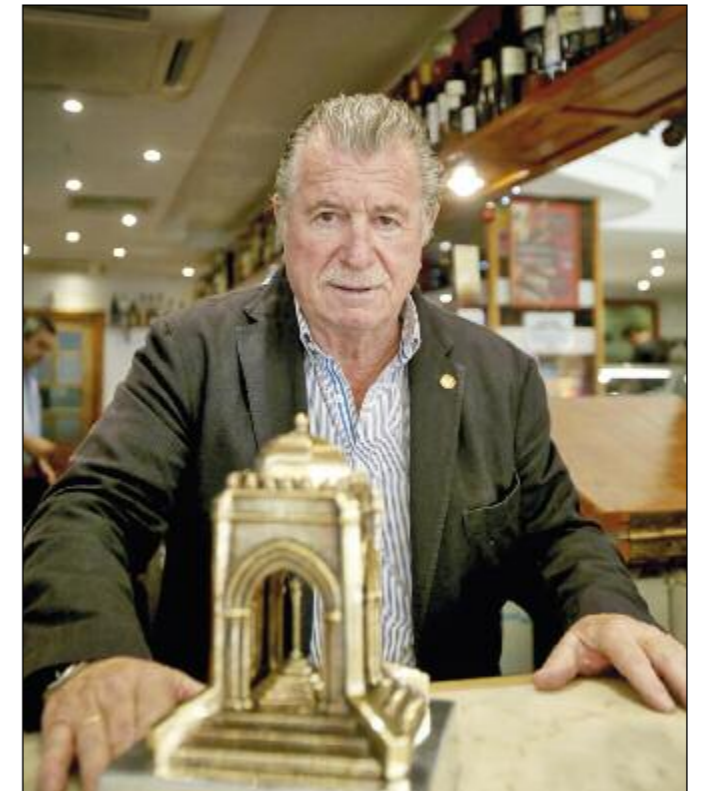
La cervecería 'La Marea' volvió a triunfar con la X edición de sus jornadas del arroz, una de las especialidades del establecimiento del Paseo Marítimo de Cádiz. El evento se mantuvo hasta que comenzó la temporada del atún rojo de almadraba, en mayo, otro de los atractivos de 'La Marea'.

En la carta de este año hubo varias novedades, una de ellas fue la utilización de 'piñones de pasta', un producto que parece arroz pero que realmente se compone de pasta. También se incorporó el plancton marino, el ingrediente inventado por Ángel León, que va en un original arroz que lleva además queso parmesano, chocos de trasmallo y alioli de ajos negros.

La campaña del atún rojo de la almadraba también está siendo acogida extraordinariamente por la fiel clientela del local que dirige Mikel Elorza.



Homenaje de Heineken España a 'La Marea', con el premio 'Embajadores de Cruzcampo'



La cervecería 'La Marea' acaba de recibir ese reconocimiento por parte de la empresa cervecera, que premia así su trayectoria, su alto nivel de demanda, el trato con los clientes y, por supuesto, la calidad del producto.

"El equipo humano es el que hace posible que te den este reconocimiento", indica el propietario de 'La Marea', Mikel Elorza. Allí pasaron de la Cruz Blanca a la Skol y de ahí a la Cruzcampo, manteniéndose, por tanto, siempre fiel a la firma que ahora reconoce su trayectoria y que señala a su establecimiento como el mejor lugar en la ciudad para tomarse una Cruzcampo.

Si la 'embajada' de Cruzcampo en Cádiz la han ubicado en 'La Marea' del Paseo Marítimo, un trocito de la cervecería gaditana se traslada a Sevilla, a la sede central de la marca. "Allí en la fábrica han hecho un mosaico, en plan 'Paseo de la Fama', en el que aparece el nombre de 'La Marea'", explica Elorza.

Además, el empresario hostelero ha recibido ya una reproducción del templete (en la foto) que es todo un símbolo de la fábrica cervecera "y que pesa una barbaridad", bromea. "Nosotros nos sentimos muy honrados y satisfechos con este reconocimiento Y que nos signifiquen particularmente a esta casa entre todos los establecimientos de la ciudad, pues nos satisface mucho", reconoce Mikel Elorza.

Rick Stein elige el bar 'Bajamar' Cádiz para grabar un programa de gastronomía que se emitirá en la BBC

El popular chef británico Rick Stein está rodando la serie 'Rick Stein's Long Weekends' sobre gastronomía y uno de los lugares escogidos es Cádiz y estuvo en el bar 'Bajamar' (calle Libertad de Cádiz), que dirige Kiki Peñalver, con quien aparece en la foto (derecha).

La serie se emitirá en el canal 2 de la BBC, la televisión pública del Reino Unido, el próximo noviembre y que tiene una audiencia estimada de 3 millones de espectadores solo en su primera emisión, sin contar con los visionados en la web del canal y las reposiciones.

La diputada de Turismo María Dolores Varo señala que el programa dedicado a Cádiz será de una hora de duración, servirá para dar a conocer la provincia como destino turístico y gastronómico en un mercado interesante como es el británico, el segundo en importancia de los extranjeros, tras el alemán.

Un equipo de Denhams, la productora que realizará el programa, recorrió Cádiz y además de Jerez, El Puerto, Chiclana, Vejer, Sanlúcar o Rota, entre otras localidades en busca lugares para escenarios del programa.

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz lleva trabajando con la productora desde el pasado mes de noviembre, cuando se estableció el primer contacto en el marco de la World Travel Market, la feria turística de Londres. Desde el Patronato se han realizado las gestiones, concertado entrevistas con los protagonistas y asesorado al equipo que dirige David Pritchard.

La temática del programa, según David Pritchard que también estuvo recorriendo la provincia, será destacar los sabores de la provincia, sobre todo pescados y mariscos, sin olvidarse de la carne del retinto y dando especial importancia al vino de Jerez como uno de los vinos más apreciados en el Reino Unido



y como ingrediente en muchas de las recetas de la gastronomía gaditana.

La serie, de diez programas, visitará además de Cádiz las ciudades de Burdeos, Copenhague, Palermo, Reikiavik, Lisboa, Berlín, Tesalónica, Viena y Bolonia. Esto supone situar a la provincia de Cádiz como destino gastronómico de primer orden.

El Patronato de Turismo ha contado, entre otras colaboraciones, con los ayuntamientos de Cádiz y Rota y con la empresa CadizFood.

El chef Rick Stein, en el 'Ventorrillo del Chato'

El veterano chef británico Rick Stein también estuvo en el Ventorrillo 'El Chato', compartiendo ideas con José Manuel Córdoba (juntos en la foto), que tuvo la satisfacción de poder enseñarle y contarle la historia de 'El Chato'.

Rick Stein conoció asimismo la dinámica de trabajo del restaurante del Grupo El Faro y todas las novedades e iniciativas gastronómicas que temporalmente ofrece el Ventorrillo en sus cartas.



SEGURO 1

REEMBOLSO RESERVAS

PRODUCTOS

- * Hoteles
- * Apartamentos
- * Casas Rurales
- * Resorts y Complejos turísticos
- * Balnearios y Spas

OBJETO DEL SEGURO

El programa tiene por objeto de reembolsar a los clientes en caso de que no puedan disfrutar de su reserva, como consecuencia directa de un determinado acontecimiento imprevisto, derivado de alguna de las causas cubiertas por la póliza.

El ámbito de cobertura territorial de este programa es a nivel MUNDIAL.

CAUSAS CUBIERTAS

- Incapacidad del asegurado a consecuencia de un accidente
- Incapacidad del asegurado por lesiones corporales
- Incapacidad del asegurado por enfermedad
- Fallecimiento del asegurado o de un familiar cercano
- Retraso en el viaje a consecuencia de un fallo mecánico del medio de transporte
- Retraso en el viaje debido a un accidente del medio de transporte, tanto en vehículo privado como público
- Retraso en el viaje del asegurado, que impida la entrada al alojamiento en la fecha prevista
- Condiciones Meteorológicas adversas que impidan disfrutar de la reserva, tales como: Nieve, Niebla, Hielo, Tormentas, Inundaciones, Huracán y Terremoto
- Cita judicial ineludible para el asegurado como parte implicada en un proceso o jurado
- Acceso restringido al establecimiento, como consecuencia de: Inundación, Incendio o Explosión
- Daños graves en vivienda del asegurado que impidan a este disfrutar de su reserva

Seguro de Bodas

SEGURO 2

Bodas de ORO
Desde 75.99€

Bodas PLATINO
Desde 169.99€

Cancelación	10.000€
Reorganización de la Boda	7.500€
Vestimenta ceremonial	2.500€
Quiebra de Proveedores	2.500€
Regalos de Boda	5.000€
Anillos, Flores y Tarta	2.000€
Transporte	1.000€
Fotografía y Video	1.500€

Cancelación	25.000€
Reorganización de la Boda	17.500€
Vestimenta ceremonial	5.000€
Quiebra de Proveedores	5.000€
Regalos de Boda	7.500€
Anillos, Flores y Tarta	3.750€
Transporte	2.500€
Fotografía y Video	3.750€

Hasta 10.000 €

Hasta 25.000 €

¿Qué es Seguro de Boda?

El Seguro de Boda protege la inversión de los novios contra los imprevistos que pueden golpear su día de boda: la cancelación inevitable, la reorganización, los gastos adicionales imprevistos por el incumplimiento de un proveedor o la pérdida de fianza pagada debido a la quiebra de la empresa de catering o de alguno de los proveedores artes de la boda.

Estamos en:

Edificio Arttysur. Planta 4ª 3

Polígono Empresarial Las Marismas de Palmones

MILENIO ASESORES DE SEGUROS

Francisco Arroyal Cantera

Gerente

Telf: 956 632 224

franciscoarroyal@milenio.es - www.milenioseguros.com



SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

PRESTACIÓN DE SERVICIOS GRATUITOS

ASESORAMIENTO ADMINISTRATIVO:

- Asesoramiento personal en los casos en que se levanten actas de inspección o de infracción.
- Gestiona los cambios de Titularidad, Denominación o Categoría.
- Contestación de Hojas de Reclamaciones.
- Información sobre créditos y subvenciones
- Circulares informativas periódicas tanto en gestión como en cuestiones municipales, provinciales, autonómicas, etc.
- Tramitación de expedientes sancionadores.

ASESORAMIENTO JURIDICO - LABORAL:

- Estudio y redacción de recursos
- Consultas gratuitas. Representación y Defensa Técnica en cualquier instancia judicial con bonificaciones del 25% en honorarios en el Bufete de D. Alfonso Jiménez e Hijos (Abogados)

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE:

- Realización de Consultas.
- Representación y Defensa Técnica en cualquier asesoramiento personal con descuentos importantes en LOPEZ LOZANO ASESORES

ASESORAMIENTO HIGIENICO - SANITARIO:

- Realización de Consultas.
- Asesoramiento en los requisitos simplificados de higiene, control de temperaturas, control de limpieza, etc.
- Realización de gestiones vinculantes al negocio hostelero tras una inspección de Sanidad y Consumo.

ASESORAMIENTO DE SEGUROS:

- Realización de Consultas en la Correduría de Marín Domenech sobre los diferentes tipos de seguros.

OTROS SERVICIOS:

- Formación específica del sector
- Bolsa de empleo
- Central de reservas de hospedaje y restauración

**LA MEJOR OFERTA
EN ELECTRICIDAD CON
HORECA ENERGIA**

*** MATERIAL QUE FACILITAMOS:**
- Libro de Hojas de Reclamaciones
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Listas de precios
- Carteles de obligada exposición
- Información y documentación de ALÉRGICOS

DESCUENTOS EN:

- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- PROTECCIÓN DE DATOS
- CLINICAS DENTALES
- SEGUROS MEDICOS
- ALIMENTACIÓN
- FORMACIÓN
- CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS A 18€ POR ALUMNO ASOCIADO
- CURSOS DE LEGIONELOSIS
- CURSOS DE COCTELERÍA
- DESCUENTOS EN LA SGAE Y AGEDI

Y MUCHO MÁS... !!!



XXXIX Asamblea General de HORECA, en El Puerto de Santa María

• ANTONIO DE MARÍA FUE REELEGIDO PRESIDENTE POR ACLAMACIÓN

• SÓLO EN LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS SE NECESITÓ VOTAR

• EN SU DISCURSO DESTACÓ QUE LA FEDERACIÓN TIENE LA MÁXIMA REPRESENTACIÓN EMPRESARIAL EN DISTINTAS INSTITUCIONES

• EL MARCO DE LAS BODEGAS 'CORTIJO' DEL RESTAURANTE 'LOS PORTALES' VIVIÓ LA JORNADA DE TRABAJO, HERMANDAD Y CONVIVENCIA DE LOS EMPRESARIOS



"HORECA está en todos los organismos empresariales que interesan para negociar"

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, reelegido por aclamación y unanimidad, realizó un amplio informe del curso sobre las gestiones y actividades de las siete asociaciones y especialmente de la patronal empresarial. Los temas más destacados por el presidente fueron:

Antonio de María, tras la aprobación del acta de la anterior asamblea general, agradeció la asistencia de todos destacando la presencia de Jan De Clerk, "empresario muy comprometido con HORECA y con la provincia de Cádiz".

'CÁDIZ, DOS MARES'

Jan De Clerk está empeñado en crear la marca 'Cádiz, dos Mares', como un concepto de turismo de la provincia de Cádiz. Proyecto que se ha presentado, en una reunión de trabajo, en la Confederación de Empresarios, con su presidente al frente; con la Cámara de Comercio y que además esa marca podría aglutinar cualquier tipo de producto que se genere en la provincia gaditana.

REUNIONES

La patronal ha mantenido numerosas gestiones y reuniones. Entre ellas, con la ministra de Trabajo; con el director general de Protección Civil; con la presidenta de la Junta de Andalucía, (en cuatro ocasiones); con el consejero de Turismo, Francisco Javier Fernández; con la consejera de Hacienda, María Jesús Montero; con el diputado por Cádiz, Luis Pizarro; con la presidenta de la Diputación, Irene García; con la Diputada de Turismo, María Dolores Varo; con representantes de los Ayuntamientos de Cádiz, Jerez, El Puerto, Conil, Algeciras, Los Barrios, entre otros, en cuyas reuniones se trataron temas en pos de solucionar problemas del sector.

"Otra reunión importante fue con la Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar con la cual hemos empezado conversaciones para intentar que nuestros asociados paguen el agua y la basura como servicio doméstico y no como industria, lo que sería un gran alivio para nuestros asociados. Queremos hacer extensiva esta propuesta al resto de la provincia".

HORECA ANDALUCÍA

"Como presidente de HORECA Andalucía tengo un puesto en la Mesa de Turismo, también estoy en el comité ejecutivo de la Confederación de Empresarios de Andalucía, en representación del presidente de la CEC, Javier Sánchez. Quiero decir que ahora mismo represento a todos los empresarios de la provincia, no de la hostelería, sino de todo en general en el comité ejecutivo de Sevilla"



"Seguimos manteniendo nuestra presencia en el Patronato Provincial de Turismo; vicepresidente primero en la Cámara de Comercio de Cádiz y en la Confederación de Empresarios. Fui propuesto, por el PP, como presidente de la directiva del Palacio de Congresos, pero, aunque el PSOE estaba de acuerdo, al final no hubo consenso entre los partidos".

PRUEBAS DE SURF

"Se terminó el Plan de Acción del Patronato 2016 en el que hicimos un apuesta muy potente por recuperar el surf en las costas gaditanas y sobre todo en Tarifa, ya que es uno de los mejores campos de regatas del mundo. Fuerteventura y Canarias nos están quitando el sitio y se están llevando muchísimas pruebas y competiciones, por lo que creo que hay que gestionar y moverse para recuperar lo perdido".

"Espero que la Diputación se ponga manos a la obra y empiece a trabajar y recuperar el terreno; para ello ya tuvimos una reunión con el diputado de Deportes y la diputada de Turismo planteándoles nuestras ideas y propuestas".

SANIDAD

"Conocemos un estudio de Sanidad Cádiz que intenta implantar un sistema de identificación de establecimientos, igual que en Nueva York, por el que colocan en sus fachadas una letra A, B, o C, que indicarían el estado del establecimiento, (A=perfecto; B=pequeño problema y C= establecimiento con graves problemas)".



"Nosotros, después de reunirnos con el Colegio de Veterinarios, nos oponemos a este sistema y desde HORECA Andalucía también se ha hablado con las demás provincias para estar atentos a este tipo de cosas, que puede ser perjudicial para el entorno en el que se mueve actualmente el sector. El cliente no entraría en locales con la B o la C y esto conllevaría el cierre de locales y despido de su personal. Nuestra propuesta no es otra que poner en los locales una especie de matrícula en la que el consumidor vea cuando se ha hecho la última inspección y que allí ha estado Sanidad".

CAMBIOS POLÍTICOS

"Desde las pasadas elecciones de diciembre, los equipos de gobierno de los ayuntamientos, están intentando cambiar los usos y costumbres de la Hostelería, pero ahí estamos nosotros reuniéndonos y para hacerles ver que estamos ahí y que la Hostelería ni cambia, ni se debe 'cambiar el paso' y que dejen hacer. Todo ello conlleva un trabajo, reuniones, que nos cojan confianza, nos conozcan bien, etc.... Con todo esto avanzamos con algunos ayuntamientos y menos con otros menos, pero ahí estamos gestionando".

TECNOTUR

"Con respecto a Tecnotur (Centro Tecnológico de Turismo) de la cual también tengo la presidencia por parte de la CEC, está todo parado por la gran deuda que tiene, alrededor de 2 millones de euros. Es absurdo tener un centro, con unas instalaciones inmejorables en el Novo, y que desde la Junta no se le dé la importancia que debiera. Sin embargo, sí se le ha dado a Málaga, con 'Andalucía Lab', un Centro de Innovación Turística. Seguimos luchando para que se reconozca lo nuestro".

TRES NUEVAS MESAS DE TRABAJO

"Con respecto a nuestro modelo de encuentros empresariales empezamos en Jerez hace unos 8 ó 9 años. Nos reunimos, una vez al mes en un almuerzo de trabajo, charlamos, preguntamos y tomamos notas de lo que pasa, para así poder saber

que está pasando en nuestros establecimientos. De esta manera en HORECA nos enteramos de la realidad y podemos ser el muro de contención y evitar actuaciones o decisiones en nuestra contra".

"Se está hablando de decretos como por ejemplo 'La Ley contra la obesidad', porque en nuestros establecimientos se da de comer y se toma alcohol y tendremos que estar pendientes porque en algo nos puede afectar. Ahí está la mesa de trabajo de Sevilla para que cuando salga no nos afecte de lleno y después empecemos a quejarnos".

"Otro que se nos quiere aplicar a las grandes empresas de Hostelería, como hoteles, camping etc., es el 'Decreto del cambio climático', se entiende que por el consumo de energía ya sea gasoil para las calefacciones o electricidad. Creemos que se pagará por el exceso de consumo y estaremos también al tanto para que todo esto no nos perjudique".

INFRAESTRUCTURAS

Siguió en su discurso Antonio de María: "Por fin se inauguró el segundo puente de Cádiz, se han terminado las obras en la vía del AVE y parece que se está trabajando en los Caños de Meca y en El Palmar para que llegue el agua corriente. En los Caños, el alcalde me comentó que las obras podrían estar listas antes del verano. Los empresarios han adelantado 110.000 euros, a descontar de sus próximos recibos, para la terminación de las obras".

"Con respecto al AVE, nos reunimos con los directores generales de Adif, Renfe y Promoción porque se detectaba que los turistas que venían a Cádiz no podían sacar sus billetes y esto era por que todos lo cogían en Sevilla y Córdoba; después de esto, sólo un 10% lo puede hacer hasta Sevilla y el 90% hasta Cádiz. Se ha conseguido que pongan dos nuevas unidades de trenes AVE y que en un futuro pedimos haya un nuevo Talgo, que una Cádiz y Madrid en sólo tres horas, lo que sería muy beneficioso para nuestro sector".

PASA A PÁGINA SIGUIENTE ➔



FITUR, RADIO CÓRDOBA, ETC

“Seguimos apoyando la campaña de promoción de la provincia en FITUR. También apoyamos a Radio Córdoba (llevamos 14 años con ellos), se ha conseguido la nominación de la ‘Zambomba de Jerez’ como Bien de Interés Cultural y, por añadidura, la de Arcos. Estamos intentando que nos concedan la denominación geográfica calificada del ‘Tocino de Cielo’ de Jerez de la Frontera. Estamos estudiando adherirnos al Día Mundial de la Tapa, que este año se celebra en julio y las asociaciones de bares y la de restaurantes están viendo como hacerlo lo más sencillo posible para que el cliente no salga ni defraudado ni engañado”.

“Hoy en día se está haciendo una promoción importante de nuestra gastronomía, aunque el turista venga a hoteles, su gasto medio es el doble en restauración, contribuyendo a ello los grandes cocineros de la provincia que siguen difundiendo la cultura gastronómica de nuestra provincia. HORECA Andalucía ha pedido que los platos andaluces sean declarados de interés turístico. El turismo gastronómico es importantísimo, el visitante quiere comer lo típico del lugar y a buen precio.

Por otro lado, la Diputación va contribuir con unos 18.000 euros para hacer un nuevo menú cardiosaludable en 10 idiomas para aplicar de manera digital a la tablet, incluyendo los alérgenos que ya teníamos, para que nuestros asociados lo tengan gratuitamente en sus establecimientos.

Muy interesante, por otra parte, lo último que se ha puesto en marcha, en Vejer de la Frontera, el ‘Día Mundial del Lomo en Manteca’, y que ha sido un gran éxito de participación y de asistencia de público”.

Antonio de María se refirió, en su discurso, a las numerosas gestiones realizadas en el curso por la Federación de Empresarios

IRREGULARIDADES

“En este apartado HORECA se ha sentado con Hacienda y Trabajo y ponemos sobre la mesa las situaciones irregulares que se detectan. La forma de trabajar es la siguiente: si el infractor es socio nuestro lo llamamos y le comunicamos lo que está haciendo mal para que lo corrija, que muchas veces suele ser por desconocimiento; pero si continúa con la irregularidad nosotros mismos lo denunciamos. Esto está teniendo muy buen resultado”.

“La ‘vivienda turística vacacional’ ha cambiado su nombre por el de ‘vivienda de uso turístico’. Esto no es más que una forma de tener esas viviendas en el mercado durante todo el año. La gente va a trabajar (alquilar) con su piso, casa, chalet o local solamente con una declaración jurada en la que su piso reúne las condiciones que pide el decreto (climatización, extintor, hoja de reclamaciones, botiquín, etc.) con esto le dan un número y ya se puede anunciar en páginas turísticas o donde sea.

Le hemos dicho a la Junta de Andalucía que eso no garantiza que se haga la declaración del dinero que se obtiene, del IVA, generación de puestos de trabajo, etc.. En definitiva, así no puede haber igualdad de condiciones entre una empresa de alojamiento y la vivienda de uso turístico. Si esto continúa, nos ‘cargaremos’ el alquiler social ya que es mucho más rentable alquilar por fines de semana que a una pareja que se quiera casar; la rentabilidad sería cinco veces más. También han puesto el alquiler por habitaciones y estamos totalmente en contra y hemos pedido que lo quiten”.

PETICIÓN A LA MINISTRA

“En un almuerzo laboral con la ministra de Trabajo, en ‘El Casino’, le pedí la creación de un dossier personal o historial de cada trabajador con la Seguridad Social en el que se pueda ver su trayectoria de bajas y altas que ha tenido, ya que existen verdaderos profesionales de las bajas médicas, que nos hacen mucho daño en el sector”.

“Uno quiere contratar un refuerzo por unos meses y resulta que el contratado trabaja unos días y después se da de baja. La ministra se quedó un poco extrañada de la petición llegando a decir que eso no se lo había pedido nunca nadie y le contestamos que hay que evolucionar para mejorar en calidad”.

CONFEDERACIÓN Y HORECA

“Últimamente nos apoyamos mucho en la CEC haciendo ponencias y jornadas muy interesantes. La idea de esto es tener siempre a nuestros asociados informados”.

“También estamos trabajando con la Asociación Provincial de Barman ya que la gente joven está intentando ponerse al día en esta materia de cócteles y muchas más cosas que se pueden hacer detrás de la barra. Juan Carlos Morales, del restaurante ‘El Farito’, está realizando cosas muy buenas, diferentes y que están gustando mucho”.



JORNADAS

“En referencia a las jornadas de HORECA hemos hecho incluso un ‘show cooking’ en directo con Danone, al que asistieron casi 50 personas. También hemos apoyado a la Universidad de Jerez en un curso de ‘Experto Universitario en Gestión de Alimentos y Bebidas’ porque creemos que hoy día llevar una empresa de restauración requiere de conocimientos cada vez más científicos”.

“Con Fernando Gallardo se han hecho un par de seminarios, gracias a la Asociación de Hoteles; es periodista, escritor, conferenciante, crítico de hoteles; los dos seminarios fueron: ‘Innovación Hotelera’ y ‘Millennials y la economía colaborativa del Turismo’. Ambos fueron un acierto”.

HORECA ENERGÍA

“La Federación ha creado una comercializadora de energía con la que no tiene ningún interés de ganar dinero, está totalmente operativa. Yo llevo ocho meses pagándole la luz a Horeca Energía y os puedo asegurar que es mucho más barata que pagar a otra comercializadora. Por tanto os invito a cambiar a nuestra comercializadora gestionada íntegramente por la patronal. No perder ni un segundo, llámanos y te asesoramos, tanto empresarios como trabajadores, en tu empresa y en tu hogar puedes recibir la electricidad con Horeca Energía”.

“Próximamente también tendremos la posibilidad de la comercializadora del gas espero que tenga una gran acogida entre nuestros asociados”.

ANIVERSARIOS

“Hemos estado presentes en varias mesas petitorias de Cruz Roja, tanto en Cádiz como en Jerez. Colaboraciones con el Patronato de Turismo, Asociación AGAMAMA, las Cofradías, Santa Marta, Rastrillo Nuevo Futuro y es que estamos presente en todas las representaciones que se nos piden”.

“Este año tenemos los aniversarios del Hotel Alborán, que cumple 25 años; Heladería ‘Los Italianos’, de Cádiz, 75 años; Bar Mari & José ha cumplido 30 años; Hostal Bahía, 25 años; Hotel Playa de la Luz, de Rota, 50 años; y el Parador de Arcos, que también cumple 50 años”.

“Debemos apoyar e interesarnos en nuestra comercializadora HORECA ENERGÍA, que es gestionada directamente por la patronal”

“EL FUTURO

“Un año más me vuelvo a presentar a la elección de presidente porque no voy a dejar tirado a HORECA, pero en esta nueva legislatura se cambiará la forma de trabajar para garantizar la continuidad de la patronal. Somos una patronal pionera, pero en la provincia de Cádiz, con más de 7.000 empresas, sólo 650 están asociadas”.

“Tenemos que ayudar a que este número crezca para consolidarnos más y potenciar las siete asociaciones de HORECA. Todos unidos tendremos lo que nuestro sector necesita, tanto en un gran hotel como en un humilde bar”.

“La Federación es la mejor inversión de nuestro trabajo; si queremos una buena cobertura HORECA tiene que estar ahí y con los mejores medios. Tenemos las cuentas al día, como podrán ver en el informe de Tesorería y la ley de transparencia, que ahora es obligatoria para las empresas, nosotros llevamos 32 años haciéndola”.

INFORMACIÓN A LOS ASOCIADOS

Antonio de María afirmó que se han emitido 84 circulares en formato papel; y 607, en formato mai. Esto hace un total de 691 para mantener informados a todos los asociados. Espero que las leáis porque, de una forma u otra.

El presidente finalizó dando las gracias a todos por su atención, asistencia y colaboración y con un sentido recuerdo para “quienes no están ya con nosotros”. Tuvo un punto especial para el fallecido en los carnavales de Cádiz, al intoxicarse en el Bar Grimaldi, “un desgraciado accidente, que todos lamentamos”.

Antonio de María recibió una gran ovación prueba del unánime respaldo a su gestión y palabras.





Elecciones para la presidencia y 4 asociaciones

La 'mesa de edad' para las votaciones a las vacantes previstas en el Consejo de Administración estuvo formada por Juan Vallejo Vázquez, como el mayor asociado presente en la sala y Carlos Veiga Paredes, como el más joven.

Junto a ellos estuvieron Mari Paz Núñez, gerente de la Federación, y Leonardo Calle, jefe de contabilidad. Las votaciones elecciones en la patronal y en sus distintas Asociaciones fueron así:

Presidencia de HORECA

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un solo candidato, una vez consultada la Asamblea, la misma declara que no es necesario celebrar votaciones, quedando proclamado, por aclamación:

- **Presidente: Antonio de María Ceballos.**
Restaurante 'San Antonio' (Cádiz)

Presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un solo candidato quedó proclamado, por aclamación:

- **Presidente: Domingo Maya Maya.**
Restaurante El Asturiano (El Puerto de Santa María)

Dos vocales de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

Habiéndose presentado, para cubrir dichas vacantes, un solo candidato para cada uno de los cargos, quedaron proclamados, por aclamación

- **Vocal: Domingo del Castillo Serna.**
Restaurante Mesón La Cueva (Jerez de la Frontera)
- **Vocal: M^a José Cueto García.**
Restaurante 'Arrocería La Pepa' (Cádiz)

Un vocal para la Asociación de Hoteles

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un sólo candidato, quedó proclamado, por aclamación:

- **Vocal: Noelia Martínez Sánchez.**
Hotel Spa Cádiz Plaza (Cádiz)



Sólo hubo necesidad de votar para una vocalía de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

Presidente de Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un sólo candidato, quedó proclamado, por aclamación:

- **Presidente: Alexis Ruiz Martín.**
Discoteca Royale (El Puerto de Santa María)

Dos vocalías Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas.

Se presentaron un solo candidato para cada uno de los cargos y quedaron proclamados, por aclamación

- **Vocal: Mariano Grau Pérez.**
Discoteca Kube Club (Algeciras)
- **Vocal: Fernando Marin Jiménez.**
Discoteca La Galería (Jerez de la Frontera).

Una vocalía de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

Se presentaron dos candidatos para cubrir dicha vacante. Alejandro Aragón García, del café 'Charlotte' (Cádiz) logró 14 votos imponiéndose a José Javier Naranjo Medina.

- **Alejandro Aragón García, proclamado Vocal electo**



Nuestros colaboradores y sus stands

DAMOS las gracias a todo el personal de 'Bodegas El Cortijo' que tan magníficamente nos atendió en la 'Feria de la Hostelería' y durante la Asamblea General.

Desde estas líneas nuestro total agradecimiento y felicitación al buen trabajo realizado por todos y a la participación de profesionales, empresarios, colaboradores y a los asistentes en general.



Todos los stands, uno a uno

Antonio de María y Mari Paz Núñez recorrieron toda la feria, acompañados de presidentes, vocales de la Federación y de empresarios, y saludaron uno a uno a todos los responsables de los stands que estuvieron en la muestra hostelera y fueron muy solicitados para fotografiarse junto a los stands que se montaron en la Feria de la Hostelería.



Marco incomparable

El personal del restaurante 'Los Portales' preparó con esmero las instalaciones de 'Bodegas El Cortijo', en el Puerto, donde cerca de 500 empresarios, incluyendo familiares, autoridades y colaboradores se dieron cita en la XXXIX Asamblea General de la Federación de Empresarios de Hostelería.



Empresas colaboradoras

Felicitar al restaurante 'Los Portales - Bodega El Cortijo' y al personal de cocina y sala por el excelente servicio que nos prestaron. También nuestro reconocimiento y agradecimiento a los que, año tras año hacen posible nuestra Feria de Hostelería y a todos los colaboradores, cuyo listado ofrecemos.

- HEINEKEN
- ANSAMA
- WILLIAMS HUMBERT
- MONIN
- RIVES
- GM CASH PTO STA MARIA
- I3NET
- SERTRA
- SIDMA
- RESTAURANTE EL FARITO
- GRAN HOTEL CIUDAD DEL SUR
- GRUPO HIPOTELS
- GRUPO HACE
- HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ
- HOTEL SPA CADIZ PLAZA
- PRECOCINADOS MOLINERO
- CORTEMAR
- SIERRA Y MAR S.L
- RENY PICOT
- GADESFOOD-FRIPAN
- FRICOSUR
- BONDUELLE
- RENY PICOT
- RESTAURANTE LOS PORTALES-BODEGA EL CORTIJO
- Coop. AGRICOLA NUESTRA SRA . DE LAS VIRTUDES
- BAR PÁJARO PINTO-TABERNA EL ANTICUARIO
- LA CAMPERA
- JOCHEFISCH
- NESPRESSO
- DANONE
- CAVA VALME SERRA
- BODEGAS FELIX SOLIS
- BODEGAS SANATORIO
- COCA COLA
- CODORNIU
- CENTRO DE BELLEZA LA CREME
- CAMPING ROCHE
- CAMPING CAÑOS DE MECA
- CAMPING DE PINAR DE SAN JOSE
- IMPREARTE
- NACHO FRADE FOTOGRAFÍA
- LINEA 6
- ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA DE JEREZ
- ASOCIACION PROVINCIAL DE BARMAN



MOMENTOS

El alcalde portuense David de la Encina dio la bienvenida a todos los empresarios. Antonio de María volvió a destacar la gestión y trabajo de Jan De Clerck. Juan Vallejo estuvo en la mesa de las votaciones. Domingo Maya y Leonardo Calle presentaron unas cuentas económicas muy saludables.

LA MAREA
MARISQUERÍA · CERVECERÍA
Cocina mediterránea
frente al mar

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA TODO EL AÑO

Marisquería La Marea · Mariscos, pescados, arroces y tapas
Paseo marítimo,1 · Cádiz 11010 · Tels.: 956 280 347 · 956 250 812 · lamarea.es

Insignias de Oro para tres asociados



José Gómez Díaz,
Bar Los Pabellones - Cádiz



José Luis Fernández Caballero
Bar los Arcos - Cádiz



José Worgenchaffc Cancelo
Bar la Pasarela - Cádiz



Los homenajeados, con familiares, Antonio de María y Mari Paz Núñez

Bar Pájaro Pinto
Especialidad en pescados frescos

Pl. Tío de la Tiza, 12
Barrio de la Viña
11002 Cádiz

956 212 082

ORO y PLATA Insignias a los consejeros de HORECA que han cumplido 8 y 4 años en el Consejo de Administración



Noelia Martínez Sánchez
'Hotel Spa Cádiz Plaza'

Entregaron la insignia de oro, Sebastián Martínez Garrido, presidente de honor de la Asociación Provincial de Hoteles y Stefaan De Clerck, presidente de la Asociación de Hoteles.



María José Cueto García
Restaurante Arrocería 'La Pepa'

Entregó la insignia de oro, Domingo Maya Maya, presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías



Domingo del Castillo Serna
'Restaurante Mesón La Cueva'

Entregó la insignia de plata, Domingo Maya Maya

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



HORECA ENERGÍA
 ha sido creada para
 trasladar beneficios y
 ventajas a las empresas
 y empresarios asociados
 con el máximo ahorro
 posible, tanto en el
 coste del kwh, como en
 la reducción del número
 de kw consumidos,
 ajustando el consumo
 a lo necesario



www.horecaenergia.es

ATENCIÓN AL CLIENTE:

900 84 41 41 - info@horecaenergia.es



MAGNÍFICO AMBIENTE

Cerca de 500 personas asistieron a la comida de hermandad, entrega de insignias y sorteo de regalos. Línea 6 colaboró, un año más, realizando el díptico de presentación de la Asamblea General y el menú del almuerzo.

Consejo de Administración DE HORECA



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



PRESIDENTE
Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto

VOCALES



Juan Carlos Morales García
Restaurante El Farito
Chiclana



Francisco Custodio Rosso
Rest. Los Portales
El Puerto de Santa María



Domingo del Castillo Serna
Restaurante La Cueva
Jerez



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



Juan M. de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez

ASOCIACIÓN DE HOTELES



PRESIDENTE
Stefaan De Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

VOCALES



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



José Ruiz Ayuso
Hipotels Novo Sancti Petri
Chiclana



Juan A. Catalán Canca
Gran Hotel Ciudad del Sur
Puerto Real



Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes de Cádiz
Cádiz



Emilio Vilorio Gómez
Hotel Aldiana Alcidesa
La Línea de la Concepción



Susana Ruiz Quintero
Hoteles Alborán
Algeciras



Francisco García de Quiros
Hotel Santa María
El Puerto



Luis Miguel Cotes
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Juan Sañudo Márquez
Hotel Jerez
Jerez

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



PRESIDENTE
Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz

VOCALES



Manuel Xisto Taboada
Bar Los Gallegos
San Fernando



Luis Romero Rodríguez
Bar Las Vides
Jerez



Jesús Manuel Macías Barba
Bar Glorieta
Cádiz



Pablo Bonilla Sánchez
Bar Nahú Centro
Cádiz



Francisco Díaz Montes
Bar Don Tapas
Jerez



Alejandro Aragón García
Bar Charlotte
Cádiz

ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V



PRESIDENTE
José Mª Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate

VOCALES



Patricio Castro Morillo
Camping Pinar San José
Barbate



José Antonio Santos Perea
Camping Valdevaqueros
Tarifa

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



PRESIDENTE
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto

VOCALES



Mariano Grau Pérez
Discoteca Kube Club
Algeciras



Fernando Marín Jiménez
Discoteca La Galería
Jerez de la Frontera

GERENTE de HORECA



Mari Paz Núñez

ASESORES DE LA PRESIDENCIA



Dusan Osepeck



Miguel Ángel Mayol



Natalia Tamara Pérez Gavira

ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTELERÍA



PRESIDENTE
Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto

VOCALES



Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana



Elisabeth Jiménez Andrés
La Rosa de Oro
Jerez

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



PRESIDENTE
Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz

VOCALES



José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Fermín Kutz
Pensión San Martín
Jerez





www.sertra.es

SERTRA®

PLAGAS

☎ **956 562 000**

CONTROL DE PLAGAS

DESINSECTACIÓN

Tratamientos rápidos y efectivos contra cucarachas, hormigas, cochinillas, grillos, etc...

DESRATIZACIÓN

Tratamiento para el control de roedores, ratas, ratones, etc...

DESINFECCIÓN - CONTROL DE LEGIONELLA

Tratamientos para la prevención y eliminación de legionella según R.Decreto 865/03



¡¡ ATENCIÓN Y PRESUPUESTOS EN 24h. !!

GARANTÍA 100% CERTIFICADA

GM **cash&carry**
solo profesionales
cash

Dirigido exclusivamente a profesionales de la hostelería, restauración y comercio. Más de 200.000 profesionales confían en el líder del Cash & Carry.

SIEMPRE LOS MEJORES PRECIOS

Los centros más baratos de Andalucía



GMcash PUERTO REAL - Pol. Ind. Tres Caminos, C. Mojarra, 53.
GMcash PUERTO STA. MARÍA - C. del Palmar esq. C. Caldera.

Otros centros GMcash en Andalucía

GMcash ALMERÍA - Paraje de la Cepa - Naves 1,2 y 3.

GMcash GRANADA - Ctra. Granada a Córdoba Km 431.

GMcash MÁLAGA - Ctra. N-340, Km 230 (Cruce de Churriana).

GMcash MARBELLA - Ctra. Comarcal C399.

GMcash MIJAS - C. Camino de las Cañadas, 1.

GMcash MOTRIL - Ctra Almería Km 1,6.

GMcash SEVILLA - Pol. Carretera. Amarilla, Av. Montes Sierra, 32.

Sorteo de regalos

REGALOS DE BODEGAS 'FÉLIX SOLÍS'

Premiados: bar Los Pabellones y restaurante El Asturiano
- Entrega Joaquín Brass, estuche Matusalén de 6L del Condado Oriza Reserva y estuche Matusalén de 6L, Rioja Arnegui Crianza, respetivamente

REGALOS DE ANSAMA

Premiados: Lacrem, Ponme otra (2 premios), restaurante San Antonio y bar Los Pabellones
- 5 Estuches de Ginebra Botanic Ultra Premiun.

HOTEL SPA CADIZ PLAZA

Premiados: pizzeria Piamonte y Nicolás Álvarez
- Entrega Noelia Martínez, un vale por Circuito Termal para dos personas, cada uno.

HOTEL JEREZ

Premiado: bar La Pasarela
- Entrega Stefaan De Clerck, vale por 2 noches de estancia en habitación doble para dos personas (alojamiento y desayuno).

HIPOTELS

Premiado: bar El Anticuario
- Entrega José Ruíz, un vale por un fin de semana para dos personas en el Hotel Barrosa Park, Playa La Barrosa o Barrosa Garden (régimen de media pensión).

GRAN HOTEL 'CIUDAD DEL SUR'

Premiado: Burguer Yiyi
- Entrega Juan Antonio Catalán un vale por una estancia de una noche para 2 personas con cena romántica y desayuno.

BAR 'JUANITO'

Premiado: restaurante El Sardinero
- Entrega Mª Paz Núñez, vale por comida para dos personas.

CAMPING 'CAÑOS DE MECA'

Premiado: pub Jube
- Entrega Hugo Rodríguez, vale por estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow (viernes a lunes).

CAMPING ROCHE

Premiado: Bodega 'El Cortijo'
- Entrega Mª Paz Núñez, vale por estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow (viernes a lunes).

GM CASH

Premiados, 'Los Pabellones' y restaurante San Antonio
- Entrega Rafael Molero, cafetera Nespresso, para cada uno.

CAMPING 'PINAR DE SAN JOSÉ'

Premiado: bar 'Pájaro Pinto'
- Entrega Patricio Castro, un vale por estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow (viernes-lunes).

CONGELADOS BONDUELLE

Premiado, bar 'Los Pabellones'
- Entrega Antonio García un surtido de 5 cajas de productos Bonduelle Gourmet.

HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ

Premiado, bar 'La Pasarela'
- Entrega Josefa Díaz, vale por fin de semana para dos personas en El Hotel Las Cortes de Cádiz (alojamiento y desayuno).

LA CREME INSTITUTO DE BELLEZA AVANZADA

Premiados restaurante San Antonio y hotel 'La Codorniz'
- Entrega Josefa Guerrero, vale por masaje Spa, y por lift vitamínico, respectivamente.

COCA COLA

Premiados, bar La Pasarela y restaurante 'El Sardinero'
- Entregan Antonio Villanueva e Ismael Halcón, un lote de 30 cajas de refrescos, para cada uno.

SERTRA

Premiado, Gran Hotel Ciudades del Sur
- Entrega: J. Carlos Dorado: tratamiento de desinsectación y desratización con certificación; y una noche de hotel de la cadena Turismo Gaditano S.A.

SIDMA

Premiado, Grupo HACE
- Entrega Mª Paz Núñez, pack regalo 10 cursos de formación plataforma on line, así como un mes de consultoría telefónica en temas de seguridad alimentaria LOPD y Legionel.

I3NET

Premiados, restaurante Glorieta y Arrocería 'La Pepa'
- Entrega Mª Paz Núñez, para cada uno, cámara de foto digital NIKON 16 megapíxeles, video HD.

HEINEKEN

Premiados, Camping Tula, restaurante 'Los Portales' y Hostal Bahía
- Entregan J. Antonio López de Paz, José Antonio Ponce y Antonio Muñoz, una tablet, a cada uno.

Reportaje gráfico en páginas siguientes



Acuerdo exclusivo B+Safe - HORECA Andalucía

Control y seguridad de sus instalaciones con lectores de acceso y cámaras

Gestión de personal mediante lectores biométricos con pantalla táctil

Cardioprotección patentada con desfibriladores inteligentes

INNOVACIÓN - SERVICIO - SOLUCIONES - PROTECCIÓN - CONTROL - ACCESOS



GESTIÓN- FICHAJE - RRHH - SEGURIDAD - PREVENCIÓN - COMODIDAD - IMAGEN

B+Safe innova ofreciéndole las mejores soluciones en control, gestión y seguridad para su negocio a través de biometría y cámaras (áreas de personal, almacén, dirección, zona vip, bodega, etc...) velando por la seguridad de los accesos, bienes y personas en su establecimiento. Al mismo tiempo gracias al desfibrilador inteligente, vigilamos la salud de sus clientes y su personal.

Ventajas de las soluciones

- ▶▶ Proteja el acceso a su empresa
- ▶▶ Controle zonas sensibles
- ▶▶ Separe zona empleados y clientes
- ▶▶ Restrinja personal no autorizado
- ▶▶ Conozca el histórico de accesos
- ▶▶ Proteja los bienes y activos
- ▶▶ Gestione horarios y calendarios
- ▶▶ Calcule horas y ratios de personal
- ▶▶ Gestión y grabación de imágenes
- ▶▶ Calidad Full HD
- ▶▶ Consulta desde dispositivo fijo o móvil
- ▶▶ Cardioprotección avanzada con desfibriladores DOC®

Servicio B+Safe

- ▶▶ Solución 'full service'
- ▶▶ Instalación por técnicos propios
- ▶▶ Puesta en funcionamiento y formación
- ▶▶ Mano de obra y desplazamiento incluidos
- ▶▶ Sustitución inmediata de material
- ▶▶ Actualización tecnológica
- ▶▶ Mantenimiento reactivo/proactivo
- ▶▶ Servicio de atención telefónica 24h
- ▶▶ Garantía sobre equipos y materiales

¡Contáctenos!

Analizaremos personalmente sus necesidades para ofrecerle la mejor solución aplicando la última tecnología junto con un óptimo servicio

Jara Labrado 625 43 04 61



La innovación tecnológica al servicio de la Hostelería y la Restauración

La seguridad en muchas ocasiones suele ser un punto sensible para el sector, puesto que son muchos los visitantes y clientes que conviven en hoteles, restaurantes o cafeterías. Por ello, es cada vez más frecuente ver cómo se incrementan los mecanismos de control a través de videovigilancia. B+Safe, especialista en soluciones para la seguridad, complementa esta tendencia con sistemas de acceso biométrico para restringir zonas de personal, cocinas, bodega, almacenes, dirección, etc, ofreciendo la máxima seguridad y control.

SOLUCIONES MÁS CÓMODAS Y EFICACES

La utilización de la llave ha pasado a la historia en detrimento de soluciones mucho más cómodas y eficaces como la huella dactilar, lo que asegura que solamente quien esté autorizado pueda entrar y restringe a quienes no lo están, dejando constancia de ello en diferentes ubicaciones o accesos.

Por otra parte, cada vez es más frecuente la necesidad de obtener información sobre las horas de trabajo de sus empleados, datos de absentismo, salidas y entradas justificadas...Hasta ahora los sistemas más utilizados eran tarjetas de proximidad o códigos numéricos que en los últimos años están quedando obsoletos en detrimento de la huella dactilar y otros sistemas biométricos. Solo hay una forma de asegurar que sus empleados cumplan realmente con los horarios y turnos de trabajo y al mismo tiempo evitar robos o sorpresas por accesos inadecuados.

DEFIBRILADOR

B+Safe asimismo, ofrece la mejor solución de cardioprotección, con el desfibrilador más eficaz y fácil de usar del mercado. Muchos hoteles, lugares de celebración de bodas, restaurantes y también cafeterías por desgracia tienen alguna experiencia con paradas cardíacas y necesitan de una solución para poder evitarlo.

En España, se producen más de 30.000 muertes por paradas cardíacas al año, siendo fundamental disponer de desfibriladores y personal formado en primeros auxilios y masaje cardíaco. En estos casos, el tiempo que se dispone para auxiliar a la víctima es menor de 5 minutos, por lo que cualquier actuación anterior a que lleguen los servicios de emergencia es muy positiva.

PARADAS CARDÍACAS

En caso de las paradas cardíacas, es necesaria la utilización de un desfibrilador en ese momento para emitir una descarga eléc-



Antonio Puerta, el jugador del Sevilla, que murió en el 'Sánchez Pizjuán'. Un desfibrilador hubiera evitado la tragedia

**EL AVANCE TECNOLÓGICO DE B+SAFE
OFRECE SOLUCIONES MUCHO
MÁS CÓMODAS Y EFICACES
PARA CONTROLAR AL PERSONAL**

**TAMBIÉN COMERCIALIZA
EL DEFIBRILADOR,
MUY IMPORTANTE
ANTE PARADAS CARDÍACAS**

trica y devolver el ritmo cardíaco a ese corazón. Muy fáciles de usar por cualquiera, en caso de disponer de un DOC, la teleasistencia por parte de un especialista en emergencias le tranquilizará y facilitará su uso, asegurando una eficaz actuación.

Además, el dispositivo dispone de telecontrol las 24 horas, además de contar con geolocalización para acortar el tiempo de respuesta de los servicios de emergencias.

Tendencias del sector turístico ¿por qué conocerlas?

"Me interesa el futuro porque es el sitio donde voy a pasar el resto de mi vida"

Woody Allen

El sector turístico es un sector sometido a un proceso de continuo cambio y evolución. Al igual que se habla de tendencias en otros sectores económicos, el sector turístico se caracteriza por una serie de tendencias y las empresas turísticas y los destinos deben estar al tanto de las mismas, ya sea asistiendo a ferias turísticas, consultando revistas especializadas, visitando webs con información relacionada, etc.

Estamos en la cuarta revolución industrial caracterizada por la tecnología y la digitalización, destacó Enrique Ruíz de Lera, director de la Oficina Española de Turismo (OET) de Londres en el Foro Hosteltur 2016, y que "los cambios son mucho más rápidos, estamos en un mar continuo de olas, en la era de la disrupción, donde el cambio es la única constante".

La tendencia en el turismo en España es de crecimiento. Según el Instituto Nacional de Estadística, España recibió más de 68 millones de turistas internacionales y las previsiones apuntan a que podremos alcanzar la cifra de 70 millones en 2016.

A continuación dos informes de las consultoras Deloitte y Ernest & Young pueden arrojar algo de luz y



ayudarnos a entender por dónde van a ir las cosas en los próximos meses y años.

El informe de Deloitte "Expectativas del Turismo 2016" recoge que la inversión hotelera en España en 2015 superó los 2.000 millones de euros, siendo un 137% superior a la registrada en 2014. El informe también recoge la opinión de los principales directivos del sector hotelero. Los encuestados destacan que la inversión en los próximos años debe dirigirse a la mejora de la experiencia del cliente (31%) y a la adopción del canal online como fuente de inspiración y compra (28%).

Por otro lado, el estudio también destacó el auge de los modelos colaborativos y las alianzas entre empresas. Como muestran los resultados de la encuesta, estos tipos de colaboraciones serán cada vez más necesarios en futuro a corto plazo, el 61% y el 45% de los encuestados los consideran imprescindibles.

Para conseguir el éxito en el sector turístico, el informe destaca cinco aspectos prioritarios a saber:

- Adaptación al ecosistema digital. Las empresas no deben perder de vista al consumidor en ningún momento, incluso después de haber realizado la compra. Es necesario reaccionar en tiempo real a lo que

pide, demanda o pregunta, y a las quejas que pueda tener.

- Establecer una adecuada estrategia de ciberseguridad. Los directivos, cada vez más, son conscientes de la importancia que tiene la seguridad informática en sus empresas. Esto ha permitido que la implantación de medidas de prevención y mitigación sea uno de los puntos esenciales en la estrategia de transformación digital.

- Profundizar en la función de cumplimiento. La función de cumplimiento normativo (del inglés compliance) se define como aquella que vela, dentro de la empresa, porque se desarrollen las actividades y negocios conforme a la normativa vigente y a las políticas y procedimientos internos, asegurando que la empresa opera con integridad.

- Transformando la función de Recursos Humanos. Según diversos estudios de Deloitte, el año 2016 marcará una tendencia de cambio en todo lo relacionado con el talento, desde cómo atraer a nuevos candidatos hasta el reconocimiento de los empleados, pasando por los nuevos métodos de aprendizaje.

- Adaptar los modelos de gestión hotelera a la realidad económica. La transformación del sector hotelero en las últimas dé-

cadadas va mucho más allá de la oferta comercial y de la evolución de los servicios hacia una total personalización. La adaptación de los modelos de explotación y gestión de las empresas al nuevo entorno económico ha sido -y seguirá siendo- una de las piezas clave para garantizar la competitividad y la rentabilidad de las empresas turísticas.

Por su parte el informe Global Hospitality Insight de EY analiza la actividad global hotelera de 2015 e identifica las principales tendencias clave para el sector en 2016. Según el estudio, la industria hotelera se encuentra, en la mayoría de los mercados, en un estado de crecimiento y es un catalizador para el desarrollo económico y la creación de empleo. Así, la actividad del sector está en pleno proceso de dinamización y progreso.

También se detectan dos fuerzas transformadoras que están impulsando este rápido crecimiento y que, a su vez, están creando nuevas oportunidades de negocio: la innovación y la cultura empresarial.

En primer lugar, se observa en forma de nuevas y mejores tecnologías, marcas, experiencias y herramientas de gestión. En segundo lugar, está aumentando en términos de perspectiva e importancia y, en los próximos años, los agentes del mercado tomarán, cada vez más, un enfoque centrado en la cultura empresarial, que atraerá a los stakeholders y orientará las decisiones estratégicas.

El informe identifica las cuestiones clave (diez) para el sector durante los próximos meses, a saber:

- 1.- Excelencia comercial: perfeccionar la estrategia de crecimiento.
- 2.- Flujos de capital procedentes de Asia.
- 3.- Mercados de capitales: equity, deuda y plataformas de financiación emergentes.
- 4.- Tendencias de desarrollo creativo.
- 5.- Consideraciones para una integración con éxito.
- 6.- Factores críticos de éxito para el mercado turístico.
- 7.- Innovación y tecnología.
- 8.- El papel de la industria del juego.
- 9.- La economía colaborativa.
- 10.- Reconocimiento de ingresos.

Juan Manuel Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería y Turismo



Pueden ampliar la información en los siguientes enlaces:
<http://www.ey.com/ES/es/Home/EY-global-hospitality-insights-2016>
<http://perspectivas.deloitte.com/tendencias-y-evolucion-del-turismo-en-espana>



Taller sobre 'Técnicas de optimización de la e-distribución de alojamientos turísticos'

En la sede de HORECA se celebró bajo la coordinación de Andalucía Lab, un taller, específico para el sector turístico. Javier Ortiz, socio director de Sextaplanta, agencia digital de turismo, planteó como objetivos del taller ofrecer una visión general del nuevo entorno de la distribución; funcionamiento de los buscadores, filtros y criterios de posicionamiento; los nuevos operadores, los modelos de negocio y generación del tráfico y entendimiento de los principales indicadores de control para la optimización.

El ponente Javier Ortiz desarrolló temas como tendencias en el proceso de reserva en internet del nuevo viajero; nuevos operadores; el mapa de la distribución hotelera; los canales de distribución on line, así como principales elementos de las plataformas de distribución, los modelos de negocio de los canales de distribución y las fases del viaje del precio de la Habitación en Internet y conceptos clave para operar con OTAs

Los asistentes, empresas y directivos de alojamiento turístico que buscan mejorar su posicionamiento en los canales de distribución en Internet, pudieron dar respuesta a muchas de las interrogantes que se planteaban sobre estas cuestiones.

CURSO DE MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO DE ALIMENTOS

INFÓRMATE EN HORECA

TLF.: 956 25 18 00

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33

EN JEREZ DE LA FRONTERA

El Tabanco 'El Pasaje' celebra, con buen vino y arte flamenco sus 90 años de vida empresarial

En 1925, José González Navarro abrió las puertas de un negocio que 90 años después, pervive en pleno corazón de Jerez. Había recogido el testigo de un antiguo negocio inaugurado años atrás y que respondía al nombre de Tabanco 'La Fortuna'. Así lo cuenta Juan de la Plata en 'Los tabancos y ventas de Jerez' quien asegura que pertenecía "a un industrial, dueño de la fonda 'La jerezana', que estaba en el número 5 de la misma calle Santa María".

Con la llegada de José González Navarro, que se mantuvo al frente de negocio durante más de 30 años, el establecimiento pasó a llamarse 'Tabanco El Pasaje'.

DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

Su aventura empresarial se mantuvo durante dos generaciones más, pues sus nietos también han participado de alguna manera en el mantenimiento de un negocio señero en Jerez. Fue su hijo José González García quien, no obstante, asumió en 1960 el control de un tabanco 'El Pasaje', un lugar que parece haber firmado un pacto con el diablo pues conserva en un gran porcentaje su ambiente natural, es decir, el de un tabanco clásico con las botas y el mostrador de caoba.



El actual responsable de 'El Pasaje', Antonio Ramírez, puede contar numerosas anécdotas del lugar, que ahora vive glorias de antaño. En esta última etapa, 'El tabanco' ha sido distinguido por la web Tripadvisor, y no hay un mes en el que no reciba la visita de actores, ya sean españoles o de Hollywood, de conocidos periodistas o de importantes cadenas de televisión del mundo.

Todos se rinden al encanto de saborear un buen vino de Jerez en un lugar en el que, su actual dueño, ha apostado seriamente por una programación flamenca para 'vender' Jerez. Ya lo dice el refranero, 'bebiendo vino, honrarás tu destino'. A brindar por otros 90 años.

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Entregados los premios de Turismo y Hostelería 2016

La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería organizó, en las Bodegas Gutiérrez Colosía, la entrega de los premios portuenses del Turismo y Hostelería de este año. La asociación reconoce cada año a personas y entidades que han destacado por su trabajo en la promoción de los sectores turístico y hostelero en sus diferentes vertientes, a nivel de establecimientos, empresas, difusión y formación.

Se entregó el premio al Mejor Centro Formativo al IES Santo Domingo, por el trabajo docente que realiza el Ciclo Superior de Vitivinicultura, recogiendo el galardón el director del instituto, Diego Herrera.

El presidente de HORECA, Antonio de María, entregó el diploma a Antonio Sánchez Fariñas, en representación de 'El Colmao de Antón', que recibió el galardón al mejor establecimiento hostelero que divulga y promociona la gastronomía portuense, gaditana y andaluza. La delegación de Diario de Cádiz, en El Puerto, recibió el tercer diploma, como 'Mejor Medio de Comunicación que apoya a los mandos intermedios y hosteleros portuenses', que la concejala Silvia Varela entregó a la delegada y periodista Teresa Almendros.



El premio 'Mejor Bodega de la promoción de los vinos del Marco de Jerez', fue para las bodegas Gutiérrez Colosía, que recibió su propietario Juan Carlos Gutiérrez Colosía, entregado por la concejala Carmen Ojeda. Al acto asistieron la concejala de Relaciones Institucionales, Silvia Varela; el presidente de HORECA, Antonio de María, así como Javier Bocanegra, de la Asociación de Mandos Intermedios de la provincia de Cádiz.

Primer 'networking' turístico de Cádiz

"La provincia de Cádiz es muy peculiar porque tiene 44 ofertas turísticas muy diferenciadas, una por cada municipio de la provincia. Es diversa, pero tendríamos que hacer un esfuerzo por vender la provincia como un todo, como ya se hace en otras provincias". Esta fue la principal conclusión de los empresarios y agentes del sector turístico, que se reunieron en el primer 'networking' turístico de Cádiz, organizado por el Círculo Empresarial Networking (CEN) y que se celebró en Jerez.

En este primer networking turístico participaron HORECA; la Asociación de Empresas Turísticas de Cádiz (AETC); el promotor del proyecto La Lonja del Flamenco, Mario González, y la plataforma Bookingfax.com. El objetivo estuvo en analizar las debilidades del turismo de la provincia y poner sobre la mesa propuestas de mejorar para exprimir el potencial de esta variada oferta, como la incorporación de nuevas tecnologías o identificar las nuevas tendencias del sector para hacer competitiva a la provincia.

Uno de los grandes puntos flacos que han detectado los ponentes del encuentro fue 'el peso de las cargas impositivas y las trabas burocráticas', explicaron desde la organización del CEN; un argumento con el que también coincidió el presidente de HORECA, Antonio de María, que afirmó que "hay normas que dicen una cosa y la contraria" en referencia a la normativa autonómica en materia de regulación turística.

Antonio de María en su intervención consideró la necesidad de "hacer sinergia y de vender la provincia desde el todo. Es decir, partiendo del concepto de una única provincia con diversidad de oferta, que es lo que ya se hacen en otros sitios".



Incorporar las nuevas tecnologías también para facilitar el acceso de los posibles visitantes es lo que expuso Antonio Mariscal, CEO de la plataforma de reserva en línea Bookingfax.com. Propuso la creación de una plataforma web única que incluye la oferta y todos los servicios necesarios para visitar la provincia de Cádiz: "Es fácil reservar una habitación de hotel y también reservar un vuelo, pero no encontramos una plataforma web única enfocada en el destino".

Por su parte, la presidenta de la AETC, Josefa Díaz, insistió en que "hay que 'robar' lo positivo que ponen en marcha en otros destinos. No tenemos que promocionar sólo lo nuestro. sino también los productos de los demás, al fin y al cabo todos somos Turismo", en línea con la idea de que los municipios de la provincia no son competidores, sino que "vamos todos a una".

El promotor de La Lonja del Flamenco, Mario González, llamó la atención a las administraciones públicas, ya que "son ellas las que facilitan o complican el desarrollo de las empresas que se dedican al sector turístico".



Mesa de trabajo en Jerez

Un grupo de empresarios volvieron a reunirse para tratar temas de actualidad en la 'Mesa de Jerez', propiciada a iniciativa de HORECA, y en la que su presidente Antonio de María, marcó las pautas del interesante debate, estando acompañado por la gerente de la Federación, Mari Paz Núñez.

'Los Jándalos Vistahermosa' obtiene el Certificado de Excelencia 2016 de Tripadvisor

El hotel 'Los Jándalos Vistahermosa' ha sido galardonado con un Certificado de Excelencia de Tripadvisor®. Este premio, que lleva entregándose ya seis años, reconoce el logro de los negocios hosteleros que han recibido buenas opiniones de manera sistemática en Tripadvisor a lo largo del año anterior.

Los ganadores del Certificado de Excelencia son alojamientos, establecimientos de restauración y atracciones de todo el mundo que ofrecen a sus clientes de manera continuada una experiencia de calidad superior.

Heather Leisman, vicepresidente de marketing del sector, Tripadvisor, considera que "este reconocimiento ayuda a los viajeros a identificar establecimientos que ofrecen con regularidad un buen servicio y a reservar en ellos. Tripadvisor se complace en desempeñar este papel fundamental de ayudar a los viajeros a sentir más confianza cuando reservan."

El Certificado de Excelencia tiene en cuenta la calidad, la cantidad y lo reciente que sean las opiniones enviadas por

los viajeros a Tripadvisor en un periodo de 12 meses. Para ello, los negocios deben mantenerse en una puntuación mínima general de cuatro puntos sobre cinco, así como tener un número mínimo de opiniones y un perfil de Tripadvisor cuya antigüedad sea de 12 meses como mínimo.

RECONOCIMIENTO DE BODAS.NET AL CATERING 'LOS JANDALOS'

Uno de los más importantes portales web especializado en bodas y reconocido por muchos como el mejor 'Bodas.net' a reconocido la labor de 'Los Jándalos Catering'.

'Los Jándalos' es un servicio de catering que nace de la necesidad de poder trasladar el trabajo que realizaban en sus hoteles a otros lugares. Proporcionan todo lo necesario para que tener un banquete de excepción.

Catering Los Jándalos ofrece la oportunidad de trasladar el distinguido servicio de los restaurantes de los hoteles de la cadena a cualquier sitio que el cliente desee.

'Duques de Medinaceli' abre sus puertas durante este verano portuense

xxxxxx



texto pendiente

Premio 'Golden Key Award' de Les Roches Marbella para Antonio de María Ceballos

En reconocimiento a su dilatada trayectoria laboral, contribución y dedicación por la Hostelería y los empresarios

Durante el acto de graduación de 48 alumnos de la escuela de Les Roches Marbellase, el presidente de HORECA Cádiz y de Andalucía, recibió el premio 'Golden Key Award', en reconocimiento a su dilatada trayectoria laboral, contribución y dedicación por esta apasionante industria.

Los 48 alumnos titulados superiores recibieron su diploma de postgrado. Calificada por la industria como escuela líder en España y entre las top del mundo dedicada a la formación de estudiantes para una carrera profesional en la gestión y administración hotelera internacional, los nuevos graduados pertenecían a 13 países. La ceremonia de graduación y la entrega del premio estuvo presidida por Francisco Javier Porcuna Romero, teniente de alcalde del Ayuntamiento de Marbella; Jorge Manzur, director general del Hotel 'Puente Romano Beach Resort & Spa', que pronunció la conferencia de clausura.

Asimismo estuvieron presentes, entre otras personalidades, Carlos Díez de la Lastra Buigues, director general de Les Roches Marbella, y María José Aparicio, directora académica de Les Roches Marbella.



Antonio de María, junto a su esposa, Iluminada Romero, tras recibir el galardón

Homenaje en Cumbres Mayores

El alcalde de Cumbres Mayores, Ramón Castaño González, junto a algunos de sus concejales entregaron, en la localidad onubense una placa a Isidoro Cárdeno y sus socios, Jesús Ramos y Manolo Mera, propietarios del mesón 'Cumbres Mayores' en Cádiz.

El homenaje fue como reconocimiento a los tres empresarios 'por la magnífica difusión y promoción del nombre del pueblo onubense y de su gastronomía'.



Los hoteles Iberostar 'Royal Andalus' y 'Andalucía Playa', cumplen con la Declaración Ambiental



La adhesión del Hotel Iberostar Andalucía Playa y Royal Andalus a la Declaración Ambiental es una decisión voluntaria, que sigue las directrices marcadas por el Reglamento CE 1221/2009, de 25 de noviembre de 2009, relativo a la participación de organizaciones en un sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS).

La decisión de los hoteles Iberostar está motivada por la creciente sensibilidad de los clientes y por la necesidad de contribuir en la reducción de los efectos adversos de la actividad.

Para ello, los hoteles se comprometen a implementar las he-

rramientas que aseguran la prevención de la contaminación, el cumplimiento legal y la mejora continua de su comportamiento ambiental, incorporando la participación de los trabajadores en este proceso.

Estas Declaraciones Ambientales son un documento de carácter público, accesible por ejemplo a clientes, proveedores, instituciones públicas, tour operadores o agencias de viajes cuyo objetivo es dar a conocer las iniciativas que desarrolla el establecimiento en sus instalaciones y servicios con el objetivo de mejorar su posición con respecto a los valores ambientales.

El Barceló Sancti Petri, mejor hotel vacacional de playa de España

El Hotel Barceló Sancti Petri Spa Resort, establecimiento de cinco estrellas Premium ubicado en primera línea de la playa de La Barrosa, en Cádiz, ha sido galardonado por los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera como el Mejor Hotel Vacacional de Playa en su edición 2016.

El galardón se debe a la oferta y características del hotel. Entre sus instalaciones, destaca sobre todo su Spa, el más grande de Andalucía. Un centro de belleza y bienestar con 3.650m² divididos en dos plantas con circuitos de hidroterapia, camas de calor, bañeras de hidromasaje, saunas, termas, duchas de sensaciones y lujosas suites donde se reali-



zan tratamientos de vanguardia que aseguran una renovación física y mental.

También cuenta con un exclusivo pub irlandés, una bolera americana reglamentaria, discoteca y salas de billar, restaurantes al aire libre, como su nueva Brasería con vistas al mar, o su recién inaugurado Sunset Cocktails & More.

Premios TUI Top Quality y TUI Holly a 8 hoteles asociados a HORECA

El touoperador alemán TUI ha otorgado sus premios Top Quality y Tui Holly y ha reconocido a varios hoteles asociados a HORECA entre los 100 mejores vacacionales del mundo, según los clientes del touoperador.

La importancia de estos premios, que otorga anualmente el touoperador alemán TUI, radica en que es fruto de la encuesta que el mayorista realiza entre más de medio millón de clientes para conocer cuáles son, según su opinión y experiencia, los mejores hoteles del mundo para disfrutar de unas vacaciones de calidad.

Según las encuestas realizadas por TUI lo que más han valorado los huéspedes de los hoteles premiados han sido, entre otras cuestiones, el confort y limpieza de las habitaciones, la amabilidad del servicio, la calidad de la gastronomía, las instalaciones y ubicación de los hoteles, así como las medidas ambientales que aplican.



El hotel Fuerte Conil lleva 12 años siendo premiado por TUI

PREMIOS TUI TOP QUALITY: -Barcelo Sancti Petri -Hipotels Barrosa Palace -Hipotels Barrosa Park - Hipotels Gran Conil - Duque de Najera - Fuerte Conil - Sensimar Playa la Barrosa - Barrosa Garden

PREMIOS TUI HOLLY:
-Hipotels Barrosa Palace Spa u. Wellness
-Hipotels Gran Conil
-Hotel Fuerte Conil
-Sensimar Playa la Barrosa

El hotel Meliá Sancti Petri pone en marcha su restaurante 'Alevante'

Desde el pasado marzo el hotel Meliá Sancti Petri tiene abierto su restaurante, 'Alevante' el nuevo proyecto de Ángel León, propietario del restaurante Aponiente, con dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol y premio nacional de gastronomía en el año 2012.

'Alevante' es el resultado de la de la exitosa relación del cocinero gaditano con la marca Meliá y en concreto con la provincia de Cádiz, del chef gaditano. En su restaurante de El Puerto de Santa María se ha dado a conocer en el mundo gastronómico español con un estilo característico centrado en los productos marinos, que le ha valido el sobrenombre de 'El chef del Mar'. Es el primer cocinero del mundo en desarrollar el plancton como ingrediente para el consumo humano.

El restaurante 'Alevante' es "una experiencia gastronómica basada en los grandes éxitos de sus comienzos en Aponiente, todo a base de productos frescos del mar", dice Ángel León. Ofrece un espacio para 30 comensales en servicio de cena en el que destacan el arroz con plancton, la tortilla de camarones,



Vista del nuevo restaurante 'Alevante' en el hotel Meliá Sancti Petri

el royal erizo o la papas con chocos y dispone de una gran menú degustación de 17 platos y otro de 11 platos. Además, ofrecerá más de 100 referencias de vinos de Cádiz seleccionados por el sumiller Juan Ruiz - Henestrosa, colaborador de Ángel León.

Según Alberto Lalinde director general de Meliá Sancti Petri: "La cocina del chef Ángel León es brillante y original y esperamos deslumbrar a los huéspedes con sus obras culinarias que creen recuerdos que perdurarán toda la vida".

ZAHARA DE LOS ATUNES

El restaurante 'La Sal' celebra el primer premio en la Ruta del Atún, con su 20 aniversario

Esta cita turística y gastronómica ha finalizado con nuevo récord, al venderse 110.978 tapas

El restaurante La Sal, de Zahara de los Atunes y uno de los pioneros en tratar el atún de forma innovadora, está de enhorabuena, pues va a celebrar sus 20 años de existencia de una manera muy especial, al lograr este año alzarse con los dos primeros premios de la ruta del atún, el del jurado oficial y también el del público.

Charo Álvarez, la propietaria del establecimiento, está muy orgullosa y satisfecha por el trabajo que, gracias a su equipo, realizan y que, en los últimos años, le ha llevado a lograr varios premios no sólo por el atún sino en la ruta del retinto.

En la ruta del atún también resultó galardonado el Hotel Antonio, otro clásico del evento, con el segundo premio, mientras que 'La Tarraya' consiguió el tercero. Los premios a la tapa más original y a la más innovadora fueron para Zokarrá y la Esquina de Catalina. Todos los ganadores confir-



La tapa del restaurante La Sal que ha logrado el primer premio y su autora, Charo Álvarez, gerente del restaurante 'La Sal'

maron que mantendrían sus tapas premiadas durante la temporada del atún.

III edición de los Premios Arcenses de Turismo 2016

La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz entregó la tercera edición de los Premios Arcenses del Turismo, que reconoce la labor de cuatro entidades y empresas a favor de este sector económico local. En esta ocasión, la distinción recayó sobre las Bodegas Barbadillo, Diario de Jerez, el Parador de Arcos y el joven hostelero arcense del hotel El Lago, de Sergio Morales.



El acto celebrado en el Parador de Arcos estuvo presidido por el alcalde Isidoro Gambín, quien estuvo acompañado por el presidente de HORECA, Antonio de María; por la diputada y delegada municipal de Turismo, Ana Carrera; el vocal de actividades de Mandos Intermedios, Pedro López; el gerente de la misma entidad, Manuel Ahumada, y el presidente de la Asociación de Empresas Turísticas y Hosteleras de Arcos, Manuel Ramírez.

miento de este sector recae sobre trabajadores y empresarios. Sin esos equipos no seríamos nada", señaló.

El presidente de HORECA, Antonio de María, destacó la importancia de los mandos intermedios en la industria turística como elemento de una perfecta 'sincronización' entre trabajador y dirección de las empresas hosteleras. "En 30 años el turismo ha dado un gran salto en esta provincia. Somos la segunda potencia andaluza en camas. El manteni-

Por su parte, el alcalde Isidoro Gambín felicitó a los premiados y agradeció a Mandos Intermedios su implicación y colaboración con la hostelería. "Lo que hacen es motivarnos día a día", añadió. La Asociación reconoció el apoyo de las Bodegas Barbadillo a la Hostelería arcense, con la organización de jornadas y rutas gastronómicas y el patrocinio de actividades enológicas.

El bar Mari y Jose celebró su 30 aniversario con 10 tapas a 30 céntimos cada una



Cumplir 30 años en el mundo de la Hostelería no parece tarea fácil, pero el bar Mari y Jose, en la avenida María Auxiliadora de Cádiz, lo ha conseguido y decidió llevar a cabo una iniciativa innovadora: el 17 de febrero puso las 10 tapas más míticas del bar a 30 céntimos cada una. Antonio Camarena, gerente del establecimiento, explicó que "se trató de atender a nuestra clientela más fiel y que fueran participes en un día tan especial". Pepe Parrado, su suegro, fue quien, hace 30 años, puso en marcha el negocio dando

prioridad a las recetas típicas de la cocina andaluza y cuidando muchísimo la relación calidad-precio. Las diez tapas del día fueron las siguientes: ensaladilla, boquerones fritos, costillas adobadas, carne en su jugo, bombita picante, merluza rebozada, atún encebollado, arroz mixto, dobladillo de caballas y tortilla de patatas.

Como detalle a los clientes que diariamente van al bar a desayunar, el café también costó 30 céntimos todo el día.

DA UN GIRO ³⁶⁰ A TU NEGOCIO

TOURS VIRTUALES DE Google

TUS CLIENTES PREFIEREN NEGOCIOS CON FICHA Y RECORRIDO VIRTUAL

<p style="font-size: x-small;">Ficha básica</p> <p style="font-size: small;">UN 24% MÁS DE VISITAS</p>	<p style="font-size: x-small;">Ficha básica + fotos</p> <p style="font-size: small;">UN 27% MÁS DE VISITAS</p>	<p style="font-size: x-small;">Ficha básica + fotos + tour</p> <p style="font-size: small;">UN 43% MÁS DE VISITAS</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- ✓ UN SOLO PAGO
- ✓ 35% MÁS DE VISITAS A TU NEGOCIO
- ✓ LAS IMÁGENES SON DE TU PROPIEDAD
- ✓ LA PUBLICIDAD CON MÁS IMPACTO Y MENOS COSTE

AUMENTA TU VISIBILIDAD

¿Hablamos? Teléfono: (+34) 662 19 91 70 / Email: general@businessintelligent.es

Usuarios de TripAdvisor sitúan a La Barrosa en el 'top ten' de España

La mayor web del mundo resalta sus siete kilómetros de arena fina, la recomendación para ir con niños y las puestas de sol

La playa de 'La Barrosa' de Chiclana ha vuelto a obtener una excelente calificación por parte de los usuarios de TripAdvisor, el sitio web de viajes más grande del mundo. En este sentido, la responsable del área de Turismo, Ana González (PSOE), mostró su satisfacción por la inclusión de la playa chiclanera en el 'top ten' de las mejores de España. "Una vez más, los turistas, vuelven a resaltar la calidad de nuestro litoral, entre otras cuestiones, por sus siete kilómetros de arena fina, su recomendación para ir con niños y practicar deportes náuticos y sus magníficas puestas de sol", apostilló.

González recordó que "hemos podido comprobar cómo Chiclana ha logrado subir hasta el quinto puesto en cuanto a ingreso medio por habitación disponible a lo largo del pasado año, gracias a la magnífica planta hotelera que tenemos, sobre todo, en el Novo Sancti Petri". Debemos seguir trabajando para que Chiclana siga siendo un destino vacacional líder a nivel nacional e internacional", manifestó González, quien subrayó que, "por tanto, el objetivo es alargar al máximo la temporada estival, con el objetivo de que los contratos de trabajo puedan prolongarse durante el mayor tiempo posible".

LOS MEJORES RESTAURANTES

Los cerca del 90% de las personas que consultan las experiencias previas de otros clientes en internet cuando viajan o acuden a un restaurante, es la base del funcionamiento de la plataforma TripAdvisor, que no deja de estar en el punto de mira de cualquier empresario hostelero que quiere promocionar las bondades de su negocio.

Muchos factores son los que determinan la posición en el ranking de esta web de valoraciones, pero simplificando, el secreto está en recibir gran cantidad de opiniones positivas de clientes. De cualquier forma, si hoy accedemos a TripAdvisor, encontraremos un listado de los mejores restaurantes de la provincia de Cádiz, según los usuarios.

De los casi 700 restaurantes que la web tiene registrado en la provincia de Cádiz, el que actualmente ocupa el primer puesto es el restaurante: 'Los Corzos' en Alcalá de los Gazules, de las 290 opiniones que ha recibido, 210 lo califican como excelente por su buen precio, buen servicio y calidad de la comida, especialmente en cuanto a carnes a la parrilla.

'Casa Bigote' es un clásico que no defrauda para todos los que visitan Sanlúcar de Barrameda.

Cádiz mantiene sus 16 soles en la Guía Repsol



Fernando Córdoba ('El Faro' de El Puerto), Ángel León ('Aponiente') y Pepe Melero ('El Campero'), chefs de los tres establecimientos mejor valorados

La Guía Repsol acaba de publicar su edición de 2016, pocos días después de que también lo hiciera Michelin con la suya. En esta ocasión, y con respecto a Cádiz, la publicación no reflejan ninguna novedad y se mantiene intacta la lista de establecimientos que incluyen 'soles', el sistema de calificación de esta guía.

La clasificación, coordinada por la Real Academia de Gastronomía de España, vuelve a arrojar ausencias llamativas. Curiosamente mientras que Jerez, para Michelin, es la ciudad con más restaurantes nombrados, Repsol no otorga ningún sol a esta ciudad.

Ambas guías coinciden en ignorar a Conil y también llama la atención que otra ciudad muy nombrada en Michelin, Medina, no cuenta tampoco con ningún sol. El Puerto de Santa María, con cinco soles, es la localidad más laureada. Los restaurantes con soles de la provincia son los siguientes

Tres soles

'Aponiente' (El Puerto de Santa María)

Dos soles

'El Faro de El Puerto' (El Puerto de Santa María)

'El Campero' (Barbate)

Un sol

Restaurante del Hotel Antonio (Zahara de los Atunes)

'Casa Bigote' (Sanlúcar)

'La Castillería' (Vejer)

Restaurante 'El Faro' (Cádiz)

Hacienda 'El Rosalejo' (Villamartín)

La Curiosidad de Mauro (Puerto Real)

El Mirador de Doñana (Sanlúcar)

Mesón 'El Copo' (Los Barrios)

Ventorrillo El Chato (Cádiz)

ZURICH®



Cinco pasos para tu tranquilidad

- 1 LLÁMANOS, te haremos un estudio GRATUITO de tus seguros
- 2 Vamos a PRESUPUESTARTE todos tus negocios en ZÚRICH
- 3 Si somos MÁS CAROS te hacemos un 20% en tus pólizas
- 4 Si somos MÁS BARATOS incluso te aplicamos un 10% más
- 5 ...y a trabajar, con HORECA y ZURICH todo será más FÁCIL

ATENCION PERSONALIZADA

ASISTENCIA INFORMATICA GRATUITA 24 HORAS

ALEJANDRO GORDON

619 58 30 53

gordon.zurich@hotmail.com

ZURICH

ISIDORO MARTINEZ

653 80 52 48

isidoromartinez71@icloud.com

MEDINA SIDONIA

La chef de 'Venta La Duquesa' participa en el segundo libro de recetas que edita la Cadena Cope

La jefa de cocina del restaurante Venta La Duquesa, Miriam Rodríguez, sigue creciendo a todos los niveles por su gran trabajo y la calidad de su cocina. La Cadena Cope cuenta con la galardonada chef de Medina Sidonia en su libro 'Influencias del entorno: recetas de Miriam Rodríguez Prieto', en el que se especifica la cocina tradicional de la zona y sus productos.

La presentación se celebró en la Diputación Provincial de Cádiz, con la presidencia del diputado de Desarrollo Económico y Servicio a la Ciudadanía, Jaime Armario; la directora provincial de Cope Cádiz, Pilar Oliva; la autora de las recetas, Miriam Rodríguez Prieto y el alcalde de Medina Sidonia, Manuel Fernando Macías.

Este año es Miriam Rodríguez Prieto, formada en la Escuela de Hostelería de Jerez y en la Escuela de Hostelería Hofmann



Miriam Rodríguez firmando y dedicando un libro de sus recetas

de Barcelona, la encargada de destacar los productos de la gastronomía gaditana a través de 26 recetas. Desde el primer momento, la chef se mostró entusiasmada con el proyecto y lo demuestra en sus propias palabras «Me ha permitido profundizar en mi cocina y la experiencia ha sido maravillosa».

Recordó como comenzó en la cocina, la influencia de su madre en el cuidado de todos los productos, la experiencia de su padre (Andrés Rodríguez, propietario de la Venta 'La Duquesa') y sus propias ganas de innovar, algo que afirmó Miriam, le han transmitido otros compañeros de la profesión

El libro, distribuido gratuitamente por la Cadena Cope, cuenta con textos del experto en gastronomía Pepe Monforte y el cocinero Fernando del Cerro, chef del restaurante 'Casa José' de Aranjuez, donde Miriam Rodríguez trabajó durante un tiempo.



BARBATE

Premio de la Real Academia de Gastronomía a la carta de 'El Campero'

El restaurante barbateño 'El Campero' ha recibido el primer premio nacional al mejor diseño de carta de restaurante, otorgado por la Real Academia de Gastronomía.

"A lo largo de los años hemos trabajado muy duro, con muchos sacrificios, trabajando muchas horas a un ritmo frenético, siempre con el objetivo de ofrecer la mejor experiencia para aquellos que nos visitan y comparten nuestra cocina. Cada sonrisa, cada felicitación, cada persona que repite con nosotros, es el aliento que nos mantiene firme en nuestro empeño", señalaba en su facebook, Pepe Melero, máximo responsable y chef de El Campero.

Pero hay ocasiones, continúa el escrito en la red social, "en las que el reconocimiento nos llega de fuera, de compañeros, o especialistas en gastronomía, que te dicen que tu trabajo es bueno, que es de los mejores. Si bien este no es el motor

de nuestro barco, mentiríamos si dijésemos que no se nos hincha el pecho de satisfacción, y nos confirma que vamos en el buen camino. Desde hace un tiempo, El Campero está en constante evolución. Este trabajo se está viendo reconocido, y la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesanos ha otorgado el I Premio Memorial 'Sanchez Cotán al mejor diseño de carta de restaurante de España'.

Pepe Melero muestra su agradecimiento "a la Real Academia por este galardón, a todo nuestro equipo y nuestros colaboradores, por su duro trabajo, pero sobre todo, a todos aquellos que vienen a compartir nuestra mesa, lo que nos hace mejorar día a día"

Jornadas sobre Seguridad Alimentaria

En colaboración HORECA, SGS y CEC, se llevaron a cabo en el Palacio Provincial de Congresos de Cádiz

En las jornadas formativas sobre Seguridad Alimentaria / Higiene Monitorizada, que se celebraron sede de la CEC de Cádiz se trataron cuestiones como APPCC, legislación y buenas prácticas en el sector HORECA, inspecciones de seguridad alimentaria, e higiene monitorizada. Al final de la jornada se realizó una mesa redonda donde los asistentes pudieron exponer dudas y cuestiones de interés sobre los aspectos tratados.



Los alumnos, en las instalaciones de HORECA

Sesión de trabajo de empresas sobre el consumerismo

El alumnado de 1º del Ciclo Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos ha participado en una sesión de trabajo en HORECA, donde han sido recibidos por la gerente de la patronal Mª Paz Núñez y la responsable del departamento jurídico Mª Carmen Moreno.

La Federación Provincial de Empresarios de Hostelería ha dado respuesta a la pregunta que se le planteó, y que sirve para completar el estudio del tema referente al consumerismo que los alumnos están trabajando en el módulo de Márketing Turístico, ¿Cómo reacciona y responden las empresas de hostelería de nuestro entorno ante las reclamaciones de los clientes?.

En la sesión de trabajo que comenzó a las 13:15 y finalizó a las 14:30 horas el alumnado pudo conocer la normativa y los aspectos más significativos a los que se enfrentan las empresas de hostelería en cuanto a las reclamaciones de los clientes y la gestión de las mismas; tanto Mª Paz Núñez como Mª Carmen Moreno explicaron con detenimiento y claridad el papel que desempeña HORECA en la defensa de los intereses de sus asociados y la permanente actualización que requiere para hacerlo con la mayor profesionalidad.

PROMOVIDA POR HORECA

Irene García participa en una mesa de trabajo con hosteleros de La Janda

La presidenta de la Diputación, Irene García, mantuvo un encuentro de trabajo con representantes del sector hostelero de la comarca de La Janda, convocados por HORECA. La reunión se celebró en Conil participando el presidente, Antonio de María Ceballos, y la diputada de Turismo, María Dolores Varo.

Los empresarios janderos plantearon sus principales inquietudes y para analizar conjuntamente la situación y perspectivas de la principal industria de la provincia. Irene García ha incidido en la necesidad de que la provincia cuente con "una única voz que encarne a un único destino turístico, enormemente rico y con multitud de atractivos y de posibili-



dades para los visitantes". En este sentido, ha destacado el papel que viene desarrollando el Patronato Provincial de Turismo, y ha anunciado la voluntad del Gobierno provincial de profundizar en la línea de coordinación y colaboración, "formando un frente común" con el sector. La presidenta de la Diputación trasladó al presidente de Horeca su agradecimiento por la oportunidad de participar en este foro de trabajo, al tiempo que mostraba su total disposición a poder tomar parte en sucesivos encuentros de similares características en otras comarcas de la provincia.



Premios 'Turismo Accesible' de Diputación

'La Barrosa' y los hoteles 'Barceló' y 'Sensimar Playa La Barrosa', los galardonados

La presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García, acompañada de María Dolores Varo, diputada de Turismo, y de Antonio Hermoso, presidente de PREDIF Andalucía, presentaron la provincia de Cádiz como destino turístico accesible.

El acto contó con la asistencia de medio centenar de empresas y entidades que han recibido el distintivo que les acredita como oferta turística accesible para la Plataforma Representativa Estatal de Personas con Discapacidad Física (PREDIF).

Estos reconocimientos son fruto de un diagnóstico provincial elaborado por PREDIF en los últimos seis meses a petición del Patronato Provincial de Turismo, que ha promovido y financia-

do íntegramente este diagnóstico para posicionar a la provincia como destino turístico accesible.

La playa de La Barrosa y los hoteles 'Barceló' y 'Sensimar Playa de La Barrosa' recibieron los premios Turismo Accesible, que concede la Diputación. El alcalde de Chiclana, José María Román, manifestó que recibir estos premios implica que Chiclana incorpora "un plus más de calidad a un destino turístico".

La directora del hotel "Sensimar Playa de La Barrosa", Milagrosa Martínez, y el director del "Barceló", Fernando Turnes, también destacaron la importancia de los premios y sentirse muy orgullosos.

La familia de Gonzalo Córdoba, premio Andalucía de Gastronomía 2016

En un emotivo acto se entregaron, en El Puerto de Santa María, los Premios Andalucía de Gastronomía 2016, que organiza la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

La familia Córdoba, encabezada por Gonzalo Córdoba, del Grupo El Faro -con los restaurantes Barra Sie7e, El Ventorrillo del Chato, El Faro de El Puerto, el emblemático El Faro de Cádiz y su catering- han sido distinguida con el reconocimiento a toda una vida dedicada a la proyección de la gastronomía andaluza.

Otro de los premiados es la revista digital 'Cosas de Comé', dirigida por el periodista Pepe Monforte, por la difusión y publicación de los valores gastronómicos gaditanos y andaluces. Josep Roca, sumiller y jefe de sala de El Celler de Can Roca, también fue premiado por su defensa y promoción de los vinos del marco de Jerez en el mundo.



Gonzalo Córdoba, junto a sus hijos José Manuel, Mayte y Fernando, que han llevado al Grupo El Faro, al máximo nivel





¿Qué nos hace diferentes?

Trabajamos para la Hostelería

HORECA ENERGÍA es una compañía participada en el 90% por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y sus asociaciones

Participan de sus ventajas las empresas integradas en sus asociaciones de toda España

● **Asesoramiento integral**
Nuestro objetivo es trasladar el máximo ahorro a nuestros asociados

● **Adecuamos la tarifa de negocio y sus características**

● **Mejores tarifas, sin cargos extras, con total transparencia**

www.horecaenergia.es



En septiembre, Jornadas del Estero y La Sal, en El Puerto

El Castillo de San Marcos de El Puerto de Santa María volverá a reunir a lo mejor de la gastronomía portuense el próximo mes de septiembre en las II Jornadas Gastronómicas de los Esteros y la Sal, una feria en la que quieren mostrar la potencia de esta cocina, la de los esterros, uno de los tesoros de la provincia de Cádiz que menos se han dado a conocer y que cuenta con mejores expectativas.

Las jornadas tendrán lugar entre los días 16 y 18 de septiembre (de viernes a domingo) y la estrella del evento será, al igual que en la primera edición, una especie de festival de tapas acompañadas con vinos, destilados y cervezas de la zona.

Las personas que visiten la feria podrán probar 12 tapas especiales realizadas especialmente para la ocasión por cocineros de la talla de Ángel León, Fernando Córdoba o Joaquín Ramírez. En total se venderán 250 plazas para esta especie de menú degustación de cocina de los esterros, cada una a 40 euros.

Políticas sobre Medio Ambiente y Energía



Ángel Juan Pascual, presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, durante su intervención en el acto inaugural



Un grupo de asistentes al taller celebrado en la sede de la Mancomunidad de la Bahía

El presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Bahía de Cádiz, José María Román, acompañado por el presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, Ángel de Juan, y el presidente de HORECA, Antonio de María, inauguró el taller 'Medio Ambiente y Energía 2016: instrumentos europeos de financiación (2014-2020) para el desarrollo de la Mancomunidad de Municipios de la Bahía de Cádiz', en la sede de la Mancomunidad.

El taller contó con una nutrida asistencia de técnicos de ayuntamientos, personal de empresas públicas municipales de agua y energía y emprendedores de diversos sectores. Se presentaron diversas ponencias y disertaciones sobre el medio ambiente y la energía.

Más restaurantes en la Guía Michelin

En nuestra anterior revista publicamos la relación de restaurantes asociados a HORECA que se encuentran en la Guía Michelin. Un error informático provocó que dos establecimientos asociados no aparecieran: 'El Campero' de Barbate y el restaurante del Hotel Espadaña en Rota.

La lista de restaurantes de HORECA en la Guía Michelin está por tanto integrada por los 17 siguientes establecimientos:



Vista de uno de los salones de 'El Campero' en Barbate

CADIZ

- 'El Faro'
- 'El Ventorrillo del Chato'
- 'BarraSiete'

ROTA

- 'El Embarcadero'
- Sedona bar grill (Hotel Espadaña)

EL PUERTO

- 'Aponiente' (único restaurante de la provincia con dos estrellas Michelin).
- 'El Faro de el Puerto'
- 'Los Portales'

BARBATE

- 'El Campero'

SAN ROQUE

- 'El Guadarnés'

SANLÚCAR

- 'Casa Bigote'

JEREZ

- 'Bar Juanito'
- 'Reino de León'

VEJER

- 'Casa Francisco, el de Siempre'

MEDINA SIDONIA

- 'Venta La Duquesa'
- 'El Castillo'

ZAHARA DE LOS ATUNES

- Rest. Hotel Antonio



BAR CERVECERIA

LAS FLORES · 2

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



Nueva carta del restaurante del Hotel Playa Victoria

'Cocina gaditana con un toque internacional', así se presenta la nueva carta que pone a disposición de sus clientes el restaurante 'Isla de León', del Hotel Playa Victoria que, por cierto, tiene nuevo director, Luis Miguel Cotes (foto).



El hotel sigue apostando por una carta abierta a precio cerrado, en el que los comensales podrán elegir entre dos menús: el menú poniente, que cuesta 27 euros por persona e incluye entrante, plato principal y postre; y el menú degustación Levante, con dos entrantes, un pescado, una carne y postre por 38 euros por persona.

La carta ofrece una amplia selección de platos con productos gaditanos, tanto de la costa como de la sierra, con los que el chef Javier Bocanegra y su equipo han elaborado recetas sabrosas y apetecibles para todos los gustos.

Ayuntamiento de Jerez, empresarios y HORECA proponen medidas para la Plaza Vargas

Sentar las bases de una actuación coordinada y conjunta que favorezca la convivencia entre los vecinos y la actividad económica existente en la céntrica Plaza Vargas ha sido el objetivo del encuentro mantenido entre el teniente de alcaldesa de Urbanismo, Francisco Camas, con el presidente de HORECA, Antonio de María, y empresarios de la plaza de Vargas, así como responsables técnicos de la Policía Local y de Urbanismo.

Entre las cuestiones analizadas, se ha valorado la posibilidad de limitar el acceso del tráfico rodado a la plaza Vargas, excepto para residentes con garaje, con el fin de abrir otras posibilidades de negocio para los empresarios, como poner terrazas en la vía pública que les permitiría realizar una oferta de gastronomía y no limitar su actividad sólo al horario nocturno y de bares de copas. Las propuestas abordadas en la reunión fueron trasladadas a los vecinos del entorno para su valoración y el tema se seguirá debatiendo en próximas reuniones.



El Ventorrillo del Chato incorpora a su carta los pescados cocinados con brasas de carbón de encina

Los pescados se meten en el horno enteros, incluso sin quitarle las escamas, tan solo desvicerados y se hacen a muy alta temperatura, entre 300 y 350 grados, en una barbacoa alimentada con carbón de encina.

José Manuel Córdoba, gerente del Ventorrillo del Chato, señala que "el sabor de las brasas ya le da un toque especial al pescado, pero además nosotros le damos nuestro toque personal y es un aliño que preparamos con aceite de oliva, ajo, vino fino y oloroso. Con un pincel, antes de ponerlo a la barbacoa le damos un baño ligero y luego, cuando lo sacamos, volvemos a hacer lo mismo". El restaurante ha colocado un expositor de pescados junto a la cocina para colocar las piezas.

Andalucía Lab organiza un taller sobre Instagram en la sede de HORECA

Andalucía Lab organizó en HORECA un jornada de trabajo sobre Instagram. El taller estuvo dirigido a los empresarios y profesionales del sector turístico y hostelero mostrándose esta red social como herramienta de comunicación en su estrategia comercial de marketing digital con el objetivo de obtener el máximo rendimiento de los negocios en internet.

Jornadas en el 'Tartessus Sancti Petri'



En el 'Tartessus' se celebró las XIII Jornadas Andaluzas de Asociaciones de Drogodependencias, SIDA y Patología Dual, con el título 'Renovación del Movimiento Asociativo y Responsabilidad Social'. Las jornadas fueron organizadas por la Federación Andaluza Redes y el Ayuntamiento de Chiclana y contó con una participación de cerca de 150 personas. Al acto inaugural asistieron el alcalde; José María Román; la secretaria general de Servicios Sociales de la Junta de Andalucía, Purificación Gálvez; y la presidenta de la Federación Andaluza Redes, María Pedrouso.

30 empresas participaron en el 'Cádiz Gourmet'

El Cádiz Gourmet se celebró en las Bodegas Vélez de Chiclana y tuvo un notable éxito de participación y asistencia de público. Fue la I Muestra de Hostelería y Restauración de la provincia de Cádiz donde los profesionales del sector abrieron las puertas a un público cada vez más especializado. Estuvo organizada por la Asociación de Hostelería de Chiclana.



Cuando empieza con un Grand Cru, mejor terminar con un Grand Cru.



Café oficial en más de 650 restaurantes galardonados con estrella.

Contacte con nuestros especialistas en café:
900 110 070
www.nespresso.com/pro

PORQUE

Somos de Barra



Cruzcampo recomienda el consumo responsable.