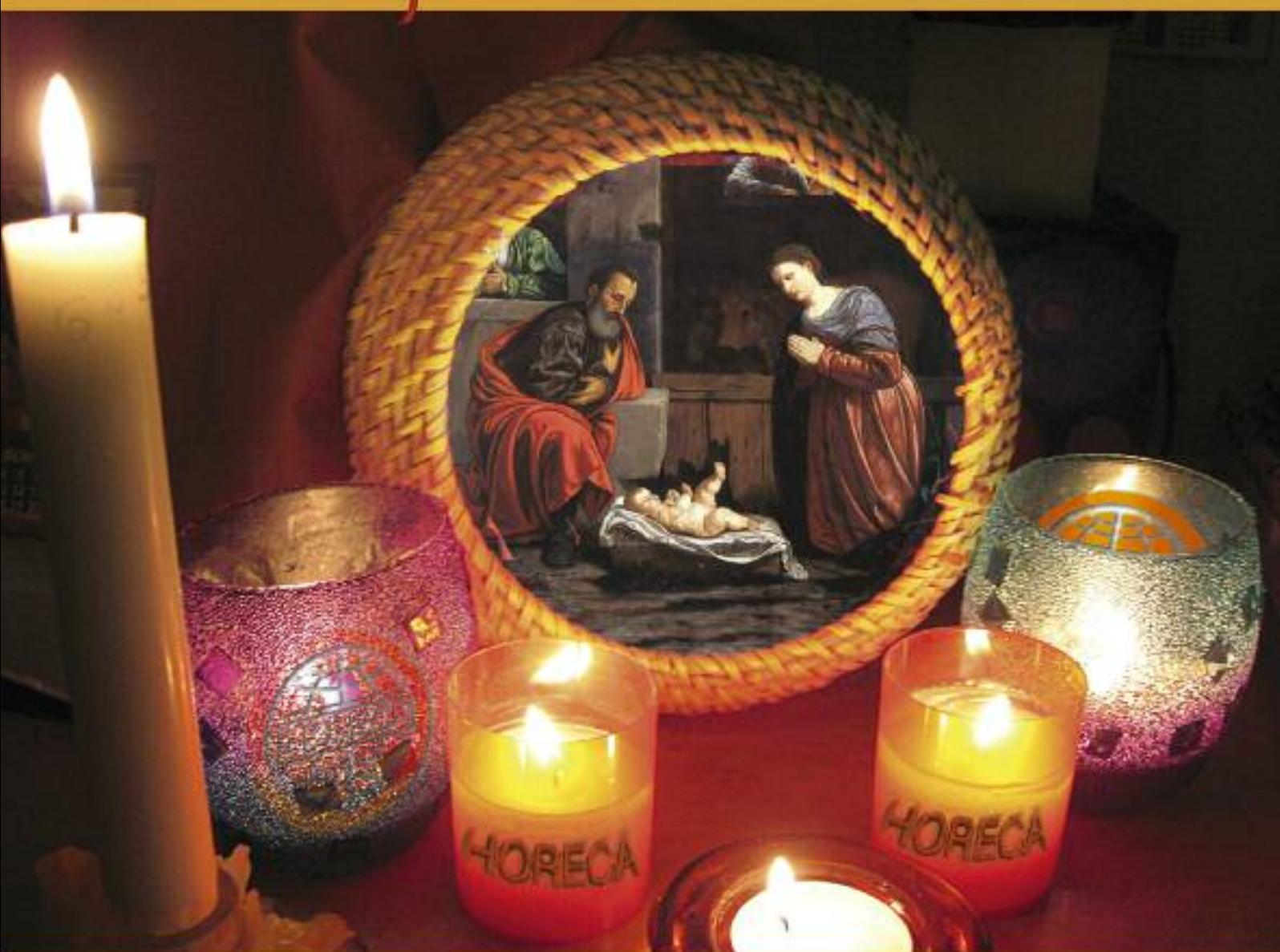


Diciembre 2011

HORECA

C Á D I Z

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



Felices Fiestas

Nuevos tiempos, misma filosofía

Comienza un nuevo año que nos trae un cambio en el Gobierno de la Nación y, por tanto, nuevos tiempos para una clase empresarial tan necesitada de soluciones y apoyos. Desde la Hostelería, miramos a 2012 con una mezcla de esperanza e inquietud aunque desde la misma filosofía que nos ha hecho mantenernos a flote desde que España entró en un periodo de aguda recesión económica.

Esperanza porque este cambio en el panorama político debe implicar una nueva visión de los graves problemas que nos azotan y que el anterior equipo de Gobierno se había visto incapacitado para superar. Inquietud porque volveremos a poner sobre la mesa las mismas cuestiones que nos han venido ocupando y preocupando en el último lustro sin que se encontraran vías de solución, sino más bien todo lo contrario. Baste con remitirse a la 'Ley antitabaco' que tanto daño ha originado al sector y de la que todavía, por desgracia, seguimos lamentándonos.

No duden nuestros asociados que seguiremos teniendo el diálogo como base de nuestra política, el mejor modo de alcanzar un acuerdo satisfactorio para dos partes (administraciones y empresarios) que, en el fondo, están condenadas a entenderse aunque ciertas decisiones recientemente tomadas pudieran indicar lo contrario. Que no duden tampoco los responsables políticos que nuestras puertas siempre estarán abiertas al encuentro e -incluso- por qué no decirlo a ofrecer una visión más crítica y objetiva de lo que pueden ser unos acuerdos que lleven a la tan esperada recuperación económica de todos los estamentos de nuestra sociedad.

Desde la óptica de la Hostelería gaditana, el balance del año que termina tiene que ser positivo porque -apoyados por una amplia mayoría- seguimos al pie del cañón después de tantas zancadillas como nos ha deparado el destino. Continuamos siendo reconocidos, valorados y aplaudidos allá por donde vamos. Somos los primeros que abogamos por cumplir con la normativa vigente. Nos adelantamos en el tiempo a la hora de proponer mesas de diálogo donde fructifiquen soluciones para nuestra provincia y -por supuesto- seguimos dando aliento y apoyo a nuestros asociados. Ésta última es nuestra principal razón de ser para que 2012 no sea un año tan complicado como todos los parámetros parecen indicar. HORECA seguirá estando con vosotros.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



ESTAS NAVIDADES AYÚDANOS
A DEMOSTRAR QUE
LOS MEJORES REGALOS
SON LOS QUE NO CUESTAN DINERO.
ENTRA EN COCACOLA.ES,
SUBE TU REGALO
AL ALMACÉN DE LA ILUSIÓN
E INTERCAMBIA FELICIDAD.
RECIBIRÁS MUCHO MÁS A CAMBIO.

Coca-Cola

WWW.COCACOLA.ES



Edita

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad
HORECA.

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

**Diseño, edición,
redacción
y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

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

Fotos

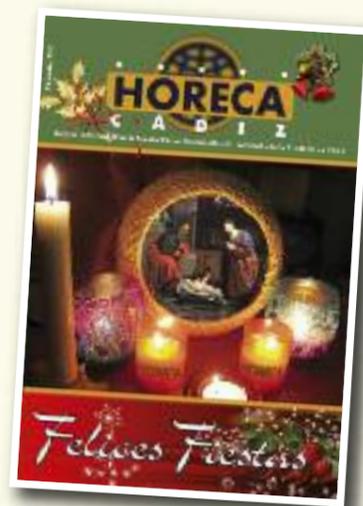
HORECA, Línea 6 y cedidas

Depósito Legal

289/82

NUESTRA PORTADA

Llegado el último mes del año es hora de hacer balance de cuantas actividades ha venido realizando la Patronal de la Hostelería Provincial en los últimos meses. Asimismo, en este número recogemos las noticias que han generado el sector y nuestros asociados, dedicando amplio espacio a cuantos acuerdos se han firmado para que los hosteleros gaditanos se encuentren plenamente identificados con la labor de HORECA.



SUMARIO

- 5.- HORECA, premio 'Andalucía de Turismo'
- 14.- Encuentro empresarial con Kenitra
- 18.- Jornadas del Instituto Tecnológico Hotelero
- 20.- Llega FITUR 2012 a Madrid
- 25.- La provincia de prepara para 'La Pepa'
- 27.- Experiencias gastronómicas en el Hotel Playa
- 33.- Premio nacional de la FEHR para Ángel León
- 34.- Día Mundial del Turismo
- 38.- Entrevista a José M^a Rodríguez Revelles
- 40.- Pastelerías 'Okay' cumple 50 años
- 45.- El turismo de cruceros crece en Cádiz
- 50.- Inyconsur e Igfoton colaboran con HORECA



HORECA sigue firmando convenios de colaboración con entidades y empresas para buscar el beneficio de sus asociados. En la imagen, firma del acuerdo alcanzado con la Clínica Dental Copano

La Junta distingue a HORECA con el premio 'Andalucía de Turismo'

Coincidiendo con la celebración del 'Día Mundial del Turismo', el Castillo de Gibralfaro, en la ciudad de Málaga, acogió el acto de la entrega de los Premios Andalucía de Turismo en su edición de 2011, otorgados por la Junta de Andalucía.

La Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, HORECA, fue distinguida con este galardón, en la modalidad de Institución Pública o Privada, Asociación o Colectivo, reconociendo la labor realizada por HORECA, en el desarrollo turístico de la Provincia de Cádiz, y que desde su creación en 1977 ha apostado siempre porque el destino se consolide y diferencie como un destino turístico de calidad.

Este sello de calidad añadido que supone el Premio Andalucía de Turismo, premia no ya solamente a la Patronal Hostelera gaditana como institución, sino a todos y a cada uno de sus integrantes, bares, cafeterías, restaurantes, caterings, discotecas, salas de fiestas, campings, hostales, pensiones, hoteles, pastelerías y confiterías... y a todos y cada uno de los empresarios



que con su esfuerzo, tesón, iniciativas y proyectos, han situado a la provincia de Cádiz, en un lugar de referencia turística a nivel internacional. En la foto, vemos al presidente de la Diputación de Málaga, Elías Bendodo, en el momento de hacer entrega del galardón al presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos.

SEGURIDAD PARA SU NEGOCIO
SIN CUOTAS
0€ DE MANTENIMIENTO
Con los sistemas de videovigilancia

CONSIGA AHORA UN
15% DE DESCUENTO
HASTA EL 31 DE ENERO DE 2012

simon alert
simon | SAT 902 109 700 | www.simonalert.com

La Hostelería, con la candidatura de Chiclana al 'Open Andalucía de Golf' en 2012

El alcalde de Chiclana, Ernesto Marín, ha recibido una carta del presidente de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Cádiz (HORECA), Antonio de María Ceballos, en la que éste le muestra el apoyo de esta patronal al Ayuntamiento de Chiclana para que sea sede del 'Open Andalucía' de Golf el próximo mes de marzo de 2012.

Ernesto Marín ha agradecido el respaldo de esta Patronal "tan importante y de tanto arraigo en la provincia, que se suma a otros muchos apoyos, que vienen a demostrar el gran recibimiento que está teniendo esta iniciativa a nivel provincial".

"Resulta gratificante que las instituciones de Cádiz se hayan percatado del significado de este evento, como medida de impulso para el desarrollo futuro de la Bahía", ha resaltado el primer edil.

Respecto a la carta de HORECA, Antonio de María comunicaba al primer edil que el pasado 13 de octubre el Consejo de Administración de la Patronal aprobó por "unanimitad dar el apoyo al Ayuntamiento de Chiclana para conseguir ser sede de este evento deportivo". La misiva recoge además la felicitación del presidente de la Patronal "por tan acertada iniciativa, en la certeza de que la misma redundará en provecho no sólo del sector sino de la generalidad de los ciudadanos de la provincia".

En caso de conseguir la organización de este evento, Antonio de María pronostica que "estaremos a la altura de los acontecimientos, apoyándonos en la admirable y reconocida conjunción de modernísima planta hotelera, excelente gastronomía y sincera hospitalidad que viene caracterizando desde antiguo a esta provincia y, en especial, a Chiclana".

Por último, el dirigente de HORECA confía en que "la candidatura tendrá el respaldo que, evidentemente, me-



Miguel Ángel Jiménez, durante una de las ediciones en las que el 'Open Andalucía de Golf' se ha celebrado en los hoyos de Montecastillo, en Jerez.

rece de nuestras administraciones nacionales, autonómicas y provinciales, así como del sector empresarial local y nacional". La intención de Chiclana

de acoger el Open Andalucía de Golf en marzo de 2012 ya ha recibido numerosos apoyos, entre los que destaca, además de éste de HORECA, la Diputación de Cádiz, la Confederación de Empresarios de Cádiz, la Cámara de Comercio de Cádiz, la Asociación de Empresarios de Chiclana, la Asociación de Hostelería de Chiclana y la Asociación de Comerciantes de Chiclana.

El pasado 27 de agosto, el alcalde de Chiclana, acompañado por los delegados de Fomento y Turismo del Ayuntamiento hizo pública su intención de que la ciudad fuera la próxima sede, en marzo de 2012, del 'Open Andalucía' de golf, un acontecimiento de primer nivel, que pertenece al PGA European Tour y que levanta gran expectación a nivel mundial, tanto por ser el primer torneo que se juega en la Europa Continental como por el alto nivel de los deportistas que en él participan.

La anterior edición de este campeonato correspondiente a 2011 se celebró en el campo de golf del Parador Nacional de Málaga y fue seguida por más de 30 millones de hogares a través de la televisión. Un total de 120 periodistas se acreditaron para cubrir este evento, que congregó a 150 jugadores, entre los que estaban los mejores golfistas del mundo.

El Consejo de Administración de la Patronal ha apoyado por unanimidad esta decisión



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



Continúa el ciclo por toda la provincia de talleres sobre higiene en Restauración



En la sede de HORECA en Cádiz, sita en la Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, con un gran éxito de convocatoria hasta completar el aforo, tuvo lugar el tercero de los cursos talleres que sobre 'Requisitos simplificados de higiene en restauración', vienen desarrollándose por todo lo largo y ancho de la Provincia de Cádiz.

Estos talleres, gestados a través del convenio existente entre la Delegación Provincial de Cádiz de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, El Colegio de Veterinarios de Cádiz y la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, HORECA tienen como principal objetivo que los restauradores conozcan, comprendan y sean capaces de elaborar e implementar un Sistema de Autocontrol de seguridad alimentaria.

Con un contenido principalmente práctico, los cursos-talleres son gratuitos, siendo impartidos por los veterinarios colegiados de la provincia de Cádiz y con ejercicio habitual en inspecciones, siendo su principal finalidad el dar a conocer de primera mano las prácticas de higiene correctas, así como que los restauradores conozcan y comprendan las obligaciones legales así como las ventajas de instaurar un correcto 'Sistema de Autocontrol' en su establecimiento.



Antonio de María recogiendo el premio

Apoyo a la obra social de 'Equa' y donación de un jamón para su 'zambombá' benéfica

La Federación de Empresarios de la Hostelería de Cádiz (HORECA) ha donado un jamón a la asociación 'Equa' para una 'zambombá' que celebrará el próximo sábado 26 de noviembre con el fin de recaudar fondos para su obra social.

Se da la circunstancia que el presidente de HORECA, Antonio de María, participaba esta semana en los actos que con motivo de la 'Feria del Equipamiento en Hostelería, Horeq 2011', se ha venido celebrando en Madrid. En su visita al stand 'Zona Fútbol', donde se informaba sobre campañas de promoción, sorteos y regalos a grupos con motivo de partidos de fútbol y grandes eventos deportivos, fue agraciado en un sorteo con un jamón ibérico de 'Navidul' de la Firma 'Campo Frío'. De María, en nombre de HORECA, no ha dudado en ceder este premio a 'Equa', asociación que trabaja en Cádiz para la inserción de personas con discapacidad psíquica y necesidades de aprendizaje y que el próximo viernes celebrará una 'zambombá' en la peña 'Juanito Villar' (La Caleta) con el fin de recaudar fondos para su labor social.

La Hostelería gaditana vuelve a demostrar con este gesto su total compromiso con cualquier obra social en la que pueda colaborar desinteresadamente como ya ha venido haciendo en los últimos años.

Convenio de colaboración entre HORECA y la 'Clínica Dental Copano'

La Federación de Hostelería de la Provincia de Cádiz (HORECA) y la Clínica Dental Copano han firmado un convenio de colaboración, estando presentes en la firma de dicho convenio de una parte el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, y de la otra Juan Antonio Copano López, en representación de la Clínica Dental Copano

Ambas partes han considerado, tras una serie de encuentros, el apoyo a la Federación en materia de prestación de servicios dentales para mejorar las condiciones para acceder a los miembros de la Federación. De este modo, la clínica ofrece a todos los miembros asociados a HORECA sus servicios profesionales en sus propias instalaciones en unas condiciones económicas preferenciales, mediante las cuales se obtienen importantes descuentos, de acuerdo con la oferta de precios especiales para sus asociados.

Esta oferta podrá ser extensible a los cónyuges y familiares en primera línea directa de los asociados. Para poder recibir estos servicios los interesados estarán obligados a acreditar su condición de asociado, mediante identificación de tarjeta identificativa o libro de familia en el caso de familiares.

La 'Clínica Dental Copano' pondrá a disposición de la Federación toda la información necesaria relativa a los servicios prestados ya las tarifas de precios, comprometiéndose a comunicar cualquier alteración de las condiciones de este convenio a la gerente de HORECA, Mari Paz Núñez. Entre las prestaciones más llamativas de las que se pueden beneficiar los asociados de HORECA



Antonio de María y Juan Antonio Copano, durante la firma del convenio

destacan un 10% de descuento en todos los tratamientos, pago de hasta 12 meses sin intereses, financiación de hasta cinco años y un 15% de descuento en mayores a los mayores de 65 años.

Entre otros servicios de los que se beneficiarán los asociados, destacan: examen inicial, diagnóstico sin coste alguno, presupuesto sin compromiso, limpieza bucal, revisiones cada seis meses, examen de urgencia, técnica de cepillado, consulta de especialistas, planificación de ortodoncia, extracción de dientes temporarios, etc... El acuerdo ha entrado en vigor por un periodo de un año, a partir de la firma del mismo, pudiéndose prorrogar a la finalización del mismo.

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



GRUPO

SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Acreditación S.P. 51/00



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

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

La Patronal y la UCE demandan medidas contundentes contra los cotillones ilegales

Miguel Ángel Ruiz, como presidente de la Unión de Consumidores de Cádiz (UCE), y Antonio de María, como presidente de la Federación Provincial de Empresarios de la Hostelería (HORECA) ofrecieron una rueda de prensa conjunta con el fin de solicitar, por parte de las Administraciones Públicas, un control riguroso con el fin de que no se produzcan los denominados 'cotillones ilegales'.

Estas medidas, según ambas entidades, pasan básicamente por un control municipal de las posibles fiestas ilegales que se pudieran producir. En este sentido, Antonio de María ha señalado que, desde HORECA, "hemos iniciado una campaña de cara a los Ayuntamientos para solicitar ese control y evitar que se puedan producir las fiestas ilegales que tan mala imagen producen en el público en general".

RECOMENDACIONES

Antes de sacar la entrada se recomienda que el consumidor solicite ver el permiso municipal, si no es un hotel, discoteca, sala de fiesta o salón de celebraciones. En este último supuesto, sólo en caso de fiesta contratada colectivamente y no a través de entradas, pues en este caso, deberán disponer del pertinente permiso de cotillón.

Asimismo, se recomienda asistir a las fiestas que estén organizadas por establecimientos de Hostelería habituales y conocidos públicamente, ya que son aquellos que ofrecen más garantías de profesionalidad y servicio por su experiencia. Si se produce alguna deficiencia se le reclama y al día siguiente y sucesivos continúan allí. En los otros casos, suelen ser difíciles de localizar y por lo tanto exigirles responsabilidades.

Por su parte, y según Miguel Ángel Ruiz, la Unión de Consumidores de Cádiz realizará una campaña informativa entre los consumidores para aconsejarles que no compren entradas para estas fiestas ilegales, no sólo por la posibilidad que tienen de perder el dinero.

En estos casos estamos hablando de graves irregularidades en cuanto a aforo y la normativa de seguridad que ponen en grave peligro a los usuarios que acceden a las mismas.



Antonio de María y Miguel Ángel Ruiz, en el transcurso de la rueda de prensa donde anunciaron las medidas contra los cotillones ilegales

Tanto HORECA como UCE temen que la dura crisis económica conlleve un aumento de este tipo de fiestas ilegales por lo que, desde un punto de vista preventivo, solicitan que se haga un control exhaustivo con carácter previo a este tipo eventos.

Ahí es donde, a juicio de ambas entidades, se deben ofrecer unas medidas contundentes y ejemplarizantes ante quienes puedan vulnerar la normativa legal vigente.

Por último, Antonio de María hizo un particular llamamiento a los asociados de la Patronal para que colaboren y pongan en conocimiento de HORECA cualquier actividad sospechosa en estos días para que la Federación informe a las autoridades municipales éstas tomen cartas en el asunto.

Hay que tener en cuenta que son muchos los organizadores de cotillones ilegales que esperan hasta el mismo día 31 de diciembre para realizar el montaje necesario y poner en marcha una actividad de este tipo para así evitar al máximo las sospechas que genera el trasiego de mercancías en locales no habituales para actividades de ocio.

Para más información:
Unión Consumidores de Cádiz - 956 26 58 22

HORECA - 956 251 800

Odontología general

Estética dental

Implantología

Ortodoncia

Periodoncia

Odontopediatría

Clínica Dental Copano

C/DOCTOR GÓMEZ PLANA, 19-20 - 11008 CÁDIZ
856 102 040
info@clinicadentalcopano.com

Nuestra experiencia al servicio de su sonrisa

HORECA colabora en las 'Primeras Jornadas Arcos, destino turístico'

El Ayuntamiento de Arcos ha celebrado sus 'Primeras Jornadas Turísticas Arcos, destino turístico', con el objetivo de poner en marcha un foro donde se aborde el presente y el futuro del sector, de ahí que estas jornadas revistan un interés especial para el sector hostelero. Los actos comenzaron con una recepción a los participantes en la capilla de La Misericordia, donde se desarrolló el acto inaugural con las palabras de bienvenida del delegado municipal de Turismo, Manuel Romero, y del primer teniente de alcalde, Manuel Erdozain. Más tarde tuvo lugar una recepción con copa de bienvenida en el palacio del Mayorazgo.

En la segunda y última jornada, se celebró la ponencia 'Importancia de la Comunidad Turística Virtual de Andalucía para el desarrollo del sector', a cargo de Manuel Muñoz Gutiérrez, director de Turismo de la Empresa Pública de Gestión del Turismo y el Deporte en Andalucía.

A ésta le siguió 'Experiencia en el asociacionismo empresarial, por el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos. Tras una pausa para almorzar, se celebró la ponencia 'Desarrollo económico, social y cultural, mediante el modelo cooperativo, la promoción y el impulso de políticas turísticas coordinadas', por la presidenta de la Asociación Rutas del Vino y Brandy del



Marco de Jerez, Ana Villalobos, para acabar con las conclusiones del encuentro.

El acto de clausura contó con la presencia del alcalde de Arcos, José Luis Núñez, y la celebración de un espectáculo ecuestre en las instalaciones de 'Arcos Gardens' y una copa de despedida. La Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Arcos ha contado con la colaboración del campo de golf 'Arcos gardens', el centro hípico 'Las Nieves' y las 'Bodegas Barbadillo' para la organización de un evento en el que HORECA no ha dudado en colaborar cuando fue requerida la presencia de su presidente, Antonio de María, para ofrecer una de las tres ponencias incluidas en el programa.

El delegado municipal de Turismo, Manuel Romero, ha valorado muy positivamente estas jornadas porque "han conseguido reunir al 80% de los empresarios locales convocados, cubriéndose las expectativas por lo que las sucesivas convocatorias tendrán, si cabe, un carácter más técnico para lo cual ya hemos comenzado a trabajar en las mismas".



CALIDAD



ASESORAMIENTO



FINANCIACIÓN



SERVICIO TÉCNICO



LLAVE EN MANO



PROYECTO



INGENIERÍA



OBRA



DECORACIÓN

la Cóncha

equipamiento profesional para hostelería

Kenitra presenta en Cádiz su plan de inversiones con el apoyo de HORECA



De izquierda a derecha, el presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, Ángel Juan Pascual; la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez; el presidente de la Comunidad de Kenitra, M. Aziz Rabbah, y el presidente de HORECA, Antonio de María

Tal como acordaron en la visita que una representación de HORECA, con su presidente Antonio de María a la cabeza, realizara hace pocas fechas a Kenitra (Marruecos), donde se sentaron las bases para una futura relación empresarial bilateral, una delegación de representantes políticos y empresarios de la localidad norteafricana cursó una visita institucional a la provincia de Cádiz.

La delegación marroquí estuvo encabezada por el presidente de la Comunidad Urbana de Kenitra, M. Aziz Rabbah, acompañado de su vicepresidente, M. Khalil Yahyaouine.

En el transcurso de la visita tuvo lugar una 'Jornada de acercamiento al plan de inversiones Kenitra' que se celebró en la sede de la Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC) y que contó con la presencia de representantes de HORECA, Cámara de Comercio, CEC y Ayuntamiento de Cádiz.

La delegación marroquí también fue invitada a visitar la Escuela de Hostelería de Jerez, donde el presidente del Grupo Romero Caballero, Francisco Romero Caballero, y el de HORECA, Antonio de María, pudieron estrechar lazos e intercambiar ideas empresariales con sus colegas de Kenitra.



En las imágenes, vemos a los miembros de la expedición empresarial gaditana que se desplazó a Kenitra. Entre ellos, el presidente de HORECA, Antonio de María.



Teófila Martínez: "Hay que compartir proyectos"

La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, que recibió en audiencia oficial a los miembros de la expedición marroquí, hizo una valoración de lo que suponen estos intercambios de carácter empresarial: "No es sólo un honor para Cádiz, sino un verdadero regalo poder alentar iniciativas de este tipo".

Añadiendo que "hay que apostar por este tipo de intercambios porque pueden repercutir muy positivamente tanto en el sector social como en el económico".

La delegación marroquí, que fue recibida en el Ayuntamiento de Cádiz, expuso sus ideas en la sede de la Confederación de Empresarios y visitó la Escuela de Hostelería de Jerez

Antonio de María: "Vamos a aportar nuestra experiencia"

El presidente de HORECA, Antonio de María, mostró su satisfacción porque la delegación marroquí devolviera la visita realizada por la Patronal de la Hostelería a Kenitra, dejando muy claro que "allí ya pudimos observar in situ los brotes verdes de un futuro que está avanzando muy veloz".

Apuntillando que "desde la Hostelería gaditana vamos a aportar nuestra experiencia para asesorar del mejor modo posible a los colegas marroquíes en este proyecto".



El Gobierno premia a la Hostelería con sus medallas al 'Mérito Turístico'

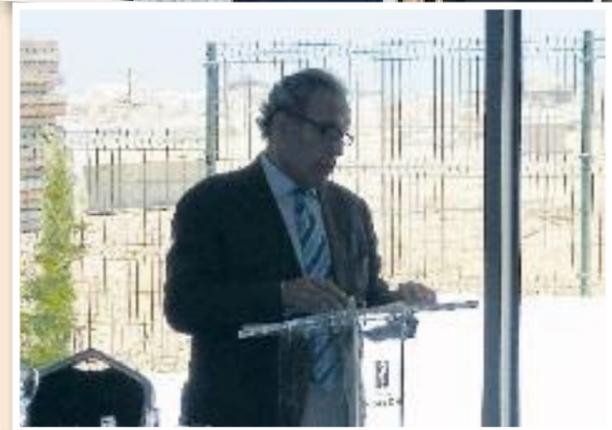
El ministro de Industria, Turismo y Comercio, Miguel Sebastián, entregó las 'Medallas y Placas al Mérito Turístico 2011', acompañado por el secretario general de Turismo y Comercio Interior, Joan Mesquida, y la subsecretaria del Ministerio, Amparo Fernández. Un total de siete personas y tres instituciones han sido galardonadas en la presente edición, en reconocimiento a su notable y extraordinaria contribución al desarrollo, fomento y promoción del turismo.

Miguel Sebastián ha destacado la labor en favor del turismo de cada uno de los premiados, cuyo trabajo y esfuerzo diario hacen que sea posible hablar de España como un destino líder en turismo. "De ello dan buena cuenta los datos. Entre los meses de enero y septiembre de 2011 han llegado a España casi 46 millones de turistas internacionales, un 8% más que en 2010. Y, lo que es más importante, para el mismo periodo de referencia, el gasto total realizado por los turistas extranjeros acumuló un crecimiento interanual del 8,2%, fijando el gasto del periodo en 42.242 millones de euros, que supone una cifra récord histórico de la serie", destacó el ministro.

Por lo que respecta a la Hostelería española, en esta ocasión fueron dos los reconocimientos obtenidos. Por una parte, en el sector del alojamiento, la Medalla al Mérito Turístico la ha recibido Joan Molas Marcellés, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), por su prolífica trayectoria profesional en el mundo de la Hostelería y el turismo español y su interés en potenciar la colaboración entre el sector público y privado.

En el sector de la Hostelería, ha recibido la Medalla al Mérito Turístico Francesc Solé Parellada, propietario desde 1972 del restaurante '7 Portes' de Barcelona, un establecimiento que este año cumple 175 años. Fue inaugurado en 1836 y se ha convertido en un icono de la buena cocina en Barcelona. Esta medalla reconoce su esfuerzo por mantener la tradición culinaria y contribuir a la excelencia gastronómica de España.

En el sector de otros servicios turísticos, ha recibido la Medalla al Mérito Turístico Pedro Trapote Avecilla, propietario de la discoteca Pachá, la chocolatería San Ginés y desde hace 30 años de la discoteca Joy Eslava. Pedro Trapote es uno de los empresarios más activos en el sector del ocio nocturno madrileño, uno de los productos turísticos que mayor potencial de crecimiento han experimentado en los últimos años. En conocimiento, ha recibido la Medalla al Mérito Turístico, Domènec Biosca



Arriba, Joan Molas recibe del ministro su medalla al Mérito Turístico. Abajo, Domènec Biosca, también premiado, durante la última Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA

Vidal, presidente de la Asociación de Expertos en Empresas Turísticas y de la Asociación Catalana de Periodistas y Escritores de Economía y Turismo. Ampliamente reconocido como uno de los mejores expertos en turismo de nuestro país y colaborador de HORECA en su XII Asamblea de la Asociación de Hoteles, ha sido galardonado por su intensa labor en favor del asociacionismo profesional.

Tanto las placas como las medallas destacan la especial dedicación de personas e instituciones, a veces de toda una vida, para que el turismo siga siendo uno de los principales motores de desarrollo social y económico de España. Estas condecoraciones nacieron con el objeto de recompensar a las personas físicas, nacionales y extranjeras que hubieran prestado servicios extraordinarios al turismo, y premiar a las instituciones públicas o privadas, empresas e industrias por su destacada actuación a favor del fomento del turismo.



SIDMA LES DESEA FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO 2012



FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:

- CURSOS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BÁSICO, ESPECÍFICOS Y ALTO RIESGO)
- SEGURIDAD ALIMENTARIA-SISTEMA APPCC
- EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CORTE DE JAMÓN, CATA DE VINO, COCTELERÍA

CURSOS HOMOLOGADOS PRESENCIALES

- LEGIONELA
- APLICADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS
- BIOCIDAS PARA LA HIGIENE VETERINARIA
- APLICADOR DE PROTECTORES DE LA MADERA
- CONVERSIÓN AGRICULTURA/GANADERIA ECOLOG
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (TPC-TPCM)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

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

REALIZACIÓN DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ENTRE LOS QUE PODEMOS ENCONTRAR:



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

SIDMA, S.L cuenta experiencia y con la colaboración de diferentes laboratorios acreditados por la Consejería de Salud.

SOLUCIONES DE INGENIERÍA, DESARROLLO Y MEDIO AMBIENTE, S.L.
(SIDMA)

www.sidma.es - info@sidma.es

Tel.-Fax: 956480321

SEDE CENTRAL: Calle Áncora N°2, Local 10 y 11, CC "El Ancla"; El Pto.Sta. María; Cádiz; OTRAS SEDES: Málaga y Sevilla



Mesa presidencial de las jornadas que tuvieron lugar en el hotel Barceló Sancti Petri de Chiclana

‘III Jornadas del Instituto Tecnológico Hotelero’ sobre sostenibilidad y eficiencia energética

Stefan Schauer, teniente alcalde y concejal de Turismo del Ayuntamiento de Chiclana inauguró, junto al presidente de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA, Stefaan De Clerck, la segunda convocatoria de estas ‘III Jornadas de Eficiencia Energética en Hoteles’ organizadas por el Instituto Tecnológico Hotelero y que tuvieron lugar en el hotel ‘Barceló Sancti Petri’ de Chiclana.

Estas jornadas, especialmente dirigidas al estudio de los servicios energéticos y la aplicación de energías renovables en el área de climatización y agua caliente sanitaria contaron con ‘Gas Natural Fenos’ como patrocinador oficial, así como con los co-patrocinadores de la misma, la marca ‘Buderus’, del ‘Grupo Bosch’, y la multinacional ‘TÜV Rheinland Ibérica’.

Las conclusiones obtenidas durante el encuentro confirmaron que la aparición del modelo de Empresa de Servicios Energéticos (ESE) es una alternativa que ayudará al sector hotelero a acometer inversiones dirigidas al ahorro de costes energéticos y a lograr la sostenibilidad del establecimiento.

Coralía Pino López, jefa de Proyectos y responsable de Sostenibilidad y Eficiencia Energética, del ITH señaló en su intervención que, mediante la exposición de datos y conclusiones obtenidas en los estudios y proyectos realizados hasta la fecha, “los hoteles españoles tienen todavía un gran potencial de ahorro en materia de costes energéticos”, por lo que animó a los presentes a que realizaran auditorías energéticas y a la aplicación de las medidas que esta propone, ya que muchas de ellas pueden suponer un gasto mínimo o nulo, y sin embargo pueden ayudar a obtener unos ahorros económicos y energéticos importantes. Insistió en la necesidad de acometer acciones en este ámbito y animó a los presentes para que se valieran de las oportunidades que nos brindan las ESEs para financiar estas inversiones.

Pablo Gosálvez, responsable de los programas de EERR del IDAE, comentó que “gracias a los programas del IDAE, las ESEs ya son un elemento clave para hacer posible la puesta en marcha de instalaciones dirigidas a la obtención de energía térmica a partir de fuentes renovables (biomasa, solar térmica y geotermia), reduciéndose la dependencia de las energías convenciona-

El modelo de empresa de servicios energéticos ayudará al sector a acometer inversiones dirigidas al ahorro

les”. Estas fuentes renovables garantizan al hotelero reducciones del coste energético en climatización y producción de ACS. El llamado ‘servicio integral renovable’ se factura en base a la energía consumida y con los precios acordados en los contratos que incluyen la amortización de las instalaciones.

Por todo ello, hoy en día, con los programas del IDAE para la financiación de las ESEs, las energías renovables están al alcance del sector y ya no suponen el desembolso de importantes cantidades de dinero. El hotelero con gastos energéticos elevados pero sin capacidad de inversión puede disfrutar de una instalación solar térmica, geotérmica, con biomasa, gracias a las condiciones favorables de financiación, pudiendo optar a la obtención de un servicio integral de energía y garantías del suministro.

Por su parte, David Valero, delegado de ventas y operaciones en Andalucía de ‘Gas Natural Fenosa’ expuso que “Gas Natural Servicios asume la inversión con contratos a medio y largo plazo. Su enfoque de negocio basado en valor les permite aproximarse a las necesidades reales del cliente, confort y ahorro, más que tecnología y energía, aplicables a través de modelos de gestión diferenciados en función de la tipología de clientes”.

Gonzalo de Castro, de TÜV Rheinland, señaló que “una auditoría energética certificada y realizada por un organismo independiente garantiza el establecimiento pueda planificar correctamente la implementación de medidas dirigidas al ahorro energéticos en función de la

capacidad de inversión disponible y asegurando un buen retorno de la inversión”.

En esta línea, Ferrán González, de la marca Buderus del Grupo Bosch, afirmó que el ahorro de la energía térmica puede contribuir a la reducción de los costes hasta un 6% en los gastos de explotación. “Optimizando las instalaciones de climatización, se pueden obtener ahorros de energía de hasta un 40%, mediante la instalación de calderas eficientes y bien dimensionadas, instalando sistemas de microgeneración para generar energía eléctrica y térmica, mediante el ahorro de a.c.s. con paneles solares térmicos, instalando adecuados sistemas de regulación y control”, concluyó.

El acto fue clausurado por el delegado de Medio Ambiente y primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Chiclana, Nicolás Aragón Reyes, que en su intervención, además de agradecer a la organización que se fijara en la población chiclanera para la celebración de las jornadas, hizo un somero balance del trabajo que la ciudad viene realizando en pos del ahorro energético y las sostenibilidad.

Entre otras cuestiones, se ha referido a las medidas de ahorro en el alumbrado público, que ha supuesto un 8% menos en la factura eléctrica, con la sustitución de 15.000 bombillas por ‘leds’ de bajo consumo; ha destacado el interés municipal por estas políticas con la puesta en marcha de una escuela taller para la instalación y mantenimiento de placas solares y ha resaltado el esfuerzo del Ayuntamiento por la instalación de estas placas en los edificios municipales y en la piscina cubierta.

El hotelero con gastos energéticos elevados, pero sin capacidad de inversión, puede disfrutar de una instalación solar térmica

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. Felices Fiestas! DISTRIBUIDOR OFICIAL

Whiskaramel, Dos Maderas, MARQUÉS de MURRIETA YGAY, BODEGA MATARRONERA, LEGARIS, Canasta, LAVAZZA ITALY'S FAVOURITE COFFEE, BARON DE LEY, ALEGRIA, VIÑA POMAL EDERRA LA VICALANDA, CODORNIU, Desobisels, ESTERO, Cremo de Olla, GRAN DUQUE D'ALBA

POL.IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21 - 11500 PTO.SA.MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 - FAX: 956 547 82
WEB: WWW.ANSAMA.NET

Los empresarios buscarán en FITUR 2012 nuevas vías para su expansión

Hablar de FITUR es hacerlo del encuentro de los profesionales del turismo para definir las líneas de trabajo, estrategias y alianzas empresariales con el fin de dinamizar y reforzar la actividad turística, innovando para atender las cambiantes demandas del mercado.

En la pasada edición, confirmando la tendencia de recuperación de la industria turística, 10.434 empresas expositoras de 166 países / regiones y 209.260 visitantes, entre profesionales y público, se reunieron en FITUR para convertir el ocio en negocio y el negocio en desarrollo para los destinos que acogen a los millones de viajeros.



Asimismo, entre los datos de participación hay que destacar la presencia de 7.726 periodistas, procedentes de 59 países, una expectación que evidencia la importancia de FITUR en el circuito internacional de ferias del sector.

CIFRAS

Por lo que respecta a las cifras de la última edición, hay que destacar que la Feria Internacional de Turismo se cerró con un total de 209.260 visitantes, siendo profesionales del sector 119.661 de ellos. El público que visitó los stands de las 10.434 empresas expositoras de 166 países y regiones llegó a la cifra de 89.599 personas. Cabe destacar, por último, que en la pasada edición se dieron cita en la cita madrileña un total de 7.726 periodistas acreditados de 59 países.

De cara a la edición de 2012, la número 32, hay que recordar que los días 18, 19 y 20 enero sólo podrán acceder profesionales al recinto ferial, siendo el fin de semana (21 y 22) cuando los stands estarán abiertos a todo el público en general.

Pero FITUR, con ser una cita clave para la promoción del Turismo en todas sus modalidades, va más allá. Así, diferentes iniciativas buscarán en esta próxima edición promover una serie de encuentros entre profesionales

y crear de este modo sinergias para abrir nuevas oportunidades de negocio.

El certamen también potenciará en esta ocasión el 'workshop' de FITUR en el que profesionales de todo el mundo llegados a la feria, a través del programa de compradores internacionales, celebrarán reuniones con los expositores del salón.

Por lo que respecta a los tiempos de incertidumbre económica que corren y que también están afectando de manera considerable al sector Turismo, la directora de FITUR, Ana Larrañaga, asegura que "enfrentaremos la crisis con la tradicional creatividad y apotando por la dinamización de la actividad turística y la innovación para así poder atender a las cambiantes demandas del mercado".

PRESENCIA GADITANA

Por parte de la provincia de Cádiz, destacar que un año más la presencia del pabellón auspiciado por el Patronato Provincial de Turismo bajo la tutela de la Diputación Provincial y en el que se ofrecerá una amplia oferta turística de todos los municipios gaditanos. HO-RECA, volverá a apoyar esta iniciativa provincial con la presencia de su presidente, Antonio de María, como máximo representante de la Hostelería provincial en cuantas convocatorias organice el Patronato durante FITUR.



Antonio abre cada día a las 6 de la mañana y siempre es el último en salir.

Es muy grande.

Porque, como Antonio, siempre buscas lo mejor para tu negocio, en Gros Mercat encontrarás las mejores soluciones.

54 centros a tu disposición en toda España, con más de 17.000 referencias organizadas por secciones para hacer tu compra más ágil y sencilla. Con un gran catálogo de productos de marca propia enfocados al profesional.

Te mereces algo grande.



CÁDIZ

Gros Mercat Cádiz
Pol. Ind. Tres Caminos
C/Mojarra 53-55 15110 Puerto Real (Cádiz)
Tel: 952801110

ALMERÍA

Gros Mercat Almería
Paraje de la Cepa Naves 1, 2 y 3 04230 Huelmo de Almería (Almería) Tel: 950142270

MÁLAGA

Gros Mercat Málaga
Ctra. N 340 Km 200 Cruce Chumiana 29140 Málaga
Tel: 952438151

SEVILLA

Gros Mercat Sevilla
Pol. Ind. Camelia Amarilla
Avda. Montes Sierra, nº32 41007 Sevilla
Tel: 954254484

GRANADA

Gros Mercat Motril
Ctra. Almería Km 1,6 18600 Motril (Granada)
Tel: 958004993

Granada

Gros Mercat Marbella
Pol. Ind. San Pedro
Ctra. Comarcal C 369 Honda-Marbella 29570 San Pedro de Alcántara (Málaga)
Tel: 952050540

Gros Mercat Granada
Ctra. Granada - Córdoba Km 431 18230 Atarfe (Granada)
Tel: 958434830



GROS MERCAT
cash&carry

www.grosmercat.es

Más encontrarás en: **Barcelona:** Menorca, Ibiza, Ibiza Portocastell, Palma de Mallorca; **Castilla-La Mancha:** Albacete; **Castilla y León:** Burgos, Abadessa, Salamanca, Valladolid; **Cataluña:** Mataró, Sant Boi de Llobregat, Vic, Manresa, Montcada, Barcelona-Mercabarna, Barcelona-Pedrossa, Barcelona-Sant Adrià, Gavà, Granollers, St. Andreu de la Barca, Terrassa, Vilanova i la Geltrú, Figueras, Olot, Girona, Palamós, Blanes, Lloida, Reus, Tarragona, Amposta, El Vendrell; **Comunidad Valenciana:** Torrevieja, Alicante, Castellón, Vinaròs, Elche, Gandía, Mercatencia, Xirivella; **La Rioja:** Logroño-Portalada, Logroño-Cantabria; **Madrid:** Madrid-Leganés, Madrid-Alcalá de Henares, Madrid-Villaverde; **Región de Murcia:** Murcia-Alcantarilla, Cartagena; **País Vasco:** Vitoria.

El sector turístico insta a todas las Administraciones a crear la marca única 'Andalucía'

HORECA apoya incondicionalmente, con la presencia de Antonio de María en Sevilla, las directrices de la Federación Andaluza de Hostelería

Representantes de las máximas organizaciones andaluzas vinculadas a la industria de la organización de congresos, convenciones e incentivos -MICE-, han firmado, en la sede de la CEA, una declaración conjunta para trasladar a las administraciones competentes las necesidades actuales del sector. Junto a ello han elaborado un decálogo con las acciones y medidas oportunas para mejorar el posicionamiento de la marca 'Andalucía' en los circuitos profesionales e impulsar el negocio.

El documento en defensa del sector MICE que ha sido rubricado por los representantes de la Asociación de Palacios de Congresos y Ferias de Andalucía (AFCAN), de la Federación Andaluza de Hostelería (FAH), de la Federación Empresarial de Agencias de Viajes de Andalucía (FEAVA) y de los Organizadores Profesionales de Congresos de Andalucía (OPC-A) buscan mejorar la competitividad de la región y ordenar la oferta.

Para poder alcanzar estos objetivos los empresarios instan a la Administración a llevar a cabo una estrategia de colaboración público-privada. Para las federaciones, la creación definitiva de la marca única Andalucía, bajo la que se encuentren profesionales y entes públicos, es una de las principales necesidades del sector. Para el presidente de OPC Andalucía, Vicente Serrano, "esta marca tendrá como principal meta fomentar el destino Andalucía como candidato a la hora de desarrollar eventos congresuales de gran calado, ampliando de esta forma la oferta turística de sol y playa".

Por su parte, el presidente de FEAVA, Antonio Távora, aseguró que Andalucía se caracteriza por ofrecer "un continente y un contenido que es envidiado en el resto del mundo. Si a esto le unimos los servicios profesionalizados que ofrecemos, Andalucía debe recuperar un papel predominante a la hora de desarrollar este tipo de turismo".

Desde AFCAN, su presidenta, Yolanda de Aguilar, se refirió a la situación de los Palacios de Congresos de Andalucía y apostó por un "crecimiento ordenado y estratégico de este sector". Por este motivo apostó "por desarrollar unas instalaciones más competitivas, apostando de esta forma por la calidad más que por la cantidad".



Desde la hostelería, su representante Antonio de María, aseguró que nos encontramos en "el momento idóneo para que los distintos sectores que componen el turismo se pongan a trabajar de forma conjunta". Una afirmación respaldada por "el buen trabajo que ha realizado cada subsector debe ser puesto en común y conseguir de esta forma una sinergia beneficiosa para todos".

LUCHA CONTRA EL INTRUSISMO

Desde OPC Andalucía, su presidente Vicente Serrano, instó a las administraciones a intervenir con el fin de regular el desarrollo de este sector, "ya que en la actualidad nos encontramos con instituciones que llevan a cabo una competencia desleal. En Andalucía existe un segmento muy profesionalizado para organizar y celebrar congresos y al final nos encontramos con otras instituciones como las universidades, que no están diseñadas con este fin, y que se dedican a la organización de este tipo de encuentros. El caso de las universidades no es el único, ya que esta misma situación se reproduce con otras entidades que también desarrollan actividades de congresos y encuentros, un objeto para el que no están concebidos".

DESCENSO DE EMPLEO EN EL TURISMO

Ante el incremento en la cifra del desempleo, el secretario general de la Confederación Empresarial de Andalucía (CEA), Antonio Carrillo, señaló que "el fin de la época estival significa el cese de muchas actividades turísticas, por lo que es nor-



mal que el empleo se vea resentido". De cara al futuro, Carrillo apostó por otros modelos de turismo como el de congresos para afianzar un mercado laboral, por lo que solicitó a las administraciones que dirigieran sus esfuerzos para fomentar estos segmentos profesionales.

DECÁLOGO DE ACTUACIONES

1.- Sistema eficaz de medición. Creación de un sistema eficaz y objetivo de medición del segmento MICE en Andalucía que permita realizar una cuantificación de la oferta y sus principales características de manera imparcial, unificadas y aceptada por la totalidad de los organismos públicos y privados en su uso. En este sentido, es del interés la clasificación desarrollada por la International Congress and Convention Association, ICCA y la Asociación de Palacios de Congresos de España (APCE).

2.- Análisis de Mercados y Destinos. Potenciar el conocimiento de los principales mercados emisores y competencia, desarrollando programas de promoción y comercialización específicos orientados a los mismos, así como sus canales de comercialización.

3.- Ordenación. Garantizar la adecuada presencia del sector en la futura nueva Ley de Turismo de Andalucía, de acuerdo con su relevancia socioeconómica.

4.- Coordinación interadministrativa. Favorecer la coordinación entre las entidades públicas en la ordenación y crecimiento de la oferta congresual. Es necesario garantizar el crecimiento del sector en equilibrio, sostenible, con la demanda y oferta turística, así como su transversalidad, accesibilidad, atractivo, seguridad y otros elementos logísticos.

5.- Profesionalización del segmento. Reivindicar el papel de los OPCs, palacios de congresos, recintos feriales, agencias de viajes con oficinas de congresos y hoteles con equipamientos para eventos en Andalucía como abanderados del segmento y garantes de la calidad y la excelencia, así como evitar situaciones de competencia desleal en el desarrollo de la actividad, que en último término merman la calidad del servicio y desacreditan la buena praxis.

6.- Propiciar un crecimiento sostenible del sector y una planificación rigurosa de los recursos. Fomentar la inversión en mejorar y actualizar las instalaciones ya en funcionamiento, consolidadas y con potencial de crecimiento, así como desarrollar planes de viabilidad rigurosos para una correcta ordenación del mercado MICE andaluz que evite situaciones de sobreoferta, saturación del mercado y desaprovechamiento de recursos.

7.- Fomentar la alianza público-privada: Propiciar la adscripción a esta iniciativa empresarial del conjunto de actores públicos, instituciones, organismos y otros agentes económicos vinculados a esta actividad turística mediante la creación de un Foro Público-Privado de Debate, Propuesta y Consenso para la elaboración e impulso de cuantas medidas contribuyan a mejorar la competitividad del sector. Hay que concienciar a los gestores públicos y a la sociedad en general de la importancia del segmento, de su transversalidad y de su contribución.

8.- Instrumentalizar el asesoramiento y apoyo técnico, económico e institucional para la elaboración y presentación de candidaturas nacionales e internacionales en colaboración con todas aquellas entidades que tienen como fin la promoción y la captación del turismo de negocios.

9.- Desarrollar estrategias conjuntas para revitalizar el sector ferial y congresual consolidándolo como herramienta fundamental en los apartados de promoción y marketing de los sectores productivos, así como promocionar la internacionalización de las convocatorias más solventes.

10.- Creación de una marca Andalucía, Turismo de Reuniones y Congresos y la promoción de ésta, así como un Plan de Marketing específico para su promoción y comercialización. Desarrollar tanto conceptual como gráficamente una imagen turística para el sector que integre todos los atributos y principios asociados a él. El objetivo de la creación de una nueva imagen turística concreta es institucionalizar el territorio andaluz en general, y el sector MICE en particular, como destino/producto turístico de calidad.

El Patronato Provincial promociona en Londres la conmemoración de 'La Pepa'

Cádiz y su provincia han acudido un año más a la World Travel Market (WTM) de Londres, representadas a través del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial para dar a conocer su oferta turística de cara al 2012 ante uno de sus mercados más fieles. El objetivo primordial de la expedición gaditana ha sido promocionar, entre otros, el turismo náutico y complementario de la Bahía de Cádiz en una acción de difusión enmarcada en la Iniciativa de Turismo Sostenible (ITS) Turismo Náutico Bahía de Cádiz.

Esta es la segunda Feria Internacional de mayor importancia para el destino, sólo superada por la ITB alemana, ya que estos dos son los mercados extranjeros con mayor peso en el cómputo anual en las costas gaditanas. La Mancomunidad compartió espacio con el Patronato Provincial de Turismo de Cádiz que se ubicó en el stand de Turismo Andaluz y asistieron como representantes políticos de los Ayuntamientos de Cádiz, Bruno García León, concejal delegado de Turismo de Cádiz, y Stephan Schauer, Concejal Delegado de Turismo de Chiclana, entre otros.

Como personal técnico acudió un representante de la presidencia de la Estación Náutica Bahía de Cádiz y la coordinadora de la ITS Turismo Náutico Bahía de Cádiz.

El Patronato Provincial tiene ha completado su agenda con citas y encuentros con agentes de viajes y touroperadores interesados en conocer las novedades que ofrece la provincia. El objetivo era que nuevos operadores trabajen con Cádiz y que los que ya lo hacen lo hagan con más intensidad.

Del mismo modo, Andalucía estuvo presente con un expositor de 592,50 metros cuadrados, con zonas para los ocho patronatos provinciales de turismo; un espacio de información para Turismo y Deporte de Andalucía; mostradores especiales para Sierra Nevada y para la Consejería de Cultura y el Bicentenario de la Constitución de Cádiz y 36 mesas de trabajo para empresarios y profesionales andaluces.

Los Príncipes de Asturias acudieron a la 'World Travel Market' (WTM) de Londres (Reino Unido) donde han visitado el expositor de Andalucía y se han interesado por el



Los Príncipes de Asturias mostraron en Londres su apoyo a la oficina del Bicentenario de la Constitución de Cádiz de 1812

Bicentenario de la Constitución de Cádiz de 1812, que está siendo promocionado en esta feria de turismo londinense. Los Príncipes fueron recibidos por el consejero de Turismo, Comercio y Deporte, Luciano Alonso, así como por empresarios de la Comunidad Autónoma.

El Consorcio para la Conmemoración del II Centenario de la Constitución de 1812, gracias a la colaboración de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, estuvo dando a conocer en Londres el importante evento que tendrá lugar en Cádiz el próximo año con motivo de la celebración de los doscientos años de la promulgación de la Carta Magna gaditana.

Para ello, dentro del expositor de Andalucía, se colocó un fondo relativo a la efeméride con una imagen del monumento a Las Cortes y la marca La Pepa 2012, y en el mismo se repartieron dípticos explicativos del Bicentenario así como la ruta 'Un Paseo por el Cádiz de La Pepa', material promocional que ha sido traducido para la ocasión al inglés.

Este tipo de ferias es de las pocas que no ha sido cuestionada a raíz de la crisis económica porque garantiza unas fluidas relaciones con los mercados, que tanto valoran la oferta de turismo de calidad gaditana. De hecho, los técnicos gaditanos suelen mantener reuniones con intermediarios de los países nórdicos, entre otros muchos, durante estas jornadas.

Cádiz se prepara para la celebración en 2012 del 'Bicentenario de La Pepa'

Cádiz será visita obligada en 2012 porque la ciudad celebrará todo el año que el 19 de marzo de 1812 se aprobó la primera Carta Magna Liberal de Europa, promulgada en el Oratorio San Felipe Neri y conocida cariñosamente como 'La Pepa' por todos los gaditanos. Cádiz lo festejará y también estrenará un nuevo perfil, porque 'El Doce' dotará a la capital de nuevas infraestructuras como la llegada de la alta velocidad en tren o el segundo puente sobre la Bahía, que se elevará a una altura de 180 metros y que se convertirá en un emblema de la capital.

En el horizonte está la voluntad de convertir 2012 en un revulsivo económico, social, político y cultural para la Bahía de Cádiz, como agradecimiento a ese "espíritu de Cádiz", moderno y generoso. También para recordar esos tiempos valientes en los que el ejército de Napoleón invadió España y esta ciudad del sur resistió sin que jamás lograran conquistarla. Los festejos se prolongarán durante todo el año con espectáculos, cabalgatas, recreaciones históricas, congresos, conciertos, concentraciones de barcos, desfiles y degustaciones gastronómicas.

En el terreno cultural, Cádiz será Capital Iberoamericana de la Cultura y entre las actividades lúdicas y culturales, destacará el estreno de la obra de teatro 'Estado de sitio' de Albert Camus, el concierto de la Orquesta West Eastern Diván de Daniel Barenboim en agosto, el ciclo 'Música de las Cortes Gaditanas' o el espectáculo 'Viva La Pepa 2012' del pianista gaditano Manuel Carrasco.

Una de las mayores apuestas es la VIII Bienal Iberoamericana de Arquitectura y la cita más importante en el apartado político-institucional tendrá lugar con la celebración de la XXII Cumbre Iberoamericana de jefes de Estado y de Gobierno. Cádiz recuperará para el futuro, lugares tan emblemáticos como el Oratorio de San Felipe Neri, que acogió los debates de las Cortes y la redacción de 'La Pepa'. Tanto la iglesia como el edificio anexo abrirán al público en marzo como centro de interpretación de La Pepa.

En 2012 también abrirá sus puertas el nuevo Parador Hotel Atlántico. Otras de las actuaciones claves serán el



Sorteo de la Lotería del Niño del 6 de enero y el de la 'Lotería Nacional La Pepa 2012' el 24 de marzo. Cabe recordar que fueron las Cortes de Cádiz las que instauraron la lotería nacional como recuerda una placa en la plaza de San Antonio.

Los actos académicos y políticos se mezclarán con una marea cultural y ciudadana para celebrar los valores con los que La Pepa marcó a las sociedades modernas. El Consorcio para la Conmemoración del II Centenario de la Constitución de 1812, fue creado en 2007 como órgano gestor de la Comisión Nacional establecida para organizar y planificar los actos relativos a la conmemoración del bicentenario de este texto.

San Fernando ya celebró en 2010 que en la 'Isla de León' se constituyeron en 1810 las primeras Cortes Generales y Extraordinarias de España, que en 1812 recogerían su fruto en Cádiz con la aprobación de la primera Constitución española. Gracias a este texto, España dejaba a un lado los preceptos del Antiguo Régimen para abrazar valores que hoy son irrenunciables como la soberanía nacional, el derecho a la educación o la libertad de imprenta y de pensamiento.

Estos derechos fueron la semilla de una nueva sociedad en la que se abolían los señoríos y la Inquisición, se abordaba la reforma de la agricultura y se establecían nuevas garantías del derecho penal. Con ella nacieron las libertades, los derechos civiles, el concepto de ciudadano... los valores que abrieron la puerta a la Modernidad.

La tienda gastronómica 'Las Vides' cumple su primer aniversario

La apuesta del 'Grupo Romero Caballero' por una tienda gastronómica en Jerez acaba de cumplir un año con la satisfacción por parte de este grupo de empresarios hosteleros de ver un espacio que ha contado con el beneplácito de unos clientes que han encontrado en 'Las Vides' durante este año todo tipo de propuestas culinarias.

'Las Vides', aledaña a la Escuela de Hostelería de Jerez, ubicada en la C/ Einstein, 5 Parque Empresarial, es una iniciativa sin parangón a nivel provincial e incluso nacional. De entrada, la venta de productos de elaboración propia -distintivo de calidad del restaurante y del catering 'Las Vides'- al alcance de cualquier cliente y a módicos precios ha constituido un incentivo difícilmente rechazable. 'Cocinamos por ti' ha sido el modus operandi, de la puesta en marcha de este comercio con-



cebido para conservar el valor cualitativo de la buena mesa en un mundo jalonado por las prisas. En definitiva, la 'Tienda Gastronómica Las Vides' sigue ofreciendo a diario al gran público un amplísimo abanico de productos y platos preparados.

Una completa programación cultural que incluye más de 200 actos públicos

El 'Grupo Romero Caballero' ofrece una programación cultural para la temporada 2011-12 que incluye más de 200 actos públicos entre los que destacan los tradicionales ciclos sobre Historia, Literatura, Periodismo, Flamenco, Música Clásica, Teatro, conciertos de Música Pop y Gastronomía.

Además se suman de cara a esta temporada interesantísimas novedades como congresos de Cofradías, del Rocío; el Día Internacional de la Magia, el Encuentro Nacional de Educación Física y Medicina del Deporte, la Gran Fiesta de la Cerveza, cuatro ciclos de Lecturas Poéticas, cine de verano, cuentacuentos para niños, Fiesta de Jerez Flamenco-Chill y otras muchas actividades.

Las sedes de estas sesiones de cultura están siendo la Real Escuela de Arte Ecuestre, los salones del hotel Cortijo de Ducha, el propio salón de actos de la Escuela de Hostelería y la librería 'Hojas de Bohemia'. Desde el departamento de Gestión Cultural del Grupo se está realizando un estudio de mercado de las demandas de ocio y cultura que la sociedad requiere como elemento

transformador e incluso vertebrador de la auténtica progresía de nuestro futuro inmediato. De ahí que incluso durante el devenir de esta programación, y al margen de las propuestas incluidas, seguro que se irán sumando sobre la marcha muchas otras que surjan puntualmente.

El acto de presentación de esta programación cultural, que contó con la presencia de la alcaldesa de Jerez, M^a José García Pelayo, y el presidente del Grupo, Francisco Romero Caballero, tuvo lugar en el Cortijo de Ducha. En el transcurso del mismo, se desarrolló la primera conferencia que se organiza conjuntamente con la 'Fundación Libertad y Persona', a cargo de Juan Antonio Gómez Trinidad, catedrático de Filosofía y portavoz de Educación del Partido Popular en el Congreso.

Trinidad ofreció una conferencia calificada por los asistentes de "magnífica" en el transcurso de la cual llegó a asegurar que "también hay una crisis cultural. Hay muchos valores que hemos tirado por la borda y una crisis moral muy profunda de la que sólo podemos salir con la educación".

Profesionales y clientes se dan cita en otro ciclo de 'Experiencias gastronómicas'

Un nuevo ciclo de 'experiencias gastronómicas' se ha venido celebrando durante los últimos meses en los salones del Hotel Playa Victoria de Cádiz dentro de su política de contar con expertos en la materia que conciten el interés del cliente en productos de primera calidad relacionados con la gastronomía.

En la experiencia 'Cocteleros gaditanos, profetas en su Tierra' tanto Teodoro Fernández como Alberto Nieto (jefes de bares del hotel Playa Victoria) ofrecieron una 'master class' en preparación de cócteles internacionales, tradicionales y de vanguardia, en el marco de la maravillosa pérgola del hotel. A continuación, hubo una degustación de estas bebidas

Firmas punteras del sector presentan al público sus nuevos productos en una serie de conferencias y degustaciones

Con la sesión 'Atún de almadraba, jamón del mar', la empresa 'Gadira' presentó su oferta gastronómica y posteriormente tuvo lugar una degustación de sus productos elaborados por el jefe de cocina del hotel Playa Victoria, Javier Bocanegra. En la mesa presidencial se encontraban Antonio de María, presidente de HORECA; Rocío Sutil, directora del hotel Playa Victoria y Juan Carlos Borrell, director comercial de 'Gadira'.

La Experiencia 'El espíritu joven de Bodegas Argüeso: Viña del Carmen' sirvió para que esta bodega sanluqueña, además de presentar su vino más joven, que está parcialmente desalcoholizado, deleitara a todos los presentes con una majestuosa cata de siete de sus vinos manzanilla, oloroso, amontillado, cream, Pedro Ximénez... En esta ocasión asistieron Mari Paz Núñez, gerente de HORECA; Rocío Sutil, directora del hotel Playa Victoria y José Antonio Sánchez Pazo, director general de 'Herederos de Argüeso'.



Enorme expectación entre los clientes del Hotel Playa



Juan Carlos Borrell, Rocío Sutil y Antonio de María



'Cocteleros gaditanos, profetas en su tierra'



José Antonio Sánchez, Rocío Sutil y Mari Paz Núñez

El restaurante 'Tendido 6' participa en el concurso de cortadores de jamón

Sierra de Sevilla celebró con éxito el 'III Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla' en el marco de la feria 'Andalucía Sabor', en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla. Seis cortadores de famosos restaurantes de toda España, del hotel Urban de Madrid; del restaurante 'Azafrán' y 'Casa Palacios' de Sevilla; el restaurante 'Ruta del Veleta' de Granada; el restaurante 'Tendido 6' de Jerez y el catering 'El Faro' de Cádiz se midieron durante una hora y media con los jamones ibéricos de bellota 'Sierra de Sevilla'.

Animado por Enrique Calduch, periodista gastronómico, el concurso tuvo gran acogida. El jurado, presidido por Manuel Robles (presidente de 'Sierra de Sevilla' y asesor del consejo de 'Bodegas Barbadillo'), estaba compuesto por Chema de Isidro, cocinero del restaurante 'Bellalola'; Jordi Ortí, director de COPAMA; Zacarías Piriz, presidente de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón; y el humorista Manu Sánchez. Además contó con la supervisión de Antonio García, fundador de la Asociación Nacional de Cortadores.

El ganador fue Igor Corral, del hotel Urban de Madrid, y el segundo premio correspondió a Ricardo Segura, del restaurante 'La Ruta del Veleta' de Granada. El ganador fue



obsequiado con un jamonero profesional tallado Afinox. Al finalizar el acto, el público pudo degustar en nuestro stand corporativo, el Jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla acompañado de Manzanilla Solear de Bodegas Barbadillo.de Corte de Jamón 'Pinza de oro 2006'.

El acto culminó con la entrega de los premios 'Altus Ibérico' oro y plata, de la mano de Manuel Valdecantos, Director general de Bodegas Barbadillo y Manuel Robles, presidente de Sierra de Sevilla, para aquellos que demuestran mayor habilidad en el corte, creatividad y presentación. Asimismo, el ganador fue obsequiado con un jamonero profesional tallado 'Afinox'.

'El Embarcadero', galardonado en la 'Feria de la Tapa' de Rota

El pasado mes de septiembre se celebró la entrega de premios de la XII edición de la 'Feria de la Tapa' de Rota. El jurado, compuesto por tres representantes del Grupo Gastronómico Gaditano y dos de la Escuela de Hostelería de Cádiz, estuvo degustando desde la 1 de la tarde las diferentes tapas que se sometían al concurso, haciendo pública su elección a las 9 de la noche.

El bar restaurante 'El Embarcadero' fue galardonado con el premio a la 'tapa mejor elaborada' con sus 'Chipirones rellenos de su tinta con mejillones al aroma



El jefe de cocina José Manuel de la Chica mostrando el galardón

de la manzanilla de Sanlúcar'. Esta tapa puede ser degustada en el bar restaurante 'El Embarcadero' ubicado junto al muelle deportivo y pesquero de Rota.

La Hostelería chiclanera celebra sus 25 años de historia con una cena de gala

El restaurante 'El Farito' sirvió de marco para la presentación del cartel de los '25 años de historia de la Hostelería Chiclanera' y de una cena de gala que se celebraba al cierre de esta edición. En el acto, acompañaron a la junta directiva de los hosteleros chiclaneros, presidida por Francisco Vela Cerrato, los concejales de Fomento, José Lechuga y el concejal de Turismo, Stefan Schauer. Ambos agradecieron a esta asociación el cuarto de siglo que lleva trabajando por los hosteleros y les animó a seguir en el camino de la búsqueda de la excelencia en el servicio.

La cita fue aprovechada por los hosteleros para presentar una serie de proyectos en los cuales la Asociación está trabajando de cara al futuro y se anunció que en el transcurso de la cena de gala se rendiría homenaje a los presidentes que durante estos 25 años han dejado su recuerdo en forma de esfuerzo por el sector. Desde sus comienzos en 1986, la Asociación Chiclanera de Hostelería ha te-



nido como objetivo prioritario aunar esfuerzos, acciones y voluntades para la mejor defensa y promoción de los intereses de los hosteleros así como defender y promocionar la imagen del empresario.

BIOQUAL CONSULTORÍA DE CALIDAD HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Se adapta a las necesidades, tamaño y presupuestos de su negocio.

EL SERVICIO MÁS COMPLETO EN UNA SOLA EMPRESA

Seguridad Alimentaria
Nutrición
Formación
Control de Plagas
Seguridad en el trabajo
Productos de Limpieza, Higiene y APPCC a precios de mayorista.

LE OFRECEMOS:

Análisis de alimentos, superficies manipuladores
Auditoría
Asesoría sobre legislación sanitaria
Implantación de sistemas de trabajo bajo estándares de calidad

USTED MEJOR QUE NADIE CONOCE LAS IMPLICACIONES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DENTRO DE LA RESTAURACIÓN.

Conocer los riesgos, vigilarlos, controlarlos y evitarlos, no sólo es una exigencia legal, sino una necesidad para su imagen.

Siéntase seguro en su trabajo.

Evaluamos sus necesidades y le realizaremos un presupuesto promocional inmejorable, Usted decide si desea nuestros servicios

bio qual CALIDAD HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Bioqual Cádiz
Apdo. nº 721, 11500 El Puerto de Santa María
CADIZ - ESPAÑA | Tfno: +34 609501623
cadiz@bioqual.net | www.bioqual.es



‘XXI Jornadas de Cocina Marroquí’ del restaurante ‘El Barco’ en La Línea

En esta XXI edición de las Jornadas Marroquíes, que tuvieron lugar entre los días 2 y 6 de noviembre, en el salón ‘Cosa Papa’ del restaurante ‘El Barco’, sito en el Parque Princesa Sofía frente a Gibraltar-, Miguel García presentó un bufet de lo más atractivo, con la participación de los más destacados chefs de la cocina norteafricana.

Más de 60 variantes, desde los entrantes a los postres, con los típicos keftá, pinchitos o sopa jaira; el cous-cous o el mechuit de cordero y las manos de ternera; las chuparquíes y la naranja a la canela, el consabido té moruno y la buena bogega. Todo un lujo.

Es ya la vigésimo primera edición de las Jornadas Marroquíes en el restaurante ‘El Barco’. Su emprendedor director gerente, Miguel García, propietario del establecimiento, vuelve a demostrar su incansable e innovadora actividad mostrando el mayor de los entusiasmos incluso en las peores épocas de crisis. No se puede poner en duda que, con gran acierto la mayor parte de las veces y con una envidiable constancia siempre, Miguel García trabaja duro por la promoción de su restaurante, organizando decenas de eventos a lo largo del año. Por aquí pasaron artistas locales y forasteros de



toda índole. Baste con citar como ejemplo la magnífica actuación de Yolanda Figueroa hace pocas fechas.

Destaca su activa participación en los tablaos flamencos dirigidos al ocio y divertimento de los pasajeros de cruceros que llegan a Gibraltar, las afamadas jornadas del arroz, los distintos eventos coincidiendo con las Navidades y Año Nuevo, los Carnavales, la gastronomía propia de la Semana Santa.

‘La Barquilla’ del hotel ‘Tryp La Caleta’ recibe tres premios en la ‘Ruta del tapeo’

El restaurante ‘La Barquilla’ del hotel Tryp La Caleta de Cádiz, perteneciente a la cadena ‘Tryp by Wyndham’ ha acaparado galardones en la ‘Ruta del tapeo, un rosario de tapas’ que ha alcanzado su décima edición en la capital gaditana.

‘La Barquilla’ fue elegido por los miembros del jurado como el ‘mejor establecimiento’, logrando además la máxima puntuación en los apartados de ‘mejor menú de tapas’ y ‘mejor tapa gaditana’. Por lo que respecta al menú, la propuesta ofrecida consistía en una ‘burbuja de



ensalada fresca de queso de cabra, pinchos de pulpo a la gallega, langostinos con témpura y rellenos de queso cremoso y luz de natillas’. La mejor tapa fue un ‘curuchito de frito gaditano y chupito de gazpacho’. Es la primera vez que un restaurante acapara tres premios en esta cita lo que confirma la calidad de la oferta gastronómica de ‘La Barquilla’.

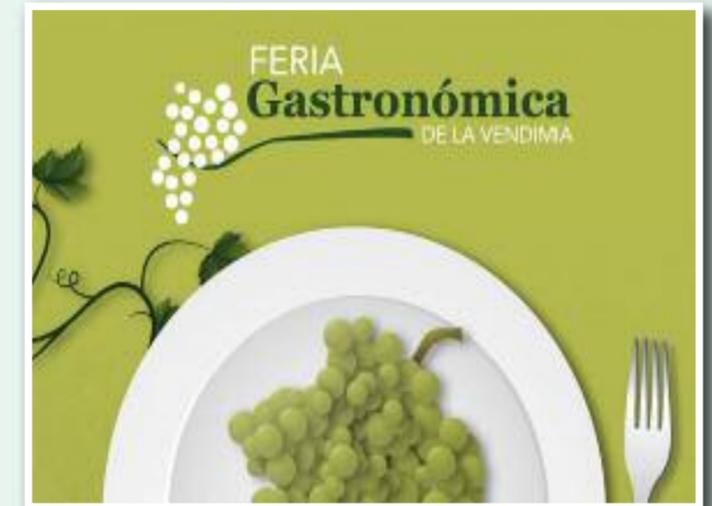
La Alameda Vieja acoge la primera edición de la ‘Feria de la Gastronomía’

El éxito ha acompañado a la celebración de la que ha sido la primera edición de la Feria Gastronómica de la Vendimia organizada por la delegación de Fiestas y Turismo del Ayuntamiento de Jerez que gestiona el concejal Antonio Real, ex presidente de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA.

La cita tuvo lugar en pleno corazón del casco histórico jerezano en la Alameda Vieja donde la organización dispuso de un área de ocio que contó con un gran parque infantil, lo que atrajo la presencia de numerosas familias. El dispositivo se completaba con una pista de hielo, castillos hinchables, zonas de juego y la tradicional decoración ferial jerezana.

Esta convocatoria gastronómica ha estado incluida dentro del programa de actividades lúdico festivas de las jerezanas Fiestas de la Vendimia, consiguiendo la Alameda Vieja un ambiente semejante al de la tradicional cita ferial del mes de mayo.

Precisamente Antonio Real mostraba su satisfacción por el éxito de organización y convocatoria alcanzado con esta primera edición que abre las puertas a una segunda: “La Feria Gastronómica ha irrumpido con la solidez de una buena organización cimentada en una excelente oferta gastronómica y de ocio. La amplia aceptación que ha tenido entre todos los jerezanos y visitantes nos invitan a pensar



en un promotor futuro”. El concejal de Turismo jerezano incidía en el área que le toca gestionar: “El visitante se encuentra con una recreación muy conseguida del ambiente ferial, pudiendo además disfrutar de la gastronomía local en un entorno perfectamente diseñado para que mayores y pequeños disfruten del mismo”.

Por último, Antonio Real también incidía en el producto típico jerezano: “La Feria también encuentra un espacio destinado a las catas dentro de un amplio programa de actividades de carácter enológico que se celebran en el recinto del Alcázar”.

En definitiva, esta iniciativa privada que surge de una propuesta de los hosteleros jerezanos se ha saldado con un notable éxito que invita a pensar que la propuesta ha arraigado entre un público ávido de disfrutar de la gastronomía, los caldos y la cultura tradicional en un marco en el que las familias pueden disfrutar de un día inolvidable. Todos los agentes implicados en su organización confían en consolidar y potenciar esta propuesta con el paso de futuras ediciones.



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

**PLANES GENERALES DE HIGIENE
SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

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

Cursos de Manipuladores de Alimentos (Básico y Alto Riesgo)

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

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

Catering 'AltaCazuela' amplía sus fronteras a Europa de cara a 2012



AltaCazuela Catering es una empresa especializada en la organización de todo tipo de celebraciones. Desde sus inicios, ha sido conocida por las grandes empresas, ya que aporta tradición, cultura, elegancia y calidad de servicio, valores que han hecho de 'AltaCazuela' garantía de éxito.

El catering del conocido empresario jerezano Faustino Rodríguez (Bar Juanito) tiene previsto para el ejercicio 2012 una ampliación del negocio de caterings a los eventos corporativos, o lo que es lo mismo, unir al tradicional servicio social el servicio a empresas en forma de desayunos y almuerzos de trabajo, cócteles, y cenas de gala.

Durante la presentación de la nueva área de negocio de 'Alta Cazuela', a cargo de su gerente, Maribel Castro, se destacó que entre los grandes valores de la compañía se encuentran sus 40 años de experiencia, la confianza que dicha experiencia genera en el cliente así como sus modernas instalaciones, ubicadas en el Parque Agroalimentario, que ocupan una superficie de 1.200 metros cuadrados de los que la mitad, 600, están destinados en exclusiva a la cocina. Precisamente ése es el lugar donde se utiliza tecnología de última generación junto a envasadoras y autoclaves que permiten la elaboración de platos preparados y su posterior comercialización, principalmente en grandes superficies comerciales y tiendas especializadas.

Un hecho especialmente destacable es que 'AltaCazuela' ha estado presente en la feria agroalimentaria suiza 'Igheo' (Basilea), donde acudió con el objetivo de iniciar la exportación de sus platos a la Europa Comunitaria, un paso realmente importante que tendrá lugar durante el tercer año de vida del catering. Básicamente se trata de un proyecto que tiene por ob-



jetivo exportar a Europa el concepto de tapa, algo que es perfectamente posible. Otro proyecto que está en ciernes -más bien cabría calificarlo como una realidad ya- es la puesta en marcha de una tienda 'on-line' que permitirá comprar los platos preparados de la compañía.

Juan Rodríguez, responsable de 'AltaCazuela' añadió que "tenemos prevista su puesta en funcionamiento en enero, aunque es probable que lo hagamos un poco antes para aprovechar la campaña navideña".

Todos estos proyectos se presentaron en el transcurso de un acto celebrado en la 'Hacienda Vistahermosa' y en el que estuvieron presentes, entre otras personalidades del sector hostelero, la familia De Clerck, propietaria de la cadena HACE; el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Jerez, Antonio Real; el director del hotel Sherry Park, Gonzalo Galera, y el director del hotel Ibis, Rafael Nieto.

Ángel León, reconocido por la Junta de Andalucía y la Federación Española de Hostelería (FEHR)

El chef Ángel León, del restaurante 'Aponiente' de El Puerto de Santa María (Cádiz), ha recibido el 'Premio Andalucía de Turismo de 2011 en la modalidad de 'Empresa o empresario'. Este establecimiento ha recibido este año su primera estrella Michelin "tras cuatro años de dedicación de este cocinero, quien se ha destacado por contribuir a lograr sabores únicos y memorables de la mano de la innovación tecnológica y el buen hacer".

Por otro lado, la Federación Española de Hostelería (FEHR) ha concedido los 'V Premios Nacionales de Hostelería' en el transcurso de un acto celebrado, al cierre de esta edición, en el Teatro Arteria Campos Eliseos de Bilbao. Los Galardones FEHR premian anualmente la trayectoria de empresarios, empresas e instituciones destacadas por su aportación al sector hostelero. Ángel León, el prestigioso chef gaditano de 'Aponiente', uno de los cocineros españoles más prestigiosos ha recibido uno de estos galardones.

Puestos al habla con Ángel León, el chef se mostraba tremendamente orgulloso por estas distinciones recién recibidas: "La verdad es que estoy muy orgulloso de que me concedan estos premios. Es un reconocimiento a nuestro trabajo por lo que aportamos en el ámbito de la restauración española". El portuense disfruta del momento dulce que vive la restauración gaditana: "Es el momento de demostrar al mundo lo que puede ofrecer una gastro-



El reconocido chef gaditano Ángel León recibiendo, arriba, el premio de la FEHR, de manos de José M^a Rubio y Carlos Almaraz. Abajo, con el premio 'Andalucía Turismo, junto a Santiago Herrero.



nomía que se remonta a los fenicios". En Ángel León se mezcla a la perfección la cocina tradicional y la experimentación": Sin lugar a dudas, creo que es la mejor manera de definirme. Desde 'Aponiente' intentamos cocinar Cádiz. El cliente se puede sorprender por lo que ve en un plato, pero la cocina tradicional está presente en mi casa con lo cual la memoria gustativa hace efecto en el momento del primer bocado".

A pesar de estos tiempos de crisis, Ángel León se puede sentir orgulloso de tener "una clientela fiel con la que se seguimos teniendo una afluencia turística que repercute en otros sectores".

Por último, Ángel León nos habla de los proyectos que le aguardan a corto plazo: "Actualmente estamos trabajando en un precioso proyecto junto a la Universidad con el que hemos podido recrear el movimiento del mar en un plato que presentaremos en la próxima edición del congreso 'Madrid Fusión'".



Diputación reconoce la figura y aportación al sector de Amando Ángel Juan Rico

El presidente de la Diputación de Cádiz, José Loaiza, entregó a Amando Ángel Juan Rico el premio que cada año otorga el Patronato Provincial de Turismo a aquellas personas que de forma especial han contribuido al crecimiento, la mejora y la diversificación del sector turístico provincial.

Una distinción que en esta ocasión ha recaído en el fundador de 'Viajes Rico' por su capacidad de trabajo y por contribuir a la riqueza de la provincia. Una empresa que empezó con cuatro trabajadores y tres autobuses y hoy es un grupo empresarial con más de 150 vehículos y unos 300 empleados.

Ante un Salón Regio repleto de familiares, amigos y compañeros del sector turístico, el presidente de Diputación relató las vicisitudes de este octogenario (87 años) que llegó a San Fernando desde Alicante y que ha dirigido una saga familiar, que ya va por la tercera generación, comprometida con el desarrollo económico y turístico de la provincia, su hijo Ángel Juan es el presidente de la Cámara de Comercio. Loaiza resaltó que Amando Ángel Juan también fue fundador y primer pre-



Amando Ángel,
agradeciendo
el premio
recibido

Premios Día Mundial del Turismo

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

sidente del 'Skal Club de Cádiz' y de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes, "lo que da una idea de su carisma" apuntó Loaiza. "Él, que podría haber sido un tiburón de los negocios, prefirió aunar esfuerzos para lograr que el sector turístico provincial saliera reforzado. Con mucha visión de futuro se dio cuenta de que el verbo "competir" conjugaba mucho mejor si se hacía compartido".

De hecho, tras recibir el premio, Amando Ángel Juan quiso compartirlo con todos los empresarios y profesionales que de una u otra forma han contribuido a que la provincia de Cádiz "se haya hecho un hueco importante en el panorama turístico andaluz y nacional".

Hubo también un reconocimiento a su mujer, María Jesús, que, en palabras de

José Loaiza, "es su mujer y, al mismo tiempo, secretaria impagable, además de ayudante de dirección y, por si todo esto fuera poco, madre todoterreno que siempre comprendió las ausencias". Unas palabras que siguió la referida con emoción y agradecimiento".



A la izquierda, foto de familia con premiados y autoridades. A la derecha, José Loaiza entrega un ramo de flores a María Jesús.

El hostelero Antonio Saborido Guerrero, 'Premio Cádiz de Promoción Turística'

La alcaldesa de Cádiz inauguraba la XIV entrega de Premios "Cádiz" a la promoción turística que este año ha recaído sobre la empresa 'Cadiship' y Antonio Saborido gerente del bar 'El Pájaro Pinto'. Los premios de promoción turística pretenden reconocer la labor de empresas y personas relacionadas con la promoción de la ciudad de Cádiz en el sector turístico.



Cadiship es fundada en la ciudad de Cádiz en el año 1995 por su actual Director Gerente y socio mayoritario Emilio Medina Reborio y el bar 'El Pájaro Pinto' (antes 'Tío la Tiza') es un típico establecimiento gaditano con más de 40 años de antigüedad ubicada en la Plaza del Tío la Tiza en el carnalero Barrio de la Viña. Tras el saludo de la alcaldesa, Don Bruno García León, teniente alcalde y delegado de turismo y nuevas tecnologías procedía a la lectura del acta de designación de los premiados. Al finalizar la lectura del acta la Alcaldesa hizo entrega de los premios a Emilio Medina Reborio (Cadiship) y Antonio Saborido (bar 'El Pájaro Pinto').

Martínez en su discurso de clausura quiso recalcar que los servicios de calidad en la empresa turística ga-

ditana y la dotación de éstos es muy importante y el implementarlos se hace necesario ya que el turismo se ha convertido en este momento de crisis en un sector estratégico a nivel andaluz y nacional.

"Cádiz en los últimos 30 años ha sido una provincia que ha ido creciendo de una manera exponencial, los primeros años duros, después vinieron inversiones importantes, pero sin ofrecer una imagen global sobre todo con las posibilidades de crecimiento de un sector donde las crisis económicas afectan de forma distinta al resto de sectores".

Todo sobre la Semana Santa

Guía de Hoteles de la Provincia de Cádiz

La Hostelería gaditana

Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz

Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz

Hoteles de la Provincia de Cádiz

La publicación del Carnaval

LINEA 6 SEIS

C/Santa María del Mar, nº4, 2ºD - Tfno.- 956 80 82 30
www.linea6.es - linea6@linea6.es

Los hermanos Fernando y Francisco Hermoso, 'Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo'

El Consejo de Ministros aprobó, a propuesta del ministro de Trabajo, Valeriano Gómez, la concesión de la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo a los restauradores sanluqueños Fernando y Francisco Hermoso, propietarios del conocido restaurante 'Casa Bigote', por sus méritos y por su constante esfuerzo en el mundo de la Hostelería desde hace más de 40 años, regentando el famoso establecimiento situado en 'Bajo de Guía'.

La concesión de este galardón cuenta con el beneplácito del Ayuntamiento de Sanlúcar, que considera que los propietarios de 'Casa Bigote' y todos sus trabajadores merecen el reconocimiento a un intenso trabajo basado en la excelencia y en la profesionalidad, que quedan demostradas en el prestigio alcanzado por este restaurante en todo el mundo.

'Casa Bigote' es una de las principales referencias de Sanlúcar, y una de las más destacadas, desde el punto de vista gastronómico, de la provincia de Cádiz. La alcaldesa sanluqueña, Irene García, comunicó a Francisco y Fernando Hermoso la concesión de esta distinción, siendo la primera en felicitar a los dos restauradores por un galardón que supone un reconocimiento a su trabajo de cuatro décadas y a la promoción que siempre han hecho de su tierra.

La referencia del Consejo de Ministros recogía textualmente la siguiente argumentación por la entrega del galardón: "Casa Bigote, situado en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), pertenece a los hermanos Fernando y Francisco Hermoso Martín, que dirigen el local desde hace más de cincuenta años. Casa Bigote se ha convertido en lugar de visita obligada y en una seña de identidad de la ciudad.

Los hermanos Hermoso han conseguido, después de agotadoras jornadas de trabajo, manteniendo el restaurante abierto las veinticuatro horas del día, que la cocina sanluqueña sea conocida no sólo en la provincia, sino también en toda España".

Fernando Bigote abrió la actual taberna en Bajo de Guía en 1951, y en 1967 la segunda generación, Fernando y Paco Bigote, los ahora reconocidos, comenzaron a in-



Los hermanos Fernando y Francisco Hermoso han hecho que 'Casa Bigote' sea un rincón sanluqueño conocido en toda España



roducir las primeras tapas de pescado frito y los tradicionales guisos marineros que les han hecho famosos.

En 1971 inauguraron la primera sala comedor, realizando posteriores reformas para atender la demanda de su clientela hasta contar en la actualidad con dos salones con una capacidad para unos 200 comensales. De Casa Bigote pueden encontrarse referencias en todas las guías gastronómicas de prestigio mundiales, contando con el reconocimiento de la prensa especializada. Sirva como ejemplo la página que le dedicó el prestigioso diario norteamericano 'The New York Times' en su sección dedicada a gastronomía.

La Medalla al Mérito en el Trabajo es una condecoración española de carácter civil que se concede a una persona, corporación, asociación, entidad o empresa, en mérito de una conducta útil y ejemplar en el desempeño de cualquier trabajo, profesión o servicio habitualmente ejercido. La condecoración fue creada en 1926 por el Gobierno del General Primo de Rivera aunque dejó de concederse en la República.



La familia Álvarez Colunga abre un camping de 'primera categoría' en Olvera

La familia Álvarez Colunga ha abierto un camping de primera categoría en la localidad de Olvera. El camping Pueblo Blanco se encuentra situado en un típico cortijo andaluz, recién restaurado, que data del siglo XIX y ha sido rehabilitado manteniendo la estructura y características especiales de estas edificaciones. Un elegante patio andaluz, en el que disfrutar de estupendas veladas, es el encargado de distribuir las diferentes instalaciones.

Cuenta con 200 parcelas y doce bungalows además de dos módulos de servicios, adaptados a la primera categoría del camping. Una tranquila piscina donde relajarse y disfrutar del sol, parque infantil preparado para que los niños jueguen, bar restaurante donde podrá disfrutar de las especialidades y exquisiteces de la zona. El



camping es también un lugar ideal para celebraciones y comidas de empresa. Además del espectacular patio andaluz cuenta con un salón interior, rehabilitado respetando las características de las caballerizas del cortijo.

En el camping 'Pueblo Blanco' se dispone de contenedores para reciclar y también se ofrece la posibilidad de parking para caravanas con la seguridad de encontrarse en un recinto abierto todo el año y la posibilidad de disfrutar de un fin de semana de camping, sin tener que desplazarse. Para más información sobre todas las ventajas que ofrece al cliente esta instalación puede dirigirse a info@campingpuebloblanco.com

La receta del éxito en la hostelería



✓ Servicio de Cocina Central para establecimientos de hostelería

✓ Elaboración y reparto de comida preparada lista para servir

Solución ideal para establecimientos sin cocina o con cocina pequeña sin salida de humos o para apoyar en picos de trabajo

Plaza de España, 4. 11006 CADIZ. Tl. 956 22 55 55 E-mail: info@gadisal.com
www.gadisal.com

Gadisal te ofrece comida de primera calidad a menor precio que si la prepararas tú.

“Calidad en el servicio, imaginación y seguridad son claves para atraer el cliente a los campings de la provincia”

José María Rodríguez Revelles, presidente de la Asociación de Campamentos Turísticos y Campings de HORECA (de la que forman parte unos 30 establecimientos) ha concedido una amplia entrevista en la que analiza toda la actualidad que vive el sector después de haber finalizado la temporada alta de verano y de cara a un año 2012 en el que los empresarios confían, como mínimo, en mantener el tipo en pleno periodo de una recesión económica que no termina de ver su fin.

Así lo ve el gerente del camping ‘Caños de Meca’ (Barbate): “La crisis se ha notado más en el interior (un 30% menos de ocupación) que en la costa (10% menos), pero así y todo nos tenemos que sentir satisfecho porque somos un sector en el que se ha cebado menos porque hemos encontrado que grupos sociales como las familias y los adolescentes han sabido adaptar sus vacaciones a periodos concretos de tiempo como el fin de semana”.

“Además contamos con la ventaja de ofrecer al cliente una mayor variedad de oferta pues en un camping pueden encontrar espacio para montar su tienda, alquilar un bungalow o estacionar su propia autocaravana. En definitiva, un amplio abanico de posibilidades que se adaptan a todos los bolsillos”.

Aunque en estos tiempos de crisis el empresario también se ve obligado a hacer un esfuerzo: “Hemos intentado mantener los precios y lo hemos logrado para conseguir enganchar al cliente. De todos modos, y éste es el mensaje que quiero como presidente lanzar a los asociados, lo importante es tener imaginación para combatir la crisis y, sobre todo, apostar por cuestiones tan importantes como la calidad de servicio y la seguridad”.

De cara al futuro, la Asociación se plantea un reto fundamental para su expansión: “Hay que atraer al turismo de la tercera edad. Vemos como otras provincias con peor clima que la nuestra ya le están sacando partido a los meses de otoño e invierno y abren todo el año.

Hemos creado una comisión para estudiar a fondo este fenómeno con la idea de concretar la visita de una serie de touroperadores de cara a 2012”.

En este apartado desde la Asociación se tienen la ide-



Rodríguez Revelles, durante la entrevista que concedió a HORECA

“En nuestros campings ofrecemos un amplio abanico de posibilidades que se adaptan al bolsillo de todos los clientes”

as bastante claras: “tenemos una provincia donde hay de todo: sierra, mar, parques naturales, gastronomía..., y debemos atraer a una clientela que con el dinero que le cuesta la calefacción en su lugar de origen puede permitirse el lujo de alquilar un bungalow o estacionar su autocaravana”.

Los beneficios, una vez que se le logre este objetivo, son evidentes: “Nos permitiría tener las instalaciones abiertas todo el año manteniendo todos los puestos de trabajo. La idea es erradicar la estacionalidad y para ello necesitamos coordinarnos y contar con la ayuda de las Administraciones para conseguir que no haya trabas, por ejemplo, con el idioma en los centros de salud”.



Un momento de la última asamblea de la Asociación de Campamentos Turísticos celebrada en la sede de HORECA en Cádiz

Rodríguez Revelles le da una vital importancia a este apartado: “Si el turista se siente protegido sanitariamente, ve que hay medidas de seguridad y que los transportes son los adecuados, seguro que va a elegir nuestro destino para sus vacaciones. Para ello hay que madurar esta idea y sentarnos a estudiarla con ayuntamientos y la Diputación para -por poner un ejemplo- agilizar todo la burocracia que supone ampliar la superficie destinada a los bungalows dentro de los campings”.

Así que cualquier nueva iniciativa es bienvenida desde esta Asociación: “En Olvera, se acaba de abrir (ver pág. 37) un nuevo establecimiento (‘Pueblo Blanco’) con todo tipo de comodidades y de primera categoría por lo que hay que agradecer a la familia Álvarez Colunga la gran inversión que ha destinado a este proyecto”.

En estos más de 20 años que lleva funcionando la Asociación, se han producido grandes cambios: “Desde las normas de higiene, pasando por las barreras arquitectónicas, a los socorristas; ahora tenemos unos campings en los que el cliente viene a disfrutar y a estar en contacto con la naturaleza con las mismas ventajas de quien, por ejemplo, prefiere un hotel”.

“Hay que erradicar la estacionalidad y para lograr ese objetivo es fundamental que seamos capaces de conectar con el turismo de la tercera edad”

Y todo eso ha ocurrido porque en HORECA se sienten plenamente amparados: “Aquí somos solidarios unos con otros y estamos protegidos e informados en cuestión de legislación vigente. Nuestros asociados saben que estamos para resolver sus problemas y hay que estar asociados porque es la mejor forma de defenderse ante cualquier imprevisto legal”.

Para Rodríguez Revelles en el apartado de las autocaravanas hay que avanzar todavía mucho: “Hay que evitar la competencia desleal y para eso las administraciones tienen que tomar cartas en el asunto porque no podemos ver un paseo marítimo o una zona de descanso llenas de autocaravanas. Pernoctar en un camping está al alcance de cualquiera con nuestros precios y no hay excusa que valga. Con nosotros tienen seguridad e higiene y desde aquí hago un llamamiento a las asociaciones de autocaravanas para que vean que el camino es estar con nosotros”.

Así que de cara al futuro y pese a los tiempos que corren, José María Rodríguez Revelles es optimista: “No hay que bajar la guardia en el servicio que damos para buscar nuevos mercados porque tenemos los recursos naturales suficientes para que no haya tanto paro en esta provincia. Tenemos que arrimar todos el hombro y sentarnos en una misma mesa empresarios, sindicatos y administraciones para que recuperemos unos empleos necesarios para todos”.

Estabilice sus instalaciones **ELIMINANDO** su **Energía REACTIVA** del consumo Eléctrico.

Inversión Mínima, RENTABLE y de RÁPIDA Amortización.

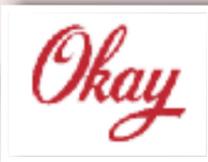
www.grupohermasvg.com



Tel.: 856 074 175 - 617 805 902

factura@grupohermasvg.com

‘Pastelerías y Cafeterías Okay’ celebra su medio siglo al servicio del cliente



Las ‘Cafeterías y Pastelerías Okay’ están presentes en el Campo de Gibraltar desde 1961 cuando Manuel Gavira Sáenz decide abrir un establecimiento que fuese lugar de encuentro de los linenses. Su éxito fue tal que casi 50 años después una decena de cafeterías y pastelerías ofrecen sus servicios a todo el Campo de Gibraltar y parte de la Costa del Sol.



Una de las claves de sus éxitos son sus pasteles. Bollería para consumir en el día o tartas especiales para celebrar cualquier tipo de evento, tales como cumpleaños, bodas, comuniones, etc. Todo ello acompañado por un servicio personalizado. Aunque la clave realmente está entre los fogones donde se elaboran estos dulces: el obrador. Es el más importante de la comarca, con una producción superior a cien mil dulces al día, elaborados por las manos de más de 20 personas que disfrutan construyendo sabores para regalar al paladar.

Sus dos productos estrella actualmente son el ‘croissant’ (del que se vienen a elaborar 500 diariamente) y la ‘japonesa’ (300 al día). Para la gerente de estas cafeterías y pastelerías, Isabel Gavira Gómez, el principal atractivo de sus dulces está en el uso de las materias primas de calidad y la elaboración artesanal de cada uno de ellos, manteniendo las recetas tradicionales. También se producen otros productos que cada vez tienen más demanda en el mercado, como los mini-pasteles y los salados, éstos últimos sobre todo para servicios de catering.

Isabel Gavira Gómez apunta que la clave de este éxito está en la filosofía de trabajo que tiene la empresa: “Nos gusta ofrecer lo mejor y dárselo al cliente para que disfrute con nuestros productos”.

Puestos al habla con Tamara Pérez Gavira, le preguntamos por la estrecha relación que mantuvo su pa-

dre con HORECA: “Nuestro querido padre fue el fundador de los negocios de restauración familiares que tienen su origen en los años 60. No hay que olvidar que estamos en plena celebración del 50 aniversario, tenía grandes inquietudes y desde temprana época asistía tanto a las reuniones de HORECA en Cádiz, para los convenios provinciales, como a las reuniones sobre la contribución en los tributos del momento en la Delegación de Hacienda”.

Fue, en definitiva, en el año 1977 cuando Manuel Gavira comenzó a tener una gran vinculación con los decididos empresarios del sector hostelero que -tras la Asamblea de El Puerto de Santa María- deciden agluti-



Manuel Gavira Sáenz, activo miembro fundador de HORECA, inauguró la firma en 1961

“Compartimos el consenso que otorga la figura de Antonio de María y si HORECA no existiera, habría que crearla”

narse con el nombre de HORECA, en lo que entonces era una organización de restaurantes y cafeterías.

Hoy en día, la plantilla de pastelerías y cafeterías ‘Okay’ está rondando el centenar de trabajadores frente a la apenas veintena cuando la empresa echó a rodar. El trabajo diario se realiza con una serie de materias primas tan tradicionales como harina, huevos, azúcar, leche, almendras y frutos secos. Todo para que el cliente encuentre productos de primera calidad tanto en los obradores como en las cafeterías donde -lógicamente- no faltan las bebidas, los refrescos, cafés y todo tipo de bollería.

Hay que tener en cuenta dos factores muy importantes, según destaca Tamara Pérez Gavira: “Tenemos un obrador de pastelería tradicional y artesana y además trabajamos no sólo la pastelería y su distribución sino la cafetería”.

Como una imagen vale más que mil palabras es suficiente con ver la fotografía de la página izquierda, que corresponden a las instalaciones de ‘Okay’ de su obrador principal en el Polígono Industrial del Zabal (La Línea de la Concepción) para hacerse una idea del volumen de producción que la firma genera a diario, siendo su producto estrella el croissant.



Por lo que respecta a los proveedores de ‘Okay’, éstos se encuentran en toda España, igual harineros de Valladolid, cartonajes en distintas ciudades andaluzas y catalanas, grandes empresas con origen en Bilbao o proveedores locales..., surtiendo casi exclusivamente a los establecimientos que la firma tiene abiertos tanto en Algeciras, como en La Línea o San Roque.

En la firma ‘Okay’ siguen apostando firmemente por pertenecer a la Patronal de la Hostelería: “Nuestra presencia y actuación es reveladora de compartir el consenso que permite la figura de Antonio de María. HORECA, como toda obra humana, tiene sus defectos y sus virtudes pero si no existiera, habría que crearla.

Y es que en esta empresa familiar tienen muy claro como hay que ganarse al cliente: “Con humildad y perseverancia, tratamos de servirlos con lo mejor de nuestros esfuerzos y no se crea que es una tarea fácil”.

Por último, señalar que ‘Okay’ ha trasladado sus instalaciones de obrador y logística, abierto dos nuevos establecimientos de cafetería-pastelería y, hace unas semanas, inaugurado un establecimiento de tipo lúdico para niños (‘Okay kid’).



‘Restaurante Gaspar’ de Zahara participó en el ‘VII Concurso Nacional de Tapas de Valladolid’

Recientemente se celebró en Valladolid la VII edición del ‘Concurso Nacional de Tapas de Valladolid’. La representación gaditana estuvo integrada por el restaurante ‘El Campero’ de Barbate y el restaurante ‘Gaspar’ de Zahara de los Atunes, dos establecimientos de prestigio en la zona de La Janda. El primero es considerado un referente europeo en la cocina del atún y el segundo un sitio al que acuden los que desean tomar platos imaginativos de atún y de carne de retinto, dos materias primas que maneja el establecimiento zahareño. En las dos tapas estará presente el atún. Los dos participantes gaditanos debutaban en este certamen en el que ya han estado presentes en otras ocasiones ‘El Guanche’ de Puerto Real o el restaurante ‘El Aljibe’ de Cádiz.

La imaginación es una de las principales cualidades de Rafaela Castro, 38 años, responsable de cocina del restaurante ‘Gaspar’, que regenta precisamente su hermano, del mismo nombre. El establecimiento ya ha recibido ya varios premios en los concursos de tapas que hacen en Zahara con el atún y la carne de retinto.

La tapa que estrenaron en Valladolid se llama ‘Aire de Cai’ y bajo ese nombre se esconden unos cebollinos, que se vacían por dentro y a los que sólo se les deja la parte exterior. Luego se rellenan de un tartar de atún (pescado crudo y marinado con especias). El plato se complementa con algas de la provincia de Cádiz, un novedoso producto de la empresa ‘Suralgae’ que está subiendo peldaños con gran rapidez. En este caso Rafaela utilizó espárragos de mar y ogonori.

A Rafaela le gusta dar toques de otras cocinas a sus preparaciones y en la carta del restaurante se pueden encontrar aderezos de la cocina oriental y del Norte de Africa. El establecimiento se fundó hace una década y es un restaurante de pequeñas dimensiones situado en la calle Varo Valdés de Zahara, con un salón interior y una terraza en la calle. La tapa del restaurante ‘Gaspar’ se servirá en el restaurante ‘Los Zagales’ de Valladolid que fue precisamente el que ganó el año pasado el certamen.



La tapa ‘Aire de Cai’ del restaurante Gaspar. El color del cebollino se consigue con pintura comestible.



Dos rincones típicos del restaurante Gaspar, enclavado en la localidad de Zahara de los Atunes

Periodistas franceses visitan la provincia atraídos por el flamenco

Algunos de los más prestigiosos medios de comunicación franceses como la televisión pública ‘TF1’, la revista ‘Paris Match’, o los periódicos ‘L’Express’, ‘Le Nouvel Observateur’, ‘Le Parisien’ o ‘Metro’ han recorrido la provincia siguiendo las huellas del flamenco en un viaje organizado por el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz y ‘Turismo de Andalucía’.

La actuación de la bailaora y coreógrafa Cristina Hoyos en París ha despertado una gran expectación en Francia, tanto que varios medios de comunicación se han interesado en conocer las raíces del flamenco en Andalucía.

Ésta ha sido la razón por la que la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía ha organizado junto al Patronato de Turismo de Cádiz este viaje de prensa a la provincia cuyo objetivo es difundir la imagen de Cádiz en el mercado francés, un país que en 2010 aportó más de 58.000 viajeros a la provincia y que va a más cada año.

El presidente del Patronato Provincial de Turismo y de la Diputación, José Loaiza, y el diputado del Área de Desarrollo Económico, Alejandro Sánchez, acudieron a darles la bienvenida en la famosa ‘Venta de

Vargas’ de San Fernando, donde inició su carrera Camarón de la Isla y donde tenían su primera cita. La tarde la dedicaron a visitar la ciudad de Cádiz y concretamente el Barrio de Santa María donde se encuentra el Centro Andaluz de Flamenco de la Merced. Tras Cádiz se desplazaron a Jerez donde tras tapear en el bar ‘Juanito’ asistieron a un espectáculo flamenco en la Taberna Flamenca.

Posteriormente visitaron en Jerez el Centro Andaluz del Flamenco antes de partir con destino a Sevilla donde pudieron conocer las bodegas Tradición y disfrutar de un tapeo en el restaurante La Cruz Blanca.





PRODAT®
líderes en protección de datos

La mayor red nacional de Consultores en Protección de Datos

Les desea Felices Fiestas

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

Contacte con nosotros llamando al 956.079.841

Los Mandos Intermedios entregan sus 'X Premios de Hostelería y Turismo'

Unas 300 personas se dieron cita en la Escuela Profesional de Hostelería (EPH) de Jerez para asistir al acto de entrega de los 'Premios de los Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería', que este año han alcanzado su décima edición.

El acto contó con la presencia en la mesa presidencial de la alcaldesa de Jerez, M^a José García Pelayo; el delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel García Piñero; el director de la EPH de Jerez, Vicente Fernández; el concejal delegado de Turismo del Ayuntamiento de Jerez, Antonio Real, y el presidente de la Asociación de Mandos Intermedios de la Provincia de Cádiz, Pascual Castilla.

Destacar también la presencia en el acto del presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, el presidente del Club de Marketing de Cádiz, Emilio de la Cruz; el presidente de la Asociación de Barman de Andalucía Occidental, Salvador Velázquez; el directivo de Heineken España, Antonio Muñoz; el gerente de Makro El Puerto, Javier García, y reconocidos empresarios del sector y mandos intermedios provinciales. El acto estuvo presentado por Paqui de Asís Gómez, directora de comunicación e imagen del Casino Bahía de Cádiz, y Manuel Ahumada, gerente de los Mandos Intermedios.

En representación de los premiados, tomó la palabra Manuel Casal, directivo de Canal Sur, quien agradeció, en nombre de todos y cada uno de los premiados, los galardones otorgados en las distintas modalidades. En representación de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, tomó la palabra Emilio de la Cruz Gil, presidente del Club de Marketing, quien matizó la importancia del patrocinio de las instituciones y empresas privadas del sector turístico y hostelero.

Por último, la alcaldesa de Jerez, M^a José García Pelayo, clausuró el acto, felicitando a todos los premiados y valorando que este tipo de eventos se celebren en Jerez. La EPH de Jerez ofreció para finalizar un servicio de catering en el que la Asociación de Barman de Andalucía Occidental ofreció un cóctel con vinos olorosos del Marco de Jerez. Señalar finalmente que la ciudad de Chiclana ha sido designada para acoger la XI edición de estos premios.



Antonio de María, con un grupo de invitados

LISTADO DE GALARDONADOS EN LA EDICIÓN DE 2011

Hospitalidad Turística

- Bar La Dorada (El Puerto)
- Hotel Santa María (El Puerto)
- Hotel Macía Doñana (Sanlúcar)
- Restaurante Venta Asador Tropical (Arcos)
- Cervecería Marisquería Baro (Cádiz)

Imagen Profesional

- Josefa Benítez (Pastelería La Predilecta, Chiclana)
- Juan Gómez Benítez (Vcpte. Enólogos de España, El Puerto)
- Sebastián Aragón Moreno (Enólogo Bodegas Sanatorio, Chiclana)
- José Rosales Blanca (Jefe cocina EPH de Jerez)
- David Sánchez Pérez (Gerente Rest. El pescaito, La Línea)

Reconocimiento a la Excelencia

- IES Pintor Juan Lara, El Puerto
- Manuel Casal (Canal Sur)
- Revista Parques Empresariales, El Puerto
- Unión de Comerciantes de Cádiz
- Asociación de Barman de Cádiz

Menciones de Honor

- Antonio Páez, Rey del Vinagre, Jerez
- Tomás Terry Merello, relaciones públicas
- Claustro de profesores EPH de Jerez



Aumenta un 30% el número de cruceristas que llegan al puerto de Cádiz

Las cifras hablan de que el puerto de la Bahía de Cádiz ha recibido un total de 318.631 pasajeros cruceristas hasta el pasado mes de octubre del año en curso. Esta cantidad supone un incremento del 30,24% en comparación con el mismo periodo de 10 meses en 2010.

Este número es muy significativo porque supone que el puerto supera los 300.000 pasajeros cuando todavía quedan por contabilizarse los meses de noviembre y diciembre para que finalice el ejercicio. Sirva como referente que en 2010 hubo que esperar al mes de diciembre para superar los 300.000 pasajeros. Todo apunta a que 2011 se cerrará con una cantidad

global de 370.000 frente a los 334.000 contabilizados en el año anterior. Llama poderosamente la atención que el número de cruceristas ha aumentado durante estos meses aunque la cifra de escalas haya disminuido en comparación con los datos de 2010. Esta paradoja tiene una fácil explicación porque los buques que han llegado a Cádiz este año son más grandes lo que significa que transporten un mayor número de cruceristas.

Todos estos datos vienen a confirmar la importancia que está adquiriendo el puerto de la Bahía de Cádiz en un mercado en el que Barcelona sigue estando a la cabeza en España.



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

Lotería de Navidad



El número del décimo de este año es el 10.896 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 Av. Alcalde Manuel de la Pinta, nº 33, en Cádiz. Esperamos que este año entre los agraciados se encuentren muchos de nuestros asociados y reciban un buen pellizco de euros con el que aliviar la siempre necesitada economía en estos tiempos difíciles. Sólo queda desear buena suerte a todos los poseedores de este décimo.

Enlace matrimonial



Nuestra compañera administrativa en la sede central de HORECA en Cádiz, Encarnación Ramos Álvarez contrajo matrimonio el pasado 15 de octubre con Daniel Redondo Fuentes. El enlace tuvo lugar en la Iglesia Pioral de San Sebastián en la villa de Puerto Real, estando acompañados por familiares, amigos y compañeros de trabajo.

La pareja de recién casados disfrutó de un crucero de luna de miel por las islas griegas y actualmente reside en Puerto Real. Desde estas líneas, la gran familia de HORECA les desea la mayor felicidad a Encarni y Daniel.



Santa Marta

La festividad de Santa Marta, patrona de la Hostelería gaditana, sirvió un año más para que empresarios de toda la provincia se hermanaran en una fecha tan señalada.

El Consejo de Administración de HORECA y sus Asociaciones con su presidente, Antonio de María Ceballos, han participado muy activamente en estos actos. Una jornada de hermanamiento entre compañeros que tienen la ocasión de estrechar lazos en una fecha tan señalada.

NECROLÓGICAS

EMILIO CUETO ARROYO

De familia de gran tradición en la Hostelería, como su hermano Arsenio y sus sobrinos Raúl y Pepa, y de gran vinculación a HORECA, Emilio regentaba el restaurante Granja Santa Ana (plaza Elio nº 1 en Cádiz capital) desde que lo fundara en 1975 y que en 2007 pasó a manos de su hijo Emilio Cueto Reyes. Nuestro pésame a su viuda Loli y familiares.

JOSÉ MIRA SEMPER

Nacido en Cádiz, formó parte del Consejo de Administración de HORECA y fue el gerente de la heladería Mira con varios locales en la capital gaditana aunque el más visitado es el de la glorieta Ingeniero La Cierva. Muy celebre entre los gaditanos por su helado de turrón.

MANUEL RUIZ MARCHANTE

Director del horno panadería 'La Gloria', miembro de una familia de empresarios muy querida en Cádiz, falleció a los 69 años.

RAFAEL RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ

Director gerente del hotel 'Playa Valdelagrana' y persona muy querida en El Puerto.

GUILLERMO VALLEJO VÁZQUEZ

Muy vinculado a la Hostelería y al mundo cofrade jerezano, falleció a los 67 años. Nuestro pésame a su familia y en particular a su sobrino y vocal de la Asociación de Hoteles, Juan Manuel Vallejo Acosta (hotel 'Serit').

Los hosteleros entran en el mundo de la política

Las elecciones municipales han generado un curioso caso al producirse la irrupción de personalidades relevantes del mundo de la Hostelería y asociados a HORECA que han irrumpido en el mundo de la política.

Así, en el Ayuntamiento de Jerez ha sido designado concejal de Turismo el que fuera presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA y director general del 'Grupo HACE', Antonio Real. En el Ayuntamiento de Chiclana, ocupa idéntico cargo Stephan Schauer, hasta entonces director comercial del 'Grupo Iberostar' en Andalucía. Por último, José Antonio Santos, gerente del camping 'Torre de la Peña II' y vocal de la Asociación de Campings de HORECA es también concejal por el PP en el Ayuntamiento de Tarifa.

'Puerto Sherry' obtiene la 'Q' de calidad turística

Puerto Sherry se ha convertido en el primer puerto del litoral andaluz en lograr la 'Q' de calidad turística, un distintivo que le ha concedido la agencia 'Bureau Veritas', líder en este tipo de certificaciones y que fue la encargada de realizar la auditoría que finalmente ha premiado la calidad que ofrece el establecimiento portuense.

Este certificado es otorgado por el Instituto para la Calidad Turístico Española (ICTE), siendo muy valorado en el sector, pues se concede a las empresas en reconocimiento a la calidad de sus servicios. Puerto Sherry es el tercer puerto de España que ha sido distinguido con este rango.

HORECA, un año más con la Gala del Autismo

La Hostelería volvió a mostrar su cara más solidaria y HORECA colaboró de pleno en la IX Gala del Autismo que se celebró el pasado 11 de noviembre en el Palacio de Congresos de Cádiz.

La gala fue presentada por el torero Francisco Rivera Ordóñez y actuaron el cantante José Manuel Soto; el bailar Antonio Canales, la cantora Marina Heredia, el pianista y cantautor Martín Pareja Obregón, los cantaores Chiquetete y Rancapino, el ganador del concurso Se llama Copla del pasado año, Fran Doblas; la concursante del certamen Anaraida Sánchez; y el grupo de música pop Los Alpresa.

'Cruzcampo' distribuye un vino sin alcohol

El 'Grupo Matarromera' (cuyas bodegas se despliegan a lo largo del Duero, en Castilla y León) ha decidido, desde el año 2004, ser pionera en el mundo vitivinícola y convertirse en la primera bodega del mundo en producción y comercialización de la primera bebida a base de vino con cero grados de alcohol y ninguna caloría, 'EminaZero', con variedades tinto, blanco, rosado y espumoso.

Por lo que respecta al territorio andaluz, 'EminaZero' se comercializará gracias al acuerdo en exclusiva que ha firmado con 'Heineken-Cruzcampo' que permitirá que el vino sin alcohol esté en restaurantes, hoteles o grandes superficies comerciales.

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

Manual para el buen COMENSAL ante UNA típica MESA navideña

Estas fiestas (Navidad, Fin de Año, Reyes...) se prestan a las reuniones familiares y a los encuentros entre amigos que tradicionalmente se celebran en torno a una mesa. El número de comensales y la variedad de platos que se acumulan provocan a veces algunas situaciones peculiares que, en ocasiones, nos hacen dudar sobre la forma de afrontarlas.

COGER Y USAR LA SERVILLETA

Una vez sentados a la mesa, a menudo no sabemos el momento exacto de coger la servilleta. Saldremos airosos si lo hacemos justo después de que la haya cogido la anfitriona. Hay que recordar también que debe desdoblarse en parte y posarse sobre las rodillas.



El perfecto invitado nunca deja la servilleta sobre la mesa. Si por cualquier causa hay que levantarse, hay que posarla sobre la silla en la que estamos sentados. Mucha gente tiene la costumbre de desear buen provecho a las personas que comparten mantel. Aunque es un gesto de cortesía, en una ocasión especial lo mejor es pasar el detalle por alto y así no infringir las normas de la buena mesa.

La comida está en la mesa y los platos son tan suculentos que nos tientan saborearlos de inmediato. Llegado el momento, no está de más tener un poco de paciencia y esperar a que todos los comensales se hayan servido y a que la anfitriona comience a degustar el plato para empezar a comer.

LOS CODOS, LAS BEBIDAS Y LOS CUBIERTOS

A menudo, cuando estamos en la mesa no sabemos qué hacer con los brazos y los codos. Su posición correcta es pegados al cuerpo. Hay que evitar además apoyarlos a la mesa. De esta forma, se evitan pequeños accidentes.



Cuando se nos ofrece una bebida, no es conveniente alzar el vaso para ser servido. Tampoco se debe taparlo para rechazar un ofrecimiento. A veces, en mitad del ágape nos enfrascamos en una interesante conversación y nos olvidamos por unos instantes de la comida. Si se produce esta situación, los cubiertos deben depositarse sobre el plato horizontalmente sin tocar el mantel.

La medida aconseja además que al colocarlos no se hagan de manera que se asemejen a los remos de una barca. Cuando terminemos de comer, los cubiertos han de apoyarse sobre el plato perpendicularmente al borde de la mesa y con la empuñadura hacia el mismo borde. Visto desde arriba la colocación ideal sería más o menos así: a la derecha el cuchillo con el filo hacia dentro, a la izquierda, en paralelo, el tenedor.

EL PAN

El pan es un alimento fundamental en todas las mesas españolas. Algunas personas tienen por costumbre partirlo con el cuchillo. En una comida de compromiso ha de desgranarse con los dedos y separar pequeños pedazos a medida que se van comiendo.



SITUACIONES EMBARAZOSAS

Si tenemos el infortunio de asistir a un ágape en el que alguno de los platos no es de nuestro agrado, hay que ser discreto. Nunca se debe rechazar, la mejor manera de salir al paso de la situación es limitarse elegantemente a probar una pequeña cantidad.

En este tipo de almuerzos son relativamente frecuentes algunas situaciones que ponen en pequeños apuros a los comensales. En casi todas las comidas suele derramarse un vaso de vino. En este caso es fundamental no llamar la atención abundando en demasiadas excusas y confiar en la experiencia de la anfitriona. Ella sabrá cómo solucionar el problema.

Tampoco es extraño que alguno de los presentes sufra un inoportuno ataque de tos. Para evitar situaciones desagradables, lo mejor que se puede hacer es levantarse educadamente y dirigirse al cuarto de baño.



COMER QUESO Y SALPIMENTAR

A la hora de cortar el queso se recomienda utilizar el cuchillo y trozearlo en porciones pequeñas que se apoyarán después en pedacitos de pan. El tenedor queda para otros usos.



A la hora de salpimentar, las especias deben echarse directamente de sus recipientes o servirse de la cucharas de la salsera y pimentera, respectivamente.



FALTA EL CUBIERTO DE PESCADO

Si la mesa carece de cubierto del pescado, hay que usar el tenedor. Para cortar los trozos se debe ayudar de un pedazo de pan. Tampoco debe usarse el cuchillo para los crustáceos, para eso están los dedos.



LAS FRUTAS Y EL POSTRE

Los cubiertos están también indicados en los postres. Los que no resistan terminar la comida sin probar una naranja pueden pelarla con el cuchillo sujetándola con la mano izquierda y después dividirla en gajos. La jugosidad de esta fruta puede dificultar esta operación, si se da el caso, el comensal puede ayudarse del tenedor o del cuchillo. En cualquier caso el cubierto que nunca debe utilizarse en repostería es el cuchillo. Tenedor y cuchara se usan alternativamente según la consistencia del dulce.

Cuando nos ofrecen una bandeja de pasteles hay que cogerlos por sus envoltorios de papel o si carecen de él con la propia mano. La cena ha finalizado. Antes de pasar a otros menesteres no olvide estas tres últimas recomendaciones que nos harán quedar como un comensal modelo: no pedir jamás palillos de dientes, dejar la servilleta al levantarse a la izquierda del plato sin doblarla y jamás mojar las pastas en el café.



OSTRAS Y CONSOMÉ

A veces, las dudas que se nos plantean a la hora de comer platos tan exquisitos como las ostras nos evitan que disfrutemos plenamente de su sabor. La forma correcta de comerlas es sujetarlas entre los dedos y separarlas de las conchas usando el tenedor de dos puntas.



Lo mismo puede hacerse a la hora de degustar el resto de moluscos, mejillones y almejas. Poca gente conoce que para tomar el consome no es necesario utilizar la cuchara. Se puede beber a pequeños sorbos cogiendo la taza de sus dos pequeñas asas.

‘Igfoton’ e ‘Inyconsur’ mejoran la eficiencia energética de los asociados de HORECA

La necesidad de mejorar la competitividad de los asociados de HORECA desde diferentes aspectos, hoy más que nunca, se ha convertido en esencial para la viabilidad empresarial y el crecimiento económico de nuestras empresas. Así desde la Federación de Hostelería de Cádiz y con una visión de futuro clara se ha puesto en marcha este convenio para la mejora de la eficiencia energética de todos sus asociados, buscando el ahorro en la factura energética de cada uno.

Esta política de ahorro en los costes energéticos no sólo es buena desde el punto de vista de la sostenibilidad ambiental sino evidentemente de la reducción de costes energéticos para las empresas. Las facturas energéticas actuales representan un importante porcentaje de los costes de las empresas medianas o no, y su reducción tiene, sin duda, un interés creciente dada la tendencia a continuas subidas como ya viene ocurriendo cada año.



De izquierda a derecha, Javier Iglesias, Celia Mañueco, José M^a Sánchez y Raúl Romero.

Ante esta situación, desde HORECA se ha llegado a un acuerdo con dos empresas gaditanas altamente especializadas en el sector energético, abarcando mediante el acuerdo alcanzado, y a tarifas preferentes para los asociados, servicios de consultoría energética, proyectos de ahorro energético, auditorías y certificaciones energéticas, instalaciones de energías renovables para el ahorro de energía, tanto eléctrica como térmica, renovación y mantenimiento de las instalaciones eléctricas y/o de energías renovables existentes para la mejora de la eficiencia energética, así como gestiones técnico-administrativas con las compañías suministradoras de energía a fin de optimizar los contratos y las tarifas por sus consumos. Muchas de estas actuaciones pueden contar con subvenciones de la administración a fin de promover acciones conducentes al ahorro energético y en consecuencia a la mejora de la eficiencia energética de PYMES, en consonancia con la política energética andaluza, española y europea.

Obviamente para la realización de estas tareas ha sido necesaria la participación de las empresas gaditanas ‘Grupo IGFOTON’ e ‘INYCONSUR’, que además de capacidades humanas y materiales ofrecen la proximidad como garantía de actuación inmediata ante cualquier necesidad energética de los asociados de HORECA.

Tras la firma se pone en marcha el acuerdo para que todos los asociados interesados en el mismo pueden ya contactar con la sede de HORECA, que además tiene previstas algunas jornadas informativas para sus aso-

ciados, participando técnicos de las empresas firmantes del convenio.

En ellas además de presentar las novedades legales que vayan apareciendo en materia energética se presentarán productos, equipos y soluciones técnicas, para mediante casos prácticos, evaluar el potencial ahorro energético y en consecuencia de las facturas energéticas, así como contestar a las dudas que los asociados puedan tener respecto a sus consumos energéticos, programando visitas a las instalaciones de los asociados que quieran acometer actuaciones concretas.

Finalmente, añadir que gracias a este nuevo servicio que se prestará a los asociados de HORECA se ha dado respuesta a una necesidad ya detectada desde hace tiempo, sobre todo para las PYMES, que por su propia naturaleza no pueden tener un departamento propio para la gestión y el ahorro de la energía, siendo las empresas ‘Grupo IGFOTON’ e ‘INYCONSUR’ las que cubran esta necesidad.

Ambas empresas operarán como un departamento para la gestión y el ahorro energético



tu futuro...
...nuestra energía



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



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

☒ **Ingeniería Energética**
- Auditorías, Pre-diagnósticos, optimización costes energéticos

☒ **Energías Renovables**
- Diseño, ejecución y mantenimiento

☒ **Instalaciones Eléctricas**

Amamos la Caña
Cruzcampo[®]
de principio a fin.

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



Cruzcampo