

HORECA

C Á D I Z

Diciembre 2012



Coca-Cola

Destapa la Felicidad

Una luz al final del túnel

Finaliza 2012, un año tremendamente duro para el tejido empresarial de nuestra provincia. Las cifras de paro y de crecimiento económico hablan por sí mismas y la realidad ha derrumbado cualquier expectativa optimista que se pudiera ofrecer a la sociedad. Ya el año pasado, por estas mismas fechas, lanzábamos un mensaje de esperanza, pero basado en el diálogo, el trabajo y la iniciativa. Doce meses después, siendo la situación muy parecida, insistimos en el mismo discurso. Ese que dice que al final del túnel encontraremos una luz que nos guíe hacia un panorama más tranquilizador.

Desde el Gobierno se lanzan guiños a la clase empresarial de que lo peor ya ha pasado y que en 2013 se deben sentar las bases de una recuperación que ha de mostrar sus primeros síntomas en 2014. Hasta entonces hemos atravesado un sendero lleno de obstáculos y a nadie le cabe la menor duda de que nos aguarda un invierno muy complicado. Muchos de nuestros compañeros están hipotecados, pero mantienen viva una ilusión que es la que nos ha hecho llegar hasta aquí aunque la moral se haya resentido por el camino.

Es por eso que, si ya estamos vislumbrando la luz, hay que insistir en nuestra política; esa que nos hace mantenernos firmes en los malos tiempos aunque en ciertos momentos hayamos titubeado. Todo pasa por el diálogo. Hemos asistido a un período de incertidumbre, pero siempre hemos apostado por una mesa en la que limar asperezas; por un debate desde el que encontrar vías de negociación y por una mano que siempre hemos tendido cuando se nos ha requerido.

Pero hay que insistir en que no nos temblará el pulso cuando nos toque exigir porque somos conscientes, y así lo reconoce nuestra sociedad, de que seguimos siendo un motor fundamental para recuperar el estado de la estabilidad económica y del bienestar. Siendo así continuamos necesitando la comprensión y el apoyo de las Administraciones Públicas y es en plena época de recortes cuando, al menos, tienen que asegurarnos que su imaginación y esfuerzo estará con nosotros.

Insisto, quedan todavía fechas muy duras en el calendario de la Hostelería, pero desde HORECA, y el asociacionismo que inculcamos a los que vienen a conocernos y acaban sintiéndose amparados y protegidos, tengo que decir que en 2013 seguiremos acudiendo a todos los foros donde haya que defender nuestra profesión y vuestros intereses.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA





Edita

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica
Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad
HORECA.

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

**Diseño, edición,
redacción y producción**
Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

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

Fotografías
HORECA, Línea 6 y colaboradores

Depósito Legal
289/82

NUESTRA PORTADA

Una foto magistral de Manolo Rubio ilustra nuestra portada con una fantástica mesa preparada para estas fiestas navideñas. Una mesa del 'Ventorrillo del Chato', que dirige José Manuel Córdoba, que fue decorada por Mamen Elvira Cherbuy (empresa 'Que se note event's'), a los que agradecemos su colaboración.

Con la llegada de las fechas navideñas, la Hostelería gaditana se dispone a vivir unas jornadas de servicio a la sociedad, una tarea de la que informamos en esta edición que pone punto y final a un 2012 cargado de acontecimientos.



¡Feliz 2013 a nuestros asociados y colaboradores!

SUMARIO

- 6.- *Recepción del Príncipe Felipe a la FEHR*
- 12.- *La Hostelería apoya a 'Cruz Roja'*
- 16.- *'Desde el aula': Juan Manuel Benítez Beneroso*
- 20.- *'Día Mundial del Turismo'*
- 24.- *Entrevista: Stefaan de Clerck*
- 26.- *XIII Asamblea General de Hoteles*
- 32.- *Entrevista: José María Rodríguez Revelles*
- 34.- *Entrevista: Alexis Ruiz Martín*
- 41.- *Nuevos asociados*
- 48.- *Cómo montar una perfecta mesa en Navidad*



El presidente de HORECA, Antonio de María, dirige unas palabras en el Centro Tecnológico de Turismo, 'Tecnotur' (Novo Sancti Petri), en los prolegómenos de la XIII Asamblea de la Asociación Provincial de Hoteles

BENÍTEZ BENEROSO:
"Una buena propuesta de valor acompañada de una buena gestión conlleva un paulatino crecimiento de ventas"

Jornada formativa para saber cómo aumentar las ventas en un restaurante

En la sede de HORECA de la capital gaditana tuvo lugar una jornada técnica bajo el título 'Cómo aumentar las ventas en el restaurante', que estuvo dirigida a todos los empresarios asociados de este sector.

La ponencia estuvo a cargo del profesor de Hostelería y Turismo y experto en marketing, Juan Manuel Benítez Beneroso: "Un restaurante, al igual que cualquier otro negocio, necesita vender correctamente sus servicios. Suponer que sólo por abrir las puertas los clientes correrán hacia nuestro negocio no deja de ser, viendo la competencia y la actual situación que atraviesa el mercado, una presunción peligrosa o como mínimo arriesgada", comentó Benítez Beneroso a los presentes.

El profesor de Hostelería y Turismo también daba algunos argumentos infalibles a la hora de intentar que el establecimiento resulte rentable para los empresarios al frente del mismo: "Una buena propuesta de valor (sensación que tiene el cliente de haber recibido un servicio superior en valor a lo que ha pagado) acompañada de una buena gestión conlleva un paulatino crecimiento del ritmo de las ventas, convirtiendo a algunos de los clientes satisfechos en los mejores vendedores y promotores del restaurante".

Sin embargo, "la velocidad con la que se desarrolla este proceso de recomendación y el volumen de ventas que puede



conseguir es lenta e insuficiente para las necesidades financieras del negocio", agregaba Benítez Beneroso.

Otro razonamiento evidente es que "si un hostelero está seguro que su propuesta de valor, sus operaciones y su calidad son competitivas, eficientes y consistentes debería dedicar parte de sus recursos y esfuerzos a maximizar sus ventas".

En esta jornada formativa fundamentalmente se presentó una metodología sencilla, pero eficaz para organizar una política de venta que permita al empresario conseguir su principal objetivo: aumentar las ventas del restaurante hasta un nivel que proporcione beneficios en el mínimo tiempo posible.

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



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



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

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



La FEHR informa al Príncipe Felipe de la importancia de la Hostelería

El Comité Ejecutivo de la FEHR (Federación Española de Hostelería), encabezado por su presidente, José María Rubio, ha querido transmitir al Príncipe la importancia del sector para el desarrollo económico del país, el bienestar de sus ciudadanos y la preservación de nuestra cultura, nuestro modo de vida, nuestra gastronomía y una parte importante de nuestra sociabilidad.

La Audiencia coincidió con la celebración del 35 Aniversario de la Federación, por lo que se hizo entrega de una Memoria de asociacionismo en el sector hostelero. José María Rubio ha destacado la importante labor de la FEHR para "ser la imagen de los empresarios del sector, que les transmita el orgullo de pertenecer a la gran familia de la hostelería que representamos, y les haga sentir el respaldo y la defensa de sus intereses empresariales".

El Comité Ejecutivo ha aprovechado asimismo la ocasión para agradecer a la Familia Real su constante apoyo al sector, aceptando la presidencia de los principales eventos del sector. En concreto, se hizo entrega al Príncipe de las conclusiones del 'XIV Congreso Nacional de Hostelería', que tuvo lugar en San Sebastián y cuya presidencia honorífica aceptaron los Príncipes de Asturias.



El presidente de HORECA, Antonio de María, como miembro de la FEHR, tuvo ocasión de saludar al Príncipe de Asturias en la recepción oficial



SOLUCIONES DE INGENIERÍA, DESARROLLO Y MEDIO AMBIENTE

LES DESEAMOS FELIZ NAVIDAD
Y PRÓSPERO AÑO 2013



FORMACIÓN BONIFICADA Y HOMOLOGADA

TPC, Legionela, Gases Fluorados, Fitosanitarios, Biocidas de Higiene Veterinaria, Inglés (B1 y B2), RITE, CAP, ADR y más de 1000 cursos de formación.

CONSULTORÍA DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD

Estudios de Impacto Medioambiental, SIGs, SGMA, Calificación Ambiental, Implantación y Auditoría de Sistemas de Gestión de la Calidad, ISO's, LOPD, OHSAS 18.001, Marcado CE.

INGENIERÍA Y DESARROLLO

Dirección Integrada de Proyectos, Urbanismo, Obra civil, Topografía, Estudios Acústicos, etc...

LABORATORIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Análisis Físicos - Químicos, Microbiológicos y Medio ambientales, Registro sanitario, PGH, APPCC, ISO 22.000, IFS, BRC, UNE 155.000.



GRUPO SIDMA - Soluciones de Ingeniería, Desarrollo y Medio Ambiente, SL. - Laboratorios Quirós & Morgado

Domicilio Social y Sede Central: C/ Ancora Nº2, Local 11, C.C. "El Ancla", El Puerto de Santa María
Laboratorios: C/ Algodonales, Local 6, Arcos de la Frontera.

www.sidma.es | info@sidma.es | www.labqm.es | T/F: 956 480 321

HORECA valora la imagen que se ha ofrecido de Cádiz y la buena ocupación en los hoteles

La XXII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado ya es historia y llega el momento de hacer balance y de alcanzar a ver el significado que para la capital gaditana ha tenido la presencia en sus calles de las máximas autoridades políticas de más allá del 'charco' (aunque con alguna que otra llamativa ausencia) y de los miembros de la Casa Real.

Desde el punto de vista de la Hostelería queda hacer un análisis de lo que ha supuesto para el sector semejante evento, más teniendo en cuenta los tiempos de crisis en los que anda inmersa con mayor agudeza la economía gaditana.

Así que en palabras del presidente de la Hostelería Provincial, Antonio de María, lo primero que hay que destacar que "hemos salido encumbrados -nunca mejor dicho- después de lo ocurrido en Cádiz en apenas dos días".

Para añadir Antonio de María que "la ciudad y su imagen han llegado a más de 600 millones de personas que han seguido por televisión lo que ha sucedido aquí. Está claro que en el aspecto organizativo hemos alcanzado lo máximo y podemos organizar lo que se nos ponga por delante".

"Hemos demostrado una gran capacidad profesional en lo que respecta al sector hotelero y en ningún momento se ha tenido que recurrir a una serie de medidas alternativas como la posibilidad de que se alojara a las distintas delegaciones en cruceros anclados en el puerto". Por lo que respecta al nivel de ocupación de los hoteles de Cádiz durante los dos días de la cumbre, las cifras que se manejan en HORECA hablan de un 93%, siendo la ocupación alcanzada en las poblaciones de la Bahía y en Jerez del 63,47% y destacando Chiclana con un 84,7%.



El Rey Juan Carlos, en 'El Faro', con Mayte Córdoba

En el apartado de restauración fueron los servicios de catering de 'El Faro' y 'Alfonso' los encargados de servir los almuerzos y cenas con los que fueron agasajados los séquito. Ambas firmas recibieron la felicitación por su gran profesionalidad.



Teófila Martínez entrega al Rey el 'Premio Libertad' durante la Cumbre y la Reina Sofía y las primeras damas visitando Cádiz



Jornada de turismo y sostenibilidad en Sanlúcar

En el hotel 'Abba Palacio de Arizón' de Sanlúcar, tuvo lugar la 'Jornada Provincial sobre Sostenibilidad y Turismo en Sanlúcar', que contó con la participación de profesionales del sector, de las Universidades de Cádiz y Complutense de Madrid, y de HORECA. La temática versó sobre el sector empresarial, el patrimonio y la sostenibilidad turística.

El delegado municipal de Turismo, Antonio Reyes, inauguró una jornada enmarcada dentro de la programación de actividades organizadas por la Delegación Municipal de Turismo con motivo del 'Día Mundial del Turismo'. Reyes abrió la jornada explicando que según la definición de Turismo sostenible, "Sanlúcar reúne todos los requisitos para llevar a cabo un desarrollo sostenible turísticamente hablando, ya que se integra perfectamente en el medio natural al encontrarse dentro del Parque de Doñana, además de contar con el mayor río navegable y estar rodeada de un considerable tejido vegetal".

El programa abordó asuntos como 'Las nuevas tendencias del turismo' por el director del Máster de 'Gestión Turística' de la UCA, José Antonio López; seguido de Jorge Pascual, director General de Bodegas Delgado Zuleta, que ofreció su visión de los Centros de Interpretación como oportunidad empresarial en su ponencia 'El centro de interpretación del vino, una nueva oportunidad de turismo enológico'. Luego, Manuel Arcila, decano de la Facultad



El presidente de HORECA, Antonio de María, participó en las ponencias



de Filosofía y Letras, hizo un 'Balance del impacto turístico de los Centros de Interpretación de la provincia'; seguida de 'El patrimonio histórico como herramienta de turismo cultural', de Juan Blánquez, catedrático de Arqueología de la Universidad de Madrid.

Para finalizar Manuel Parodi, profesor del Máster de Gestión turística de la UCA, habló sobre 'El impacto económico del turismo cultural'. Una mesa redonda sobre 'El papel de los agentes privados en el turismo sostenible', en la que intervinieron representantes de diversas empresas del sector turístico local y el presidente de HORECA, Antonio de María, puso fin a esta jornada provincial.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L.
P.I. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21
11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ)
TEL: 956 547 819 - FAX: 956 547 82
www.ansama.net

Canasta
LAVAZZA ITALY'S FAVOURITE COFFEE
Why&Me!
MARQUÉS DE MURRIETA EDERRA YGAY
VIÑA POMAL LA VICALANDA
ESTERO
Do's Maderas Señorío de los Baldíos
GRAN DUQUE D'ALBA
BOTANIC
LEGARIS
Crema de Alba
Delapierre
CODORNIU
LAN

La Patronal participa en un congreso de la SAEIA sobre intolerancias alimentarias

SAEIA (Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias) celebró su tercer congreso el pasado 20 de octubre en la sede de la Confederación de Empresarios de Cádiz. El congreso comenzó con unas palabras de bienvenida de Antonio de María, presidente de HORECA. La conferencia de apertura corrió a cargo de la Dra. Isabel Pajares de Madrid y trató sobre 'histaminosis recidivantes', analizando pormorosamente el porqué algunos enfermos o no mejoran como era de esperar o vuelven con algunos de los síntomas después de un periodo de ausencia de los mismos. Destacó los siguientes factores como máximos responsables:

- A) Dietas incorrectas por componentes ocultos
- B) Estrés por motivos personales
- C) Consumo abusivo de fármacos
- D) Intoxicación por metales pesados

Isabel Pajares valoró como cada uno de estos factores y de una forma progresiva tendrían que ser tenidos en cuenta en la atención integral del enfermo afectado de histaminosis.

Mesa redonda

Posteriormente se celebró una mesa redonda en la que abrió el turno de intervenciones el Dr. Miguel Ángel López, experto en histaminosis y acúfenos presentó un trabajo donde se valoró la importancia de los cambios sociales como responsables de la aparición o recrudescimiento de los acúfenos.

El proceso es el siguiente: Una turbulencia social presiona a las personas creando una situación de estrés con la consiguiente liberación de histamina y por tanto la aparición del síntoma. Llegan al punto de predecir un aumento de las peticiones de consultas en épocas de declaración de renta, subida de IVA u otros acontecimientos y en líneas generales el efecto de la crisis y sus consecuencias ha hecho disparar los acúfenos. El Dr. Francisco Rebollo presentó un trabajo objetivando la evolución de los afectados cuando la dieta va controlada por profesionales o por el propio enfermo, se puso en evidencia los mejores resultados obtenidos cuando las dietas eran controladas por profesionales adiestrados en dietas terapéuticas.

Luisa Fernanda Rodríguez (presidenta de los afectados) informó sobre el éxito que tenían los talleres de recetas que cada dos meses se venían realizando en el Hospital Victoria Eugenia de la Cruz Roja de Sevilla. Animó a participar a los asistentes y a compartir conocimientos en las limitaciones dietéticas de los afectados.



El Dr. López Elorza informó de los magníficos resultados obtenidos por los fabricantes de los productos que nominamos con categoría de 'excelentes' y que divulgamos gratuitamente en nuestra web por ser de interés general para los afectados. También comunicó que ya han aparecido dos productores de embutidos y chacinas que son candidatos a productos excelentes y que en este momento están siendo objeto de valoración por la Junta Directiva.

Por su parte, Rocío Sutil, directora del Hotel 'Playa Victoria' de Cádiz, presentó una aplicación informática de la que dispone HORECA y que fue muy bien valorada por los asistentes ya que entre sus múltiples aplicaciones se pueden pedir de una forma segura los menús para aquellas personas que tengan alguna limitación en algún componente de los mismos.

Este producto tiene otras muchas aplicaciones a la hora de seleccionar un menú tales como el número de calorías, varios idiomas pero sobre todo la seguridad de platos aptos para personas con alergias, celiacos, diabéticos o con histaminosis a algún componente.

Posteriormente, se celebró la Asamblea General Ordinaria donde se acordó que la sede del próximo Congreso sería Sevilla. El Dr. Félix López Elorza agradeció en nombre de la Asociación todas las atenciones recibidas durante el II y III congreso de SAEIA celebrado en Cádiz y muy especialmente a las personas que lo han hecho posibles: Antonio de María, Rocío Sutil, Miguel Elorza y Mari Paz Núñez.



GROS MERCAT va dirigido en exclusiva a profesionales del sector de la hostelería, restauración y comercio. ¿Quiere saber por qué?

- Por nuestros precios y ofertas impresionantes, exclusivas para profesionales.
- Más de 14.000 referencias la mayoría en productos de horeca.
- Por nuestras marcas propias Gourmet, Mical y Micaderm entre otras. Más de 1.600 productos con la máxima calidad al mejor precio.
- Porque somos profesionales para profesionales.

Rentabiliza tu negocio, nosotros te ayudamos a hacerlo

Nuestros centros:

GM CASH CÁDIZ

Pol. Industrial Tres Caminos
PUERTO REAL 11510

GM Granada

Ctra. Granada - Córdoba, Km. 431
ATARFE 18230
GRANADA

GM Málaga

Ctra. N 340, Km. 230 Cruce Churriana
CHURRIANA 29140
MÁLAGA

GM Motril

Ctra. Almería, Km. 1,6
MOTRIL 18600
GRANADA

GM Sevilla

Pol. Ind. Carretera Amarilla
Avda. Montes Sierra, 32
SEVILLA 41007
SEVILLA

**CADA DÍA, 200.000 PROFESIONALES
CONFÍAN EN EL LÍDER DEL CASH&CARRY**



La Hostelería, con la 'Cruz Roja'

Un día para hacer más por quienes más lo necesitan fue el lema del 'Día de la Banderita', que después de diez años sin llevarse a cabo se celebró en Cádiz capital, contando con la inestimable colaboración de HORECA, que repartió productos típicos de la provincia en la plaza de la Catedral.

En la capital gaditana se instalaron 18 mesas, colaborando numerosos empresarios de Hostelería, en la mesa instalada en la Plaza de Catedral. Por cierto dieron tapas de jamón de 5 jotas (el cortador fue gentileza del restaurante 'María y José') y copa de vino, a los que daban sus donativos.



El presidente de HORECA, Antonio de María, estuvo arropado por ilustres de la Hostelería gaditana y además asociados de la Patronal como Antonio García Saltares, Gonzalo Córdoba, Miguel Pelayo, José Luis Rodríguez Trejo, Gianni Campos, José Ruiz Marchante, Manolo Pérez, Salvador Lucero, José Parrado, José y Javier Bote y un largo etcétera.

Una delegación de Kenitra visita la Escuela de Arte Ecuestre, Autoridad Portuaria y Zona Franca

Una delegación de representantes del gobierno marroquí y de la ciudad de Kenitra han visitado Cádiz, manteniendo una serie de reuniones de carácter comercial con Autoridad Portuaria del Puerto de Cádiz, Zona Franca y Real Escuela de Arte Ecuestre, actuando HORECA como intermediaria de esta comitiva.



Por lo que respecta al Puerto de Cádiz, Rachid Belamkissia, alcalde de Kenitra y parlamentario, junto con Mustapha Baba y Mustapha Bakhalek, consejeros del Ministro de Transportes, Aziz Rabbah; recorrieron en barco las instalaciones portuarias gaditanas, acompañados por el presidente de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, Rafael Barra, y el director, Albino Pardo. Luis Domínguez, práctico decano del Puerto de Cádiz, y Juan Bernal, presidente de 'Gades-Port', la Asociación para la Promoción del Puerto de la Bahía de Cádiz, completaron la comitiva.

Al día siguiente, la comitiva marroquí se trasladó a la sede de HORECA donde fueron recibidos por su presidente Antonio de María quien les invitó a formar parte de una reunión en la que se trataron dos temas: 'Empresa, actividad energética' y 'Empresa, construcción y mantenimiento'.

Una vez finalizada la cita con los hosteleros, la delegación se traslado hasta la Zona Franca donde mantuvo un encuentro de trabajo con el delegado del Estado en la institución, José Ramos Azanar. Aprovechando la estancia de la representación comercial en el recinto, se cursó una visita a las instalaciones de 'Procosur' y 'Vilafranquina'. La jornada finalizó con un almuerzo de hermandad que contó con la presencia de la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez.

Cabe destacar que la delegación de Kenitra se alojó durante su estancia en la provincia en el Hotel Jerez, del Grupo HACE, y dentro del programa de actividades paralelas que se le elaboró pudieron disfrutar del espectáculo ecuestre jerezano 'Cómo bailan los caballos andaluces' y visitar las instalaciones de la Real Escuela de Arte Ecuestre y sus museos.

Por último, hay que reseñar que la ciudad de Kenitra cuenta con un puerto fluvial de gran tradición e importante tráfico portuario, estando enclava en una zona con enormes posibilidades empresariales tal como ha podido constatar in situ una expedición de la que formó parte el presidente de HORECA, Antonio de María, quien ha valorado muy positivamente la posibilidad de abrir una vía de negocios relacionados con el sector hostelero en la costa marroquí.

**Restaurante
LA BODEGA**

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

Felices Fiestas

Paseo Marítimo 25

Teléfono: 956 27 59 04 • Fax: 956 26 04 03

La 'Mesa de Turismo' de Jerez sigue acercando posturas entre el Ayuntamiento y la Hostelería

La 'Mesa de Turismo' de Jerez sigue celebrando sus habituales sesiones de trabajo en la que tanto los representantes de la Hostelería jerezana como los del municipio debaten sobre los problemas que afectan al sector y el modo de aportar soluciones a los mismos.

En palabras de Antonio de María, presidente de HORECA, se sigue cumpliendo con el objetivo marcado cuando se creó esta 'Mesa': "Acercar posiciones con el Ayuntamiento de Jerez con el fin de buscar nuestro beneficio desde el espíritu de la colaboración y el entendimiento entre ambas partes".

El delegado de Turismo, Cultura y Fiestas, Antonio Real, acompañado por el primer teniente de alcalde, Antonio Saldaña suelen formar parte de estos foros que en más de una ocasión también han contado con la presencia de la alcaldesa de Jerez, M^a José García Pelayo. La presencia de Real se valora muy positiva por ambas partes ya que es una persona que proviene del mundo de la Hostelería desde su presencia en el organigrama directivo del Grupo HACE.

De cara a objetivos inmediatos, Antonio Real ha destacado que durante las últimas reuniones de la 'Mesa de Turismo' "la intención de este gobierno municipal es trabajar conjuntamente con los agentes privados la definición de la programación de Jerez para el próximo año y de esta for-



ma iniciar su difusión a través de touroperadores, agentes y empresas turísticas".

Otra de las cuestiones que se han tratado en la última cita ha sido la huelga de basuras en Jerez y su incidencia en el sector hostelero, mostrando los representantes de HORECA su preocupación al respecto y esperando una rápida solución al mismo. Felizmente este problema ya se ha resuelto y las calles de Jerez vuelven a ofrecer un aspecto de lo más normal y saludable, a tono con las exigencias de la ciudadanía en general y la Hostelería en particular.

HORECA vela por la legalidad de los cotillones

La Patronal de la Hostelería Gaditana (HORECA), al igual que todos los años en estas fechas próximas a la Navidad, ha puesto en marcha los mecanismos para que todos sus asociados puedan denunciar cualquier evento festivo que no cumpla la legalidad vigente.

Del mismo modo, se mantiene durante estas fechas una línea abierta con las autoridades, a nivel gubernativo, y con los mandos de policía local para hacerles llegar toda la información necesaria dentro de los cauces que definen una estrecha colaboración que sirva para erradicar esta competencia desleal que es ajena al cumplimiento de las normas establecidas que cumplen todos los asociados de la Patronal. Además de competencia desleal, se trata de un incumplimiento claro de obligaciones fiscales, laborales y sanitarias con el peligro que esto supone para la seguridad de los asistentes.

HORECA se remite, además, para cualquier tipo de consulta o duda al respecto, al Decreto 195/2007 del BOJA nº 137 con fecha de 12 de julio de 2007 por el que se establecen

todas las condiciones generales para la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter ocasional y extraordinario, dentro de los márgenes legales que estipula la ley vigente.

Precisamente, en el capítulo II de este decreto, queda perfectamente definido que "cuando las actividades recreativas se celebren en establecimientos públicos, estos deberán contar con las licencias municipales de apertura necesarias para poder albergar las actividades que correspondan". En este mismo capítulo, en el punto nº 3 se detalla que "el ayuntamiento tiene que estar obligado a comprobar que el establecimiento público eventual montado para este tipo de eventos festivos ha de cumplir con todas las condiciones técnicas y ambientales exigibles dentro de la normativa vigente".

Por último, señalar que en la sede de la Patronal de la Hostelería, se está a disposición de cualquier asociado para aclararle las dudas al respecto e informarle de los derechos que le amparan en estos contenciosos.

Corredores de Seguros

Enganchate a un Corredor

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

Seguros:
RESPONSABILIDAD CIVIL PROFESIONAL

Seguros:
VIDA, COLECTIVOS Y ACCIDENTES

Seguros:
COMERCIOS EN GENERAL
Multirriesgo de Comercios

Seguros:
PISOS, ADOSADOS, CHALET
Multirriesgo del Hogar

Seguros:
COMUNIDADES Y URBANIZACIONES
Multirriesgos

40 Años de experiencia

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

Juan Lozano
Corredor de Seguros

Avda. Ana de Viya, 7 - 2^a Ofic. 208/11009 / Cádiz

Teléfono y Fax:
956 20 12 18

Mov.: 608 750 205
lozano@e2000.es

www.juanlozano.net

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

Marketing externo vs. marketing interno

La gestión comercial requiere que la empresa desarrolle no sólo un marketing externo enfocado hacia el mercado, sino también un marketing interno, que se oriente al interior de la organización. De hecho, como indica Philip Kotler uno de los 'padres' del marketing: "El marketing interno debe preceder al marketing externo" o dicho de otra manera, "hay que empezar la casa por los cimientos". Este autor lo define de la siguiente forma: "El marketing interno es la tarea de contratar, entrenar y motivar al personal para que sirva correctamente a los clientes".

Actualmente, la satisfacción a largo plazo del cliente es el elemento central del modelo empresarial. Esto implica la adopción de una gestión interna coherente con ese objetivo. Para ello hay que identificar, definir y aplicar habilidades de relación en el trabajo que giran en torno a tres conceptos clave: el liderazgo, la motivación y la comunicación en la empresa.

El sector turístico es único en el sentido de que los empleados son parte del producto. Los primeros esfuerzos de un hotel o de un restaurante deberían dirigirse de forma interna, hacia los empleados. La dirección debería asegurarse de que los empleados conozcan sus productos y de que crean que ofrecen un buen valor; los empleados deben estar animados con la empresa para la que trabajan y con los productos que venden; de otra forma, será imposible para los huéspedes estar entusiasmados.

Si los empresarios esperan que el personal cumpla y exceda las expectativas de los clientes, los empresarios tienen que atender a las inquietudes del personal y superar sus expectativas.

El marketing dirigido hacia el exterior de la empresa atrae clientes, pero genera pocos resultados si el personal no se comporta de acuerdo a las expectativas de los huéspedes. Es difícil diferenciar la parte tangible del producto del de la competencia, por lo que, desde esta óptica, una cafetería y una habitación de hotel que se ofrecen en el mismo rango de precios suelen ser muy parecidas. La diferenciación del producto descansa en las personas que prestan el servicio ya que son éstas las que hacen que el cliente vuelva.

¿Quién se encarga en nuestra empresa de gestionar la ilusión?

¿Quién se encarga en nuestra empresa de gestionar la ilusión por el trabajo bien realizado, de que los empleados transmitan actitudes positivas, alegría, buenas maneras, educación, etc.?

No vendemos televisores, ni trajes, ni automóviles, ofrecemos productos que tienen un importante componente



"Igual que queremos sorprender al cliente para que repita también podemos hacer políticas de marketing con el personal; es decir, marketing interno"

de servicio en el que se dan toda clase de interrelaciones, no sólo con los clientes, sino con aquellos que forman parte de la plantilla.

Igual que queremos sorprender al cliente, incitarlo para que repita, que nos elija, también podemos hacer políticas de marketing con el personal (al que debemos considerar cliente interno), es decir, marketing interno.

En definitiva, es necesario un cambio de mentalidad en la gestión de empleados en el sector de la hostelería, el capital humano, porque la empresa está formada por personas y ésta es un reflejo de ellos. Una empresa es lo que son sus trabajadores.



Pueden enviar sus opiniones y comentarios a:
 Juan Manuel Benítez Beneroso
 Profesor de Hostelería y Turismo
 jmbenitezbeneroso@gmail.com

Críticas a 'Iberia' por haber suprimido el vuelo de las 7 de la mañana a Madrid



Las críticas han arreciado desde que la compañía aérea 'Iberia' tomó la decisión de suprimir el primer vuelo que partía desde el Aeropuerto de Jerez a las 7 de la mañana rumbo al madrileño 'Barajas'. Así, el delegado territorial de Turismo, Manuel Cárdenas, ha lamentado la decisión de Iberia de suprimir de manera temporal el primer vuelo diario desde el aeropuerto de Jerez hasta Madrid al entender que supone "un grave perjuicio" para la provincia. Cárdenas considera que esta medida "no ayuda en absoluto" a favorecer el desarrollo económico que tanto necesita la provincia y tampoco a mejorar la cifra de pasajeros del aeropuerto.

El dirigente entiende, además, que la explicación ofrecida por la compañía es tan "peregrina e inconsistente" que hace que resulte "aún más inaceptable la decisión de Iberia, cuando se trata de un vuelo con altos niveles de ocupación y que sirve para resolver y cerrar muchos asuntos comerciales y administrativos de interés para la provincia".

Desde el sector de la Hostelería también han arreciado las críticas por una decisión que se entiende perjudica notablemente a los empresarios a la hora de trasladarse a la capital del reino a realizar gestiones por asuntos de negocios. Así, el presidente de HORECA, Antonio de María ha manifestado al respecto que "es la segunda vez que ocurre esto y las dos han sido precisamente con el PP en el Gobierno. Es una política que no entendemos porque el Estado debe velar para que ciertas empresas no perjudiquen los intereses de una zona que sufre tanto la crisis económica como es nuestra provincia. Cádiz lo que necesita es competir con el resto del territorio y, desde luego, así poco se le ayuda".

Añadiendo que: "se trataba de un vuelo fundamental para llegar a Madrid, coincidiendo con el horario de oficinas, y poder aprovechar la mañana para hacer gestiones. Además, llegar a Madrid a las 8 de la mañana te permitía poder enlazar con muchos vuelos internacionales".

¡NUEVA CARTA DE TAPAS!

en La Marea...
se tapea!

LA MAREA
 MARISQUERÍA - CERVEZERÍA

grupolamarea.net

FITUR, gran encuentro internacional del negocio turístico

La Feria Internacional de Turismo, organizada por IFEMA, celebrará su 33ª edición en Madrid del 30 de enero al 3 de febrero de 2013, con una amplia representación del sector turístico internacional. El certamen, que como es tradicional, inaugura el circuito internacional de citas del sector de los viajes, presentará distintos proyectos enfocados a dinamizar el negocio de la industria turística.

La respuesta de las distintas áreas expositivas de FITUR es muy favorable con un 92% de participación ya confirmada, lo que en el actual entorno es un dato muy positivo para el certamen que impulsará el mejor de los escenarios para que sus participantes puedan promocionar y comercializar sus productos. Esta oferta expositiva se complementa con un completo programa de conferencias, paneles de expertos, jornadas y actividades encaminadas a mejorar la competitividad del sector turístico.

En este sentido y entre las principales novedades, se presentará 'FITUR Know-How&Export', impulsado por FITUR, ICEX y SEGITTUR, un nuevo foro que permitirá a las empresas turísticas presentar sus soluciones más innovadoras en el ámbito de la gestión turística integral.

Asimismo, FITUR convoca también otros dos foros de negocio como son 'Investour Américas', que pondrá en contacto a los participantes de este continente con profesionales del resto



del mundo, y el 'III Workshop Hosted Buyers', que permitirá a aquellos expositores interesados, promocionar sus productos entre profesionales de otros continentes.

También, para responder a la demanda del sector y de los viajeros se presenta una nueva edición del monográfico FITURTECH que bajo el título Next Travel Generation aportará las últimas novedades en el ámbito de tecnología aplicada al turismo. Junto a los espacios monográficos y jornadas técnicas, FITUR presenta espacios expositivos diferenciados, como FITUR LGBT y 'Receptivo España', que facilitará a los profesionales localizar en un único espacio la oferta y las propuestas más ajustadas a su área de negocio o interés.

En definitiva, un año más, FITUR inaugura el calendario turístico y por tanto, en cinco días los principales protagonistas del sector a nivel mundial darán a conocer proyectos, estrategias y tendencias del mercado. Un arranque para la temporada turística en el que se establecerán las líneas de trabajo y las pautas que se desarrollarán a lo largo del año. La última edición de la Feria reunió a 210.877 participantes y 9.506 empresas de 167 países o regiones.



Cádiz 'venderá' su provincia en FITUR a través del Patronato Provincial de Turismo



Control De Plagas
Desinsectación - Desratización
Desinfección - Legionella

Tratamientos Especiales
Procesionaria del Pino
Mosquitos - Carcomas
Ignifugación

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

Expertos en Termitas

Tel. 956 56 20 00

www.sertra.es

www.termitas.be





El Patronato premia al 'Circuito de Jerez' por su impacto económico en la provincia

El consejo rector del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz ha decidido conceder este año la distinción del Día Mundial del Turismo al 'Circuito de Jerez' por su aportación a la economía de la provincia -en torno a los 50 millones de euros sólo en el Gran Premio- y la proyección internacional de la zona como destino turístico.

Sólo para este evento se acreditaron televisiones que daban cobertura a unos 200 países. El vicepresidente tercero de la Diputación y responsable de Desarrollo Económico, Alejandro Sánchez, lo ha resumido así "El Circuito de Jerez es un pulmón para la economía de la provincia".

El Patronato Provincial de Turismo de Cádiz entrega estas distinciones desde 1998 a aquellas personas o entidades que de forma especial han contribuido al crecimiento, la mejora y la diversificación del sector turístico provincial.

El Circuito de Jerez, que fue inaugurado oficialmente en 1986, se convirtió muy pronto en una de las pistas más famosas de Europa, porque se celebraron pruebas valederas para los campeonatos del mundo de Fórmula 1 y Motociclismo. Desde su primera edición, el trazado jerezano cautivó a los aficionados a la moto, quienes rápidamente convirtieron la cita andaluza en peregrinación anual, siempre ofreciendo ese ambiente que los aficionados saben apreciar año tras año. El Gran Premio de España está considerado como el evento deportivo que reúne a un mayor número de personas en el país: unos 250.000 visitantes, en un solo fin de semana.

En los últimos años, el impacto económico directo de la parada del mundial en tierras jerezanas ronda aproximadamente los 50 millones de euros cada temporada, según datos de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte.



■ Premiadados Día Mundial del Turismo

- 1998: Jaime Ortiz Patiño
- 1999: Jan de Clerk
- 2000: Volker Brech y Jorge Kauffmann
- 2001: Gonzalo Córdoba
- 2002: Antonio de María
- 2003: Juan Llull
- 2004: Joseph McMicking
- 2005: Miguel Sánchez Delage.
- 2006: Alfonso y Antonio Rodríguez Álvarez
- 2007: Trabajadores del sector turístico.
- 2008: Roberto Van Looy
- 2009: Belén González Dorao
- 2010: José Monforte y Sebastián Gómez
- 2011: Amando Ángel Juan Rico
- 2012. Circuito de Jerez

DÍA MUNDIAL DEL TURISMO



La alcaldesa felicita a Mikel Elorza, que estuvo acompañado en tan emotiva acontecimiento por sus familiares, compañeros de profesión y profesionales del restaurante 'La Marea'

El Ayuntamiento de Cádiz reconoce a Mikel Elorza por su destacada labor de promoción

El salón de plenos del Ayuntamiento sirvió de marco a la entrega de los premios 'Cádiz de Promoción Turística' que alcanzaron su 15ª edición. El comité presidido por el concejal de Cultura, Antonio Castillo, y formado por el presidente de HORECA, Antonio de María; el presidente de la Asociación de Agencias de Viajes, Ángel Juan Pascual; el gerente del Palacio de Congresos, Carlos García Espinosa; y el director de Turismo, Fernando García, concedió a Mikel Elorza el premio por toda una vida dedicada a la promoción turística de la ciudad gracias a su trayectoria empresarial desde que fundara la cervecería 'La Marea' en 1988 en compañía de sus hermanos Ibón y Julián.

Mikel Elorza (Éibar, 1947), que recibió el premio de manos de la alcaldesa, es director gerente del 'Grupo La Marea', que tiene en la capital gaditana establecimientos tan reconocidos como los restaurantes 'La Marea' y 'Elcano' y el chiringuito 'La Marea'. Sus restaurantes se han convertido en un referente de la cocina marinera, siendo especialmente apreciadas su amplia gama de mariscos y los arroces.

Este año ha apoyado la celebración del Bicentenario con la puesta en marcha de una carta dedicada a la cocina típica del siglo XIX en 'Elcano'. Asimismo, 'La Marea' promociona especialmente otra de las cocinas de mayor fuerza en la provincia como es la del atún rojo de almadraba.

En un Salón de Plenos que estaba lleno, Miguel de la Cuadra Salcedo también recibió el premio por llevar el nombre de Cádiz por todo el mundo, a través de la 'Ruta Quetzal', que ha incluido la ciudad en sus últimas ediciones, dando una amplia cobertura al Bicentenario de 'La Pepa'.



Las Carreras de Caballos en la playa de Sanlúcar de Barrameda



Las carreras de caballos de Sanlúcar contribuyen a llevar el nombre de la provincia por todos los sitios, indicó el presidente de la Diputación, José Loaiza, quien asistió a las carreras y que entregó el trofeo Diputación de Cádiz, disputado en la segunda jornada del primer ciclo de estas carreras que atraen a miles de personas en las playas de la margen derecha de la desembocadura del Guadalquivir.

José Loaiza reiteró una vez más el apoyo de la Diputación a este acontecimiento

deportivo, de gran importancia para la economía y el turismo de la provincia, al que las administraciones deben seguir apoyando en la medida de sus posibilidades en estos tiempos de crisis económica, con tal de no permitir que se pierda.

El presidente de la Sociedad de Carreras de Caballos, Rafael Hidalgo, expresó a los presentes su confianza en que estas carreras sigan disputándose en el futuro, superando las actuales dificultades económicas con el esfuerzo de todos.

El Patronato busca clientes en la 'World Travel Market'

En el recinto 'Excel' de Londres tuvo lugar la 'World Travel Market', la Feria Turística de la capital británica que, junto a FITUR y la Feria de Berlín, está considerada como la principal feria turística del mundo. Las cifras así lo demuestran: 47.776 visitantes, 4.947 empresas expositoras, 189 países representados y 42.000 metros cuadrados de zona expositiva.

La provincia de Cádiz ha estado un año más representada, a través del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz que ha dispuesto de varios mostradores para atender a los visitantes y mesas de trabajo para poder reunirse con los agentes de viaje y touroperadores.

En este sentido ha habido una amplia lista de encuentros



y reuniones con touroperadores y líneas aéreas durante los días de la feria. Las reuniones con las aerolíneas tuvieron como objetivo ampliar la llegada de vuelos internacionales al Aeropuerto de Jerez, uno de los vértices de la política promocional del Patronato en los últimos meses.

Alejandro Sánchez abandona el área de Turismo en Diputación

El vicepresidente tercero y responsable del Área de Turismo de la Diputación de Cádiz, Alejandro Sánchez, presentó su renuncia al acta de diputado provincial. Alejandro Sánchez ha sido nombrado director de gabinete del secretario de Estado de Seguridad, Ignacio Ulloa, en Madrid.



La salida del político deja libres tanto la vicepresidencia Tercera de la Diputación como el área de Turismo.

Se trata de dos carteras importantes que podrían recaer ahora en el diputado y concejal del Ayuntamiento de Cádiz, Ignacio Romani, que lleva el área de Empleo. La otra vacante que deja libre es la gerencia del Patronato Provincial de Turismo.

La Cuna del Flamenco

Restaurante Tablao Flamenco—Barra Tapas & Copas

La Cuna del Flamenco Invita a todos aquellos que quieran acercarse a nuestra forma de ver la vida, buen ambiente, flamenco en estado puro, excelentes vinos y apetitosas tapas típicas de la gastronomía andaluza.

NUEVA CARTA DE TAPAS

ESTAS NAVIDADES MENU DESDE 25€

Menu Jerezano

Tabla de Quesos de la sierra de Cádiz acompañada de nueces con compota de albaricoque y fresa.

Papas Aliñá al Jerez
Jamón Ibérico cortado a cuchillo,
Chorizitos al Vino con Base de Patatas Panaderas
Croquetitas de Puchero de La Abuela
Bastones de Berenjenas con Salmorejo
Daditos de Cazón en Adobo al Vinagre de Jerez
Solomillo de Cerdo Ibérico al Oloroso sobre patatas Panaderas de la Huerta Sanluqueña

Copa Combinada PRECIO ESPECIAL: 4€

Bebidas incluidas en el Menú

Vino Fino, Oloroso y Cream Maestro Sierra,
Vino Tinto y Blanco de Entrechuelos, Cerveza o refrescos.

Postre: Tarta de la casa Selva Negra
28€ por persona

Reserva tu privado para reuniones de trabajo y celebraciones





Reservas: 678 713 821 - 615 391 535 - 695 481 738

Plaza Silos 7, Jerez de la Fra.
www.lacunadelflamenco.com - lacumadelflamenco@gmail.com

“Tenemos que seguir haciendo provincia para poder ser un referente en Europa”

El presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA, Stefaan de Clerck, ha cumplido un año al frente de este cargo, y coincidiendo con la reciente celebración de la Asamblea de dicha asociación en el Centro Tecnológico de Turismo (Chiclana), hace una valoración de lo que han sido su primeros doce meses de mandato y una amplia reflexión sobre la situación que está viviendo un sector clave en el crecimiento económico de la provincia en estos tiempos de crisis económica.

Stefaan De Clerck (Jerez, 1974) comienza haciendo un balance de lo que ha sido su primer año como presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA: “Está siendo una experiencia muy enriquecedora y de la que estoy aprendiendo mucho con el fin de aportar todas las ideas posibles para mejorar el nivel hotelero de la provincia”.

Todo esto ha ocurrido mientras la crisis sigue azotando con virulencia las tierras gaditanas, algo a lo que no es ajeno el sector: “Lo mejor que se puede decir es que en 2011 salvamos los muebles y que tuvimos unos niveles de ocupación aceptables. En definitiva no fue un mal ejercicio, comparado con un 2012 que ha ofrecido cifras más bajas y que ha padecido más, si cabe, el problema de la estacionalidad”.

“En lo que va de año, hemos notado que el mercado nacional ha bajado, pero en cambio otros como el alemán ha crecido notoriamente, lo que viene a demostrar la importancia del turismo como primera fuente de ingresos y una de las principales palancas dinamizadoras de nuestro crecimiento y desarrollo económico. De ahí que insistamos en la importancia de invertir en promoción para poner a esta provincia en el lugar que realmente se merece”.

Esta política de promoción tiene un fin único: “Dar a conocer la provincia y fidelizar al cliente, abriendo nuevos mercados como el árabe, que sigue prefiriendo la Costa del Sol. Esto nos priva de un turismo de alto poder adquisitivo que debemos intentar atraer a nuestra provincia”.

Lo que resulta a todas luces evidente, y Stefaan de Clerck no es ajeno a ello, es que la situación resulta más complicada



“El turismo es una de las principales palancas dinamizadoras de nuestro crecimiento y desarrollo económico”

con la reducción de presupuesto que las administraciones públicas destinaban al campo de la promoción. Otro reflejo más de las políticas de recortes que ha generado la crisis: “No atravesamos por un buen momento para la inversión destinada a la promoción. Eso siempre es una mala noticia y, en cierta medida, entiendo que se produzcan estos recortes ahora, pero no hasta el punto de eliminar las ayudas alcanzando extremos que pueden perjudicarnos”.

Pero ante esta situación tan delicada no sirve quedarse cruzado de brazos: “No no podemos rendir y la única solución es seguir trabajando en busca de otros mercados de economías florecientes como Turquía. Todo pasa por reunir a los empresarios del sector hotelero en mesas de trabajo y ser capaces de dar en la diana a la hora de buscar soluciones como pueda ser una promoción ordenada de nuestro potencial”.

Por lo que respecta a los datos que ha venido registrando el sector en los últimos ejercicios queda claro que: “2012 ha sido un año complicado y todo apunta a que 2013 será algo mejor aunque se mantenga la situación complicada por lo que seremos capaces de recuperar los niveles de 2011”.

De todos modos, De Clerck no arroja la toalla y se muestra esperanzador de cara al futuro: “Hay que ser optimista y yo lo soy porque espero que toquemos fondo (2013) y que después se vaya presentando un mejor futuro para una provincia que sigo pensando que es la mejor a nivel de turismo por el clima tan excepcional que tenemos. Insisto hay que ser absolutamente optimista y pensar que todos somos provincia y que en nuestras manos está remontar el vuelo y seguir siendo una referencia a nivel europeo”.

“El Aeropuerto de Jerez es una piedra angular a la hora de atraer visitantes a nuestra provincia y por eso resultan tan necesarios los vuelos directos”

Lo que resulta evidente es que en tiempos de crisis hay que buscar nuevas alternativas: “Compartimos el océano Atlántico y el mar Mediterráneo y eso nos obliga a ser un referente en lo que podemos denominar turismo náutico. Pero tampoco podemos olvidarnos del turismo comercial que en nuestro caso lo podemos ejemplificar en las visitas a las bodegas. En definitiva, de lo que se trata es de ser más competitivos, ofreciendo nuevas alternativas en estos tiempos en los que hay que luchar por hacerse con mercados novedosos”.

Esas alternativas sirven para poner freno a la estacionalidad que se padece en otoño e invierno: “Hay que combatir esos dos o tres meses al año en los que baja muchísimo el nivel de ocupación hotelera y una alternativa es el golf, un elemento con el que podemos atraer a los países nórdicos. Es un tipo de turismo que ayudaría mucho a combatir la estacionalidad y en el que ya estamos a trabajando”.

En todo esto, el papel que juega el Aeropuerto de Jerez resulta fundamental: “Estamos hablando de una piedra angular a la hora de atraer visitantes a la provincia. Está claro que Cádiz es un destino maravilloso, pero el que viene de fuera se plantea, ¿cómo llego? Y es por eso por lo que resultan tan necesario los vuelos directos y unas promociones conjuntas, tanto en origen como en destino, para que los touroperadores conozcan mejor nuestro destino”.

Otra cuestión que se ha convertido en un duro revés para el sector hotelero ha sido el incremento del IVA: “Es un problema muy considerable porque los hoteles ya han negociado sus paquetes estando ya el IVA incluido. Ahora, esa subida repercutirá negativamente en el empresario. Los primeros afectados en 2013 serán los hoteles de costa y esto es algo que nos puede afectar en nuestra competencia con otros mercados porque hay que tener en cuenta que tanto Grecia como Portugal cuentan con un IVA mucho más reducido”.

“Espero que la presión de las patronales sirva para una reducción del IVA por debajo del 8% y nos situemos en unas cifras más lógicas. Entiendo que el Gobierno deba tomar medidas urgentes ante la situación de la economía, pero las más bruscas deberían consultarse con los sectores afectados”.

Aquí también se sufre, al igual que en otras Asociaciones de HORECA, el problema de la competencia desleal. Así lo ve el presidente de los hoteleros gaditanos: “Hay que perseguirla con todas las de la ley y con la ayuda de Hacienda, pues se trata de un asunto económico que nos está haciendo mucho daño. Son ofertas que a poco que mires en internet se



Jan de Clerck, Antonio Real, Juan Sañudo y Stefaan de Clerck, en la última Asamblea General de HORECA

pueden ver muy claramente y es por lo que exigimos una reglamentación más dura que regule la situación de personas que hacen negocios sin tributar”.

De cara a los emprendedores, a las administraciones hay que solicitarles que “sean más flexibles y para eso es necesario que no existan tantas normativas y burocracia para reducir el tiempo necesario en realizar cualquier gestión. Agilizar los trámites es una gran ayuda para los nuevos empresarios”.

Sobre la apertura de nuevos establecimientos, como el renovado ‘Parador Atlántico’, hay que tener claro que “cuantos más seamos, mejor porque potenciamos nuestro destino. Pero hay que tener muy claro que las aperturas siempre tienen que estar en consonancia con la demanda existente para que se hagan en base a las necesidades reales del mercado”.

Y en todo esto, ¿qué papel juega HORECA?: “Es para mí un reto personal que se adhieran nuevos socios a la Asociación de Hoteles porque tenemos un equipo de trabajo impresionante que está deseando que se adhieran nuevos hoteles. HORECA es más importante cada año y desde aquí invito a todos los empresarios del sector a que prueben a estar con nosotros porque no se van a arrepentir”.

“Aquí van a encontrarse con muchas ventajas: asesoramiento laboral y legal; consejos para cualquier caso en concreto, como pueda ser una inspección de sanidad. Y, sobre todo, tener la certeza que desde HORECA estaremos pendientes de los asociados en el día a día”.

Por último un ruego a quien corresponda de un hombre que sabe perfectamente de lo que está hablando y que tiene muy claro lo que demanda el cliente: “El ocio es tremendamente importante para España y por eso es necesario -sin llegar a un descontrol de las libertades- una mayor permisibilidad. Potenciamos nuestro mercado apostando por la calle y las terrazas, a tono con los gustos de un cliente que quiere disfrutar de nuestro clima y nuestro sol”.



Los miembros de la Asociación de Hoteles de HORECA se dieron cita en el Centro Tecnológico de Turismo (Chiclana) donde Stefaan de Clerck, Antonio de María y Stefaan Shauer (foto de arriba, primera fila) ejercieron de anfitriones de una jornada de convivencia y reflexión sobre la situación por la que atraviesa el sector.



XIII Asamblea General de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA

El Centro Tecnológico de Turismo, 'Tecnotur', sito en el Novo Sancti Petri (Chiclana), fue el escenario elegido por la Asociación Provincial de Hoteles para celebrar su XIII Asamblea. Los hoteleros analizaron el panorama que vive el sector en una jornada que contó con una gran afluencia de asociados.

La jornada se inauguró con una breve presentación de 'Tecnotur', a cargo del presidente, de HORECA, Antonio de María, dándose paso al informe del presidente de la Asociación Provincial de Hoteles, Stefaan de Clerck, que centró sus primeras

palabras en la actual situación de crisis económica, configurándose el Turismo como la actividad del sector servicios que mayor repercusión, en términos de renta y empleo, genera en Andalucía, constituyéndose además como un recurso de primer orden que se encuentra en constante dinamismo.

De Clerck destacó el importantísimo papel que juega la promoción y la comercialización a fin de dar a conocer y fidelizar la provincia como destino, destacando igualmente la importancia del Aeropuerto de Jerez en el funcionamiento del sec-



A la izquierda, Antonio Mota (hoteles Antonio), con su hijo y Antonio Sánchez con su señora e hijo. A la derecha, una representación de empresarios hoteleros de Conil que asistieron a la Asamblea



Isidoro Martínez, Luis Vidal (Valentín Sancti Petri) y Ana Rosa (Flamenco). A la derecha, Stefaan Shauer y Mari Carmen (Cadena Hipotels)



De izquierda a derecha, Manuel Catalán Casas, Manuel Catalán Mena, Antonio Real, Sebastián Martínez y José Antonio Catalán



De izquierda a derecha, Alfonso Jiménez (Horeca), Juan Sañudo (HACE), Stefaan de Clerck (HACE) y Mari Paz Núñez (Horeca)

tor, destacando que éste presenta unas características 'perfectas' para atraer nuevas aerolíneas a la provincia.

No quiso olvidar las necesidad de diferenciar nuestra oferta turística del resto, diversificando la oferta vacacional y combatiendo la estacionalidad. Poniendo en alza nuevas alternativas, como es el turismo de cruceros; la importancia que tiene para la provincia la apuesta por el turismo náutico, la creación de paquetes conjuntos que abarquen tanto playa como turismo cultural y de interior, etc.

El presidente de Hoteles cerró su intervención subrayando que este año se ha de seguir apostando por la promoción, la lucha contra la clandestinidad y, sobre todo, la optimización de los recursos ya existentes. Clausuró el acto Stefaan Shauer, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Chiclana, que dirigió unas breves palabras a los asistentes.

La jornada finalizó con un almuerzo de hermanamiento en la 'Finca El Sotillo' (Chiclana) donde en un ambiente distendido se brindó por un 2013 cargado de éxitos.

Hotel 'Los Jándalos' de El Puerto celebra el vigésimo aniversario de su apertura

El hotel 'Los Jándalos' de El Puerto de Santa María, su equipo de gerencia y empleados están de enhorabuena pues el pasado día 17 de julio se conmemoró el 20 aniversario de su apertura en la localidad portuense. Para conmemorar dicha efeméride se organizó una velada sencilla a la que se invitó a medio centenar de personas.

En el transcurso del acto se hizo entrega de una placa de reconocimiento a Antonio Ojeda, propietario del grupo 'La Perla', al ser el proveedor más antiguo del establecimiento, y a Ramón Velázquez, presidente de la Federación Andaluza de Voleibol y conocido cofrade gaditano, al ser el primer cliente del hotel. "Ésta es una buena manera de recordar y reconocer a las personas que nos han estado ayudando desde el principio", fueron las palabras del empresario y gerente del grupo 'Los Jándalos', Santiago Cobo.

En el cóctel de conmemoración también estuvieron presentes, entre otras personalidades y allegados, la señora de Santiago Cobo y alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez; Raúl Cap-



devila y Patricia Ybarra, concejales de Comercio y Turismo de El Puerto, respectivamente; así como Antonio de María Ceballos, presidente de HORECA, la patronal de la Hostelería gaditana, que no quiso faltar a la cita con uno de sus asociados más veteranos.

Santiago Cobo, creador y líder de este ambicioso proyecto, se dirigió a los presentes en los siguientes términos: "Aunque la economía general no está para muchas celebraciones, sí es para felicitarse". Echando la mirada hacia atrás cabe recordar que el primer paso del grupo 'Los Jándalos' fue la adquisición del Hotel Santa María, que se encuentra en Vistahermosa, "y que es el más representativo de nuestra idea de hacer hoteles, con jardines, comodidades y de pequeño tamaño", explicó Santiago Cobo.

El Hotel 'Conisol' resulta ser el más valorado en Andalucía por sus precios tan asequibles

El Hotel 'Conisol' es el más valorado en un ranking de establecimientos de menos de 50 euros la noche en Andalucía. La conocida web de viajes 'TripAdvisor' ha elaborado un listado según las experiencias de sus usuarios.

'Conisol' está en primera posición de los hoteles andaluces más asequibles y quinto en España. Calificado por sus usuarios con 4,35 pts. sobre 5, cuenta con comentarios como "Un buen hotel, excelente", "Para repetir" o "Totalmente recomendable". Según 'TripAdvisor', esta lista anticrisis se elaboró para ayudar a los viajeros a sacar el mayor partido posible a su dinero, sin dejar de disfrutar de una estancia de calidad.



El Hotel 'Playa Victoria' sigue ofreciendo su ciclo de experiencias gastronómicas

Siguiendo con su ya tradicional y conocido 'Ciclo de Experiencias Gastronómicas' que cumple una nueva edición, en el 'Hotel Playa Victoria' de Cádiz, se celebró (en su salón 'Arrayán') una jornada dedicada a la 'Gin Botanic' y que estuvo a cargo de las bodegas jerezanas de 'Williams & Humbert', con la denominación 'Gin Botanic Premium y Ultrapremium, no es cuestión de moda'.

De la mano de Paola Medina, miembro de la familia Medina, enóloga y responsable de marketing y publicidad de la bodega, se realizó un recorrido por los diferentes tipos de ginebras, su origen, historia, materias primas, los destilados..., para posteriormente dirigir una cata en la que se pudieron comprobar las propiedades de los destilados de enebro y mano de Buda y de los gin 'Botanic Premium' y 'Ultrapremium'.

Una vez concluida la cata, y ya en la zona de la pérgola del hotel, los asistentes pudieron degustar tres tipos de gin tonics con diferentes ingredientes que fueron elaborados por Teodoro Fernández, jefe de bares del hotel. Estos gin-tonics fueron: 'Gin- tonic Botanic Mediterráneo', 'Gin- tonic Botanic de chocolate' y 'Gin- tonic Botanic Ultrapremium Floral'. Una vez más, el 'Hotel Playa Victoria' viene a demostrar con este



tipo de convocatorias de gran acogida que sigue apostando por los productos gastroenólogos de la provincia, y por la riqueza de la gastronomía de esta tierra.



Odontología general

Estética dental

Implantología

Ortodoncia

Periodoncia

Odontopediatría

SISTEMA ALL ON FOUR

Extracción-Implantes-Prótesis atornillada en EL MISMO DIA

Convenio con HORECA

c/ Doctor Gómez Plana, 19-20 - 11008 CÁDIZ - info@clinicadentalcopano.com

856 102 040

'Travelife' reconoce a hoteles del 'Grupo HACE'

Una vez más los hoteles 'Duque de Nájera' y 'Playa de la Luz', del Grupo 'HACE' (Hoteles Andaluces con Encanto) han renovado su certificación obteniendo la más alta distinción en Travelife, 'Travelife Gold'. Entre los 205 hoteles que participan a nivel mundial el hotel 'Duque de Nájera' obtiene el puesto número 11 y el 'Playa de la Luz' ha obtenido el puesto número 18.

A nivel nacional, los establecimientos los encontramos en los puestos 1º y 3º respectivamente. 'Travelife' es un programa impulsado por los operadores del sector que ofrece a las empresas una solución para gestionar la sostenibilidad y permite a los clientes



Hotel 'Duque de Nájera'

identificar fácilmente aquellos negocios. Además, es uno de los pocos programas de sostenibilidad que también dan importancia tanto a la gestión de las cuestiones sociales como a las medioambientales.

'TUI' recuperará en 2013 los vuelos entre Jerez y Londres

El primer touroperador del mercado europeo, TUI, ultima la operación para poder tener vuelos directos entre el Aeropuerto de Jerez y Londres de cara a 2013 para lo que cuenta con el apoyo del Patronato Provincial de Turismo, la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Chiclana.

Representantes de TUI trasladaron al Patronato hace varios meses su interés por tener un vuelo semanal entre la capital británica y el aeropuerto jerezano, solicitando a la Diputación Provincial que respaldase dicho proyecto, a través de una serie de campañas de promoción.

El objetivo es que TUI, a través de su filial británica Thomson, tendrá 5.100 plazas de avión en Jerez durante la temporada alta, de abril a octubre de 2013.

El mayorista también avanza su intención de ampliar la iniciativa a dos vuelos semanales en 2013 y a tres en 2014, siempre y cuando los resultados conseguidos sean satisfactorios para sus intereses comerciales.

Hay que reseñar que el mercado inglés es el segundo en número de viajeros foráneos a la provincia después de Alemania. En 2011, un total de 73.000 turistas británicos se alojaron en hoteles de la Costa de la Luz, frente a los 240.000 alemanes.

En definitiva, la provincia volverá a estar conectada con el Reino Unido a través de TUI después de cuatro años en los que se han venido cancelando todas las conexiones aéreas existentes entre los aeropuertos británicos y el de Jerez de la Frontera.

Cuatro hoteles gaditanos logran de nuevo los 'TUI Holly'

Desde 1994, 'TUI' premia cada otoño a los cien mejores hoteles vacacionales entre sus clientes con sus 'TUI Holly'. La elección se realiza mediante la mayor encuesta realizada entre clientes de la industria turística alemana. Así, medio millón de clientes TUI deciden cada año qué establecimientos constituyen lo mejor de lo mejor dentro de la hostelería vacacional internacional.

Entre los hoteles premiados en España (Islas Baleares, Canarias y Península) ha vuelto a haber representación gaditana con el reconocimiento a los hoteles 'Duque de Nájera (Rota)', 'Flamenco Conil', 'Fuerte Conil' e 'Hipotels Gran Conil'. Enhorabuena a los cuatro.

El Hotel 'Puerto Sherry' apuesta por el turismo náutico

El Grupo 'HACE' (Hoteles Andaluces con Encanto) ha sido el sponsor oficial de la 'Primera Regata' que lleva su nombre, enmarcada dentro del calendario de regatas de la VII Liga de Invierno Club de mar Puerto Sherry.

'HACE', en su empeño de promover y ayudar al turismo náutico de la provincia, quiere mostrar su afán colaborador en este primer evento del invierno que ha servido como apertura a una serie de regatas que tendrán lugar durante los próximos meses.

La recepción de tripulantes así como la inscripción a la prueba y posterior almuerzo marinero tuvieron lugar en el 'Club de Mar de Puerto Sherry' y en el Hotel 'Puerto Sherry' respectivamente, resultando un éxito de organización.

Valencia acogió el 'XIII Congreso Nacional de Hoteles de la CEHAT'

El XIII Congreso Nacional de la CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos) se ha celebrado recientemente en el hotel 'Las Arenas' de Valencia. Este congreso reunió a cerca de 500 empresarios con la intención de abordar y afrontar los retos a los que se enfrenta el sector hotelero en España.

Cabe destacar que el congreso se realiza cada dos años y que se ha convertido en uno de los más importantes del sector al ser un foro de debate del sector hotelero español. En la edición de 2012 se ha buscado estimular a los profesionales que componen la industria hotelera y para ello se ha contado con ponentes de gran prestigio que han aportado nuevos enfoques en relación a áreas de la gestión hotelera.

Para la consejera de Turismo de la Comunitat Valenciana, Lola Johnson, "ha sido un honor que la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) haya elegido Valencia para la celebración de su XIII Congreso nacional, lo que ha supuesto un auténtico punto de encuentro para todo el sector turístico, ya que a su alrededor se han organizado todo tipo de jornadas y sesiones que han convertido este evento en el epicentro del sector turístico del año".

El Congreso de Valencia, que fue inaugurado por SS.MM. Los Reyes de España, tuvo un Comité Organizador que ha estado formado por Luís Martí (presidente), Valentín Ugalde (director) y los vocales Juan Molas (CEHAT), Ramón Estalella (CEHAT), Pablo Bernaola (CEHAT), Nuria Montes (HOSBEC), Jaume Mata (Turismo Valencia) y Mónica González (comunicación y prensa CEHAT). Como objetivo fundamental del mismo cabe destacar que se



Manuel Catalán, Fermín Kutz, Antonio Collantes, Paco Romero y sus respectivas señoras

han debatido los retos del sector y las posibles soluciones a los principales problemas a los que se enfrenta, tratando de aportar nuevas ideas a implantar en cada negocio y dar respuesta a incógnitas del hoy y del mañana, para así avanzar hacia un futuro próspero para el sector hotelero.

Además, durante el desarrollo del congreso, se ha logrado transmitir a la opinión pública la realidad económica y social del turismo, de forma que se consolide y confirme la importancia de la industria turística en España.

Por último, cabe destacar que, como viene siendo norma habitual en los eventos organizados por CEHAT, hasta Valencia se desplazó una numerosa expedición formada por miembros de la Asociación de Hoteles de HORECA.

Juan Molas, reelegido presidente

Juan Molas Marcellés (Barcelona, 1952) ha sido reelegido por una amplia mayoría (75 votos favorables y tres abstenciones) para un tercer mandato como presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y permanecerá en el cargo cuatro años más. Juan Molas culminará así una trayectoria profesional que siempre ha estado vinculada al sector hotelero. Juan Molas es, además, presidente de Confederación Empresarial de Hostelería, Restauración y Apartamentos turísticos de Cataluña, Presidente del ITH (Instituto tecnológico hotelero) y vocal de la CEOE.

La elección tuvo lugar durante la reunión del Pleno Electoral que se celebró en el Hotel Eurostars de Madrid y en la que estuvieron presentes 64 presidentes y secretarios de las

Asociaciones miembros de la Confederación. Su candidatura, la única que ha concurrido a estos comicios, ha contado con el respaldo de la amplia mayoría de los asistentes.

El nombramiento se produce en un contexto complejo para el sector que reclama responsabilidad al Gobierno a la hora de adoptar medidas que afecten a la capacidad del sector del turismo, uno de los motores económicos capaces de crear empleo y contribuir a la recuperación económica.



“El camping es una alternativa por explotar que va más allá del verano”

Nuestra cita con el presidente de la Asociación de Campings de HORECA, José María Rodríguez Revelles, sirve para tomarle el pulso a un sector que también está padeciendo las consecuencias de la crisis, pero que busca alternativas a la estacionalidad como una de las soluciones a más corto plazo para abrirse a nuevos mercados. Rodríguez Revelles insiste en atajar el problema que genera el autocaravanismo y espera una mayor colaboración de las Administraciones

El gerente del camping ‘Caños de Meca’ comienza su análisis situando al sector dentro de los parámetros de una crisis que sigue afectando a sus asociados: “Los empresarios del interior de la provincia son los que siguen notando más los efectos negativos de esta crisis. Antes, la gente salía más y con la idea de pernoctar en los sitios que visitaban, pero en estos tiempos que corren se están imponiendo los desplazamientos más cercanos que te permitan echar el día con los tuyos aunque con la idea de volver al domicilio familiar antes de que finalice la jornada. Se ha vuelto a esa costumbre de la década de los 70 de coger el coche y volver el mismo día”.



un turismo de la tercera edad procedente del centro y norte de Europa y traerlo en un periodo que va desde octubre hasta marzo. Personas con autocaravanas, pero que en sus países de origen hace mucho frío durante esos meses y que vamos a ofrecerles un clima ideal para que vengan aquí”.

El presidente de la Asociación tiene muy claro que “hay que apostar por un resurgimiento de un camping de interior que tenga sus puertas abiertas todo el año porque vemos que la temporada alta cada vez es más reducida. Tenemos que seguir trabajando en la línea de mantener los establecimientos abiertos todo el año con

la idea de que el empresario también pueda mantener los puestos de trabajo”.

Los campings gaditanos también están obligados a ofrecer un producto de primera calidad para ser competitivos: “Debemos incidir en la calidad de nuestro producto. Ofrecer unas magníficas instalaciones donde la higiene sea el principal argumento sin olvidar servicios como un restaurante, salones de reunión, actividades para los más pequeños, etc.”.

El bungalow de madera vuelve a presentarse como un elemento fundamental para atraer el interés de nuevos clientes que buscan algo más cómodo que la tradicional tienda de campaña: “Sigue siendo un producto muy atractivo y demandado por un cliente que se encuentra con una instalación totalmente equipada (calefacción, baño, cocina, etc.) que se convierte en su campamento base para un fin de semana o unas vacaciones autónomas”.

Desde la Asociación de Campings se siguen buscando nuevas alternativas para conseguir que el producto resulte cada vez más atractivo y no se quede ex-

“Hay que ajustar los precios a la actual situación económica, pero nunca bajando la calidad del producto”

“La preocupación se está generalizando en todo el sector hospedaje y concretamente en lo que atañe directamente a camping y campamentos turísticos vemos como hay compañeros que han realizado unas inversiones importantes en la zona de la Sierra y que atraviesan una difícil situación porque les resulta muy complicado amortizar una inversión con vistas a recoger al cliente sobrante de las costas”.

Ante esta situación, se imponen nuevos caminos que vengán a rentabilizar el esfuerzo de los empresarios: “Viendo como está la situación, la idea es lograr un cambio radical en la política de captación de clientes. Si queremos seguir vivos, tenemos que plantearnos un cambio en nuestros objetivos. Hay que ir a buscar al cliente y ofrecerle todo lo que tiene esta provincia; desde la costa al interior”.

Una de las soluciones está en abrir las puertas a un mercado europeo en el que el clima es un factor muy a tener en cuenta en la temporada de invierno: “Tenemos que seguir trabajando con

“No podemos cruzarnos de brazos porque peligran empresarios y trabajadores”

clusivamente en la pernoctación: “Estamos estudiando la posibilidad de ofrecer coches ecológicos en alquiler sin un gran desembolso y un servicio de bicicletas por un precio simbólico para su mantenimiento. También están las visitas a la provincia (bodegas, caballos, rutas de senderismo, excursiones guiadas) y para eso necesitamos una coordinación con las empresas que ofrecen estos servicios para que estas actividades se realicen con grupos de al menos 50 personas”.

La idea es que el turista tenga el concepto de que los campings también abren aunque no sea temporada alta. Un esfuerzo que cada día cuenta con más adeptos entre los asociados: “Cada vez son más los que abren en invierno y cuantos más seamos, mucho mejor porque a nadie le agrada cerrar tanto tiempo. Lo que no podemos hacer es quedarnos de brazos cruzados porque peligran la economía empresarial y muchos puestos de trabajo. Tenemos que mirar al futuro con la idea de mantener nuestra empresa viva aunque con menos rentabilidad debido a la crisis”.

“En una reciente reunión con el delegado de Turismo de la Junta, Manuel Cárdenas, le hemos expuesto la realidad del sector y las ayudas que necesitamos de las administraciones. La verdad es que se ha abierto una vía de diálogo muy positiva



José María Rodríguez Revelles con Teófila Martínez y María José García Pelayo, alcaldesas de Cádiz y Jerez respectivamente



en la que se han puesto sobre la mesa temas tan importantes como la estacionalidad y el autocaravanismo”.

La calidad de servicio es otra herramienta clave para el futuro de los campings: “Somos conscientes de que hay que ajustar los precios a la actual situación, pero sin bajar la calidad. Al contrario, tenemos que seguir mejorando nuestros servicios para fidelizar al cliente. Para eso necesitamos que las administraciones no nos penalicen en cuestiones como el agua, reciclaje de basura, impuestos, etc. Han de ajustarse a nuestra realidad y no castigar a quienes hacen un esfuerzo para sobrevivir”.

El autocaravanismo sigue siendo, un año más, la gran lacra para una Asociación que sigue esperando una solución para este problema: “Hay pocos avances porque los cambios políticos nos perjudican y algunos reglamentos siguen en el aire. Partimos de la base de que el caravanista puede moverse con absoluta libertad, pero la pernoctación no puede hacerla en una vía pública, paraje o área de estacionamiento de una gran superficie y ahí es donde necesitamos del apoyo de los municipios para que se cumpla la ley”.

José María Rodríguez sigue sin explicarse cómo se sigue produciendo este fenómeno: “Cuesta entender la actitud de estas personas porque hablamos de unos precios (entre 15 y 25 euros) con los que tienen todos los servicios posibles: rellenar depósitos, vaciar despojos fecales, seguridad, luz y un espacio reservado para su máxima comodidad”.

En definitiva, la Asociación de Campings se ha marcado una serie de objetivos para que los asociados vean el futuro con optimismo: “Debemos adaptarnos a estos tiempos de crisis, contando con la ayuda de los entes públicos para que nos promocionen en todas las ferias posibles porque nuestro clima es un factor al que hay que sacarle todo el partido posible. Pero sobre todo debemos concienciar al cliente de que los campings van más allá del verano y que somos una gran alternativa por explotar dentro del sector del hospedaje y no sólo por los precios. Hay futuro siempre que sepamos coordinar las distintas acciones y con quién tenemos que contar”.

“Hay que adaptarse a estos tiempos o estaremos destinados a desaparecer”

Todo un veterano en estas lides y un nombre muy unido a la puesta en marcha de discotecas y salas de fiesta que fueron templos de la noche gaditana en las últimas décadas, Alexis Ruiz Martín sigue presidiendo la Asociación de Discotecas y Salas de Fiesta de HORECA, como gerente de la discoteca ‘Royale’ de El Puerto. Hablar con él es tomarle el pulso a uno de los sectores que más está sufriendo las consecuencias de una crisis que se ceba especialmente con la noche, desde el punto de vista del ocio, teniendo en cuenta que la Ley del Tabaco y los controles de alcoholemia en carretera se han convertido en dos hechos puntuales que invitan al consumidor a pensárselo muy bien antes de salir de casa a divertirse.

Esto se ve reflejado en unas estadísticas que indican que el ejercicio que ahora se cierra no ha ofrecido unos resultados para tirar cohetes: “En cifras generales, hemos sufrido un descenso bastante considerable que está en torno al 20% con respecto al año pasado (2011). Somos la Asociación que más está notando los efectos de la crisis porque el consumidor considera que no somos un producto necesario cuando hay que apretarse el cinturón. Me gusta decir que el ocio es el alimento del espíritu y cuando hay que recortar gastos y ajustarse a la realidad, el ocio es el primero que lo sufre”.

Un hecho que viene a poner la puntilla a la delicada situación es la competencia desleal que discotecas y salas de fiesta encuentran por todas partes: “Las desgraciadamente famosas macrofiestas y las fiestas que se ponen en marcha en fechas muy concretas (fin de año) forman parte de la forma de actuar de los que denomino como especuladores del ocio. Gente no profesional que por un día se toma atribuciones que no le corresponden sin cumplir con la ley vigente porque los ayuntamientos dan las licencias con excesiva alegría y así se convierten en nuestra competencia más desleal porque nosotros sí estamos al pie del cañón los 365 días del año”.

Alexis Ruiz tiene muy claro que su Asociación sufre las consecuencias de quienes buscan un negocio inmediato sin preocuparse del cliente: “Es una manera de organizar eventos contra nosotros pensando en su beneficio particular y perjudicándonos. Por poner un ejemplo, ahí están las celebraciones de las bodas que incluyen después barra libre y una orquesta. Ahora, cuando alguien se casa, todo se celebra en el mismo local y antes era al contrario. Llegaba el momento de la copa y de bailar y la gente se iba al establecimiento que reunía las condiciones idóneas para ello”.

Los controles de alcoholemia de los fines de semana en las carreteras también son otro campo de batalla de la Asociación:



“Este es un tema en el que no me cansaré de decir que deberían ser más selectivos porque las actuales medidas ahuyentan al cliente ante el temor a perder el carné. Parece que ya nos hemos olvidado de que somos un país netamente turístico y en el que la gente hace mucha vida en la calle. Ahora, resulta que tenemos la ley más estricta de Europa en este apartado y lo que yo pienso es que hay que ser muy duro con el infractor pero no crear esa atmósfera de pánico que se ha generado cuando uno coge el coche de noche y que tanto nos está perjudicando”.

La Ley del Tabaco sigue siendo un argumento en el que la Hostelería se muestra muy crítica por cómo se llevó a cabo finalmente: “Se habilitaron zonas de fumadores y no fumadores con unas obras en los locales que finalmente no sirvieron para nada y ojalá la ley volviera a esa fase en la que podían cohabitar ambos tipos de clientes. Y es que en este

“Los especuladores del ocio, esa gente que no es profesional y que no cumple la ley, se han convertido en nuestra competencia más desleal”

“Pese a tantos problemas, tengo fe en un sector que está vivo y que en 2013 tiene que experimentar un cierto crecimiento para seguir siendo referente del ocio nocturno”

país para algunas cosas somos blanco o negro cuando el gris también puede ser una alternativa perfecta”.

Siempre hay que combatir esa leyenda errónea que habla de que las discotecas son muy caras: “Entiendo que deba haber una copa barata tal como están los bolsillos, pero lo que no podemos consentir es que fomentemos una sociedad alcohólica. Evitar que los jóvenes accedan fácilmente a las botellas es hacerle un favor a los padres y al propio chaval”.

“Esto empeora cuando nos encontramos con salas de celebraciones que dan cenas y luego el cliente tiene la posibilidad de tomarse la copa y bailar ahí mismo. Pues a pesar de toda esta competencia desleal que es tan complicada de erradicar, puedo asegurar que nuestros precios son muy aceptables y son más baratos que los de hace 4 ó 5 años”.

Lo que resulta evidente es que abrir un nuevo establecimiento se convierte en una aventura muy costosa y arriesgada: “Hablamos de inversiones que requieren una cantidad de dinero muy importante y que, por poner un ejemplo, pueden llegar a los 3 millones de euros. Entonces ves que llega un señor que monta un tenderete que genera la misma actividad y que viene a llevarse esa clientela que debería hacer rentable el negocio que tantos sacrificios te ha costado montar”.

Lo que está claro es que con el paso del tiempo el concepto de discoteca ha cambiado mucho en la sociedad: “En sus mejores tiempos eran un referente social en todas las ciudades. Se iba a ver y a ser visto y ahora, con tanta permisividad, se llega al botellón permitido por las autoridades municipales. La noche es un sector que hay que cuidar entre todos porque de lo contrario se encuentra en serio peligro de desaparición”.

Así y todo, Alexis Ruiz sigue confiando en la gran profesionalidad de todos sus asociados para que las discotecas y salas de fiesta salgan adelante: “Tengo fe en el sector porque está vivo aunque obligado a actualizarse y a ponerse al día. Tenemos que adaptarnos a la sociedad en los tiempos que corren, partiendo de la base de que el ocio siempre ha sido necesario porque a la gente siempre le ha gustado divertirse y pasárselo bien”.

La cuestión de los horarios es otro tema a debatir, sobre todo cuando son los demás los que no los cumplen: “Podemos presumir y estar orgullosos de tener la más amplia franja



gracias a nuestro trabajo a nivel andaluz que luego se ha visto imitado por otras muchas comunidades. La ley establece muy claramente que los bares musicales cierran a las 4 de la mañana y las discotecas lo pueden hacer a las 7. El problema surge cuando el cliente está en un bar con música y ve que el horario es más permisivo de lo reglamentario y llega un momento en el que ya no se plantea trasladarse a una discoteca y acaba la noche allí”.

En semejante tesitura, el primer consejo que da el presidente de la Asociación es que hay que asociarse a HORECA: “Soy un gran defensor del asociacionismo. Todos son beneficios importantes porque estando en la Patronal recibes la información de manera inmediata. Personalmente me gusta estar muy encima de los asociados también en calidad de presidente de la Federación Andaluza y como miembro de la Junta Directiva Nacional”.

Las ventajas para los empresarios que llegan a la Patronal de la Hostelería son múltiples: “La cuota es muy baja y todos reciben apoyo jurídico para cualquier tipo de gestión. Asociarse siempre es positivo porque al ser más, tenemos más peso en cualquier negociación. Además, el que se integra en HORECA siempre llega con nuevas ideas”.

Para finalizar, Alexis Ruiz quiere lanzar un mensaje conciliador y de apuesta por un sector clave para que la recuperación económica sea una realidad: “Hay que seguir apostando por un turismo de calidad, pero evitando que nos perjudiquen imágenes como las que nos venden como el paraíso del alcohol. Así que espero que 2013 sea un mejor año en el que por fin comience un cierto crecimiento del sector como referente del ocio nocturno”.

La Escuela de Hostelería de Jerez, segundo premio en el Concurso Andaluz de Coctelería

Un año más, la Asociación Andaluza de Barman organizó su concurso anual. En esta ocasión, se trató de la 43 edición del 'Concurso Andaluz de Coctelería'. El acto se celebró en los Salones de la 'Fundación Cruzcampo' de Sevilla, y su 'Escuela de Hostelería Gambrinus'.

En este certamen, como hace ya más de 38 años, estuvieron presentes colegas del Algarve Portugués, además de compañeros de la Toscana Italiana, de la Asociación de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz, la Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla, la Federación Española de Bebidas Espirituosas, y la Asociación de Salas de Fiestas y Discotecas de Sevilla.

El número de participantes fue de 25, estando representadas todas las provincias andaluzas. Los ganadores en la categoría de jóvenes barman fueron: 3º, Tatiana de la Rosa, de Huelva; 2º, Manuel Vicente, de Jerez; y 1º, Félix Jimenez, de Sevilla.

En la categoría de barman quedó en tercer lugar, Luis Carvajal de Sevilla; en segundo lugar, Miguel Mora, de Sevilla, y en primer lugar, Alberto Guillot, de Sevilla. Todos ellos además se han clasificado y podrán participar en el 'IV



Campeonato Internacional de Coctelería Andalucía-Algarve', en el 2013.

El objetivo de la Asociación es crear un revulsivo entre los profesionales y estudiantes de Hostelería, con el fin de ir consiguiendo la excelencia en el servicio. Por último reseñar que cada cóctel debía de llevar un ingrediente autóctono de Andalucía.

Convivencia entre Asociaciones Hosteleras

La 'Asociación de Barman de Andalucía Occidental', la 'Asociación Provincial de Barman de Cádiz', el 'Grupo Hostelero de Arcos' y la 'Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz', todas Asociaciones Profesionales de Hostelería, celebraron un encuentro y un almuerzo de convivencia en las instalaciones de la peña flamenca 'Los pueblos blancos' de Arcos de la Frontera.

En la sobremesa, se procedió a una demostración y degustación de coctelería, bajo la atenta mirada del presidente de los Barman de Andalucía, Salvador Velázquez. La delegada municipal de Fomento de Arcos, Mª Elena Miras Quero, estuvo presente en este encuentro.



Éxito del 'Sherry Sound Festival' en el complejo hotelero 'Cortijo de Ducha'

El público apostó sin reservas por este plural e inédito evento musical, el 'Sherry Sound Festival'. La excepcional localización del 'Complejo de Ocio Cortijo de Ducha', sus comodidades y diez hectáreas de amplitud, el placido ambiente reinante en sus piscinas –todos disfrutaron de un baño relajante, de un brindis copa en mano sobre el frescor de su césped, del disfrute de la música in situ ofrecida por los dj's-, la tranquilidad que para los padres supuso contar con ludoteca y guardería para los hijos, el mercadillo, las barras con excepcional gastronomía a precios muy populares, la facilidad de aparcamiento...

Fueron muchísimos los incentivos para todos los públicos y bolsillos. Muy variada la oferta. Muy atractivo el cartel. Un festival que a decir verdad puede considerarse como "la gran fiesta del verano 2012 en Jerez". Y asimismo extensible a la provincia, si atendemos a la cantidad de personas provenientes de la provincia y de otros tantos rincones España: el 'Hotel Ducha' registró un lleno absoluto para ambas jornadas.

El pistoletazo de salida que contó con Francisco Romero Caballero –presidente del 'Grupo Romero Caballero'-, Antonio Real –delegado de Cultura, Turismo y Fiestas del Ayuntamiento de Jerez-, Juan García y José Manuel Aguirre –del 'Mod Sherry Club'- y el organizador y coordinador del festival Luis Romero Ramírez. Tanto Francisco Romero como Antonio Real subrayaron que "es muy importante que un acontecimiento de este calibre nazca de una iniciativa privada por cuanto incentiva el turismo de la zona y por la riqueza de cultura que crea por su enfoque original".



Organizadores del evento y el concejal de Fiestas del Ayuntamiento de Jerez, Antonio Real, mostraron su satisfacción por el éxito del festival

Con una espectacular suelta de globos y la música bailable seleccionada por el gran dj Berraq nació la primera edición de un festival que contó, en la segunda parte, con impresionantes conciertos al aire libre –en la terraza posterior con capacidad para unas 1.500 personas) de los grupos 'Ayswal', 'Los Smogs' y 'Los Imposibles'. Fueron muy aplaudidos al igual que las intervenciones de los dj's Berraq, Popzo, Yeyematu, Batusi, Carlo Coope, Yoyo, Magicmods, León y Goldfoot. La noche se hizo música. La música se hizo magia. La magia se hizo sueño. El sueño se ha hecho realidad. Ha nacido el 'Sherry Sound Festival'.

BAR CERVECERIA

REIDURIA LAS FLORES .2

Felices Fiestas

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

Tercer fin de semana dedicado a la carne de Retinto en Zahara de los Atunes



A la izquierda, la humorista Eva Hache, embajadora de las excelencias de Zahara. A la derecha, éxito absoluto del 'Gran Premio Atlánterra'

El 'Tercer Fin de Semana Gastronómico del Retinto' celebrado en Zahara de los Atunes obtuvo un récord histórico de 35.572 tapas, 9.500 más que en la edición anterior. Esta es la cifra que devuelve esta tercera edición del homenaje a esta especie tan exquisita de la Comarca de la Janda. Por primera vez, este año ha habido un jurado profesional de Cádiz con 15 años de experiencia en concursos, que ha votado en el anonimato y probado las tapas de cada establecimiento in situ.

Según sus miembros el nivel de las tapas ha sido muy alto y lo que les ha encantado en general, ha sido el trato del personal de todos los locales participantes. 'Carrillada de retinto al limón con verduritas de Almarchal' de 'Casa Juanito' fue el primer premio en tapas. Segundo el Hotel 'Gran Sol' con la tapa 'Estrella de Retinto', y en tercero el restaurante 'Pradillo' con 'Matador', que también obtuvo el pre-

mio del jurado popular. En cuanto a camareros, el primer premio fue para Miguel Gomila (Restaurante 'Pradillo'); segundo, Antonio López (Restaurante 'La Botica') y tercero, Alberto Morilla (Restaurante 'La Terraza Tamarón').

También fue un rotundo éxito el 'I Gran Premio Atlánterra' de carreras de caballos y polo en la playa, con una asistencia de público entre las 3.000 personas en las carreras y 1.500 en el polo.

La organización se mostró muy satisfecha con los resultados obtenidos, habiendo logrado que este evento repercuta a nivel social y demostrar una vez más la capacidad de organización de este colectivo. La Asociación de Comerciantes de Zahara agradece a los patrocinadores, restauradores, clientes y cuantas personas pusieron su granito de arena para que esta fiesta gastronómica tuviese lugar.



La carrillada al limón de 'Casa Juanito' fue la tapa merecedora del primer premio; en segundo lugar quedó el Hotel 'Gran Sol', con la tapa 'Estrella de retinto' y en tercer lugar el Restaurante 'Pradillo' con 'Matador'. Además el cuarto premio, otorgado por el jurado popular como mención especial, fue para la tapa 'Matador' del Restaurante 'Pradillo'

Reportaje del restaurante-escuela en 'Más que noticias' de 'Canal Sur'



Canal Sur Televisión ha incluido en su programa 'Más que noticias' un reportaje del restaurante-escuela de la Escuela de Hostelería de Jerez. Un equipo de la televisión autónoma grabó tanto el trabajo en cocina como el servicio en mesa, aprovechándose la presencia de clientes (que además colaboraron muy gentilmente).

El reportaje se incluyó en el programa 'Más que noticias' para fomentar el futuro profesional de estos alumnos de la Diplomatura Técnica en Cocina que la Escuela de Hostelería de Jerez presenta en su amplio programa educativo para "autenticar de manera directa las practicas de estos avanzados alumnos y darles a conocer la realidad del mercado laboral y la profesionalidad directa en el trato y el servicio a los clientes".

El restaurante-escuela responde a un método puesto en práctica en casi todas las Escuelas de Hostelería de España, de modo

que una vez a la semana –en este caso los miércoles-, y previa reserva, los clientes pueden degustar el exquisito menú elaborado y servido por los alumnos de la Diplomatura Técnica en Cocina.

"No se trata de hacer la competencia a nadie ni perseguir otro tipo de metas –nos puntualizan- sino las prácticas que estos alumnos precisan poco antes de su incorporación al mercado laboral". Este restaurante-escuela, además de una propuesta innovadora, entraña una amplia dosis de ilusión y motivación para el alumnado.

Son los propios alumnos los que han manifestado su satisfacción por esta nueva modalidad de enseñanza directa "donde aprendemos de todo y nos acercamos, de un modo real, a lo que significa este oficio después de finalizados nuestros ciclos educativos. Agradecemos enormemente estas prácticas integrales".

Colaboración con 'Afanas' de El Puerto

Los alumnos de la Escuela de Hostelería de Jerez montaron y sirvieron la cena de gala para un número de 200 comensales que se celebró a beneficio de 'Afanas' de El Puerto de Santa María. Participaron en la misma tanto profesores como alumnos pertenecientes al Diplomado Técnico de Cocina y de los cursos de Formación Profesional Especializada. Tanto este servicio como la participación del alumnado de la Escuela de Hostelería se efectuó de modo altruista en consonancia con la labor social que viene realizando esta institución jerezana.

Comentar que, igualmente con fines benéficos y sin recibir a cambio ninguna contraprestación, esta gala contó con la actuación del prestigioso cantautor portuense Javier Ruibal.

La convocatoria hay que calificarla de un éxito rotundo en lo que respecta a su organización como en su planificación, satisfaciendo las expectativas tanto de los organizadores como de cuantas personas concurrieron a un acto de marcado carácter social.

'Bebo los vientos' abre en la playa Victoria

El nuevo establecimiento del empresario hostelero gaditano Raúl Cueto, 'Bebo los vientos', situado en la arena de la playa Victoria de Cádiz, profundiza en la línea seguida por Cueto de promover locales de ocio con fusión de usos y culturas. Con el atractivo añadido de que no cerrará en la temporada de invierno.

'Bebo los vientos' no es realmente un chiringuito a la antigua usanza, ya que su estructura no es de montar y desmontar. El bar está incrustado debajo del Paseo Marítimo y la terraza está sobre la arena de la playa.

Pero tampoco se le puede calificar así porque no va a ser un bar efímero, de temporada, sino que se mantendrá abierto todo el año y, en principio, todos los días. Raúl Cueto señala que ha querido unir en su nuevo establecimiento, anteriormente conocido como el 'Tracaplaya', "el ambiente de los chiringuitos más chic de la costa gaditana, los clubs de playa ibicencos y los bares americanos surfers de la costa californiana".



El Restaurante 'Barlovento' celebra su aniversario

El restaurante 'Barlovento', Paseo Marítimo de Cádiz, está de enhorabuena al haber cumplido su primer aniversario. Sus propietarios han querido enviar este mensaje al cumplir dicha efeméride: "Hoy celebramos que hace un año abrimos por primera vez nuestras puertas, con muchas ganas de hacer las cosas bien, de trabajar y con pocos medios. Un año después seguimos aquí con las mismas ganas, el equipo ha crecido y seguimos aprendiendo. Mil gracias, sin vosotros no sería posible. ¡Os esperamos como siempre!".

'El rincón del Madueño' se transforma en una taberna en la plaza Fragela de Cádiz capital

Luis Madueño, tras un año de cierre de su viejo ultramarinos por obras de remodelación, ha abierto las puertas de su taberna 'El rincón del Madueño' en la plaza Fragela del casco histórico de Cádiz, dejando a un lado sus tradicionales bocadillos para centrarse en los montaditos de chacinas, quesos, jamón, conservas y ahumados.

Al encontrarse a pocos metros del Gran Teatro Falla, 'El Rincón' seguirá siendo un lugar de cita obligada para todo el mundillo carnavalesco gaditano. Hay que recordar que los Madueño han sido también componentes de alguna que otra conocida agrupación del Carnaval de Cádiz, destacando su paso por los famosos 'Combois de pejeta' en el año 1988.



Hotel 'Sercotel Asta Regia' Jerez

Confortable hotel en Jerez de nueva construcción, respetando la fachada de un edificio histórico catalogado por Patrimonio de la Junta de Andalucía, muy bien ubicado y próximo al Ayuntamiento, Catedral y Alcázar.

Con una decoración agradable y elegante, el hotel cuenta con 31 habitaciones muy atractivas, con tres 'junior suites' y habitaciones familiares. Este establecimiento es perfecto para sus viajes de ocio y negocios, cuenta con dos salones para reuniones así como internet wifi gratuito.



'Pulpo y aparte'

En tiempos difíciles como los que estamos viviendo, sigue habiendo valientes que apuestan por abrir negocios en Jerez. El conocido empresario Eugenio Quilimaco Quirós ha abierto el Restaurante 'Pulpo y aparte', situado en la calle San Miguel, 1. Su descendencia gallega le ha hecho montar este negocio para diversificar un poco.

Se caracteriza principalmente porque sus productos vienen directos de Galicia y trabaja el 'pulpo a feira', con un cocinero gallego. En cuanto a la carta de vinos destacan, por supuesto, los Albariños y Ribeiros...sin olvidar los jerezanos. Juan Antonio Molina dirige la cocina.

Pizzería 'El Muelle'

Empresa joven dedicada a la venta de pizzas y pollos asados. Actualmente cuenta con establecimientos en Puerto Real, Chiclana y Cádiz.

En pizzerías 'El Muelle' te brindan la oportunidad de disfrutar de la calidad de sus productos frescos, la higiene y el buen servicio en sus establecimientos para satisfacción de los clientes. Se puede acudir a los locales o solicitar el producto por teléfono con unos precios insuperables.



'El Duplicado'

Uno de los bares de copas con más encanto del centro de Jerez, con la calidad musical como seña de identidad, donde poder tomar una copa o una cerveza (de barril e internacional), probar los más de 20 tipos de Tónicas y Ginebras Premium o simplemente disfrutar de la magia del centro cada noche. En el casco histórico jerezano, Plaza de Vargas, 2.





EN CÁDIZ



Primer aniversario en... Boulevard

Restaurante, Café & Copas celebra su primer aniversario. Tal y como su nombre indica, 'Boulevard' se encuentra situado en unas de las calles más céntricas y típicas de Cádiz, el Callejón del Tinte, al que este emblemático lugar con su nueva reforma le ha dado un ambiente cosmopolita, elegante y muy romántico. Este establecimiento se encuentra dirigido por una joven empresaria gaditana, Yolanda Gutiérrez, profesional del sector turístico que antes de su aventura empresarial se ha dedicado al sector hotelero.

'Boulevard' adopta la filosofía de los resto-bars que podemos encontrar en cualquier ciudad europea, un lugar en el que se puede disfrutar de una variada carta en cualquier momento del día. Este restaurante dispone de tapas, raciones y platos de comida tradicional espa-

ñola con pequeños toques internacionales, así como de cafés, Gin & Tonics, Cocteles, tartas y helados. Su variada oferta gastronómica y sus diferentes y amplios salones hacen de este establecimiento un lugar ideal para todo público y en especial para que grupos de familias o amigos pueden estar muy cómodos.

Es también un restaurante donde los turistas extranjeros se sienten acogidos ya que su propietaria, Yolanda, que ha vivido en el extranjero, habla inglés, francés y alemán. Es divertido ver como con gran soltura y gracia gaditana habla con sus clientes extranjeros, algo que los visitantes agradecen

'Pelayo', una tienda de productos típicos y también para moteros

Miguel Pelayo, propietario del bar restaurante 'Terraza', en la plaza Catedral, ha abierto una tienda de productos típicos de la gastronomía de la provincia de Cádiz y de regalos y complementos de motos. Situada en la calle Cobos, justo a unos 50 metros del 'Terraza', la tienda se llama 'Pelayo'.

Mucha suerte.



'Arteserrano' seguirá apostando en 2013 por la cocina y el ambiente del 'Doce'

El Restaurante 'Arteserrano' de Cádiz, Manolo Pérez, ha decidido mantener su apuesta por evocar en su establecimiento el ambiente gaditano de 1812. Tal ha sido la respuesta de los clientes en los últimos meses, que se ha valorado seguir adelante con una propuesta que rinde homenaje al 'Doce' en la ciudad que vio nacer la primera constitución española.

En el restaurante de Manolo Pérez, ganador de dos premios de la ruta 'Cádiz la mar de bueno', se mantendrá la misma ambientación de este 2012 que le hace estar caracterizado como si se tratara de una taberna del siglo XIX situada en la plaza de España.



El Restaurante gaditano 'Arteserrano' seguirá engalanado del 'Doce' en 2013

Una de las paredes del establecimiento simula las casas con miradores típicas de esa época y una gran estatua réplica de la que preside el monumento a 'Las Cortes de Cádiz'. Asimismo, en su carta diaria, se mantendrán una se-

rie de recetas y platos que con su denominación de origen rinden homenaje a la cocina tradicional gaditana que tan magnífica acogida ha tenido entre una

clientela que ha sabido recompensar la propuesta de 'Arteserrano'. Así que en 2013 un rincón de Cádiz nos trasladará hasta 1812.

'La Bodega' vuelve a abrir sus puertas tras una amplia reforma



El restaurante gaditano dirige Antonio García Saltares volvió a abrir sus puertas, tras una reforma de sus instalaciones y además con una nueva carta. Situado en el Paseo Marítimo, nº 23, de Cádiz, 'La Bodega' vuelve a estar con su numerosa y selecta clientela. En las fotos, Antonio García Saltares, con su esposa Maria Antonia y su hijo Antonio José; y la fachada del restaurante.



'Nahu Beach', premio nacional de chiringuitos por proteger su entorno y el medio ambiente

El Ministerio de Medio Ambiente ha premiado a 'Nahu Beach' con el premio 'Chiringuito Responsable'. Esta distinción se otorga a los establecimientos que promueven la protección del litoral y la actividad empresarial. En concreto, este establecimiento gaditano ha abierto sus puertas apostando por conservar y respetar su entorno de la playa de Cortadura en Cádiz capital.

Este chiringuito, regentado por el empresario hostelero y asociado de HORECA, Raúl Cueto, ha sabido compatibilizar el entorno en el que se encuentra, en la playa de Cortadura, con el restaurante.

La suma a este decálogo de buenas costumbres implica que los responsables del 'Nahu Beach', entre otras acciones, mantienen la limpieza de las instalaciones y del espacio ocupado en la playa, promueven su correcta utilización entre el público, minimizan el consumo de agua y energía, utilizan envases reciclables, comercializan productos ecológicos y colaboran con las administraciones en la conservación del litoral.

En definitiva, más de 200 de estos establecimientos de ocio de toda la costa española han participado en esta iniciativa promovida por la 'Fundación Biodiversidad' que ha reconocido su labor a favor de la sostenibilidad de las playas españolas en su actividad hostelera.



Premiados en la 'X Ruta del Tapeo'

El Ayuntamiento de Cádiz ha entregado todos los premios correspondientes a la décima edición de la 'Ruta del Tapeo', iniciativa municipal con la que se pretende fomentar la imaginación gastronómica de los establecimientos participantes y el consumo por parte de unos clientes que disfrutan de una oferta de lo más atractiva.

La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, y el concejal de Turismo, Bruno García, entregaron en el Salón de Plenos del Ayuntamiento los premios a los ganadores en las siguientes modalidades:



La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, y el concejal de Turismo, Bruno García, junto a todos los premiados en esta edición de la ruta

Mejor establecimiento

Restaurante 'Balandro'
Daniel Cansino

Pepito más gaditano

Restaurante 'La Pepa'
Víctor Manuel Sánchez Cordoba
'Pepito Bonaparte'
Puntillitas, pimientos fritos y mayonesa

Postre más original

Restaurante 'Granja Santa Ana'
Emilio Cueto Reyes
Trufas con rocas de queso de la Sierra

Mejor Tapa Tradicional

Mesón 'Cumbres Mayores'
Jesús Ramos y Manuel Mera
Abanico ibérico al Pedro Ximenez

Mejor Pepito de la Ruta

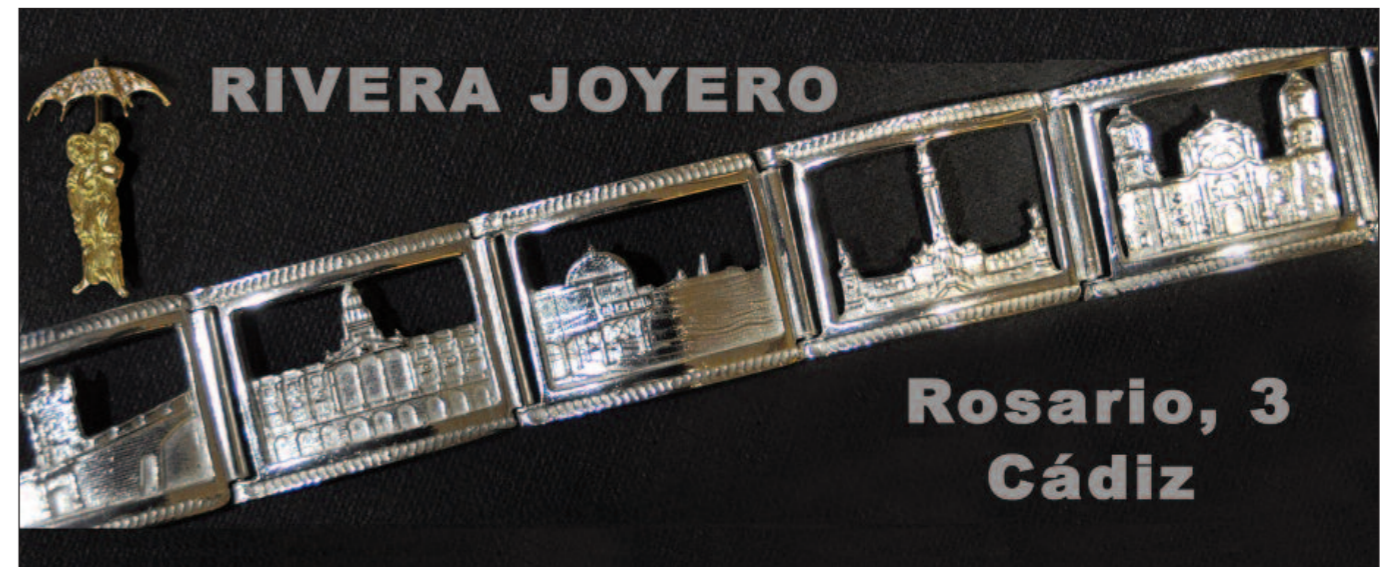
Restaurante 'Arteserrano'
Francisco Renda
Serranito de presa con pimientos asados y jamón ibérico en pan de tomate.

Mejor Postre de la Ruta

Hotel 'Las Cortes de Cádiz'
Josefa Díaz Delgado. Javier Gómez Diana
Cremoso de queso y chocolate blanco con fresa y fruta de la pasión

Mejor Tapa Caliente

Hotel 'Las Cortes de Cádiz'
Josefa Díaz Delgado. Javier Gómez Diana
Brocheta de cazón con almendras y salsa de ajo blanco con wakame

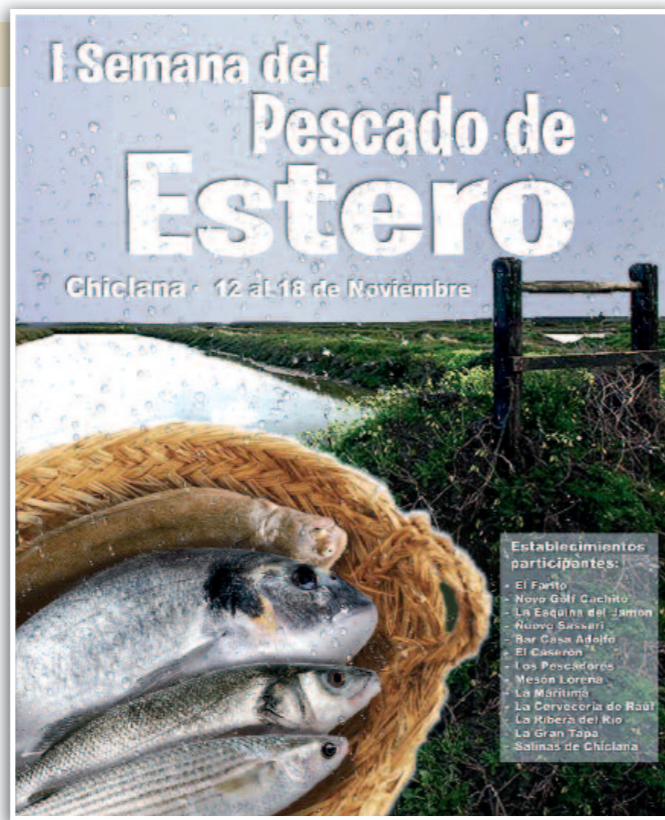


Los hosteleros de Chiclana organizan una semana dedicada al pescado de estero

La Bahía de Cádiz, y concretamente Chiclana, se caracteriza por estar surcada por un gran número de caños o cursos de agua marina movidos por la fuerza de las mareas. En los esteros se cobijan gran número de especies marinas que entran en estas lagunas de forma natural desde el comienzo del otoño hasta abril, en su mayor parte en estado alevín. Durante la primavera y el verano adquieren su tamaño adulto, alimentándose de productos que el estero les suministra como algas, placton, gusanas, pequeños crustáceos, etc.

Las posibilidades con estas materias primas son ilimitadas. Por ello, La Asociación Chiclanera de Hostelería puso en marcha la celebración de la I Semana del Estero de Chiclana, que tuvo lugar los recientes 12 al 18 de noviembre. En esta semana se invitó a todos los restaurantes y bares de la localidad para que se adhieran a esta actividad creando tapas y platos cuya base sea el pescado de estero.

El objetivo principal de la celebración ha sido potenciar el uso de estas especies que se crían de esta forma tan típica en los esteros de esta tierra. Así, la lubina, la lisa, el lenguado, la dorada o la anguila entre otros han sido los protagonistas de los platos creados para la ocasión por los bares y restaurantes que se han sumado a la iniciativa. Además, la oferta gastronómica de la semana se complementó con diferentes charlas coloquio impartidas por profesionales para que chiclaneros y visitantes conocieran mejor el producto autóctono de estos caños.



Un jurado gastronómico de prestigio, compuesto por Pepe Oneto, (escritor, crítico gastronómico y presentador del programa radiofónico de la Cope, 'Que haya alivio'), Juan Ramón González Higuero (profesor monitor del Consorcio Escuela de Hostelería Cádiz y creador de la página web 'De la vista al paladar') y Pepe Monforte (crítico gastronómico, colaborador en prensa y creador de webs relacionadas con la gastronomía gaditana como 'Cosas de Comé'), fue el encargado de otorgar una serie de premios.

No hay que olvidar que para la Asociación Chiclanera de Hostelería también es muy importante el maridaje del pescado de estero con los vinos blancos gaditanos, por lo que se hizo una invitación muy especial para promocionar de forma muy llamativa estos vinos durante esta semana y para este evento en particular.

Alcalá de los Gazules promociona la tagarnina

En la localidad gaditana de Alcalá de los Gazules, se ha celebrado la 'Primera Ruta Gastronómica de la Tagarnina'. En ella, participaron diversos bares y restaurantes de la localidad serrana, teniendo que presentar dos tapas elaboradas con tagarninas para optar al premio de 'la tapa al mejor sabor' y 'la tapa a la mejor presentación'.

El asociado de HORECA, Luis Cueto Arroyo, 'Bar Restaurante La Parada', ha sido el que ha conseguido el premio de la tapa a la mejor presentación. Dicha tapa premiada fue (imagen de la derecha) 'Saquito de tagarninas esparagadas con huevo de codorniz', plato realizado y elaborado por el joven cocinero alcalaíno Juan Miguel Almagro Gámez.



La Hostelería celebra en Jerez la festividad de su Patrona Santa Marta

La Hostelería vivió una jornada de hermanamiento con motivo de la celebración en Jerez del día de Santa Marta, patrona de los hosteleros. Auspiciados por el mensaje de unidad que HORECA ha propagado entre sus asociados, fueron muchos de ellos los que un año más se dieron cita en la jerezana parroquia de San Mateo, precisamente sede de la hermandad de Santa Marta.



Tras la celebración de una eucaristía, que contó con la participación de los presentes, tuvo lugar un emotivo acto en el que Pascual Castilla Torrejón, presidente de la Asociación de Mandos Intermedios de la Provincia de Cádiz, recibió la insignia de oro de manos del hermano mayor de la cofradía de Santa Mar-

ta. Por último, se celebró una procesión por las calles jerezanas más céntricas, estando en su cabeza el presidente de HORECA, Antonio de María, acompañado de miembros del Consejo de Administración de la Patronal, asociados y representantes de los Mandos Intermedios.



Cándido Benítez Pérez

Profundo pesar entre los asociados más veteranos de HORECA por el fallecimiento de Cándido Benítez Pérez, empresario jerezano que durante muchas décadas colaboró con la Patronal de la Hostelería en congresos y reuniones en las que ejerció con notable maestría y profesionalidad las labores de fotógrafo, una de sus grandes pasiones.

Cándido fue socio fundador de HORECA y, con su mujer María de las Nieves Gutiérrez Ruiz, vio cumplido uno de sus sueños cuando en los 90 abrió el Hotel San Andrés, anexo a la pensión del mismo nombre y que abrió sus puertas en 1945.

Su situación en pleno casco histórico de Jerez (calle Morenos) le ha convertido, con su remarcado aire árabe, en un establecimiento muy solicitado por los turistas al estar muy cerca de los rincones jerezanos de máximo interés. Cándido se ganó el aprecio de todos por su cariño y amabilidad, haciendo mil y una fotos que luego entregaba. Siempre añorado, descansa en paz.

Lotería de Navidad



Como ya es habitual por estas fechas, la Patronal de la Hostelería Gaditana invita a todos sus asociados a compartir la suerte del décimo de Lotería de Navidad adquirido y con el que se participará en el sorteo del próximo día 22 de diciembre.

El número del décimo de este año es el 09.069 y todos aquellos asociados interesados en hacerse con una participación de esta cifra se pueden acercar por las oficinas de la sede de HORECA en Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, nº 33, para recogerla.

Fiestas laborales para 2013

1 de enero (martes),	Año Nuevo
7 de enero (lunes),	Epifanía del Señor
28 de febrero (jueves),	Día de Andalucía
28 de marzo (jueves),	Jueves Santo
29 de marzo (viernes),	Viernes Santo
1 de mayo (miércoles),	Fiesta del Trabajo
15 de agosto (jueves),	Asunción de la Virgen
12 de octubre (sábado),	Fiesta Nacional
1 de noviembre (viernes),	Todos los Santos
6 de diciembre (viernes),	Día de la Constitución
9 de diciembre (lunes),	Inmaculada
25 de diciembre (miércoles),	Natividad del Señor

*A estas 12 fiestas laborales se añaden las dos de carácter local que cada municipio debe proponer.

Cómo montar una perfecta mesa en Navidad

¡Por fin llega la esperada cena de Nochebuena y la comida de Navidad! Es un momento perfecto para reunirse con nuestros seres queridos y disfrutar de una buena mesa, pero ¿sabes cómo ponerla?, ¿qué platos utilizar?, ¿hay que dejar el centro de mesa al comer?, ¿y después de cenar, cómo hay que colocar la mesa para disfrutar de unas copas con los turrónes? Tenemos que tener en cuenta que el primer impacto visual del invitado al llegar a nuestra casa es la colocación de la mesa. Una buena decoración hará que se sienta más a gusto y se lleve un buen recuerdo.

■ El mantel y servilletas

Tiene que ser preferiblemente de tela a juego con las servilletas. Un día es un día, ya habrá tiempo de poner lavadoras. Te recomendamos que el mantel y las servilletas sean de colores neutros, preferiblemente blanco, para que destaque la comida que has preparado con tanta ilusión.

■ Centro de mesa

Cada uno puede desarrollar su creatividad, pero tienes que tener en cuenta que el centro de mesa no puede entorpecer a los comensales, ni tampoco esconderlos. Normalmente se suele dejar durante toda la comida y durante los postres. Puedes optar por unas simples velas o desarrollar tu imaginación y sorprender a los tuyos.

■ Decoración

Decorar la mesa de manera acorde con la velada es fundamental. Poner flores es buena opción, o bien podemos recurrir a un centro navideño con piñas, flores secas y velas. Las servilletas, a la izquierda del plato, pueden ser a juego con el mantel. Si no queremos tener que lavar, las de papel son una buena alternativa, existiendo muchos modelos con motivos navideños, en rojos y dorados.

Además de el centro de mesa, la podemos decorar con velas o bien con cintas que podremos encontrar en cualquier establecimiento. No nos olvidemos que las velas dan una sensación de calidez en el hogar. Estas velas las podremos tener encendidas durante la velada, pero se tienen que apagar antes que llegen a su fin, habiendo pedido, al menos, un deseo.

■ Vajilla y cubiertos

Coloca debajo un sobre plato, que es un más grande que el



plato llano. Luego el plato llano encima y si vais a tomar algo de cuchara antes, el plato hondo. Si sois más de gambas o de marisco, se permite poner entonces un platito más pequeño para los desperdicios. A la izquierda de los platos colocar uno más pequeño para poner el pan.

A la derecha siempre se colocan los cuchillos con el lado cortante hacia el plato, la cuchara hacia arriba, y la pala para el pescado. A la izquierda se colocan los tenedores siguiendo este orden: en la parte de fuera el tenedor normal, en la de dentro el pequeño tenedor para el postre, y a veces, puede aparecer en medio de los dos un tenedor de tamaño medio que es el que usa para los entrantes.

■ La cristalería

La copa de agua irá en la parte superior centrada respecto al plato y hacia la derecha la copa de vino blanco, la copa de vino tinto un poco más avanzada que la copa de blanco.

La copa de cava, preferiblemente de flauta, ya que conservan mejor las burbujas, irá situada en la parte superior de las copas a la altura de la de vino blanco. Nunca se ha de retirar de la mesa la copa de agua y las de vino, incluso en el mo-



mento que sirvamos otra bebida alcohólica; si quiere retirar alguna copa siempre se ha de preguntar antes de retirarla.

■ Comer mejor y más sabroso

La Navidad siempre supone comer en exceso. Para disminuir el aporte calórico del menú y hacer digestiones fáciles, se recomienda comer alimentos ligeros al principio de la cena o de la comida, no tomar muchas salsas y evitar las grasas en los entrantes. Las ensaladas son siempre una opción sana y equilibrada. Además, podemos aprovechar las cabezas del pescado para hacer caldos, que están deliciosos, como consomés, pero que también son útiles para aromatizar guisos.

La carne se suele cocinar asada, por lo que es aconsejable siempre acompañarla de ensalada o de verduras hervidas que faciliten su digestión. De igual forma, el ajo puede ser un gran aliado en la cocina navideña: los pescados a la plancha y las gulas quedan deliciosos rehogados con ajo y guindilla. Una opción ideal es una ensalada de escarola aderezada con un aceite en el que hayamos frito previamente unos dientes de ajo.

La Navidad es especial y todo lo que la rodea debe serlo. Con las ideas que



En el 'Ventorrillo del Chato'.- En estas páginas y en nuestra portada, la excelente mesa preparada por el restaurante que dirige nuestro asociado José Manuel Córdoba, para esta revista de HORECA. Las fotos son de Manolo Rubio y la decoración de Mamen Elvira Cherbuy (empresa 'Que se note event s'). 'Grupo El Faro' aprovecha para desear a toda la Hostelería gaditana una Feliz Navidad y un próspero año 2013.

te hemos sugerido y una bonita decoración acorde con las fiestas navideñas, conseguirás que tus veladas sean perfectas.

■ ¿Y después de cenar?

Si posteriormente tiene costumbre de agasajar a los comensales sirviendo diversos licores, chupitos, etc., lo mejor es que esos vasos o copas los coloque en el mismo momento de traer esos licores, y así evita recargar la mesa con mucha cristalería.

Saca también unas bandejitas, previamente preparadas, con todos los turrones y dulces que tengas para que la gente pueda ir cogiendo según su gusto.

Lo importante de todo esto es pasar unas fiestas agradables y en compañía de las personas a las que realmente queremos, pero si nos esforzamos un poquito más podemos recordarlas de una manera más especial.

¡Felices Fiestas!



Todo sobre la Semana Santa
Guía de Hoteles de la Provincia de Cádiz
La Hostelería gaditana
Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz
A Paso Horquilla
Hoteles de la Provincia de Cádiz
La provincia unida por la Hostelería
EL POPURRI
La publicación del Carnaval
LINEA6SEIS
 C/Santa María del Mar, nº4, 2ºD - Tfno.- 956 80 82 30
 www.linea6.es - linea6@linea6.es



CURSO DE MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO DE ALIMENTOS

29 € PARA NO SOCIOS DE HORECA

18 € PARA SOCIOS DE HORECA

INFÓRMATE AQUÍ MISMO



Amamos la Caña
Cruzcampo®
de principio a fin.

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

