

HORECA

C Á D I Z

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



JULIO 2011



El gran día de la Hostelería



ASOCIACIÓN
DE HOTELES

Stephaan
De Clerck,
nuevo
presidente



Juan Llull presenta
el Hotel 'Gran Conil'

B **S**

**Creceer implica dedicación,
sufrimiento y esfuerzo.**

**Empezamos
cuando quieras.**

Así es la **Cuenta Expansión Negocios**, pensada para que autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

• Sin comisiones de administración y mantenimiento

• Oferta de TPV en condiciones preferentes

• Una tarjeta de crédito y una de débito gratuitas

• Póliza de crédito en condiciones preferentes

Reúnete con nuestros gestores, llámanos al 902 323 000 o entra en bancosabadell.com

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

B **Sabadell**

No pueden con la Hostelería

Resulta curioso que en estos tiempos de recesión económica -en los que las cifras del paro aumentan a un ritmo insoportable para nuestra sociedad- ciertos agentes sociales y políticos se hayan empeñado en convertir a la Hostelería en blanco de sus iras como si fuéramos los culpables de una realidad que también nos está afectando de forma muy negativa. Olvidan que formamos parte de un sector que está propiciando una recuperación que -no siendo todavía suficiente- indica, al menos, el camino que debemos seguir.

La Ley Antitabaco se ha manifestado con total crudeza en este primer semestre de 2011. Todo cuanto advertimos a los gobernantes que iba a suceder se está cumpliendo. Incluso, con los números en las manos, son más los empresarios y trabajadores afectados por una actuación caprichosa que ha contado incluso con el beneplácito de ciertos grupos mediáticos afines a un Gobierno que se ha empeñado en castigar sin reparos a la Hostelería para desviar la atención de su incapacidad para poder recuperar el pulso económico de una situación que se le ha ido definitivamente de las manos.

Volvemos a esos tiempos, que parecían definitivamente desterrados, en los que el empresario era el culpable de todo lo malo que sucedía en España cuando somos parte de la solución y una de las mayores fuentes de creación de empleo que le queda a una sociedad tremendamente desencantada con sus gobernantes. Han convertido a los fumadores, en una primera lectura, y a los hosteleros, en el fondo de la cuestión, en elementos sospechosos cuando existe una solución intermedia en la que caben todos y en la que los daños sobre nuestro sector se hubieran minimizado.

A pesar de todo, las cifras de visitantes y las consecuencias económicas de su estancia demuestran que la Hostelería gaditana sigue siendo el colchón sobre el que descansan las mayores posibilidades de una recuperación que algunos se empeñan en retrasar con tan polémicas decisiones. Sirva como ejemplo más significativo de cuanto les digo la reciente apertura del Hotel 'Gran Conil' con el que el Grupo Hipotels y Juan Lull demuestran que todavía hay quienes confían en nuestro potencial como industria dispuesta a combatir la estacionalidad y la ineficacia de cuantos vienen a ponernos zancadillas en vez de alentarnos con sus iniciativas a seguir adelante.

No pueden con la Hostelería. Quedó patente en nuestra XXXIV Asamblea y en la toma de posesión de Stefaan de Clerck como nuevo presidente de nuestra Asociación de Hoteles porque cada vez somos más los que apostamos por esta provincia y por la calidad de nuestro servicio.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA





Edita

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

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

**Diseño, edición,
redacción
y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

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

Fotos

HORECA, Línea 6 y cedidas

Depósito Legal

289/82

NUESTRA PORTADA

El ejemplar con el qu



SUMARIO

- 5.- La Hostelería contra la Ley Antitabaco*
- 8.- Experiencias gastronómicas en el Hotel Playa*
- 10.- La provincia de Cádiz, en FITUR 2011*
- 14.- La innovación, elemento clave en el turismo*
- 16.- II Congreso de la SAEIA, en Cádiz*
- 21.- XXXIV Asamblea General de HORECA*
- 51.- Asociación Provincial de Mandos Intermedios*
- 54.- Ruta del Atún de Almadraba, en Conil*
- 56.- XII Asamblea de la Asociación de Hoteles*
- 62.- Inauguración del Hotel 'Gran Conil'*
- 66.- Inauguración de nuevos establecimientos*
- 72.- Firma invitada: Doménec Biosca*

aaaaaaa

La FEHR pide la suspensión de la 'Ley Antitabaco'

Representantes de las 74 asociaciones que forman la Junta Directiva de la Federación Española de Hostelería (FEHR) se reunieron con motivo de la celebración de FITUR para hacer una primera evaluación del impacto económico que la prohibición total de fumar está teniendo en las empresas del sector.

Según las informaciones de los representantes de la hostelería, en todas las comunidades autónomas se están sufriendo importantes pérdidas de ventas en bares, restaurantes y establecimientos de ocio nocturno, como consecuencia directa de la prohibición total de fumar que se ha impuesto en nuestro país con la nueva Ley Antitabaco que entró en vigor el pasado 2 de enero.

Ante la gravedad de estas pérdidas generalizadas que vienen a confirmar las previsiones realizadas por los hosteleros, y que dejan en evidencia la afirmación de la ex ministra de Sanidad, Trinidad Jiménez, de que "si algún impacto económico va a tener la prohibición total de fumar en Hostelería será el aumento de la clientela y del negocio", la Junta Directiva de FEHR ha asumido su compromiso de defensa de los intereses del sector hostelero, en el marco contemplado por el art. 7 de la Constitución Española, y con la unanimidad de los presentes, ha adoptado los siguientes acuerdos:

1.- Realizar un estudio del impacto económico de la ley antitabaco en la actividad de las empresas de hostelería, una vez haya transcurrido su primer mes de vigencia, para contar con datos contrastados.

2.- Pedir al Gobierno y a los Partidos Políticos que se de-

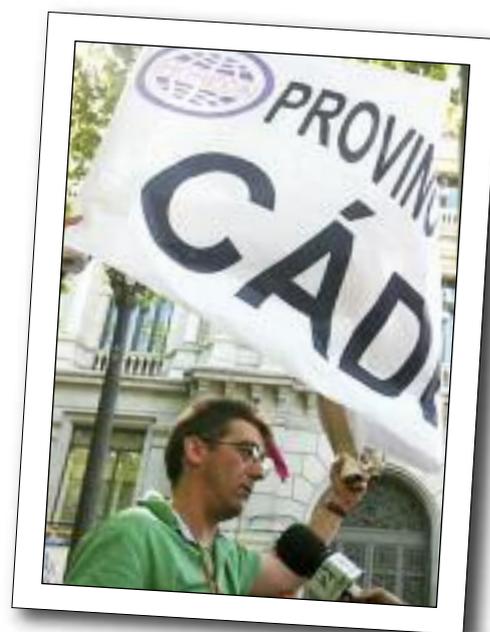
je en suspenso la aplicación de la Ley antitabaco que está ocasionando pérdidas de facturación va-

loradas en miles de millones de euros, y que se vienen a sumar a las ocasionadas por la crisis económica, haciendo insostenible la pervivencia de una gran parte de las empresas del sector.

3.- Pedir, asimismo, la modificación de la Ley Antitabaco en la línea de los 23 países de la Unión Europea que, contra la prohibición total que se ha impuesto en nuestro país y con un coste social y económico mucho menor, han adoptado legislaciones más flexibles que dan solución eficaz al derecho a la salud de los trabajadores y al derecho de los no fumadores a disponer de espacios libres de humos en los establecimientos de Hostelería.

4.- Crear una plataforma para dar acogida a todas las organizaciones y ciudadanos que deseen solidarizarse con el sector y adherirse a sus propuestas cuyo objetivo principal será la recogida de firmas para presentar una iniciativa legislativa de modificación de la ley en el sentido señalado.

5.- Crear un grupo de trabajo para valorar, priorizar y poner en marcha las múltiples iniciativas de actuación que se están proponiendo desde todas las asociaciones empresariales de hostelería de España.



Este cuadro refleja claramente que la Restauración está siendo la gran perjudicada con la Ley Antitabaco

RESTAURACIÓN	Trimestre 1	DIFERENCIA	DIFERENCIA
	OCUPADOS	OCUPADOS	%
2008	1.097.400		
2009	1.073.700	-23.700	-2,16
2010	1.052.900	-20.800	-1,94
2011	999.700	-53.200	-5,05
ALOJAMIENTO	Trimestre 1	DIFERENCIA	DIFERENCIA
	OCUPADOS	OCUPADOS	%
2008	299.000		
2009	286.500	-12.500	-4,18
2010	273.600	-12.900	-4,50
2011	315.900	42.300	15,46

Fuente: INE-EPA (ocupados por rama de actividad)

HORECA recoge 4.381 firmas entre asociados de la provincia en contra de la 'Ley Antitabaco'

El sector de la Hostelería ya le ha presentado un total de 600.000 a la defensora del Pueblo

El pasado día 4 de mayo, Jose María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), acompañado por los representantes del sector del ocio nocturno, FASYDE, 'Noche Madrid' y la Confederación Española de Organizaciones de Empresarios del Juego del Bingo (CEJ) y las máquinas de premio, principales sectores afectados por la 'Ley Antitabaco', entregaron a la defensora del Pueblo, María Luisa Cava de Llano, las 600.000 firmas recogidas en los establecimientos de Hostelería de toda España, con las que se solicita la suspensión de la 'Ley Antitabaco', que tan graves pérdidas está ocasionando a todos los sectores Hosteleros implicados.

En la reunión que mantuvieron posteriormente con la defensora del Pueblo, se trasladó a María Luisa Cava de Llano la petición de amparo y defensa de los colectivos laborales y empresariales afectados por los problemas provocados por la radicalidad e incoherencia de la ley antitabaco y ante la permanente falta de rigor del Ministerio de Sanidad en la difusión de información.

Los representantes de los sectores afectados transmitieron a la defensora del Pueblo, que sus reivindicaciones se producen ante la indefensión que vive el sector y la falta de consideración mostrada por la actual ministra de Sanidad, Leire Pajín, que ha hecho caso omiso a las diferentes propuestas de los hosteleros para mantener una reunión. Los hosteleros reivindicaron en esta reunión con la defensora del Pueblo que se tomen las medidas oportunas para cambiar una situación que pone a los afectados en una situación insostenible y de desventaja con respecto a la hostelería de la gran mayoría de países de la Unión Europea.



La defensora del Pueblo recibió con gran interés los datos sobre la problemática del ruido o del botellón que perjudica a la totalidad de los ciudadanos como un efecto colateral provocado por la improvisación de la 'Ley Antitabaco'.

CIFRAS ALARMANTES

Con respecto a los datos de impacto económico, Jose María Rubio, presidente de la FEHR, señaló la gravedad

Durante el primer trimestre de 2011, los restaurantes y bares de España han perdido del orden de 53.200 trabajadores

Por primera vez, desde hace algunas décadas, el empleo en la Hostelería española cae por debajo del millón de trabajadores

y el perjuicio económico y de puestos de trabajo provocado por la 'Ley Antitabaco', a partir de los datos oficiales de la Encuesta de Población Activa (EPA) del Instituto Nacional de Estadística (INE) del primer trimestre de 2011.

Durante los tres primeros meses del año, los restaurantes y bares de España han perdido 53.200 trabajadores, lo que significa el 21% del total de la caída de empleo en España durante el primer trimestre del año. Esto significa una reducción en el empleo de enero a marzo del -5,1% hasta 999.700 trabajadores, frente a 1.052.900 con que se contaba el año anterior. Por primera vez desde hace décadas, el empleo en el sector de la hostelería española cae por debajo del millón de trabajadores.

Si tenemos en cuenta que en este primer trimestre del año el empleo en el hospedaje ha crecido un +15'5% como consecuencia del 'boom' del turismo extranjero a raíz de la crisis de los países árabes del mediterráneo, la caída del -5'1% en restauración es aún más grave y pone de manifiesto que la 'Ley Antitabaco' se lleva por delante cualquier expectativa de crecimiento en estos momentos.

Cuando estamos a punto de alcanzar los cinco millones de parados en España y los datos turísticos aportan la única buena noticia que tiene la economía de nuestro país, la restauración y el ocio que suponen el 60% de la facturación del turismo, se ven lastrados por culpa de la 'Ley Antitabaco' con una caída de 20,6 puntos con respecto a los buenos resultados de los hoteles españoles.

La secuencia de datos de la EPA en Hostelería del primer trimestre del año entre 2008 y 2011, ofrece una información valiosísima para señalar el impacto de la Ley Antitabaco. Durante los años 2009 y 2010 en plena crisis, tanto hospedaje como restauración caen en este primer trimestre.

Sin embargo en 2011, cuando se produce el auge del turismo internacional, el hospedaje crece espectacularmente un +15'5% (remontando las caídas superiores al -4% que ha tenido el hospedaje entre los meses de enero y marzo en los años anteriores). Por todos es sabido

MANIFESTACIÓN ESTATAL
CONTRA ESTA LEY ANTITABACO

MADRID 17 horas
 9 DE MAYO CIBELES

AHORA VOTAMOS NOSOTROS

¡¡NOS VAMOS A MADRID!!

SERVICIO DE AUTOBUSES

libertadsinhumo

www.libertadsinhumo.com

que en el hospedaje se permite fumar en el 30% de las habitaciones, por lo que no les afecta la Ley Antitabaco, mientras tanto la restauración en lugar de crecer como el hospedaje se desploma cayendo un -5'05%.

La gravedad de estos datos, sobradamente anunciados por el colectivo hostelero, justifica iniciativas como la recogida de firmas que se ha trasladado a la Defensora del Pueblo y explican una medida tan excepcional como la convocatoria de una manifestación nacional contra la Ley Antitabaco que tuvo lugar el lunes 9 de mayo coincidiendo con el arranque de la campaña electoral.

HORECA, EN LA MACROMANIFESTACIÓN DE MADRID

Madrid fue testigo el pasado lunes 9 de mayo de la macromanifestación a nivel nacional de la Hostelería y empresarios del ocio nocturno para mostrar su completa oposición a la actual Ley Antitabaco, cuya entrada en vigor el pasado día 2 de enero ha supuesto un grave golpe para un sector ya de por sí gravemente afectado por la crisis.

La gravedad de la situación ha llevado a los hosteleros a manifestarse por primera vez en la historia, ante una ley que les lleva a la ruina. Cádiz estuvo presente en Madrid ya que HORECA había convocando a un centenar de empresarios y empleados del sector que se desplazaron hasta la capital en representación de todos de los asociados de los municipios gaditanos.

Nuevo ciclo en el Hotel Playa Victoria sobre 'Experiencias Gastronómicas'

El Hotel Playa Victoria se ha convertido en un referente de la gastronomía gaditana, despertando el interés tanto de profesionales de la restauración como de turistas que visitan la provincia en busca de experiencias gastronómicas, un nuevo atractivo turístico que compagina con el alojamiento y que lo hace un destino turístico completo.

VARIEDADES TINTAS EN EL MARCO DE JEREZ

La provincia también tiene tintos de gran calidad como demostró la 'Bodega Luis Pérez', degustando sus variedades tintas, que están muy valoradas en Europa. Además, mostraron sus viñedos y la manera de recolectar sus uvas y elaborar sus vinos.

PANCRACIO: BORN IN CÁDIZ

La empresa gaditana 'Pancracio' habló de su andadura por el mundo como abanderados de Cádiz con sus chocolates, que degustaron todos los asistentes en novedosos formatos, como pudo ser la pasta al chocolate, o sal al chocolate. Es una de las firmas con más reconocimiento a nivel mundial, pudiéndose encontrar en numerosos establecimientos en Nueva York.

RUTA DE LA TAPA DE LA LAGUNA

Un viaje por la historia de la tapa y el vino. Además de presentar la 'Il Ruta de la Tapa de La Laguna', barrio al que pertenece el Hotel Playa Victoria, quedo patente, una vez más, que fel hotel forma parte del día a día de los ciudadanos de Cádiz.

LA COCINA DEL SIGLO XIX

Como homenaje al Bicentenario, un recorrido por la



Luis Pérez, enólogo de la Bodega Luis Pérez, en un momento de su ponencia

historia de la gastronomía del siglo XIX y la ocasión de degustar recetas de la época elaboradas por el jefe de cocina del Hotel Playa que siguen de actualidad, como pueden ser el atún encabollado, plato típico gaditano. Colaboró una profesora de la Escuela de Hostelería de Cádiz, que habló de las recetas e ingredientes de ese siglo y su enlace con las recetas actuales.

'THERMOMIX' EN LA COCINA GADITANA

Una de las innovaciones más importantes en las cocinas ha sido la aparición de los robots o asistentes de cocina. Gracias al equipo de Thermomix, se pudo comprobar la facilidad para elaborar platos típicos gaditanos como las papas aliñás, caballa con fideos, poleá, paté de cabracho...entre otras, que a la finalización de la entretenida 'master se pudieron degustar.

www.sierraymar.net
Prado de la Feria 7/ Austria 5, Medina Sidonia (Cádiz)
Telf. 956 41 08 18 Fax. 956 41 13 74
sierraymar@sierraymar.net



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



ISO 9001
ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification





La plana mayor del Patronato Provincial de Turismo, alcaldes de distintos municipios de la provincia, el delegado provincial de Turismo, el entonces presidente de Diputación, el presidente de la Cámara de Comercio y otras personalidades acudieron al stand provincial para celebrar el 'Día de la Provincia de Cádiz' en FITUR

Las nuevas tecnologías protagonizaron el 'Día de la Provincia' en FITUR

El 'Día de la Provincia de Cádiz' en FITUR 2011 congregó en el stand provincial a una nutrida representación de la sociedad gaditana entre políticos, empresarios del sector, rostros famosos y medios de comunicación. En una edición donde las nuevas tecnologías para promocionar el destino han sido las protagonistas, el acto central de tan señalado día también estuvo capitalizado por los nuevos canales de comunicación y la aplicación turística que el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz le está dando.

El entonces presidente del Patronato de Turismo y de la Diputación, Francisco González Cabaña quiso aprovechar su intervención para hacer balance turístico de lo que fue el año 2010 en el que el turismo de la provincia ha seguido "sano y resistente, gracias al sobreesfuerzo de los empresarios".

A pesar de que 2010 ha sido un año "con muchos contratiempos para el turismo", Francisco González

Cabaña se ha mostrado esperanzador con respecto a lo que está siendo 2011 al ver varios signos que llaman a ser positivos, como que el número de turistas extranjeros ha crecido en 2010. El presidente se ha mostrado esperanzado por los claros signos de recuperación económica que está experimentando Alemania, nuestro principal mercado emisor de turistas extranjeros.

Francisco González Cabaña destacó el "sobreesfuerzo" de los empresarios turísticos al hacer balance de 2010

Dentro de la provincia, González Cabaña se ha referido a las infraestructuras, nombrando específicamente al aeropuerto de Jerez, del que dijo que, a pesar de que durante 2010 el tráfico se ha reducido, encara 2011 totalmente remodelado y preparado para recibir todos los turistas que sea capaz de atraer la provincia.

Tampoco se olvidó del puerto de Cádiz y la revolución que ha supuesto que importantes navieras como Ibercruceiros y MSC hayan apostado por Cádiz como puerto de embarque. El entonces presidente se mostró convencido de que el turismo de cruceros traerá más alegrías a la provincia en 2011 y años sucesivos.

Por su parte, la diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato, Irene Canca presentó la plataforma informática de atención personalizada a los usuarios que en 2010 ha atendido a casi 1.400 peticiones de información de usuarios



González Cabaña habló de las ventajas de la provincia

sobre recursos turísticos de la provincia de Cádiz y que ha permitido confeccionar una base de datos con más de 5.000 internautas interesados en la provincia. Paralelamente sigue funcionando la Oficina Virtual de información del Patronato, la pri-

mera de Europa y que desde 2002 ha atendido a más de 2.500 personas. La diputada informó asimismo del funcionamiento de los canales que el Patronato tiene en 'Facebook', 'Twitter', 'Flickr' y 'Youtube'. Para finalizar su intervención, Irene Canca avanzó las principales características de la nueva página web del Patronato que se presentará en breve.

PREMIOS A LA 'PROMOCIÓN TURÍSTICA'

Como ya es habitual cada año, el periódico 'La Voz' con sus ediciones de Cádiz y Jerez aprovechó el día de la provincia para entregar sus premios anuales a la Promoción Turística de la provincia y a la mejor iniciativa empresarial. En esta sexta edición han sido concedidos a Beatriz de Orleans por la labor de divulgación de la provincia que realiza entre su amplia red social; y a 'Ibercruceiros' por su apuesta por el muelle de la capital como puerto de embarque para sus travesías turísticas.



café Pérez-Campos



JOSE LUIS GARCIA DEL OJO

DISTRIBUCIONES

Telf.: 685 960 706

jlgarcia@ono.com

c/ Jimena de la Fra nº 6

11011 - Cádiz

Telf.: 956 860 596

Fax: 956 860 597

Jornadas dedicadas a la cocina marinera y marroquí, en el Restaurante 'El Barco'



El Restaurante 'El Barco', Avda. Príncipe de Asturias (frente a Gibraltar) en La Línea de la Concepción, mantiene una temporada más sus atractivas propuestas culinarias para atraer la atención del cliente con unos precios muy interesantes.

Así, se ha llegado a la 20 edición de sus 'Jornadas Gastronómicas Marroquíes' con un bufet con más de 60 variantes entre entrantes, platos y postres. Recientemente, finalizaron las IX Jornadas Marineras en las que destacaron la ensalada de pulpo, el salmorejo cordobés, los mariscos de la costa atlántica, el pudín convento y el café marino. El establecimiento linense completa su oferta hostelera con su 'Karaoke El Barco' y una terraza de verano denominada 'El Barco Chill Garden'. Reservas al 956 170 362.

Cocina popular cántabra en 'Los Jándalos Vistahermosa'



El Restaurante Altamira, del Hotel 'Los Jándalos Vistahermosa' (El Puerto de Santa María), clausuró recientemente la segunda edición de las 'Jornadas de Cocina Popular de Cantabria'.

Una propuesta gastronómica que se ha saldado con un balance altamente positivo gracias a la respuesta del público, que ya el pasado año apoyó esta iniciativa. Su chef, Domingo Astorga, ofreció un menú que sorprendió por la habilidad demostrada para compaginar vanguardia y recetas tradicionales. Un selección de platos populares, como 'Caricos de Cantabria estofados', 'Garbanzos con hongos y langostinos' o 'Cocido Montañés', inspirados en la recopilación de recetas caseras llevada a cabo por la televisión de Santander, 'Tele Bahía', así como en el libro de cocina del periodista Juanjo Cagigas.

Con este tipo de jornadas, 'Los Jándalos' (nombre con el se conoce a los andaluces originarios de Cantabria) impulsa una vez más el acercamiento entre esta región y Cádiz, trasladándonos los aromas, sabores y sensaciones de esta tierra. El 'Restaurante Altamira' celebra, asimismo, anualmente unas 'Jornadas de Carne de Cantabria' cuya última edición ha sido el pasado mes de junio.



CALIDAD



ASESORAMIENTO



FINANCIACIÓN



SERVICIO TÉCNICO



LLAVE EN MANO



PROYECTO



INGENIERÍA



OBRA



DECORACIÓN

la Concha

equipamiento profesional para hostelería

La innovación como un elemento clave en el turismo del siglo XXI

La jornada sobre 'Innovación, clave para el turismo del siglo XXI', que se celebró recientemente en el Hotel Playa Victoria de Cádiz, contó con la colaboración de Horeca, asistiendo a la misma más de cien profesionales del sector. Entre las autoridades presentes, hubo que destacar la de Manuel González Piñero, delegado provincial de Turismo de la Junta; Bruno García León, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Cádiz; Jesús Gatell, vicepresidente del Instituto Tecnológico Hotelero y presidente de la Comisión de Turismo de la Cámara de Comercio, y Antonio de María, presidente de la Patronal Hostelera.



La aportación al cliente es una pieza clave en los procesos de innovación del sector turístico, según han concluido los expertos participantes en la Jornada 'Innovación, clave para el turismo del siglo XXI', organizadas por SEGITTUR y el ITH en Cádiz. Esta jornada, inaugurada por el director del Instituto de Estudios Turísticos (IET), Vicente Monfort, forma parte del acuerdo de colaboración suscrito entre SEGITTUR y el ITH, y financiado por la Secretaría General de Turismo y Comercio Interior, dando respuesta así a las iniciativas previstas dentro del Plan del Turismo Español Horizonte 2020.

DECÁLOGO DE LA INNOVACIÓN

Durante la Jornada, se ha presentado el decálogo de la innovación aplicada al sector turístico que comienza con la idea de mirar qué pasa a nuestro alrededor, convertir ideas en valor, dar valor al cliente, ir más allá, estar presente en toda la cadena de valor, compartir conocimiento, tener actitud, pensar en el cliente, no obsesionarse con hacer I+D y por último pensar siempre en por qué no poner en marcha esa idea que tienes.

En este contexto, se ha hablado de la Plataforma Tecnológica del Turismo, www.thinktur.org, creada con el objetivo de trabajar en red y permitir a los usuarios que compartan conocimiento e información rela-

cionada con la innovación y las nuevas tecnologías aplicadas a los distintos ámbitos del turismo.

En el apartado dedicado en el transcurso de la jornada a 'la empresa turística familiar: importancia, perfil y competitividad', se dieron a conocer las iniciativas planteadas en el 'Plan Horizonte 2020', que permiten la mejora de la competitividad de la industria turística por medio de la introducción de la innovación y la tecnología, teniendo en cuenta la situación actual del sector turismo así como los retos que debe plantearse.

También se hizo una difusión del diagnóstico de la competitividad de la empresa familiar turística con el fin de mostrar, desde un punto de vista eminentemente práctico, la situación actual de las PYMES turísticas familiares, y las herramientas y soluciones que existen para poder mejorar su competitividad.

TALLERES PRÁCTICOS

Los talleres prácticos han abarcado en estas jornadas cuatro temas fundamentales: la innovación, la sostenibilidad y la eficiencia energética, la mejora de los procesos operativos del hotel y cómo vender más y mejor. Siendo este último, el que ha suscitado un mayor interés por parte de los asistentes. Para vender más y mejor, los representantes de Segittur y el ITH han de-

Internet es un canal de comunicación que contribuye a diseñar productos mucho más ajustados a lo que demanda hoy en día el turista

fendido la importancia de las nuevas tecnologías, y en especial Internet como canal de comunicación, dado que permite conocer mejor las necesidades de los clientes, lo que contribuye a diseñar productos más ajustados a lo que demanda el turista. En cuanto a la mejora de los procesos operativos del hotel, los expertos han asegurado que la innovación contribuye a aumentar la productividad, elevar los ingresos y disminuir incluso los costes de explotación.

También se pusieron en común casos prácticos de las diferentes opciones y tecnologías existentes, que son muchas y existe demasiada información técnica, pero poco práctica, así como una serie de ejemplos reales de su aplicación.

Esta jornada celebrada en la capital gaditana ha situado a la organización exactamente en el ecuador de las que se han previsto para el año en curso, ya que tras las realizadas en Peñíscola, León, Zaragoza y Cádiz, hasta la fecha. Quedan dos que tendrá lugar en Murcia (16 de junio), al cierre de esta edición, y Bilbao como colofón (22 de septiembre).



En la foto de arriba, Rocío Sutil, directora del Hotel 'Playa Victoria', Antonio de María, presidente de HORECA; Antonio Real, director del Grupo HACE y concejal del Ayuntamiento de Jerez, y Mari Paz Núñez, gerente de la Patronal de Hostelería, conversando en una pausa de las jornadas celebradas en los salones del Hotel 'Playa Victoria' de Cádiz.



LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Acreditación S.P. 51/00



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

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



De izquierda a derecha, el concejal de Fomento del Ayuntamiento de Cádiz, Bruno García, el presidente de la SAEIA, Félix López, y, representando a HORECA, Antonio de María, Rocío Sutil y Mikel Elorza

HORECA, en el II Congreso de la Sociedad Andaluza de Intolerancias Alimentarias celebrado en Cádiz

La Sociedad Andaluza para el estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA), ha creído oportuno realizar en la ciudad de Cádiz su II Congreso y con ello rendir homenaje y expresar su agradecimiento a los hosteleros de Cádiz que han demostrado ser tremendamente innovadores a la hora de tener en cuenta las necesidades de todos sus clientes. Desde el comité organizador se agradeció públicamente la presencia y colaboración de Antonio de María, Rocío Sutil y Mikel Elorza, por parte de HORECA, y del Dr. Miguel Lizaso por todas las molestias que se han tomado para que la SAEIA haya encontrado en Cádiz el medio adecuado para trabajar.

El Dr. José Navarro Pando, ginecólogo y director del centro de reproducción asistida BIONAC del Hospital Victoria Eugenia de Sevilla ha realizado la conferencia de apertura con un tema, primicia mundial, sobre histaminosis como causa de abortos de repetición e infertilidad femenina. Aporta como resultados previos en un grupo amplio de mujeres etiquetadas de irrecuperables para la reproducción, como el 30 % han

conseguido embarazos a término tratando la histaminosis alimentaria no alérgica (síndrome HANA) con dieta terapéutica. Estos resultados son tremendamente esperanzadores para mujeres diagnosticadas de migrañas, fatiga crónica, fibromialgia y otros síntomas histaminicos y que hasta ahora tenían problemas de infertilidad y abortos de repetición.

Posteriormente se ha realizado una mesa redonda cuyo objetivo es discutir la problemática de retirar las proteínas lácteas de productos no lácteos. Los resultados acumulados de varios años de trabajo nos muestran que el mecanismo mas frecuente de intolerancias alimentarias es el de histaminosis, dicho de una forma coloquial, cuando una persona toma algún alimento que no tolera, libera una molécula llamada histamina y los cúmulos de esta molécula son los responsables de los síntomas.

Este problema puede afectar al cincuenta por ciento de la población y de los afectados, el 92 % son por proteínas lácteas bien solas o con mas alimentos, la

La SAEIA hace un llamamiento a los productores de alimentos para que retiren los lácteos que tan indiscriminadamente han ido incorporando

presencia de proteínas lácteas en alimentos tan variados como embutidos, fiambres , patés, patatas fritas y así hasta aproximadamente noventa productos limita en gran parte la vida de los afectados, bien por limitar el consumo de productos , bien por la pérdida de la salud por transgresiones alimentarias no deseadas.

SAEIA quiere realizar un llamamiento a los productores y manipuladores de alimentos para que retiren los lácteos de todos los alimentos que tan indiscriminadamente han ido incorporando y en ese sentido, propuesto por SAEIA, se ha firmado un manifiesto por varias sociedades de afectados entre ellos la Asociación Española de Cefaleas y varias Asociaciones de fibromialgias y fatiga crónica.

MANIFIESTO

La Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA), después del conocimiento generado por el grupo de profesionales dedicados a la asistencia clínica y con una experiencia de varias decenas de miles de casos estudiados ha elaborado para general conocimiento el siguiente manifiesto:

1º- *La histaminosis alimentaria no alérgica (HANA) es responsable en su gran mayoría de síntomas fibromialgicos, cefaleas, digestivos , fatiga crónica y otros .*

2º- *El alimento que con más frecuencia induce liberación de histamina por las células de la persona afectada son las proteínas lácteas (más del 90 %).*

3º- *La presencia de estas proteínas en productos no lácteos como embutidos, fiambres, patés, bolsas de patatas fritas, panes y una larga lista, limitan enormemente la dieta de las personas afectadas y en el peor de los casos recaen de sus dolencias por no sospechar su presencia en productos que tradicionalmente no las contenían (aún estando etiquetado)*

4º- *Especial mención queremos hacer a los restauradores por el uso masivo de lácteos como ingrediente no sospechado en sus preparados y sin aviso en las cartas*

5º- *Incidimos una vez más en que la histaminosis inducida por proteínas lácteas es una entidad clínica diferente a la intolerancia a la lactosa y que la leche sin lactosa no ha de ser consumida por estos afectados .*

6º- *Estas observaciones no pretenden demonizar ningún alimento pero los resultados obtenidos avalan la decisión.*

7º- *Apelamos al buen hacer de productores y manipuladores de alimentos que tengan presente esta realidad , al mismo tiempo sepan que a todos aquellos productos que incorporen lácteos no podrán ser consumidos por casi la mitad de las personas.*

A este manifiesto se adhieren también la Asociación Española de Pacientes con Cefalea, las Asociaciones de fibromialgia y fatiga crónica y otras futuras que se irán incluyendo paulatinamente.



BAR CERVECERIA

LAS FLORES · 2

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

La Hostelería de Chiclana, con la cultura

El aula de cultura acogió la primera de las cinco jornadas que han organizado las Asociaciones de Hostelería de Chiclana y de Barman de la Provincia de Cádiz conjuntamente. El acto estuvo acompañado por una importante representación de la Hostelería chiclanera, compañeros venidos de Cádiz, Jerez y San Fernando y por chiclaneros particulares que mostraron interés por esa primera jornada y asistieron al acto.

En la jornada se trató sobre las nuevas tendencias en los combinados y en la recreación del gintonic perfecto así como la degustación de siete diferentes tipos de gintonic y de un cocktail todo ello elaborado con una ginebra Premium de primerísima calidad como es la 'Special Rives Gin'. Precisamente este acto sirvió para que el delegado de Andalucía, Rafael Jiménez hiciera la presentación en primicia del nuevo formato de botella a nivel nacional.

En primer lugar, Juan Miguel Pimentel (director de marketing) presentó una proyección sobre el mundo de la ginebra, hablando sobre sus inicios, elaboración, producción, composición y todo lo relativo a esta bebida y en especial a su marca 'Rives'.

Acto seguido el barman Luis Miguel Ríos presentó cinco diferentes tipos de gintonic novedosos y diferentes, que fueron: el primero con kiwi y fresas; un segun-

**JORNADAS FORMATIVAS Y CATAS
PRIMAVERA 2011**

ORGANIZA:



**ASOCIACIÓN CHICLANERA
DE HOSTELERÍA**



**ASOCIACIÓN DE BARMAN
DE CÁDIZ**

22 de Marzo de 2011
EL GIN TONIC PERFECTO. Las Nuevas Tendencias en Combinados: Master Class Rives con Gin Special Rives. *Lugar: Teatro Moderno-Aula de Cultura. Hora: 18:00H.*

28 de Marzo de 2011
JORNADAS CON LOS BOMBEROS. Formación y Actuación en caso de incendios con prácticas reales contra incendios. *Lugar: Sala Box. Hora: 17:00H.*

29 de Marzo de 2011
CATA DE VINOS GADITANOS. A cargo de Bodegas Luis Pérez. *Lugar: Teatro Moderno-Aula de Cultura. Hora: 18:00H.*

5 de Abril de 2011
JORNADA CRUZ ROJA. Formación y actuación en caso de accidentes y prestación de primeros auxilios en los establecimientos de hostelería. *Lugar: Sede Cruz Roja, C/ Jesús Nazareno, 11. Hora: 18:00H.*

12 de Abril de 2011
DEGUSTACIÓN DE JAMÓN Y VINOS. A cargo de Distribuciones Quecuty. *Lugar: Teatro Moderno-Aula de Cultura. Hora: 18:00H.*

do con manzana y hierbabuena; el tercero con canela y naranja; un cuarto con frutos rojos y, por último, el gintonic perfecto donde explicó y demostró por qué se le denomina de este modo.

Para finalizar el acto el presidente de la Asociación de Barman de Cadiz, Juan Carlos Morales hizo la presentación de un gintonic creado específicamente para la ocasión denominado '1811', con el que hace un homenaje al Bicentenario que se celebra en Chiclana este año. El mismo lleva gotas de oloroso dulce y uva moscatel, ambos productos de Chiclana.

Realizó un segundo combinado con pepino, mandarina, albahaca fresca y corteza de limón llamado gintonic tropical y finalizó con un clásico de la coctelería internacional, el 'White lady'.

La Copa del Mundo 2010, en el Hotel 'Guadacorte Park'

Con motivo de la gira que está realizando la Copa del Mundo de Fútbol, ganada por la selección el pasado 11 de julio de 2010 en el Mundial celebrado en Sudáfrica, por toda la geografía española, el Hotel Guadacorte Park tuvo el honor de alojarla antes de su presentación en el Nuevo Estadio del Mirador, en Algeciras.

Tanto los clientes alojados como el personal del hotel perteneciente a la ca-

dena HACE y que dirige Juan Carlos Carmona, tuvieron la oportunidad de hacerse unas fotos inolvidables, agradeciendo la dirección del establecimiento, que está situado en la localidad campogibaltareña de Los Barrios, la gentileza que mostró la Federación Andaluza de Fútbol (FAF), representada por su presidente, Eduardo Herrera, por Pedro Borrás, presidente provincial, y por Antonio Alcoba, vocal de la Junta Directiva de la FAF.





INGENIERÍA E INSTALACIONES
EFICIENCIA ENERGÉTICA
CALIFICACIÓN AMBIENTAL
SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA
PLANES GENERALES DE HIGIENE
ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS (APPC)
TRAMITACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO
SALUD PÚBLICA Y SANIDAD AMBIENTAL
**ASESORÍA JURÍDICA EN HOSTELERÍA,
AGROALIMENTACIÓN, URBANISMO Y
MEDIOAMBIENTE**



FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:

CURSOS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BÁSICO, ESPECÍFICOS Y ALTO RIESGO)

LEGIONELA. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES RIESGO

SEGURIDAD ALIMENTARIA-SISTEMA APPC Y EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

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

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

www.sidma.es - info@sidma.es

Telf.-Fax: 956480321

C.I.F: B-91335018

**Domicilio social y sede en: Calle Áncora Nº2, Local 11, CC "El Ancla";
El Puerto de Santa María; Cádiz.**

‘Bar Juanito’ y ‘Catering Alta Cazuela’ inauguran ‘Mirabanda’ en el Hotel NH



Bar ‘Juanito’ y ‘Catering Alta Cazuela’ cuentan ya con un nuevo establecimiento que viene a ampliar su catálogo de arte culinario. Bajo el nombre ‘Mirabanda, el salero de Juanito’, la flamante instalación, situada en la Avenida Álvaro Domecq, en la terraza del ‘Hotel NH’, ofrecerá a sus clientes un concepto distinto a la cocina tradicional, ya que incorpora un concepto gastronómico más moderno y acorde con los tiempos que actualmente corren.

De esta forma, a nuestros habituales platos, como pueden ser las archiconocidas alcachofas, se sumará una nueva selección de platos entre los que podemos encontrar la hamburguesa de ternera al retinto, el pincho moruno de atún, las exquisitas ensaladas de verduras y por supuesto, nuestros deliciosos postres.

Entre las novedades de ponemos a disposición de nuestros clientes destaca por encima de todo el

horario, de 12 de la mañana a 12 de la noche, pues permitirá abarcar la hora del tapeo, el almuerzo, la cena así como otras demandas, como puede ser un buen café, nuestro amplio catálogo de tartas o la digestiva copa vespertina.

Así las cosas, nuestra cocina estará a disposición de los usuarios a cualquier hora del día, un hecho que pone de manifiesto la flexibilidad y polivalencia del local.

‘Mirabanda, el salero de Juanito’ cuenta con una completa renovación, que ha sido realizada por el estudio de arquitectura ‘Decorac’, de Rodrigo Catalá, conocido por sus múltiples trabajos en Madrid, donde tiene su oficina central.

La nueva instalación nace con el respaldo y beneplácito de la prestigiosa ‘Cadena NH Hoteles’, que ha puesto a disposición de nuestra empresa toda su estructura profesional, canalizada a través del director del hotel, Daniel Betanzos.

La Hostelería fomenta el centro histórico

Los establecimientos de Hostelería del Centro de Jerez de la Frontera han llegado a un acuerdo con ‘Parking Centro’, mediante el que se facilitará, durante las tardes noches de los sábados y todo el domingo, de manera gratuita, el parking durante hora y media, a los clientes de los establecimientos que se adhieran a esta promoción.

Con esta medida, y nuevamente, ‘Parking Centro’, con acceso en plena Calle Larga, se dispone a relanzar en los próximos días en Jerez de la Frontera la promoción ‘Llenemos el centro’ con la finalidad de revitalizar el Centro de la ciudad, como en años anteriores, materializando de este modo el compromiso de acercar el Centro de Jerez a todos los ciudadanos, mejorando la accesibilidad a los comercios, especialmente a los locales de ocio y durante los fines de semana.

La promoción consiste en regalar a los clientes de aquellos bares del centro histórico de Jerez que se adhieran a esta promoción 90 minutos de aparcamiento en ‘Parking Centro’, desde la tarde noche del sábado y todo el domingo, a través de vales que recibirán los clientes al abonar su consumición en dichos locales.



‘Medalla de Oro’ de HORECA a José de Mier y González Piñero

HORECA entregó su ‘Medalla de Oro’, en reconocimiento a la gran labor en favor del sector que han venido desarrollando en la última década, al que fuera alcalde de Chiclana y ahora delegado estatal de la Zona Franca, José de Mier, y al que fuera gerente del Patronato Provincial de Turismo y actualmente delegado provincial de Turismo, Manuel González Piñero.



Feria de la Hostelería en los jardines del Hotel ‘Bahía Sur’

En los jardines del Hotel ‘Bahía Sur’ de San Fernando, se celebró una nueva edición de la ‘Feria de la Hostelería’ en la que empresas relacionadas con el sector y que colaboran con la Patronal brindaron a los asociados de HORECA la posibilidad de conocer mejor y poder degustar un amplio catálogo de sus productos.



Antonio de María, durante su discurso, acompañado por el Consejo de Administración de HORECA

Jornada de convivencia la que pudieron disfrutar los empresarios del sector de la Hostelería de Cádiz con motivo de la celebración en las instalaciones del Hotel Bahía Sur de San Fernando de la Asamblea General de HORECA, la Feria de la Hostelería y un almuerzo de hermandad en el transcurso del cual la Patronal rindió homenaje a sus asociados jubilados, a miembros de su Consejo de Administración y especialmente a José de Mier y Manuel González Piñero.

Rechazo a la ‘Ley Antitabaco’ y crítica al fiasco que suponen las ayudas por el ‘Bicentenario’

La Federación Provincial de Empresarios de Hostelería (HORECA) celebró su XXXIV Asamblea General en la que su presidente, Antonio de María Ceballos, ofreció a los asociados presentes un informe de la gestión realizada a lo largo del pasado ejercicio, haciendo especial hincapié en los negativos efectos que la reciente ampliación de la Ley Antitabaco está teniendo en el sector.

Las primeras palabras del presidente de HORECA, Antonio de María, fueron de lamento porque, después de muchos años en los que la Asamblea se celebraba en El Puerto para respaldar a un empresario del sector, “es una lástima que al final nos tengamos que venir a San Fernando porque pesa una orden de derribo sobre la hacienda Las Beatillas”.

“Sólo espero que nuestro amigo y compañero José Antonio López Estera no pierda ese empuje que le caracteriza en los nuevos proyectos que seguro va a emprender”.

Crisis

Entrados en materia, Antonio de María dijo que “la gestión del último ejercicio ha deparado un déficit de 12.000 euros lo que, teniendo en cuenta el delicado momento que atraviesa la economía, no se puede calificar como negativo. Se trata, de cara al presente



López Estera y Antonio de María, en la Asamblea del año pasado en ‘Las Beatillas’

año, de apretarnos el cinturón y adecuar los presupuestos a nuestras necesidades y al número de empresas que forman parte de HORECA y que se pueden cifrar en 734.

Agradecimiento

Antes de abordar punto por punto su detallado informe presidencial, Antonio de María agradeció a todos los miembros del Consejo de Administración el trabajo que han venido realizando este año, en el que se ha reforzado el trabajo de la Federación.

“Un trabajo que, en lo que se refiere a las distintas administraciones públicas, se ha visto materializado en diversas acciones que nos han reportado muchos beneficios”. Antonio de María también tuvo palabras de agradecimiento para la dirección y personal del Hotel ‘Bahía Sur’ por su acogida y total disposición.

El circuito jerezano se ha asegurado cinco años más la presencia de los mejores pilotos en su trazado

El GP de Motociclismo y el Aeropuerto, temas ‘estrellas’ de Jerez

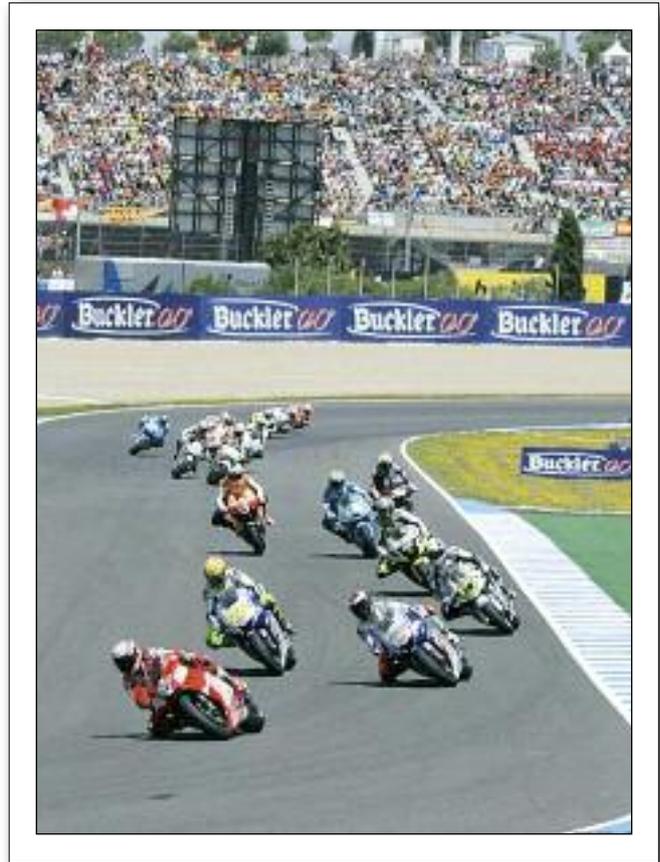
En en el análisis, población por población, Antonio de María se congratulaba de que, coincidiendo con la celebración de esta Asamblea, “nos ha llegado la noticia de que el Circuito de Jerez se ha asegurado la celebración del Gran Premio de Motociclismo para los próximos cinco años”.

Precisamente en la población jerezana se está abordando un Plan Turístico que contempla una ruta de Iglesias para que los turistas puedan contemplar el enorme patrimonio religioso de Jerez, “iniciativa que ha contado con el visto bueno del obispo y que esperamos que su éxito anime a que se propague por otras poblaciones de la provincia”.

Romper la estacionalidad

El tema del Aeropuerto de Jerez siempre es tratado en el informe presidencial ya que “hay que seguir apostando por romper la dinámica de la estacionalidad, siendo una cuestión en la que no sólo son las administraciones las que tienen mucho que decir al respecto. También queremos escuchar las propuestas que nos puedan ofrecer los operadores”.

“Hay que preguntarse también qué está pasando con las compañías aéreas y analizar todas las propuestas, pero teniendo muy claro que no vamos a poner dinero por delante (Ryanair se fue a Granada, les costó más de 200 millones de pesetas y no fue ni un inglés...), pero sí unas infraestructuras capaces por lo que no nos podemos permitir cuestiones como que la niebla obligue a cerrar las pistas del aeropuerto porque el turista se va a otra parte”. También han quedado suspendidos los vuelos de invierno. En este sentido, se están man-



teniendo reuniones con todas las partes implicadas, subrayando que es importante, crear un paquete completo y competitivo que desembarque en los países emisores e incentive la demanda de vuelos en invierno.

Relacionado con el punto anterior destaca Antonio de María “que hemos tenido este año varios frentes abiertos, tales como las pérdidas que ocasionó el cierre del espacio aéreo motivado por la repentina erupción del volcán islandés y que aunque reportó beneficios a algunos, el balance general fue de pérdidas”.

Más grave fue sin embargo el plante de los controladores aéreos durante el ‘puente’ de la Inmaculada, por las enormes pérdidas económicas que produjo, así como la mala imagen que se dió al exterior.



Tarifa

La Mesa del Turismo

El Ayuntamiento de Tarifa ha puesto en marcha la mesa del turismo, donde HORECA está representada, habiéndosele trasladado, entre otros asuntos, el daño que supone para el sector las acampadas ilegales y que ya ha dado sus frutos, consiguiéndose que el consistorio dé marcha atrás respecto al área de acampada que pretendía ubicar en el municipio tarifeño.

El Consistorio ha dado marcha atrás en su plan de ubicar un área de acampada



El tranvía de San Fernando

En La Isla de León, comentaba Antonio de María que “de todos son conocidas las obras del tranvía que cruza toda la calle Real, un asunto bastante delicado para el sector por el tema de las terrazas, pero que está gestionando a la perfección nuestro compañero del Consejo Luis Robledo Lamela”.



La apuesta de Hipotels por el ‘Novo’

En lo que respecta a Chiclana, “podemos congratularnos de que por fin haya culminado el proyecto de señalización de la zona de Novo Sancti Petri como Dios manda, pues hablamos de una oferta turística que hay que intentar mimar la máximo”. Todo queda pendiente solamente de que se le dote de una partida presupuestaria

En este punto, cabe reseñar “la labor del Grupo Hipotels y su enorme apuesta por la zona con la búsqueda de nuevos mercados; de ahí la importancia de contar con una página web que ofrezca detallada información de toda la geografía chiclanera y sus opciones de ocio”.

Los horarios de cierre en Sanlúcar

El presidente informó de las reuniones con las autoridades municipales del Ayuntamiento de Sanlúcar, motivadas por las graves irregularidades detectadas por esta Federación en muchos de los establecimientos públicos del municipio, con infracción de la normativa del horario de cierre, música, conciertos en directo, carencia de la licencia pertinentes, etc...

Pese a los reiterados escritos de denuncia, durante más de tres años, no ha habido respuesta ni constancia de actuación alguna por parte del Consistorio, habiendo sido incluso requerido el Ayuntamiento por parte de la Junta de Andalucía al restablecimiento de la legalidad vigente en estos momentos.

Ley del Turismo

El sector está inmerso en la aprobación de la nueva Ley del Turismo, siendo la primera vez que HORECA, en la persona de Antonio de María, está representada en la 'Mesa del Turismo'.

Entre otras cuestiones se ha propuesto que se recoja el derecho del propietario del establecimiento a poder desalojar al huésped, así como el hecho de que se cumpla con la fecha de salida acordada.

Huelga general

En otro orden de cosas, el presidente de la Patronal de la Hostelería Gaditana, Antonio de María, destacó que la jornada de huelga general, convocada por los sindicatos el pasado 29 de septiembre de 2010, se saldó sin conflictos importantes y nada grave que reseñar en los establecimientos del sector.

Impuesto sobre Bienes Inmuebles

En relación al incremento sufrido por el Impuesto sobre Bienes Inmuebles (IBI), aclara Antonio de María que "éste tiene su origen en la fecha en la que se realizaron las ponencias de valores, año 2006, coincidiendo con el 'boom inmobiliario', por lo que estos valores no coinciden con los nuevos precios de mercado".

En este sentido, "esta Federación solicita que se realicen nuevas ponencias de valores que sí coincidan con los actuales precios de mercado".



El problema del agua potable de Zahora y Caños de Meca

Otro escollo que parece que por fin se está solventando es el que padece la zona de Barbate "con el agua potable que debe abastecer a las poblaciones de Zahora y Caños de Meca, un objetivo que por fin se ha cumplido de cara a un periodo del año en el que la población se multiplica y se producían problemas de abastecimiento".

En este apartado se ha conseguido el compromiso del Ayuntamiento de Barbate de llevar la acometida del agua potable a la zona de Caños de Meca, habiéndose mantenido incluso reuniones con los empresarios afectos de la zona.

Señal de TDT

Uno de los frentes que HORECA mantiene abierto son los problemas de recepción de la TDT en gran parte de la provincia, abarcando desde Chiclana hasta prácticamente Algeciras, una mala recepción que se ve acrecentada con la llegada de los meses de más calor.

En este sentido, se consiguió que se duplicaran los canales, siendo Cádiz la única provincia que cuenta con canales dobles. No obstante, las deficiencias en la recepción de la señal de TDT no han sido todavía solventadas en su totalidad.

Intrusismo

La actividad de la Patronal no cesa para salvaguardar los intereses de sus asociados en cuestiones tan denunciabiles como los caterings ilegales, las comidas de Navidad ajenas al sector y, por supuesto, las carpas, cotillones y acampadas ilegales en los que la Patronal siempre solicita el cumplimiento de la ley vigente y la colaboración de los ayuntamientos para atajarlos.

Propiedad intelectual

En lo que respecta a este apartado, destaca el expediente que tiene abierto la entidad EGEDA, por el cobro de tarifas abusivas a los hoteles por la retransmisión de obras audiovisuales. También se ha conseguido, por parte de la FEHR, que el convenio que se ha firmado con AGEDI no tenga carácter retroactivo.

Albergues ilegales en Cádiz

En Cádiz capital, la Patronal se ha topado con el problema que están generando una serie de albergues ilegales regentados por particulares, “pues éstos ofrecen comida y alojamiento, suponiendo esto una competencia desleal brutal contra los hostales y pensiones asociados que cumplen a rajatabla con la ley vigente y que precisamente están denunciando a la Policía Autonómica esta práctica que tiene su mejor ejemplo en los denominados ‘albergues juveniles’ ”.

Ley Omnibus

La ley Omnibus (simplificación de los trámites burocráticos y administrativos) supone, en palabras de Antonio de María, un arma de doble filo ya que, a pesar de exigirse en un principio, solamente una ‘declaración responsable’, con posterioridad es comprobado por los inspectores el cumplimiento de todos los requisitos y la normativa aplicable al respecto.



Criterios que han de regir sobre terrazas y veladores en la vía pública

En relación a los criterios que han de regir la ocupación de la vía pública con terrazas y veladores, son varios los municipios de la provincia que han aprobado o están apunto de aprobar nuevas ordenanzas, y que dentro de una misma línea de homogeneización del mobiliario proponen modelos de cerramientos con jardineras y cristaleras blindadas, modelos estos últimos que a la vez que costosos, funcionalmente están resultando poco prácticos.

En este sentido y estando aún pendiente de aprobarse la ordenanza de ocupación de la vía pública en la ciudad de Cádiz, el modelo propuesto por esta Federación consiste en cortinas de cristal que se pliegan totalmente cuando hace buen tiempo, quedando totalmente abierta la terraza al aire libre y resultando igualmente muy práctico en épocas de buen tiempo.



Los empresarios, con su Patronal.- La XXXIV Asamblea General de HORECA convocó a un amplio número de empresarios del sector de la Hostelería que siguieron con especial interés el informe que ofreció su presidente, Antonio de María, así como el estado de cuentas de la Patronal y las elecciones estatutarias que se celebraron en una serie de Asociaciones de acuerdo con los estatutos vigentes.

“Turismo y deporte han encontrado una residencia perfecta en la provincia de Cádiz, siendo el golf el mejor ejemplo”

Inspecciones de Consumo

Tuvo lugar una reunión en Sevilla con la directora general de Consumo, donde se le informó a los representantes de HORECA sobre la campaña que estaban previsto realizarse, habiéndose propuesto por parte de la Patronal el que la primera inspección que se realice en el establecimiento sea meramente de carácter informativo. En total se realizaron unas 600 inspecciones, de las cuales se hicieron 86 en establecimientos de la provincia de Cádiz.

En este sentido, desde HORECA, Antonio de María informaba que “mandamos hasta tres circulares informativas a todos nuestros asociados informando de los requisitos y normas que han de cumplir los establecimientos en lo que respecta a la publicidad, precios, etc...”

Del mismo modo, se mantuvo una reunión con el delegado de Gobernación de la Junta, Gabriel Almagro, dándosele traslado de las numerosas irregularidades detectadas y que tanto daño producen al sector legalmente establecido.

Desde la competencia desleal, permisibilidad de algunos de los ayuntamientos en lo que al cumplimiento de la normativa establecida se refiere y que pese a las diferentes y reiteradas denuncias presentadas por HORECA, continúan en situación irregular.



‘Andalucía Master Golf’

El deporte está siempre muy vinculado al turismo y la Hostelería y, en este campo, Antonio de María recalcó ante los presentes lo positivo que ha resultado que “la Junta de Andalucía haya apostado por que una competición tan importante en el golf tuviera una denominación en la que apareciera el nombre de Andalucía: ‘Valderrama Andalucía Master Golf’ ”.

Hay que elogiar, por tanto, el esfuerzo del consejero de Turismo y Deporte, Luciano Alonso, porque “está claro que el turismo y el deporte han encontrado una residencia perfecta en la provincia de Cádiz y el golf es un ejemplo perfecto”.

Nuevas clasificaciones y categorías en hoteles



Para los hoteles, el deseo del la Patronal es que las nuevas calificaciones “no supongan un coste añadido, cuestión de la que ya se propuso en el pleno de la CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos) celebrado en Madrid.

Antonio de María denuncia el fracaso de las subvenciones del 'Bicentenario'

“Hay que apostar por una promoción turística de la que se pueda beneficiar toda la provincia”

En relación a las subvenciones, destaca Antonio de María, en primer lugar, el fracaso que ha supuesto la subvención que con motivo del Bicentenario se aprobó para los bares y cafetería de Cádiz y San Fernando.

De las cuatro líneas de financiación, la de vivienda aún no ha quedado resuelta y la de innovación se regía por una orden de 2009, donde se exigían unos requisitos, memorias e informes arduamente complejos; además de ser una subvención con unas características que no casan en modo alguno con las solicitudes presentadas por los establecimientos,

lo que ha traído consigo el que no se haya aprobado ninguna de las solicitudes presentadas.

La que más solicitudes ha registrado, la de turismo, se ha saldado con solamente unas 11 aprobadas, de las cuales -según últimas noticias recibidas- solamente van a llegar a buen término unas siete.

En este apartado tan importante, Antonio de María hacía un especial llamamiento para “promover todo lo que sea una promoción turística de cara al 2012 que esté más allá de los intereses de un solo municipio para que sea la provincia en su totalidad la que se beneficie”.



Antonio de María, durante su discurso

La Federación, en diversas jornadas

Cabe destacar en primer lugar las 'Jornadas Taller sobre Requisitos Simplificados de Higiene en Restauración', en las cuales -de una manera práctica y contando con los propios veterinarios inspectores de la Junta de Andalucía- se ha orientado a todos los asistentes a elaborar su propio plan de autoprotección.

Para ello -además de contar con la colaboración de la Junta y del Colegio de Veterinarios de Cádiz- se han elaborado unos completos dossiers para todos los asociados de HORECA, contando para ello con la colaboración de la Escuela de Hostelería de Jerez.

Destacar también que ya está totalmente terminado el menú cardiosaludable, habiendo sido traducido a nueve idiomas. Desde la Federación de Hostelería, debi-

do a su enorme potencial, se está estudiando la posibilidad de registrar la patente.

HORECA también ha tenido presencia en las reuniones del Plan Hidrológico, a las que asistió Antonio de María, como ponente en una ocasión.

Asimismo se ha asistido y colaborado en las 'Jornadas del Atún' que se realizan en los municipios de Conil y Barbate. Igualmente ha habido presencia de la Federación en las 'Jornadas Gastronómicas' que a lo largo de todo el año y de forma mensual se han realizado en el Hotel Playa Victoria de Cádiz, destacando la relativa a intolerancias alimentarias, ya que se ha conseguido que la Sociedad Española para el Estudio de Intolerancias Alimentarias realice en Cádiz el II Congreso Nacional, también en el Hotel Playa Victoria.

HORECA también ha asistido a las reuniones que ha celebrado el Plan Hidrológico

“Es bueno saber quiénes fueron nuestros amigos de verdad en tiempos de crisis”



HORECA y 'La Caixa' firmaron un convenio de colaboración en la sede de la Patronal

Firma de convenios de colaboración

En otro orden de cosas, se han firmado convenios de colaboración con diferentes entidades. En este sentido, desde el punto de vista económico y a fin de facilitar a nuestros asociados el acceso a la financiación ajena se ha firmado un convenio de colaboración con 'Cataluña Caixa', manteniéndose los ya establecidos con 'BBVA', 'Banco Sabadell' y 'Banco Santander'.

Se ha firmado también un convenio de colaboración con la Unión de Consumidores, a fin de colaborar y asesorarnos mutuamente en relación a la aplicación de la nueva 'Ley Antitabaco'. Tampoco se puede obviar la colaboración totalmente desinteresada que mantiene HORECA con una serie de entidades que re-

alizan una gran labor social y humanitaria como son Cruz Roja y 'El Rastrillo', destacando también la presencia de la Federación de Hosteleros de la Provincia en la siempre noble labor de la 'Gala del Autismo'.

En este punto, el presidente de HORECA quiso apostillar su análisis con un mensaje bastante contundente de cara al futuro: "Es bueno tomar buena nota y saber quiénes fueron nuestros amigos y nos tendieron una mano en estos tiempos que corren de crisis. Quiénes estuvieron de verdad con nosotros cuando muchos pasamos fatigas y tenerlo muy en cuenta cuando lleguen de nuevo los tiempos de abundancia".

Promoción de la provincia en todos los foros

Con respecto a la promoción ha sido un año de arduo trabajo, teniendo presencia en las principales ferias internacionales del sector tales como FITUR, ITB de Berlín y la 'World Travel Market' de Londres.

Igualmente, en el ámbito nacional y autonómico, se ha continuado con la promoción de la provincia de Cádiz en Córdoba con el programa de radio de la 'Cadena Ser Córdoba',

'Cádiz, tan cerca'. Se ha celebrado la 'III Gala del Carnaval', consiguiéndose que ya se venda el Carnaval como una paquete turístico (hotel más entrada a la 'Gala del Carnaval'). También destacar que se ha editado, por parte del Patronato Provincial de Turismo, con gran éxito la 'Guía de Golf'.

También se informó de la vía de negocios que desde HORECA se ha

abierto con la población marroquí de Kenitra, donde Antonio de María quedó personalmente impresionado con las posibilidades de negocio que los empresarios gaditanos del sector, con talante emprendedor, pueden encontrar allí: "Podría ser el comienzo de algo muy beneficioso en estos tiempos en los que la iniciativa empresarial de cualquier tipo resulta tan necesaria".

La Ley Antitabaco provoca pérdidas en el 88% de los establecimientos

Fue, sin duda, el tema estrella de esta XXXIV Asamblea y al que se le dedicó un apartado especial (también informamos ampliamente en otras páginas de esta revista de su negativa incidencia para el sector desde su aplicación). El problema fue calificado por el presidente de HORECA como "horroroso para los empresarios porque estamos hablando de pérdidas que llegan al 88% de los establecimientos, habiéndose producido una caída de la facturación de entre un 20 y un 30% desde la puesta en marcha de esta ley, a principios de este año".

Antonio de María informó a los presentes de la macro manifestación ya celebrada en Madrid (de la que informamos también en esta revista) y de la que se está preparando al cierre de esta edición, a nivel de los empresarios andaluces del sector, en Sevilla. En este sentido se ha creado



La Hostelería de toda España se ha movilizado en contra de esta polémica ley

un grupo de trabajo en la FEHR, donde se están perfilando las acciones y actuaciones a seguir, habiéndose mantenido reuniones con la ministra

de Sanidad en las que se le ha informado de la situación de la mayoría de los países europeos donde existen zonas habilitadas para fumadores. Se están recogiendo firmas tanto de clientes y trabajadores en contra de esta restrictiva ley. Igualmente, se han enviado escritos a todos y cada uno de los diputados provinciales.

En definitiva, "los mensajes enviados al Gobierno de Zapatero y a la ministra de Sanidad advirtiendo de lo que se avecinaba para el sector tuvieron la callada por respuesta y el descontento mostrado por el PSOE ante la reacción que hubo en Madrid y Valencia, burlando a su entender la ley, ha provocado que las cachetadas las hayamos acabado recibiendo nosotros y que las reclamaciones por las obras de adaptación en los locales y sus indemnizaciones hayan caído en saco roto".



Galardones y premios

En relación al gran número de establecimientos y empresarios hosteleros miembros de HORECA que han sido galardonados y reconocidos durante el último año con diferentes premios, Antonio de María destacó los concedidos a:

- **JUAN LLULL**
Medalla al Mérito Turístico.
 - **TERESA MONTERO CRUZ**
Medalla al Mérito en el Trabajo.
 - **FAUSTINO RODRÍGUEZ**
Premio Ciudad de Jerez.
 - **JAN DE CLERCK**
Premio Astaroth, concedido en la Villa de Rota por la Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos.
 - **JAN DE CLERCK Y VENTA DE VARGAS**
Medallas de Oro de la Provincia de Cádiz.
 - **HOTEL PLAYA DE LA LUZ Y DUQUE DE NÁJERA**
Primer y segundo premio del XLV Concurso de Urta a la Roteña.
 - **CARMEN ENRÍQUEZ**
Premio FEHR a la mujer hostelera.
 - **HOTEL BARROSA PALACE Y HOTEL PLAYA LA BARROSA**
Galardones TUI.
 - **HOTEL FUERTE CONIL**
Galardón TUI.
 - **HOTEL FAIRPLAY GOLF**
Mejor hotel de golf del mundo con menos de 100 habitaciones.
 - **RESTAURANTE GLORIETA**
Premio a la mejor tapa por segundo año consecutivo.
- Igualmente **HORECA** ha sido galardonada con el Premio de la Unión de Consumidores de Cádiz (UCC).



Faustino Rodríguez



Juan Llull



Jan De Clerck



Manuel Picardo

Antonio de María Ceballos:

“Defendemos y velamos por los intereses de todos los que son nuestros asociados”

Antonio de María puso el punto y final a su detallado y amplio informe presidencial con unas palabras que vinieron a dejar muy clara cuál sigue siendo la filosofía de HORECA en pleno siglo XXI:

“Mantenemos reuniones de todo tipo en las que defendemos y velamos por los intereses de nuestros 734 asociados, resultando bastante llamativo que aquellos empresarios que no están afiliados también se beneficien de nuestra labor sin pasar por caja”



Antonio de María y el presidente de honor, Antonio Gamero

Entrega de las Insignias de Oro a los

Juan Antonio Guzmán Fernández 'Bar Decano' (Algeciras)



*Juan Antonio Guzmán, 'Bar Decano';
junto a su señora, Amalia*

A **JUAN ANTONIO GUZMÁN** le vino el amor por la Hostelería de sus padres que, desde los años 40, ya gestionaban un local situado en la plaza de abastos de Algeciras, que abría desde muy temprano y cerraba al mediodía cuando paraba la actividad comercial.

Juan Antonio contó con la Patronal desde que se hizo cargo del negocio en el año 1975: "Sentías cierta frustración con tantos problemas: impuestos, sanciones, inspecciones... Algo muy negativo para los pequeños comercios, pero que con HORECA se hacía mucho más llevadero. Una lástima porque en Algeciras son muy pocos los que han confiado en su labor cuando está claro que es necesaria".

De cara al futuro que le aguarda al 'Bar Decano', "se queda en las buenas manos de Juan Muñoz porque ya conmigo fue un empleado muy competente y conoce perfectamente toda la dinámica de trabajo para que siga siendo un establecimiento reconocido".

La jornada que Juan Antonio vivió en el Hotel Bahía Sur fue inolvidable por muchas razones: "Estar rodeado de mi gente y de mis compañeros de profesión fue algo muy grande y que difícilmente se puede olvidar. Recuerdo que al día siguiente las televisiones y emisoras de radio local me llamaban para hacerme entrevistas; ¡que cómo no les había avisado a ellos de mi jubilación!, pero es que lo primero que debía hacer era estar con mi gente de HORECA y eso es lo que hice".

Miguel Víquez Díaz 'Bar Víquez' (Cádiz)



*Miguel Víquez Díaz, 'Bar Víquez', acompañado
de su señora, Milagros Álvarez,*

MIGUEL VÍQUEZ guarda en el recuerdo "una jornada emotiva, por lo inesperado, y porque fue una sorpresa que me habían preparado mis hijas y aunque algo me podía esperar, por mi jubilación y por lo que ya había pasado con mis compañeros en otras ocasiones, la verdad es que todo fue inolvidable"

Echando la mirada hacia atrás, 'Casa Víquez', qué comenzó siendo un bar ultramarinos, se estableció como cafetería en 1980 en la calle La Rosa de Cádiz, pero su historia viene de largo porque el padre de Miguel ya estaba al frente del ultramarinos en 1929, así que entre los dos suman la nada despreciable cifra de tres cuartos de siglo gestionando el negocio.

"La Hostelería es algo que tiene que gustarte mucho para poder estar muchos años en ella. Si sientes verdadera pasión y la disfrutas de verdad, es más llevadera porque de lo contrario se hace muy dura". Con 65 años cumplidos y de ellos 41 dedicados al negocio, es evidente que la familia tiene que ser un punto de apoyo: "Mi mujer, Milagros, ha sido una ayuda muy importante porque hay mucho personal con el que hay que batallar a diario y luego en la cocina siempre es una garantía de confianza y calidad".

De HORECA, sólo tiene palabras de agradecimiento y recomienda su afiliación sin dudar: "Desde 1980 pertenezco a la Patronal porque es algo muy positivo para el empresario. Además, con Antonio de María siempre he mantenido una gran amistad".

asociados jubilados de HORECA

Francisco Rodríguez Sánchez

'Bar Liba' (El Puerto de Santa María)



Francisco Rodríguez, Bar Liba, recibió su insignia rodeado de sus hermanos e hija

FRANCISCO RODRÍGUEZ llegó a esto de la Hostelería porque, al igual que sus hermanos Ignacio, Baldomero y Roberto, es una pasión que heredó de su padre quien en 1947 inauguraba la tasca 'Casa Paco', siendo después ellos los que se harían con las riendas del negocio en El Puerto de Santa María.

Ahora, con 66 años, le llega la hora de un merecido descanso a Francisco que "desde los 14 a los 21 años estuvo trabajando en 'Casa Paco', luego llegó el momento de cambiar de aires y me fui a trabajar a la empresa Cuvillo hasta que cerró sus puertas".

Fue entonces cuando su padre y sus hermanos vieron que era el momento de que Francisco volviera con ellos al negocio familiar hostelero y es cuando se pone al frente del 'Bar Liba'. Allí, delante del muelle del vaporcito, "seguimos ofreciendo una gastronomía de lo más variada en la que no pueden faltar productos del mar como los calamares rellenos y las pavías de merluza. Pero también servimos café desde muy temprano para una clientela fija y que sabe apreciar nuestro trabajo y dedicación".

Los hermanos Rodríguez siempre han estado con HORECA, "de hecho, mi hermano Baldomero ayudó a Pepe Basteiro a asentar las bases de lo que acabaría siendo la Patronal. Estar asociado a ella es sinónimo de unidad, muy necesaria en estos tiempos de crisis a lo que hay que añadir el problema que está suponiendo la ley que nos obliga a no permitir fumar".

Andrés Gutiérrez Fernández

'Pizzería Andrés' (Cádiz)



Andrés Gutiérrez Fernández, 'Pizzería Andrés', con su señora, Benita, y Antonio de María

ANDRÉS GUTIÉRREZ comenzó su andadura en la Hostelería como aprendiz desde los 11 años y en Lebrija, la localidad que le vio nacer hace 65 años. Del colegio al bar; de feria en feria y de botones en hoteles para comenzar a llevar unas pesetas a casa hasta que en el año 1968 llega el día de emigrar a Cádiz, coincidiendo en el tiempo con lo que por entonces se denominaban 'Fiestas de Primavera'.

En el 'Café Español', del 'Grupo Ordóñez', comenzó a labrarse una merecida fama de gran profesional, pasando posteriormente (1980) a la 'Estación Marítima', siempre de la mano de la familia Ordóñez, surgiendo entonces la posibilidad de ser su encargado general, pero con un ojo puesto en sus dos hijos toma la decisión de establecerse por su cuenta: "Acerté cuando en 1993 aposté por un local en la Punta de San Felipe. Era una cervecería, pero hubo que adaptarse a los tiempos y a una clientela más joven por lo que dividí el local en dos y monte un pub y una pizzería".

Aquí estuvo los 15 años de concesión con unas pizzas famosas en todo Cádiz y siempre con la ayuda de "mi mujer Benita porque la noche es muy dura y sin ella esto no hubiera sido posible porque siempre se lleva todo mejor con la familia a tu lado. Tampoco me puedo olvidar de HORECA porque siempre he estado ligado a ella como trabajador y empresario y me ha sido de gran ayuda a la hora de exigir a las autoridades un mayor apoyo".



De izquierda a derecha, Juan Manuel Vallejo Acosta, 'Hotel Serit'; José Ruiz Ayuso, 'Grupo Hipotels'; Domingo Maya Maya, 'Restaurante El Asturiano'; Raúl Cueto García, 'Restaurante Bar Arsenio-Manila'; Francisco García de Quirós Sánchez, 'Hotel Santa María', y Faustino Rodríguez Marín, 'Bar Juanito', posan con sus insignias de oro y plata y diplomas acreditativos

Insignias de Oro y Plata a consejeros



Uno de los momentos que más interés concita por parte de los presentes en esta jornada es la entrega de insignias a miembros del Consejo de Administración de HORECA. En esta XXXIV Asamblea General se entregaron las siguientes distinciones: Insignia de Oro, por la implicación personal y tras ocho años formando parte de dicho Consejo, a José Ruiz Ayuso, 'Grupo Hipotels', Chiclana; Juan Manuel Vallejo Acosta, 'Ho-

tel Serit', Jerez; Raúl Cueto García, 'Restaurante Bar Arsenio-Manila', Cádiz, y Domingo Maya Maya, 'Restaurante El Asturiano', El Puerto.

Insignia de Plata, al haber agotado su primer mandato dentro del Consejo de Administración, a Francisco García de Quirós Sánchez, 'Hotel Santa María', El Puerto, y Faustino Rodríguez Marín, 'Bar Juanito', Jerez.





lo más natural del sur



El Pescado de Estero se caracteriza por su gran calidad y por su excelente sabor, cualidades que le confieren el haberse criado en un espacio natural gracias a una perfecta sintonía con el entorno que los rodea y a un aprovechamiento sostenible de los recursos.

www.pescadodeestero.es



www.pescadodeestero.es

Las Asociaciones de Hoteles, de Camping, de Restaurantes y de Cafés y Bares eligen a nuevos cargos

En el Orden del Día de la XXXIV Asamblea General Ordinaria, el punto sexto hacía referencia a elecciones estatutarias para la provisión de vacantes en varias Asociaciones, resultando elegidos los siguientes cargos:

Asociación de Campamentos de Turismo

PRESIDENTE: José M^a Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca (Barbate)
VOCAL: Antonio Leal de la Flor
Camping Roche (Conil)

Asociación Provincial de Hoteles

VOCAL: Francisco García de Quirós
Hotel Santa María (El Puerto)
VOCAL: Juan González del Castillo
Hotel Brasilia (Chipiona)
VOCAL: José Ruiz Ayuso
Hotel Barrosa Palace-Hipotels (Chiclana)
VOCAL: Juan Manuel Vallejo Acosta
Hotel Serit (Jerez)

Asociación de Restaurantes

VOCAL: Pablo Grosso Goenechea
Restaurante El Aljibe (Cádiz)
VOCAL: Domingo Maya Maya
Restaurante El Asturiano (El Puerto)

Asociación de Cafés, Bares y tabernas

VOCAL: Raúl Cueto García
Arsenio Manila (Cádiz)
VOCAL: Francisco Manuel Ramos Álvarez
Bar de Tapas Azafrán (Puerto Real)
VOCAL: José Luís Sanchez Vargas
Persígueme Café-Bar (Cádiz)
VOCAL: Jesús Manuel Macías Barba
Restaurante Glorieta (Cádiz)
VOCAL: Faustino Rodríguez Marín
Bar Juanito (Jerez)

Igualmente fue nombrado asesor de presidencia en materia de Comercialización, por aclamación, Dusan Ocepeck del Grupo Hipotels.



Los vocales de la Asociación de Campings, José Antonio Leal y José Antonio Santos, y su presidente, José María Rodríguez



Stefaan de Clerck ejerce su derecho al voto en presencia de Mari Paz Núñez, Noelia Martínez y Antonio Gamero

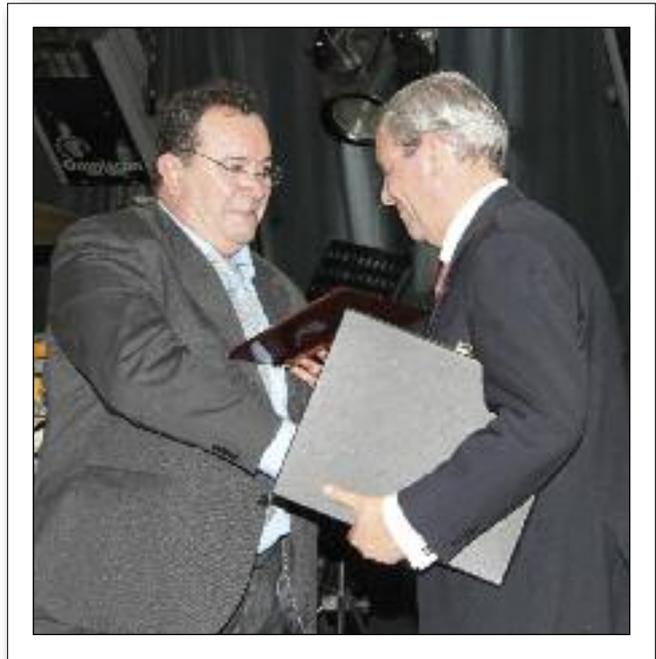


Los vocales de la Asociación de Hoteles de HORECA, Juan Manuel Vallejo, José Ruiz, Noelia Martínez, Antonio Real, Rocío Sutil, Juan González y Francisco García

José de Mier, ‘un visionario’ de lo que ahora es Novo Sancti Petri

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz concede la Medalla de Oro de HORECA a José de Mier Guerra como: “Reconocimiento a la labor desarrollada como alcalde de Chiclana con la puesta en marcha del Complejo Turístico Novo Sancti Petri bajo su mandato y los posteriores desarrollos que se realizaron, siendo este proyecto una autentica locomotora económica a nivel turístico que puso a la provincia en los primeros puestos de la oferta turística de calidad a nivel nacional e internacional”.

Antonio de María entregó este reconocimiento al actual delegado del Estado para la Zona Franca de Cádiz, calificándolo de “precursor y visionario de lo que ha llegado a ser hoy en día Novo Sancti Petri, uno de los complejos turísticos y hoteleros más importantes de Europa”. De Mier agradeció el homenaje dando las gracias a HORECA e insistiendo en “el enorme potencial de una zona que sólo necesitaba que fuera conocida por el turista extranjero. Y esa fue la tarea a la que me dediqué sin descanso desde la alcaldía chiclanera”.



Manuel González Piñero, por su firme apuesta por el turismo provincial

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz concede la Medalla de Oro a Manuel González Piñero como: “Reconocimiento a la labor desarrollada como gerente del Patronato Provincial de Turismo durante 14 años, habiendo contribuido con su buen hacer y profesionalidad a la consolidación de la provincia como territorio turístico y situando nuestra oferta en el segundo lugar de Andalucía como oferta contribuyendo por tanto a los desarrollos empresariales que han propiciado la creación y mantenimiento de numerosos puestos de trabajo directos e indirectos”.

Antonio de María habló de un amigo y del más fiel colaborador de HORECA y el actual delegado provincial de Turismo recordaba como Rafael Román le pedía en 1996 que creara un Patronato para lo que le presentó a De María, “hazle caso porque es el que más sabe de esto. En HORECA encontré la herramienta y la complicidad necesaria para llegar a los 8.000 trabajadores en el sector y que seamos el 12% del producto interior bruto.



Sólo os pido fe y esperanza para que volvamos a ser el primer destino en calidad de Andalucía”.

Consejo de Administración de HORECA 2011

ASOCIACIÓN DE HOTELES



PRESIDENTE

Stefaan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

VOCALES



Antonio
Real Granado
Director Grupo HACE
Rota/Jerez



José
Ruiz Ayuso
Hotel Novo Sancti Petri
Chiclana



Rocío
Sutil Domínguez
Hotel Playa Victoria
Cádiz



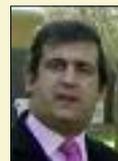
Noelia
Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan Carlos
Carmona Martínez
Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Alfred
J. Fischbach
Grupo JALE
El Puerto



Juan Manuel
Vallejo Acosta
Hotel Serit
Jerez



Juan
González del Castillo
Hotel Brasilia
Chipiona



Francisco
García de Quirós
Hotel Santa María
El Puerto



Gonzalo
Galera Martínez
Hotel Sherry Park
Jerez

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



PRESIDENTE

Mikel Elorza Guisasola
Marisquería La Marea
Cádiz

VOCALES



Pablo
Grosso Goenechea
Restaurante El Aljibe
Cádiz



Ernesto
Rodríguez de la Fuente
Cafetería Bar Andalucía
Cádiz



Carlos Osborne Vergara
Cafetería
Muerte por Chocolate
El Puerto



Juan Miguel
de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez



Domingo
Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto



David
Rodríguez Mateo
Catering Alfonso
Jerez



María José
Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz



ASESOR DEL PRESIDENTE
en materia comercial
Dusan Osepeck

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



PRESIDENTE

Luis Robledo Lamela
Casa Luis
San Fernando

VOCALES



Raúl
Cueto García
Nahú Café
Cádiz



Manuel
Xisto Taboada
Café Bar La Gallega
San Fernando



Francisco M.
Ramos Álvarez
Bar Azafrán
Puerto Real



Jesús Manuel
Macías Barba
Bar Mari Jose
Cádiz



José Luis
Sánchez Vargas
Bar Persígueme
Cádiz



Faustino
Rodríguez Marín
Bar Juanito
Jerez



Jesús
Saborido Perales
Bar El Pájaro Pinto
Cádiz

ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V



PRESIDENTE

José Mª Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate



VOCALES

José A. Leal de la Flor
Camping Roche
Conil



José A. Santos Perea
Camping Torre de la Peña II
Tarifa

ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTELERÍA



PRESIDENTE

Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto



VOCALES

Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana



Natalia Pérez Gavira
Pastelería Okay
La Línea

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



PRESIDENTE

Alexis Ruiz Martín
Discoteca Eclipse
El Puerto



VOCALES

Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona



José Luis Rodríguez Trejo
Discoteca Holiday
Cádiz

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



PRESIDENTE

José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



VOCALES

Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz



Enrique Ysasi Fernández
Hostal La Botica
Vejer



La Hostelería
gaditana vivió
una jornada de
hermanamiento
en el Hotel
'Bahía Sur'



Autoridades,
Consejo de
Administración,
asociados
y amigos no
faltaron a la cita



ALMUERZO DE HERMANDAD





El personal de sala y cocina del Hotel 'Bahía Sur' ofreció un servicio de excelente calidad







Los asistentes disfrutaron de un magnífico menú regado con vinos de la tierra





Sorteo de regalos de empresas

BODEGAS FÉLIX SOLÍS

Sorteó una botella 'Matusalén C. Oriza Reserva' que entregó José Ruiz Gil a Faustino Rodríguez del 'Bar Juanito'.

Una botella de 'Matusalen Arnegui Reserva' que entregó Francisco Jiménez a Francisco Quintanilla del 'Bar La Tertulia Gaditana'.

RENYPICOT

Sorteó dos lotes de productos que entregó Francisco Rodríguez,

responsable de zona, a José Romero del 'Restaurante San Antonio' y a Antonio Mota del 'Hotel Antonio'.

ANSAMA

Sorteó tres botellas de tres litros de 'Ron 2 Maderas', entregadas por Sebastián Vera, director comercial, a José Luis Rodríguez Trejo, 'Discoteca Holiday', Antonio Calle, 'Bar Los Gallegos', y Nicolás Álvarez Silva, 'Restaurante La Sal'.

BODEGAS JAROS

Sorteó un 'Botellón Jaros' que

entregó Simón Blas, delegado de zona, a Carmen de la Cruz, 'Hotel Barrosa Garden'.

JOSÉ LUIS GARCÍA DISTRIBUCIONES

Sorteó una máquina de café monodosis con lote de cafés, entregada por José Luis García del Ojo a Abelardo Gandiaga, 'Camping Los Eucaliptos'.

CODENET

Sorteó dos videocámaras portátiles 'Toshiba Camileo P10', que en-





del sector entre los asociados

tregó Mari Paz Núñez, gerente de Horeca a José Antonio de María, 'Restaurante San Antonio', y a José Ruiz Ayuso, 'Hotel Barrosa Palace'.

que entregó su director José Luis Rodríguez Revelles a José Antonio Piña Salomón, de la 'Discoteca Kapote'.

tregó su gerente, José Fernández, a Juan Manuel Rodríguez Ariza, 'Restaurante Casa Juanito', de Zahara de los Atunes.

HOTEL SPA CÁDIZ PLAZA

Sorteó dos circuitos termales para cuatro personas que entregó su directora Noelia Martínez a Dolores de María, del 'Restaurante San Antonio', y a Francisco Guzmán Fernández.

CAMPING CAÑOS DE MECA

Sorteó una estancia de fin de semana (tres noches) para dos personas en bungalow que entregó Mari Paz Núñez, gerente de Horeca, a Francisco Javier Saborido, 'Bar Pájaro Pinto'.

PEPSI COLA

Sorteó dos lotes de 20 cajas de botellas de 'Pepsi Cola' retornable que entregaron José Luis Calvo Abril, gerente del área de Cádiz, y Luis Pinales Cucho, gerente de territorio, respectivamente a José Bernal García y José Luis Marín López.

CAMPING ROCHE

Sorteó una estancia para dos personas de una semana en Bungalow

MAKRO

Sorteó una TV 'Lenco' de 26 pulgadas LCD y DVD integrado que en-

Continua



Los numerosos asistentes al almuerzo de hermandad vivieron el sorteo con enorme interés y emoción



HEINEKEN

Sorteó un televisor de plasma de 32 pulgadas que entregó Eladio Tejedor, delegado de la firma a Yolanda Chouza del 'Bar Porme Otra'.

Sorteó un televisor de plasma de 32 pulgadas que entregó Eladio Tejedor a Rafael González de la 'Venta Rufana'.



Sorteó un miniordenador portátil que entregó Ignacio Valdés a Bartolomé Muñoz Burgos, del 'Hotel Copacabana'.

en 800 euros que entregó José Ángel Jiménez García, jefe de equipo, a Ana López Sánchez, de la 'Venta Lomopardo', y a Teresa de Jesús Macías de 'Casa Luis' de San Fernando.

RENDELSUR

Sorteó dos lotes de 50 cajas de productos valorados

Restaurante LA BODEGA

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

Paseo Marítimo 25
Teléfono: 956 27 59 04 • Fax: 956 26 04 03





Jornada emotiva

El entonces alcalde de San Fernando, Manuel María de Bernardo dio las gracias a Antonio de María y a los hosteleros de la provincia por apostar nuevamente por San Fernando para celebrar una jornada tan importante para HORECA. Un día festivo que sirvió para el emotivo encuentro de muchos amigos relacionados con la hostelería gaditana.



El toque carnavalesco

No podía faltar en nuestra tierra y con motivo de una jornada festiva un toque de Carnaval del bueno. Para tan especial ocasión los hosteleros gaditanos disfrutaron con la actuación de la chirigota de San Fernando, 'Los que se salen del pellejo'.

Además, y como viene siendo habitual en estas citas, el baile estuvo amenizado por la orquesta 'La Costa' en lo que fue el fin de fiesta de un día inolvidable.



Gracias a todos los colaboradores

Desde HORECA, queremos agradecer al director del Hotel Bahía Sur, Javier López, a su subdirector, Antonio Jesús Sánchez y a todo el personal de recepción, cocina y sala el excelente servicio prestado en el transcurso de la jornada, quedando patente su enorme nivel de calidad. Asimismo queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente atendió la Feria de la Hostelería y a las empresas que han colaborado con este evento y que a continuación reseñamos:

- Makro
- Heineken España - Cruzcampo
- Coca Cola - Rendelsur
- Nestlé
- Ojelosa
- Reny Picot
- Pepsi Cola
- Codorníu
- Bodegas Williams & Humbert
- Ansama
- Bodegas Félix Solís
- Bodegas Páez Morilla
- Compañía de Viñedos Iberian
- Barabass
- Sala de Fiestas Holiday
- Molinero AVA SL
- Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía (ASEMA)
- José Luis García del Ojo Distribuidor
- Línea 6 Comunicación
- Rives Pitman
- Hermanos Sánchez
- Codenet, Portal de Turismo, guiadecadiz.com
- Foto Luque
- Producciones Portela
- Escuela de Hostelería de Jerez
- Hotel Bahía Sur



Línea 6 realizó un año más el programa de mano y carta de la Asamblea de HORECA

Premios de Turismo y Hostelería 2011

La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de la Provincia de Cádiz entregará los premios que anualmente concede en una gala que se celebrará el próximo 18 de octubre en El Puerto. Este año estos reconocidos galardones de una asociación que preside Pascual Castilla alcanzan su décima edición

Los galardonados este año 2011 son los siguientes:

Hospitalidad Turística

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

Imagen Profesional en Turismo y Hostelería

Josefa Benítez, Pastelería La Predilecta (Chiclana)
Juan Gómez, vicepresidente de Enólogos de España
Sebastián Aragón, profesor de Enología (Chiclana)
José Rosales, jefe de cocina Escuela de Hostelería Las Vides (Jerez)
David Sánchez, gerente Res. Buffet Rompeolas (La Línea)

Reconocimiento a la Excelencia

IES de Hostelería 'Juan Lara' (El Puerto)
Manuel Casal, director de marketing de Canal Sur
Revista 'Parques empresariales' (El Puerto)
Unión de Comerciantes de Cádiz
Revista gastronómica '5 Tenedores' (Jerez)
Asociación Provincial de Barman (Cádiz)

Menciones de Honor

Antonio Páez, 'Rey del Vinagre de Jerez'
Tomás Terry, relaciones públicas y sociales

Décimo aniversario del 'Museo del Ron-Cubáname' de Jerez



El Museo del Ron de Jerez está de enhorabuena al celebrarse este año el décimo aniversario de su apertura en la jerezana calle Velázquez. El establecimiento cuenta con 550 de los mejores rones del mundo en una colección que es única en Andalucía. Su gerente, Eloy García, es además un afamado 'barman' que elabora cóctels de gran calidad y vistosidad, habiendo sido campeón autónomo y ganador del 'Concurso Internacional de Coctelería de Chiclana'.

En el acto conmemorativo se dieron cita empresarios del sector hostelero y miembros de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de la Provincia y de la Asociación Gaditana de Barman. Eloy Vergara mostró a los presentes un vídeo de lo que ha sido esta década al frente del museo del ron y recogió una metopa conmemorativa de la efemérides que le han concedido los mandos intermedios en la persona de su presidente, Pascual Castilla.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S. L. **DISTRIBUIDOR OFICIAL** **ANSAMA**
Regador de Empresas

REPELLURI
MARQUES DE MARRIETA
BCDEGA MONTARROMERA
EMINA
LEGARIS
Canasta
LAVAZZA
ITALY'S FAVORITE COFFEE
BARON DE LEY
ROMA
VIÑA POMAL
EDERRA
LA VICALANDA
GODORNIU
Delapierre
GRAN DUQUE BATEA
ESTERO
Crema de Albar
LICENCIACION

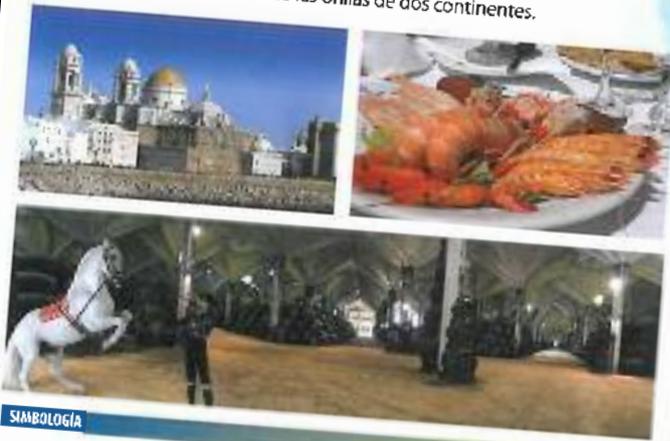
POL. IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21 - 11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 - FAX: 956 547 82
WEB: www.ansama.net



CÁDIZ PROVINCIA



...“Salada claridad”, llamó el poeta a la GADES romana, la ciudad más antigua de Europa. Su carácter peninsular, no le impide ser capital de una tierra de fronteras que, desde las escarpadas cumbres de las sierras, se precipita al mar. La naturaleza y el hombre, en perfecta simbiosis, recrean un paisaje diverso, lleno de belleza y encanto: bosques de pinsapos, alcornoques, pinares, viñedos... y fértiles tierras de labor, dan cobijo a pueblos blancos de espléndida arquitectura y una rica y variada gastronomía. El Mediterráneo y Atlántico circundan un litoral de 260 kilómetros de playas, desde la desembocadura del río Guadalquivir, hasta las playas que limitan con la provincia de Málaga. Al sur del sur, en la punta de Tarifa, la “mar oceana” y el “Mare Nostrum”, funden sus aguas hermanando las orillas de dos continentes.



SIMBOLOGÍA

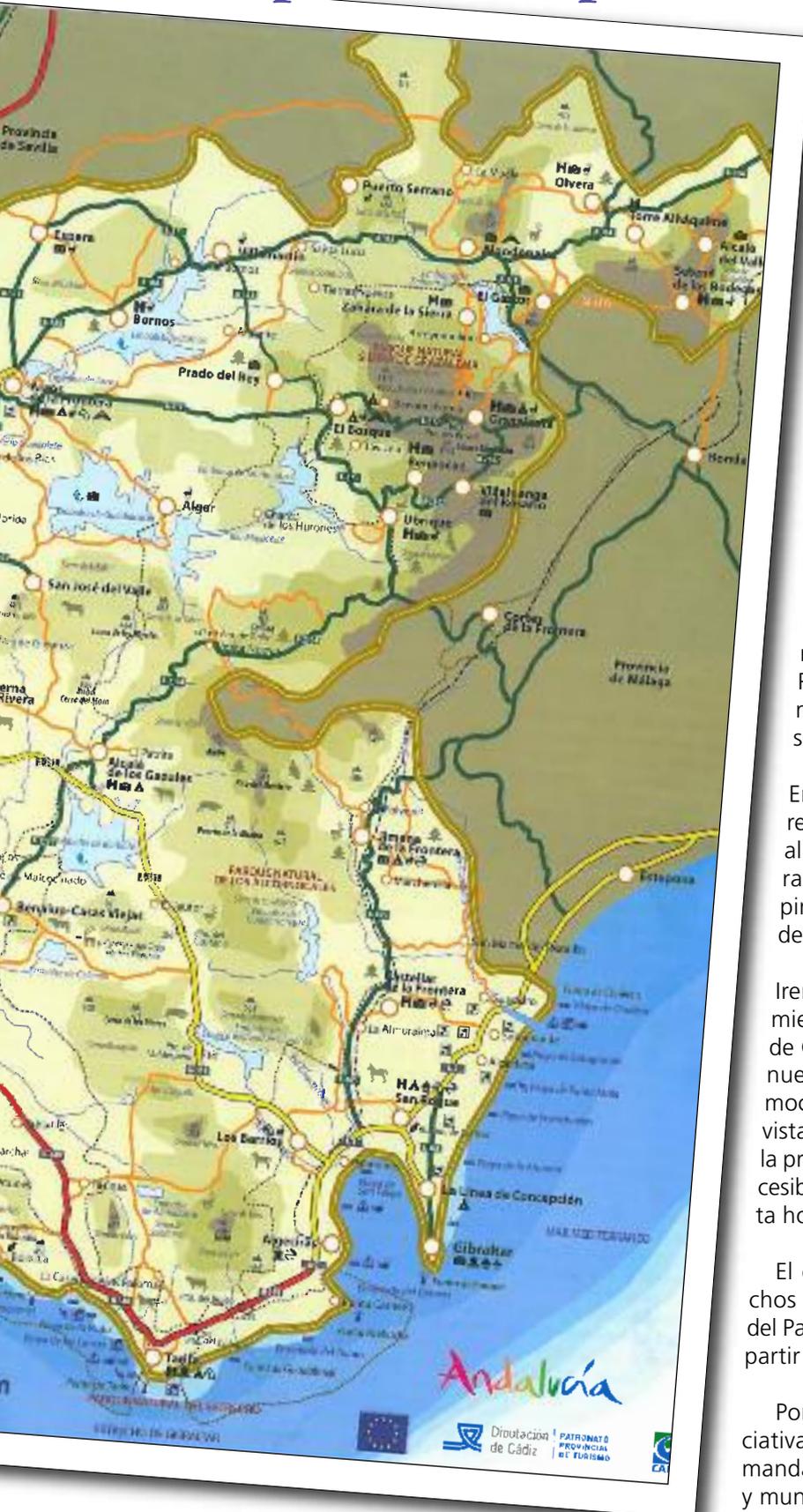
- | | | |
|-------------------------|------------------------------|---------------------|
| Poblaciones principales | Puertos | Toros de lidia |
| Otras poblaciones | Estación de Ferrocarril | Ala delta |
| Vecindades | Aeropuerto | Arboleda |
| Autopista | Conjunto Histórico Artístico | Faro |
| Autovía | Sitio pintoresco | Playa |
| Carretera Nacional | Puerto comercial | Deportes náuticos |
| Carretera Autonómica | Camping | Windsurf / Kitesurf |
| Carretera Comarcal | Campo de Golf | Pesca |
| Ferrocarril | Casino | Buceo |
| Marismas y salinas | Caballos | Pesca fluvial |
| Parques Naturales | Caza | |

© es.udiactivo.es

www.cadizturismo.com

www.facebook.com/CadizTurismo
www.twitter.com/Cadiz_Turismo

El Patronato edita 100.000 mapas de la provincia para la temporada alta



El Patronato ha editado para este año 100.000 mapas en un nuevo formato (mapas de sobremesa) que tiene también la actualización de las carreteras con los que surtir a las oficinas de turismo con la idea de que los técnicos animen a los turistas a recorrer la provincia y descubrir más allá de los lugares que tenían previsto. “Creo que a todos nos beneficia que los técnicos de cada oficina además de explicar su municipio, animen a los visitantes a descubrir el resto de la provincia, porque así ganamos todos”, ha señalado la diputada, Irene Canca.

Con esta iniciativa, el Patronato también pretende complementar el material con el que las oficinas atienden a los turistas y mejorar el servicio en esta época de escasez presupuestaria, razón por la que la diputada les ha solicitado que valoren el esfuerzo económico que en este sentido está realizando el Patronato. Se trata de un mapa de nuevo formato con el que homogeneizar el material que se entrega a los turistas.

En el mapa también están indicadas las diferentes actividades de turismo activo a poder realizar como submarinismo, vela, ala delta, parapente, háptica, golf, así como los lugares más pintorescos y conjuntos históricos artísticos. En definitiva la provincia de Cádiz a golpe de vista.

Irene Canca “esta idea ha partido del convencimiento de que la oferta completa de la provincia de Cádiz es en sí un reclamo más para fidelizar a nuestros visitantes. Éste es un material de promoción turística en destino. De un solo golpe de vista el visitante puede apreciar todo el litoral de la provincia, los diferentes parques naturales, la accesibilidad a los municipios o la ubicación de la plataforma hotelera”.

El encuentro también ha servido para que muchos de los concejales conocieran las instalaciones del Patronato y como punto de encuentro para compartir opiniones.

Por parte de los asistentes han felicitado la iniciativa y han reconocido que era un material demandado y que será de gran utilidad en sus oficinas y municipios.

Galardones para la Venta 'Melchor' y Restaurante 'Francisco Fontanilla'

La Escuela de Hostelería 'La Atalaya' fue el emplazamiento elegido para celebrar el IX Concurso Gastronómico de la Ruta del Atún de Almadraba, que se celebró en Conil y contó con el patrocinio de Barbadillo, Cruzcampo/Heineken, Coca Cola, Petaca Chico, Almadraba Punta Atalaya, Organización de Productores Pesqueros de Almadraba, Escuela de Hostelería de Conil y la Diputación de Cadiz y la colaboración de HORECA.

La Escuela de Hostelería 'La Atalaya' fue un año más el emplazamiento elegido para celebrar el IX Concurso Gastronómico de la Ruta del Atún de Almadraba, que se celebra en Conil del 27 de mayo al 12 de junio. Tras la 'Muestra de la Tapa', que congregó a más de dos mil personas, los restaurantes y bares participantes volvieron a encontrarse para elegir al mejor plato de la convocatoria de este año en las modalidades de Cocina Innovadora y Cocina Tradicional.

La almadraba es un arte de pesca milenario y sostenible que se 'cala' frente a la costa conileña. 'La almadraba' es como un laberinto de redes, cercano a la costa, donde entran los atunes, que van hacia el Mediterráneo. El atún rojo salvaje es un producto de altísima calidad, exquisitez culinaria, excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, rico en vitaminas y minerales. Con la ventaja que es bajo en grasas saturadas, y tiene un alto contenido de Omega 3 (anticolesterol). Es pues un inmejorable referente que permite cumplir el objetivo de promoción de la gastronomía conileña.

Expertos cocineros, críticos gastronómicos, escritores, etc, evaluaron las características de los 33 platos que se presentaron a concurso, 17 en la modalidad tradicional y 16 en la innovadora. En la presentación del acto, la concejala de Turismo, Pepa Amado, volvió a agradecer la implicación de restaurantes y bares, que "en un sector donde prima la competencia, ellos sin embargo muestran como se puede trabajar por un objetivo común, que trasciende de su propio trabajo y redundando en el beneficio turístico y económico de Conil".

El alcalde de Conil, Antonio Roldán, agradeció a los patrocinadores su compromiso con la 'Ruta del Atún', emplazando a los participantes a seguir mostrando que la gastronomía conileña es un aliciente suficiente para visitar Conil "gracias a un entorno natural que aporta unos productos de calidad reconocida, y unos profesionales de la restauración que se esfuerzan constantemente por una reinención de platos, por diversificar sus cartas, todo ello sin olvidar los platos de cocina más tradicional que nos han dado señas de identidad". Los ganadores han sido: En la modalidad de cocina tradicional, 'Parpatana de atún con fideos', del Restaurante



Francisco La Fontanilla, cocinero Joaquín Domouzo. En la modalidad de cocina innovadora, 'Quinta sinfonía de atún rojo de almadraba', del Restaurante Venta Melchor, cocinera Petri Benitez. El jurado quiso distinguir con menciones especiales los siguientes platos: Cocina Tradicional, en segundo lugar 'Tarantelo de atún rojo confitado con crema de acelgas', del Restaurante Venta Cabo Roche, cocinero Diego Jesús Pérez. Y en tercer lugar, empatados: 'Atún al estilo casero', del Hotel Restaurante Antonio, cocineros Ambrosio Rubio y Luis Samurio, y 'Tarantelo de atún a la sal, verduritas de temporada y su caldo', del Restaurante El Rezón, cocinero Pedro José Pérez Reyes.

En la modalidad de Cocina Innovadora, las menciones del jurado fueron las siguientes: en segundo lugar, 'Semisalmorejo de fresa, sashimi de atún y gastric', del

RESTAURANTES Y BARES PARTICIPANTES

Restaurante Hotel Antonio
 Restaurante Beach Fuerte Conil
 Restaurante Blanco y Verde
 Bar Cádiz 11
 Restaurante Casa Manolo
 Restaurante El Chuletón
 Bar El Pasaje
 Restaurante El Rezón

Restaurante El Roqueo
 Bar El Sopa
 Restaurante Francisco Fontanilla
 Restaurante Fuente del Gallo
 Bar Juan María
 Restaurante La Bahía
 Taberna La Chanca
 Restaurante La Fontanilla
 Restaurante Pizzería La Gaviota
 Bar La Gloria
 Restaurante La Jabega
 Bar La Mejorana
 Restaurante Camping La Rosaleda
 Bar Ligero
 Restaurante Los Corales
 Restaurante Mar y Monte

Restaurante Mirador El Roqueo
 Restaurante Oasis
 Restaurante Playa
 Bar Piluso
 Venta Cabo Roche
 Venta El Andaluz
 Restaurante Venta Melchor
 Taberna El Yeye

Restaurante El Rezón, cocineros Jose Luis Román y Ramón Pérez. En tercer lugar también se produjo un empate, entre el plato 'Cebiche de atún y tartar de aguacates', del Restaurante Casa Manolo, cocinera Isabel Martín, y Sashimi de atún a la miel, Restaurante Mirador El Roqueo, cocineros José Manuel Tello y Antonio Páez.



El apoyo de las instituciones públicas y de HORECA a esta nueva edición de la Ruta del Atún de Almadraba quedó nuevamente de manifiesto con la presencia, entre otros de Pepa Amado, Manuel González Piñero, Antonio Roldán y Antonio de María.

El atún protagonista, en bares y restaurantes de la provincia

Llegadas estas fechas de temporada alta en lo que respecta a la Hostelería y el Turismo, el atún se convierte en uno de los platos estrellas en los bares y restaurantes de la provincia. No sólo en la 'Ruta del Atún', plenamente asentada en Barbate y Conil, pues también son otros los restauradores gaditanos que tienen el atún rojo de almadraba como protagonista gastronómico en sus cocinas.

De este modo, en el 'Ventorrillo del Chato', del 'Grupo El Faro' y que dirige José Manuel Córdoba (en

la foto, portada de la última revista hostelera '5 tenedores'), se han venido celebrando unas 'Jornadas del Atún Rojo'.



También en los restaurantes 'La Marea' y 'Elcano', el hostelero Mikel Elorza ha venido ofreciendo a sus clientes unos menús en los que el atún rojo ha sido el producto estrella de una carta que ha sido muy valorada y reconocida.

Stefaan de Clerck, nuevo presidente

En la XII Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA, celebrada en el recién inaugurado 'Hotel Gran Conil' de la cadena 'Hipotels' tuvo lugar el cambio en su presidencia de la que ahora es titular Stefaan de Clerck, cediéndole el testigo Antonio Real.



Stefaan, con su padre Jan de Clerck



Antonio de María pronunció unas palabras. En la foto, le escuchan atentamente José Ruiz Ayuso, Antonio Real, Juan Llull, Stefaan de Clerck y Domenec Biosca

De María: “Antonio Real sería un gran diputado provincial de Turismo”

El presidente de HORECA, Antonio de María, quiso dedicarle unas palabras a Antonio Real en el día del adiós del director del Grupo HACE como presidente de la Asociación de Hoteles: “Ha sido un hombre de un gran talante dialogante y, como dice su apellido, una sonrisa ‘real’ en cualquier negociación que todavía tiene mucho que darle a nuestra Hostelería. Antonio seguirá contando con nuestro apoyo, comprensión y cariño porque aquí no tenemos ningún color político y estamos siempre con las administraciones que nos ayudan”.

El hasta ahora dirigente de los hoteleros -elegido recientemente concejal del equipo de Gobierno del

Partido Popular en el Ayuntamiento de Jerez, mantiene su cargo de vocal en la Asociación de Hoteles y desde su sillón de concejal es desde donde Antonio de María lo postula como “diputado provincial de Turismo porque si hay alguien preparado en la provincia para sacar adelante ese reto es Antonio. Desde HORECA, entendemos que reúne todos los requisitos para serlo. Es el mejor para este puesto”.

De María finalizó sus palabras lanzando un mensaje de prosperidad: “Ésta es una Asociación consolidada, a pesar de los malos tiempos, y ahora es el momento para, en la figura de Stefaan de Clerck, dar paso a las nuevas generaciones”.

El sector demanda el control sobre todo el hospedaje de menos de 15 días de estancia

Antonio Real Granados ofreció su último informe presidencial ante un concurrido salón de actos en el Hotel Gran Conil, haciendo un balance de lo que ha sido un ejercicio caracterizado por la presencia activa de la Asociación Provincial de Hoteles en cuantos frentes se han tratado cuestiones de interés para el empresario hostelero gaditano.

“Si el año pasado estábamos en plena crisis, al día de la fecha la situación prácticamente continúa estable, si bien es cierto que, en los primeros meses del 2011, se ha experimentado un aumento en el número de viajeros llegados a la provincia, lo que ha contribuido a esta mejora. Ha habido un incremento en las contrataciones de ciudadanos centroeuropeos debido a que, sobre todo, Alemania experimenta crecimientos del producto interior bruto y por lo tanto de su economía en general”.

EL PIB Y LA INFLACIÓN

“España, desde enero, viene incrementando su PIB de manera tímida, pero creo que ya de por sí es importante, habida cuenta de que en los últimos tres años el crecimiento era negativo. Por ello confío que en breve se vaya saliendo de este pozo profundo en que la crisis



Antonio Real hizo un balance de su último ejercicio como presidente de la Asociación de Hoteles

financiera internacional nos ha metido. En diciembre la inflación alcanzó el 3% interanual, lo que ha supuesto un incremento de más del 5% en los costos salariales para 2011 y hemos tenido que abonar la diferencia entre el 0,80% de inicio del 2010 al 3% con el que se cerró el pasado año”.

“Esto ha supuesto un mazazo económico para nuestras empresas y por primera vez se han presentado para acogerse a la cláusula de descuelgue, que está prevista en nuestro convenio provincial de Hostelería, un número importante de empresas por encontrarse durante dos años dando pérdidas en sus balances anuales”.

“Esperemos que ahora que se habla de modificar la normativa de los convenios colectivos, esta situación se pueda enfocar de manera que no atente contra la economía de las empresas, la simple aplicación del IPC, y se busque una fórmula más razonable que contemple la producción y la situación operativa de nuestras empresas, si es que queremos que se mantengan los puestos de trabajo en momentos de crisis como los que vivimos”.



COMPETENCIA DESLEAL

“La competencia desleal continúa haciendo un gran daño a nuestro sector. Durante el pasado año hemos conocido una nueva casuística consistente en alquilar en domicilios privados habitaciones y algunos incluso dando comidas. Utilizan las redes sociales e internet para publicitar su oferta y no disponen del más mínimo permiso y por supuesto no están dados de alta en ningún organismo oficial. Desde HORECA se denunció esta actividad y por la Policía Autonómica se procedió a incoar sendas denuncias que han culminado en apertura de expediente en la Delegación de Turismo, así como suspensión inmediata de la actividad que se venía desarrollando”.

“Seguimos reivindicando que se ponga un límite en los alquileres de apartamentos y viviendas como, por ejemplo, en Nueva York, donde alquileres de menos de 30 días sólo se pueden realizar en régimen hotelero. Cataluña también ha limitado los periodos y creemos que en Andalucía debería hacerse otro tanto, menos de 15 días sólo debería ser potestativo de los alojamientos reglados como hoteles, hostales, pensiones, etc”.

LEY DEL TURISMO

“También se encuentra en revisión la Ley del Turismo en Andalucía y, por primera vez, tenemos un representante en la ‘Mesa del Turismo’ de la Junta; es ahí donde estamos proponiendo ésta y otras acciones, entre las que me gustaría destacar: que los establecimientos hoteleros puedan rescindir el contrato de alojamiento cuando el cliente no abone su factura, incumpla las normas de convivencia o las de reglamento de régimen interior y el cliente se niegue por cualquier razón a dejar libre la habitación. En este caso, podrá disponer del apoyo de las fuerzas de orden público para desalojar al cliente incumplidor”.

GESTIONES

“Numerosas gestiones durante el pasado año, así la Asociación ha estado a la altura de las circunstancias y en todo momento ha sido portavoz y colaborador fiel en



todos los asuntos a tratar. La señalización hotelera del Novo Sancti Petri así como la de Jerez han quedado resueltas, pendientes sólo de que por parte de los responsables municipales se inicie su instalación”.

“Con referencia a los valores catastrales, es sabido que se están abonando sobre valores anteriores a 2007; es decir, cuando el mercado estaba en sus cotas máximas en las ventas inmobiliarias. He de decirles que la CEA, a petición de la CEC, va a crear una comisión regional para que estudie y proponga a la FAM (Federación Andaluza de Municipios) la modificación general en aquellos donde los valores estén por encima de la realidad”.

PROYECTOS

“Han visto la luz dos de los proyectos entre los muchos que proponemos, como han sido ‘Mira Jerez’, que consiste en una ruta turística por iglesias para ser visitadas y la implantación del taxi turístico, ambos proyectos desarrollados en Jerez.



Se consiguió con referencia a la problemática de la señal de TDT que habilitaran nuevos canales que permitieran una mejor recepción de las emisiones de TV”.

“También se ha puesto en marcha por parte de la Administración la expedición del certificado de profesionalidad, que va a permitir que por fin todos nuestros trabajadores puedan disponer de un documento que acredite su categoría profesional”.

“Se está trabajando por parte de CEHAT en elaborar una nueva normativa de clasificación hotelera a nivel europeo, de tal manera que España pase a formar parte de los estados que ya disponen de ella. En España ya se ha adaptado a la misma la Comunidad de

Baleares y por nuestra parte hicimos hincapié en el Pleno de CEHAT en Madrid, donde se tomó el acuerdo, en que había que preservar que no tenga costo económico a la hora de adaptar nuestros establecimientos a la nueva norma”.

AEROPUERTO, AVE Y PUENTE SOBRE LA BAHÍA

“Han concluido las obras que se venían realizando en el Aeropuerto de Jerez. Si bien es cierto que ahora tenemos un magnífico aeropuerto, el número de viajeros y de compañías aéreas no aumenta, pero considero que contar con estas instalaciones va a ser muy importante en un futuro cercano cuando empecemos a salir de la crisis, lo que nos permitirá estar operativo con el doble de capacidad que teníamos hasta la fecha, dos millones de viajeros al año”.

“Las infraestructuras del AVE parece ser que van a sufrir un cierto retraso con respecto a las fechas previstas, pero creo que el objetivo debe ser que nos ayude, da igual que sea antes o después, pero más pronto que tarde, a contar con una conexión de alta velocidad con Madrid”.

“De esta provincia, una vez que se termine el puente sobre la Bahía de Cádiz, podremos decir que, respecto a las infraestructuras estará bastante bien. Sólo hay que mirar 20 años atrás lo que teníamos. En un futuro difícilmente en España se van hacer grandes inversiones en infraestructuras, debido a las dificultades económicas por las que atraviesan nuestras administraciones, así que podemos decir que nuestras reformas y adecuaciones han llegado justo a tiempo”.

“No obstante hemos de felicitar a las administraciones y ayuntamientos que han conseguido que nuestras playas, uno de los principales reclamos turísticos estén en óptimas condiciones al inicio de la temporada estival, lo que ha supuesto que, en este año 2011, las playas de Cádiz sean junto con las de Málaga las que acaparan el 70% de las ‘banderas azules’ de toda Andalucía.



RECONOCIMIENTOS

“También ha sido un año de muchos reconocimientos y distinciones a empresarios del sector que, a continuación, les paso a detallar”:

Juan Lull: ‘Medalla al Mérito Turístico’.

Teresa Montero: ‘Medalla la Mérito en el Trabajo.’

Hotel Playa de la Luz y Duque de Nájera: Primer y segundo premio del ‘XLV Concurso de Urta a la Roteña’.

Jan De Clerck: ‘Premio Astaroth’, concedido por la Fundación Alcalde Zoilo Ruíz Mateos, y ‘Medalla de Oro de la Provincia’.

Hotel Barrosa Palace, Hotel Fuerte Conil y Hotel Playa la Barrosa: ‘Galardones TUI’.

Hotel Fairplay Golf: ‘Mejor hotel de golf del mundo de menos de 100 habitaciones’.

HORECA: ‘Premio de la Unión de Consumidores de Cádiz’ (ver página 74).



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

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

**PLANES GENERALES DE HIGIENE
SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

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

“Espero que el cambio político en Diputación no afecte al Patronato”

PROMOCIÓN Y JORNADAS

“También este año hemos realizados jornadas y cursos destacando las ‘III Jornadas de Sensibilización’ ”.

- ‘La innovación clave para el Turismo del siglo XXI’, en colaboración con el Instituto Tecnológico Hotelero.
- ‘Curso Taller de Requisitos Simplificados de Higiene en Cádiz y Jerez’.
- ‘Curso sobre control de la Legionelosis’, en El Puerto de Santa María, Tarifa y Conil.

“En materia de promoción hemos estado en: FITUR, ITB de Berlín, World Travel Market, Turismo Andaluz en Moscú, Campaña de radio en la Cadena Ser Córdoba, con el programa ‘Cádiz tan cerca, tan diferente’, Comunidad Turística Virtual de Andalucía.”

“Para las próximas convocatorias de ferias en el extranjero, contamos ya con la guía de hoteles de la provincia de Cádiz en inglés y alemán, en formato CD”.

“Hemos enviado circulares, siendo en formato papel, 140; y por e-mail, 257”.

CENTRAL DE RESERVAS ON LINE

“Con referencia a la central reservas, recordarles, igual que hacíamos el año pasado, la ‘Central de Reservas On Line’, así como el Portal de HORECA, que está a disposición de todos los asociados de manera gratuita. En él se pueden confirmar todo tipo de ofertas. Igualmente contamos con una excelente ‘Guía de Hoteles’, que ha vuelto a tener un enorme éxito en FITUR, donde rápidamente se agotaron los ejemplares”.

MÁS PROBLEMAS

“Cerramos el año otra vez con nuevos volcanes o antiguos en erupción, con huelga de controladores, de la RENFE, de las recogidas de basuras, del personal operativo de los aeropuertos. Y para colmo con una crisis alimentaria, tiene ‘pepino’ la cosa”.

“También destacar el incremento desorbitado del precio del petróleo, superando los 120 \$ el barril, con lo que esto supone de encarecimiento de los combustibles fundamentales en el caso de la aviación y el transporte privado”.

“Con la problemática sobrevenida en los países árabes, caso de Egipto, Túnez, Libia, Yemen, etc. se ha producido un cambio en los flujos habituales de las corrientes turísticas, habiéndose experimentado un incremento en el turismo español canario y baleares fundamentalmente, y que confiamos para el próximo invierno nos afecte de manera positiva en la provincia”.

ELECCIONES MUNICIPALES

“Y como no, hablar de las recientes elecciones municipales, que también van a cambiar las directrices tanto en municipios como en la propia Diputación, al cambiar los responsables políticos en esas administraciones”.

“Por supuesto confío en que no afecte de manera negativa al Patronato Provincial de Turismo, ya que siempre hemos apostado por una gestión profesional del mismo y, salvo superior criterio, esperamos

que no sólo se mantenga, sino que se mejoren las condiciones presupuestarias para que la promoción no se venga abajo, ya que nuestras 50.000 camas, y nuestros 40.000 trabajadores dependen de que a la mayor brevedad nuestro sector turístico recupere su curso normal en el menor espacio de tiempo”.

“Y para terminar mi informe presidencial, decirles que nuestra Patronal seguirá colaborando como hasta ahora con los nuevos representantes allí donde los hubiere, siempre en beneficio de la sociedad gaditana y, por supuesto, de nuestros negocios”.



El traspaso de poderes contó con el total respaldo de los miembros de la Asociación

Antonio Real dio las gracias a su equipo

Las últimas palabras de Antonio Real Granados como presidente fueron de agradecimiento "a mis consejeros, Rocío Sutil, Noelia Martínez, Gonzalo Galera, Juan Carlos Carmona, Pepe Ruíz, Alfred Fischbach, Juan Manuel Vallejo, Juan González, Francisco García y Stefaan de Clerck. También al equipo técnico de HORECA, con Mari Paz Núñez, Ramón, Mari Carmen, Encarnación y Leonardo Calle, y en especial a su presidente, Antonio de María".

"Y un agradecimiento especial a Manolo González Piñero por su trabajo desde la gerencia del Patronato y ahora como delegado provincial de Turismo de la Junta. A todos gracias por vuestra colaboración en estos seis años al frente de esta Asociación".



Stefaan de Clerck, Antonio Real y Antonio de María, en la mesa presidencial de la Asamblea de la Asociación de Hoteles

De Clerck anuncia sus pautas a seguir

Desde su vocalía en representación del Grupo HACE, Stefaan de Clerck llega a la presidencia de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA con la idea de "ponerme a vuestra entera disposición para todo lo que necesitéis de mí. Supongo que con el paso del tiempo iremos conociéndonos mejor, pero insisto en que me tenéis para cualquier cosa que os haga falta".

El nuevo presidente añadió que: "Mi idea es ser duro, agresivo y crítico con lo que nos perjudica y buscar el máximo beneficio de la Asociación para llegar al mejor puerto posible".

Mensaje de apoyo de Antonio de María

Por último, Antonio de María, dio la bienvenida a Stefaan de Clerck: "Llegas al cargo con ciertos cambios en el escenario y con gente empeñada en ofrecer una imagen de los empresarios como explotadores cuando lo que hacemos es crear empleo para que el país avance".

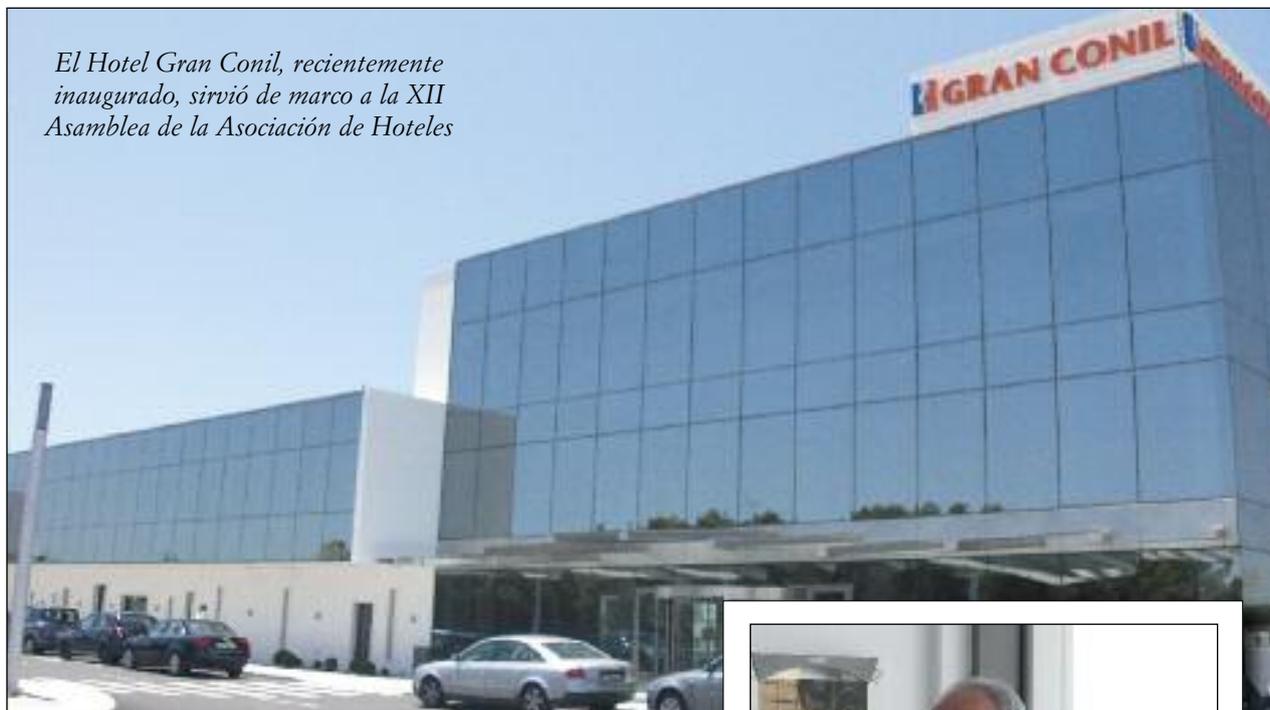
El presidente de HORECA finalizó diciendo que "después de oír tus primeras palabras resulta evidente tu juventud, algo necesario aunque para seguir avanzando tenemos que tomar las decisiones en su justa medida y siempre decir lo más conveniente para el bien de la Asociación".



La CEC aboga por la unidad empresarial

El vicepresidente ejecutivo de la Confederación de Empresarios de Cádiz, Javier Sánchez, animó a todos los presentes a acudir a la manifestación del 30 de junio (al cierre de esta edición) para mostrar la indignación de un sector que "quiere lanzar el mensaje de que en estos tiempos nosotros somos la solución".

El Hotel Gran Conil, recientemente inaugurado, sirvió de marco a la XII Asamblea de la Asociación de Hoteles



Juan Llull, visión de futuro en plena crisis

El empresario mallorquín de 70 años aficando en la provincia de Cádiz, Juan Llull, aprovechó la presencia de los hoteleros gaditanos en las instalaciones del Hotel 'Gran Conil' para responder a la pregunta de "¿por qué un hotel en tiempos de crisis? Pues sencillamente porque hemos hecho los deberes hace cinco años y por esa sencilla razón hemos hecho este hotel y, si quiero, hago otro..."

"Ya he pagado el 92% de un hotel que ha costado 40 millones de euros, cifra copn la que hemos podido contar gracias a una serie de créditos que a la postre han servido para crear puestos de trabajo en una zona muy necesitada".



Juan Llull dio la bienvenida a los hoteleros al Hotel Gran Conil

Conil, un modelo de desarrollo sostenible

Pepa Amado, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Conil, dio la bienvenida al municipio a los profesionales del sector calificando a Conil como "uno de los principales destinos del turismo europeo con 11.766 plazas de alojamiento. Vamos más allá porque nuestro modelo implica a la ciudad y sus empresarios, siendo un modelo de desarrollo sostenible. Nuestro deseo de compartir Conil es seguir trabajando juntos desde la confianza mutua y esperando que Juan Llull mantenga su apuesta por Conil".

**Pepa Amado:
"Nuestro deseo es que el Grupo Hipotels siga manteniendo una apuesta que hace de la población conileña un destino turístico de primera clase"**

Un reto desde la responsabilidad

El equipo directivo del Hotel 'Gran Conil' lo componen su directora, María Jesús Fernández de Castro; su subdirector, Alberto García, y el director comercial, Dusan Ocepek, todos con experiencia dentro del 'Grupo Hipotels'.

En nombre de todos ellos, la directora se dirigió a los presentes en términos de "responsabilidad ante el reto que se nos avecina para poner en marcha esta gran herramienta, pindiéndoles comprensión hasta que alcancemos dentro de muy poco el cien por cien de operatividad".



José Ruiz, director general del Grupo Hipotels en la provincia, durante su intervención

“Estamos ante el mayor reto de Hipotels”

La característica que más llama la atención del Hotel ‘Gran Conil’ es que la cadena ‘Hipotels’ lo ha puesto en funcionamiento en un tiempo récord de apenas 12 meses, cifra a la que se refería el gerente del grupo en la presentación a los hoteleros de HORECA: “Es un establecimiento que rompe con el estilo al que estábamos acostumbrados en la provincia y que con un coste de 42 millones de euros, supone el último eslabón en una firma que cuenta con 1.749 habitaciones repartidas por

la provincia y 2.000 empleados en temporada alta. Estamos ante lo que significa el mayor reto de ‘Hipotels’ en su apuesta por Cádiz y su provincia”.

Ruiz Ayuso añadía ante los presentes que “estamos en lo que es sin ninguna duda un hotel para el siglo XXI con unas instalaciones muy modernas y el mayor número de adelantos técnicos y tecnológicos con los que se puede contar en el sector”.



Séptimo hotel en la provincia de Cádiz.- El ‘Grupo Hipotels’, impulsor del desarrollo turístico de Novo Sancti Petri, cuenta con siete hoteles en la provincia de Cádiz. Dispone de cuatro establecimientos en la costa de Chiclana: ‘Barrosa Palace’, ‘Barrosa Garden’, ‘Barrosa Park’ y ‘Playa La Barrosa’; además del ‘Sherry Park’, en Jerez, y del ‘Flamenco Conil’, al que se añade ahora el ‘Gran Conil’.

González Piñero

El delegado provincial de Turismo no faltó a la cita con los hoteleros afirmando que “lamentó la marcha de Antonio (Real) porque hemos trabajado juntos y junto al otro Antonio (De María) hemos sido un trío que ha funcionado muy bien”.

La llegada de Stefaan es un nuevo discurso más empresarial y con una dinámica familiar que le sentará muy bien a la Asociación de Hoteles”.



Domenech Biosca

Toda una eminencia en el periodismo hostelero, autor de más de 20 libros y un hombre que “cuando me quiero perder y que nadie me moleste me vengo Conil”, el profesor Biosca respondió a la invitación de HORECA.

Durante una hora ofreció una conferencia ‘Ahora, cómo volver a ganar’, que acaparó la atención de todos los presentes por sus ingeniosas recomendaciones para los empresarios del sector.

Manuel Franco Mateo

A la finalización del almuerzo celebrado en el ‘Hotel Gran Conil’, llegó el momento de entregarle la Insignia de Oro de HORECA a Manuel Franco Mateo, por toda una vida dedicada a promocionar la provincia de Cádiz desde su puesto de director de la agencia de viajes ‘Carlson Wagon Listh’.

Antonio de María dijo que “hemos cumplido una deuda pendiente” y Franco Mateo que “a pesar de estar jubilado, sigo estando a vuestra disposición”.





M^a Jesús Fernández

Un establecimiento para el siglo XXI

Este nuevo hotel de la cadena 'Hipotels', inaugurado en junio de 2011, está situado en un acantilado a 200 metros de la playa y a 1 km. de Conil. Dispone de 305 habitaciones (dobles familiares con puerta corredera y Suites con dos espacios para dormir), todas ellas perfectamente equipadas.

María Jesús Fernández de Castro, en la foto de la izquierda, es la directora de un establecimiento que, entre los servicios que ofrece a sus clientes, cuenta con una amplia sala de recepción (con caja fuerte), restaurante buffet con una gran variedad gastronómica de platos típicos de la cocina gaditana, bar con amplia terraza, tienda de souvenirs, quiosco de prensa, peluquería, piscina climatizada, gimnasio, piscina exterior, terraza, jardín, restaurante-piscina, parking para clientes, pista de pádel, espacio polideportivo y un completo Spa con salas de masajes.

Premios para 'Hipotels'.

El 'Grupo Hipotels', propietario del Hotel 'Gran Conil', donde se celebró esta XII Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA, ha vuelto a ser reconocido durante el último año, algo que ya viene siendo tónica habitual durante la última década, por la calidad de los establecimientos con los que cuenta actualmente en la provincia de Cádiz.

En concreto, el Hotel 'Flamenco Conil', donde se celebró en 2008 la IX Asamblea de Hoteles, ha obtenido el 'Tui Holly 2010'. El Hotel 'Playa La Barrosa' ha sido reconocido con el 'Primo 2010 de Neckermann' y el 'Luxair Tours Award'. Por último, el Hotel 'Barrosa Palace' ha logrado el 'Certificado de Excelencia 2011 de Tripadvisor' y el 'Tui Holly 2010'.



Mari Paz Núñez, Manuel González Piñero, Dusan Osepeck (Gran Hotel Conil) y Álvaro Riballo (Aparthotel Las Dunas)

El concepto 'multibar', en 'La Teta de Julieta'

Se inauguro el restaurante 'La Teta de Julieta' que los empresarios Raúl Cueto, Carlos Monescillo y Pablo Grosso (en la foto) han abierto en Cádiz (calle Adriano nº5, antiguo restaurante 'Casanova') con la idea de traer el concepto 'multibar' a la Bahía gaditana. El cliente se encuentra con un espacio donde se ofrecen cenas informales, pero también la posibilidad de tomar una copa y poder bailar.

Raúl Cueto y Pablo Grosso han encontrado en Carlos Monescillo al perfecto gerente para un establecimiento que está inspirado en otro de semejantes características y que tiene un gran éxito en la capital, 'Arsenio Manila'. El nuevo local ocupa tres pisos con varios comedores y una cocina a la vista del público en la



Raúl Cueto, Carlos Monescillo y Pablo Grosso, el día de la inauguración de 'La Teta de Julieta'

que destaca una amplia carta de ensaladas y platos de varias culturas gastronómicas.

'Nuevo Savoy' abre en el Paseo Marítimo



Toni Rodríguez, con Ismael Beiro, en el 'Nuevo Savoy' y una imagen de su barra.



Cádiz cuenta con otra alternativa en la noche desde que el humorista Toni Rodríguez ha comenzado una nueva aventura en el sector de la Hostelería abriendo 'Nuevo Savoy', en el Paseo Marítimo gaditano, junto al Hotel 'Playa Victoria'.

El bar, además de ofrecer una amplia carta de copas y cócteles, presentará espectáculos en vivo, destacando el 'monólogo' que ofreció Ismael Beiro.

Servicio Técnico Integrado de
Store Electronics

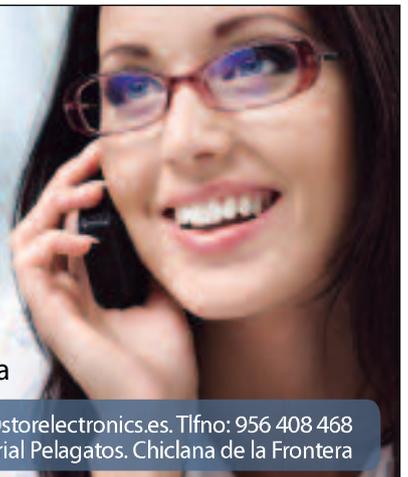


- Telecomunicaciones
- Informática
- Diseño Web y Marketing
- Energía

Sistema de música ambiente para hoteles, restaurantes y lugares públicos.

Precios especiales para asociados a Horeca

www.storeelectronics.es. info@storeelectronics.es. Tfno: 956 408 468
Avda Bahía de Algeciras 25-26. Pol. Industrial Pelagatos. Chiclana de la Frontera





Nueva carta de 'La Bodega' para el verano

El restaurante 'La Bodega', situado a pie de playa, en el Paseo Marítimo de Cádiz, ha actualizado su ya extensa carta con vistas a esta temporada veraniega.

'La Bodega', colaboradora perenne de nuestra revista HORECA, la abrió José Sánchez, empresario gaditano conocido popularmente como 'Pepe el del Cantábrico', otros de sus buenos negocios en Cádiz. Actualmente, el afamado restaurante lo dirige su yerno, Antonio García Saltares, persona muy vinculada a las numerosas actividades del mundo empresarial y social gaditano.

El restaurante ofrece una carta de alta cocina y calidad que se puede disfrutar, con precios muy asequibles, en sus amplios salones y, por supuesto, en la terraza.



Antonio García Saltares



ENSALADA DE CALABACINES horneados con tomate deshidratado y ventresca de atún. A la derecha, REO DE PULPO A LA BRASA, con patatas y vinagreta de pistacho (ambas recetas del jefe de cocina, José Manuel Ramírez).



El entorno del ‘Mercado Central’, atracción turística

La decisión del Ayuntamiento de Cádiz de hacer peatonal la calle Libertad, que circunda el Mercado Central de Abastos ha potenciado extraordinariamente el turismo en la zona.

Turistas y, por supuesto muchos gaditanos, desayunan o toman el aperitivo a media mañana o por la tarde/noche en las terrazas donde además se ofrece buen servicio, productos de calidad y precios muy competitivos. Los clientes se sienten atraídos obviamente por las terrazas de bares y restaurantes de la zona, llámese ‘Bajamar’, ‘Cuco’ o ‘Bar Merodio’, entre otros establecimientos hosteleros.



‘II Ruta de la Tapa, La Laguna de Sabores’

La segunda ‘Ruta de la Tapa’, ‘La Laguna de Sabores’ estuvo dedicada al Cádiz CF con motivo de su Centenario. El acto de clausura, celebrado en el Hotel Playa Victoria, contó con la presencia del concejal de Turismo del Ayuntamiento de Cádiz, Bruno García, el presidente del Cádiz CF, Enrique Huguet; y el presidente de la AA VV La Laguna, José Piñeiro.

En tapa gaditana, primer premio para ‘Hotel Playa Victoria’ con ‘lomo de merluza sobre puré de calabaza con mayonesa de aceitunas’. En tapa innovadora, ‘Granja Santa Ana’ con ‘Saquito brick de ternera con queso edam y volcán de ali oli’. En tapa cadista, ‘Arsenio Manila’, con ‘El auténtico submarino amarillo’.



Los ganadores posan con sus respectivos premios



Terraza de 'categoría', en Catedral

El 'Bar Terraza' lo abrieron el empresario Fídel García y su esposa M^a Ángeles Borbolla hace 58 años y hoy en día es uno de los establecimientos más emblemáticos de Cádiz. Dirigido por Miguel Pelayo García Borbolla y su mujer, Ana Gómez, el bar se ha convertido, por derecho propio, en una 'terrazza de categoría' enfrente de la majestuosa Catedral de la capital gaditana.

'Categoría' es, sin duda, la palabra más utilizada por Miguel Pelayo y su gente, tanto para referirse a los platos y material que sale de su cocina, como al servicio que se presta y al nivel de su clientela. En 'El Terraza' se citan políticos, artistas, personalidades de las ciencias, deportistas, toreros y personas de gran categoría humana como los siempre recordados Evelio Ingunza, José Luis Romero Palanco y Gaspar Amaya que hicieron en vida del 'Terraza' su segunda casa. "De estas tres personalidades, todos nosotros hemos aprendido mucho", nos recuerda Pelayo.

No hay que olvidar también la gran colaboración de María Ángeles García en la promoción y desarrollo del establecimiento. En 'El Terraza' se ofrece cocina de mercado, pescados de la Bahía, mariscos, guisos caseros y una amplia carta, con una magnífica relación calidad/precio y servicio a cargo "de un personal de 'categoría', como no hay otro", asegura Miguel Pelayo, 'otro fenómeno, un figura' como le diría el Dr. Evelio Ingunza.



Pelayo, con su esposa Ana y, abajo, hace unos 15 años, con su padre Fídel



El hoyo 12 de la ‘Cádiz Golf Cup’, dedicado a difundir el Bicentenario



El golf sigue siendo un elemento fundamental para la promoción turística de la provincia de Cádiz y así lo entiende el Patronato Provincial de Turismo con este tipo de iniciativas

El Patronato de Turismo de la Diputación de Cádiz ha aprovechado la celebración de la octava edición de la Cádiz Golf Cup en el campo ‘Arcos Garden’ para promocionar la celebración del Bicentenario de la Constitución de Cádiz entre los treinta y cuatro touroperadores procedentes de dieciséis países europeos que han tomado parte en esta acción promocional.

El lugar escogido ha sido el hoyo 12 del torneo, con el que se ha clausurado la Cádiz Golf Cup, donde el Patronato de Turismo ha instalado una carpa con material informativo del Bicentenario, atendida por técnicos de turismo del Patronato que aprovechaban la ocasión para difundir el evento que se celebrará el próximo año en la capital de la provincia.

Para la diputada de Turismo, Irene Canca, “es una forma original de contribuir a la difusión del bicentenario desde otra perspectiva”. Los touroperadores se han mostrado muy interesados por la celebración de este evento y han apuntado que se trata de un atractivo más para visitar la provincia de Cádiz y disfrutar de su oferta de golf porque al turista de golf le gusta complementar su estancia en el destino con actividades culturales y la mejor gastronomía.

Una guía con más motivos para visitar los campos de golf de la provincia

El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz acaba de publicar una nueva guía de golf, que más allá de los datos técnicos destaca anécdotas y curiosidades de los 21 campos de golf de la provincia. Nuevos motivos por los que visitar estas instalaciones bajo el lema de “Hole in one!” y que resaltan la vinculación de estos campos con el arte contemporáneo, con la historia, con la gastronomía, con la flora y con la fauna autóctona de los parques naturales que los rodean.

El Patronato ha editado 3.000 ejemplares en español, 3.000 en inglés, 2.500 en alemán y 1.500 en francés. Unas guías que también incorporan como novedad las coordenadas GPS para llegar con más facilidad a estos campos que han hecho de la provincia un destino prioritario. Las guías se pueden descargar desde hoy en varios idiomas en www.cadizturismo.com, que es el portal para los turistas, y también en www.patronatoturismocadiz.com que es la web para los empresarios. El Patronato ha invertido cerca de 6.000 euros en esta edición en la que ha contado con el apoyo de la Junta. La guía se distribuirá a través de internet y el Patronato también lo entregará a empresas comercializadoras de golf, mayoristas europeos especialistas y a agentes de viajes españolas que tengan el golf entre su gama de productos.

Hay que llegar a un mayor número de personas para poder informarles de las propuestas de cada municipio

Curso sobre redes sociales para las oficinas de Turismo



La diputada Irene Canca explicando las bondades de las redes sociales a los asistentes al curso

Un total de 22 técnicos de distintas oficinas de turismo de toda la provincia y el concejal de turismo de Arcos de la Frontera participaron en un curso sobre la aplicación de las redes sociales a la promoción turística impartido por técnicos del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz. La diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato, Irene Canca dio la bienvenida a los participantes y les recordó la necesidad de contar con las nuevas tecnologías y sobre todo las redes sociales en la actualidad.

A la convocatoria del Patronato acudieron las oficinas de turismo de El Puerto de Santa María, Sanlúcar, San Roque, Conil, Vejer, Jerez, Bornos, Barbate, Arcos de la Frontera, Jimena, Tarifa, Algeciras, San Fernando y Los Barrios. También asistieron técnicos de las mancomunidades de la Janda y El Campo de Gibraltar y de la Estación Náutica Bahía de Cádiz.

El objetivo del curso era que las oficinas de turismo locales lleguen a un mayor número de personas para poder informarles de las novedades y propuestas de sus

municipios, así como fomentar la relación entre ellas y el Patronato a través de estas redes. Las redes sociales se han convertido en una potente herramienta de promoción turística. Desde 2010 el Patronato de Turismo cuenta con un espacio en Facebook con más de 3.400 seguidores. Asimismo dispone de una cuenta de Twitter (casi 900 seguidores) y un canal de video en Youtube donde hay registradas más de 125.000 reproducciones de videos de recursos turísticos de la provincia.

A estas formas de comunicación se sumará en breve la nueva página web de la institución www.cadizturismo.com que está siendo renovada totalmente y se presentará próximamente. La web está preparándose para atender las demandas del turista del siglo XXI, un turista que quiere conocer de antemano el destino y que interactúa con él.

www.facebook.com/Cadizturismo
www.twitter.com/cadiz_turismo
www.youtube.com/user/PatProvTurCadiz



**UN DESFIBRILADOR ES EL VALOR AÑADIDO DE SU NEGOCIO
SUS CLIENTES SE LO AGRADECERÁN TODA LA VIDA**

La Vida por delante
www.espaciosdesa.com

NOSOTROS LE ASESORAMOS
 Desfibriladores Externos Semiautomáticos
 Formación según la Normativa Vigente
 Cabinas adaptadas a las necesidades de su negocio

Instituto Andaluz de Cardioprotección
 (+34) 645 114 110 info@espaciosdesa.com

¿La excelencia existe o es un chiste?

La buena gastronomía, con la compañía de siete ilustres directores de hotel, resultó una explosión de creatividad como el titular demuestra. Un debate suculento que cerró el encuentro gastronómico. Para que los lectores habituales que no estaban presentes puedan participar y reflexionar sobre lo debatido, voy a proceder a detallárselo.

Últimamente, vemos cómo en los periódicos, en los anuncios y en el interior de las empresas, vuelve a surgir nuevamente una avalancha de información sobre la excelencia. Cómo idea, como concepto es algo atractivo. Es difícil que alguien se oponga a que las cosas hay que hacerlas bien, a que siempre hay algo que se puede mejorar, a que lo que hacemos impacta en otros y es importante que les guste.

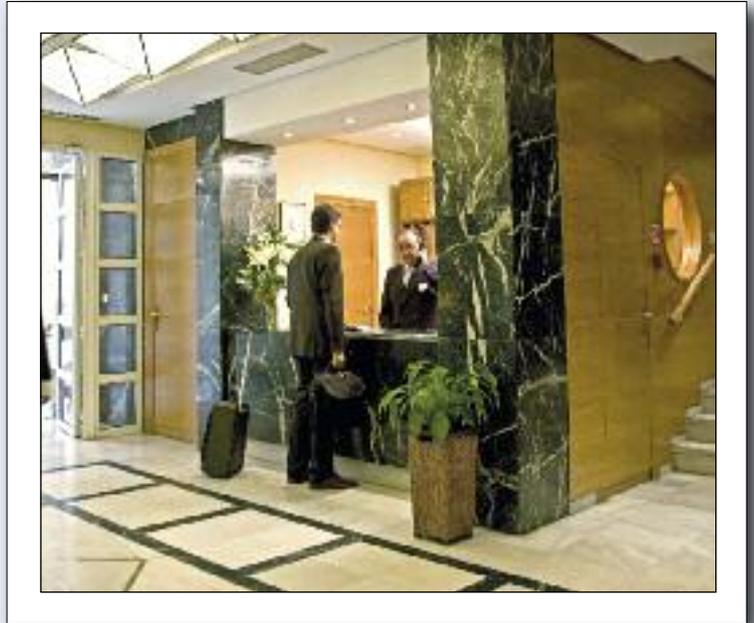
Pero: ¿el trabajar con calidad total, dentro de la empresa es tan fácil de hacer? Efectivamente, no parece tan fácil, porque cuando queremos ponerla en práctica surgen una serie de problemas y la calidad, como primer paso, no acaba de integrarse pudiendo convertir la excelencia en un chiste.

La implantación de la excelencia dentro de un hotel, considerada como la calidad-talla de cada cliente, debe hacerse en su totalidad, como una cadena suma de excelencias.

Esta no funciona cuando se desea que sólo una parte de la organización sea la que 'viva en calidad', porque esta parte y su nivel de calidad dependerá de la calidad que les llegue a las otras partes de la organización.

Conseguir la excelencia en un hotel, como la suma de calidades en el nuevo mercado de oferta, donde el cliente puede escoger y en consecuencia ser más exigente porque quiere premiarse y estar rodeado de redes sociales, significa siempre un cambio de valores de lo que llamaban en el ya olvidado, plácido y facilón mercado de demanda 'cultura de la organización'.

Es decir, pensamientos, usos y costumbres de sus profesionales, que se creían que les pagaba el sueldo la empresa, dándose cuenta tarde y gracias a la marea del paro, que el sueldo sólo lo pagan las ventas, los clientes no pagan el trabajo, sólo su talla de la excelencia. Para que este cambio de valores sea real y se mejore la calidad total convertida en excelencia, es fundamental formar, de manera continuada y periódica a todos sus componentes. Si no lo hacemos, no se desprenderán de los usos y costumbres, privilegios y preventas del mercado de demanda y en consecuencia no surgirá la excelencia que



los clientes exigen para poder satisfacerlos, sorprenderlos, vender, fidelizarlos y convertirlos en proactivos y ferrientes recomendadores; el secreto mejor guardado del éxito empresarial.

La gestión de la calidad más habitual que observo es la calidad 'post mortum', porque analiza los resultados en el tiempo, no se mide a tiempo real, por lo que no sirve para caminar hacia la excelencia. La calidad teórica debe siempre convertirse en calidad real a tiempo real que camina hacia la excelencia, lo que siempre significa revisar el propio organigrama y el perfil de quienes ocupan su espacio. Muchos no cambiarán y otros no serán necesarios. Si todos creen en la excelencia, el éxito continuado estará asegurado con genio e ingenio creativo.

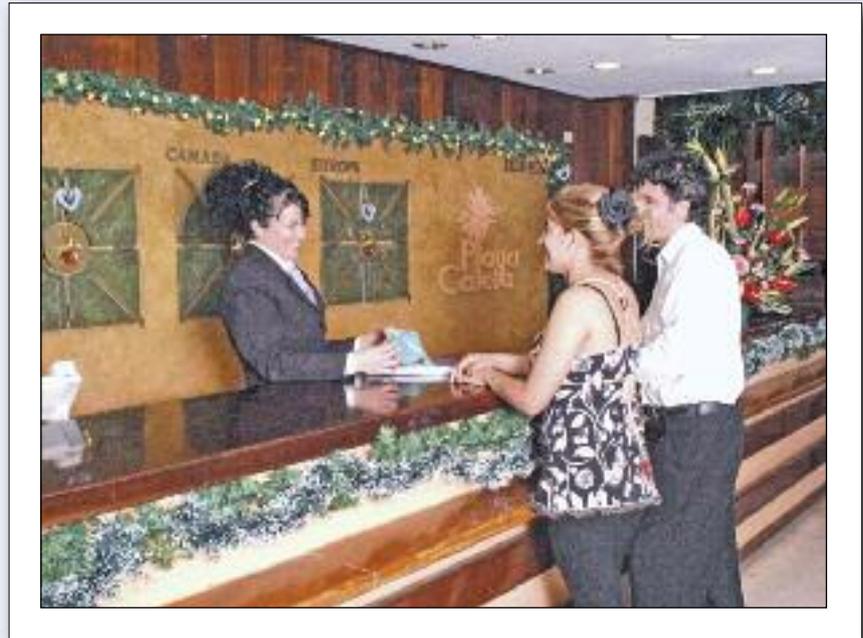
Recuerde que la calidad o se hace o se deshace convirtiéndose en otro chiste, porque no valen actitudes intermedias. La excelencia, también significa que todas las personas, los métodos, la tecnología y la organización, están basadas en procesos que satisfacen a los clientes, tanto en la preventa, como en la venta y en la postventa, convirtiéndolos en perfectos anfitriones, vendedores, sin olvidar que los empleados les satisface y facilita trabajar con calidad en la gestión de la excelencia, antesala imprescindible para vender, vender y vender.

El programa de excelencia, hace posible que se comiencen a utilizar principios, términos y medidas, tanto de la satisfacción como de las ventas que permiten que se modifique a tiempo real las formas de trabajar que no suman a la excelencia, evitando las quejas de los clientes por los posibles errores en la calidad-talla de cada cliente.

“Recuerde que la calidad se hace o se deshace convirtiéndose en otro chiste porque no valen actitudes intermedias”

Lo que habitualmente suele suceder es que en los hoteles se implanta la excelencia, pero sólo hasta cierto punto. Ello significa que la excelencia suele ser un programa que se establece, se promociona, se publica y se pide a la gente que lo compre, y lo haga suyo. Así puede funcionar, pero con riesgos, porque para que un programa de excelencia se mantenga vivo y se convierta en ventas, es necesario un continuo esfuerzo de estímulo, promoción, anuncio, incentivo y hasta de establecimiento de controles para asegurarnos de que la suma de programas de calidad funcionan a nivel excelente. Y suele funcionar si se potencia. Pero si el énfasis en la calidad, desde los que regentan el programa se diluye, posiblemente la calidad decaiga y la excelencia se convierta en un chiste.

En consecuencia, implantar un programa de excelencia, fruto de la calidad total, significa cambio, palabra a su vez atractiva para unos y peligrosa para otros, precisamente para los que quieren seguir pensando y actuando con todos sus privilegios, como lo hacían en el facilón y ya olvidado mercado de demanda dónde los clientes se conformaban con servicios fotocopias de talla única, no quieren cambiar a favor de los clientes haciendo ver que no ven los cambios o que son pasajeros



o que trabajan mucho. Obviamente, si se les deja sueltos acaban destruyendo la marca de la empresa. Y ya sabe: “Sin marca, sólo se obtienen precios de subasta”.

Por ello, el saber involucrar a todos, es la clave del éxito, y por cierto, no caiga en la tentación de implantar programas de excelencia solo por expertos teóricos externos. Tan sólo la actuación conjunta de expertos externos y la alta dirección, les llevará a confirmar que la excelencia existe, evitando que se convierta en un chiste.

En cualquier caso, ya sabe que me tiene a su disposición en dbiosca@educatur.com, tanto en las coincidencias, como en las discrepancias.

Domènec Biosca

Autor de la colección
‘La nueva dirección comercial’
www.educatur.com





Educatur
Educadores y
Asesores Turísticos

**LAS ASIGNATURAS QUE HAY QUE
DOMINAR EN ESTE COMPLEJO
MERCADO PARA ASEGURAR EL ÉXITO**

-10% descuento

Accede a nuestra web,
con tu código y obtendrás
un 10% descuento

Código: **C16**

Visítanos: www.educatur.com

NOVEDAD

1ª COLECCIÓN: LA NUEVA DIRECCIÓN COMERCIAL
AUTORES: Domènec Biosca Vidal y Marina Genabat Pla



cómo llenar un destino y sus hoteles en épocas difíciles



cómo doblar las ventas internas en la hostelería



el nuevo director del hotel: de director de hotel a líder en ventas y rentabilidad

C/ Glòria 62, Ptal. 1ª - 08009 Barcelona - T. (+34) 93 265 20 20 - F. (+34) 93 265 93 94
educatur@educatur.com

La Hostelería sigue colaborando con la 'Gran Gala del Carnaval'



Belinda Muñoz, en el Restaurante 'La Fondue'



Mª del Mar Ruiz, en el Restaurante 'La Sal'

HORECA, desde su primera edición, sigue colaborando con la 'Gran Gala del Carnaval', sorteando entre los turista que acuden a Cádiz disfrazados tres premios consistentes en estancias y comidas por toda la provincia con todos los gastos pagados.

En esta tercera edición, los agraciados fueron María del Mar Ruiz (Jaén), Belinda Muñoz (Huelva) y Miguel Márquez (Huelva), colaborando restaurantes 'La Sal', 'Gaspar' y 'Cristóbal' y Hotel 'Antonio 2' (Zahara de los Atunes); Hotel 'Playa' y restaurantes 'Arsenio Manila', 'El Aljibe' y 'La Founde' (Cádiz); y Hotel 'Flamenco' (Conil).

Ultimado el calendario de fiestas laborales para el año 2012

La Patronal de la Hostelería informa a sus asociados del calendario de fiestas laborales para el año 2012 de la Comunidad Autónoma Andaluza, según decreto 146/2011 de 3 de mayo publicado en el BOJA de 18 de mayo. Igualmente, cada municipio establecerá dos fiestas locales, completándose las 14 fiestas laborales del año 2012.

- 2 de enero (lunes)

Traslado de Año Nuevo

- 6 de enero (viernes)

Epifanía del señor

- 28 de febrero (martes)

Día de Andalucía

- 5 de abril (jueves)

Jueves Santo

- 6 de abril (viernes)

Viernes Santo

- 1 de mayo (martes)

Fiesta del Trabajo

- 15 de agosto (miércoles)

Asunción de la Virgen

- 12 de octubre (viernes)

Fiesta Nacional de España

- 1 de noviembre (jueves)

Todos los Santos

- 6 de diciembre (jueves)

Día de la Constitución

- 8 de diciembre (sábado)

Inmaculada Concepción

- 25 de diciembre (martes)

Natividad del Señor

La Unión de Consumidores reconoce la labor de HORECA

La entrega de la primera edición de los 'Premios Consumidores 2011' tuvo lugar en el salón de actos de 'Unicaja' en Cádiz, estando presentes, además de los presidentes de la Unión de Consumidores de Cádiz (UCC) y Andalucía, Miguel Ángel Ruiz y Juan Moreno, respectivamente, personalidades de la política, la sociedad y el empresariado gaditano.

Con estos galardones se quiere reconocer el trabajo de personas y entidades gaditanas en favor de los derechos de los consumidores y su colaboración con la UCC. Entre los premiados en la modalidad de 'empresarios y entidades empresariales', la UCC distinguió a la Federación de

Empresarios de Hostelería de la Provincia, HORECA, recogiendo el galardón su presidente, Antonio de María, quien agradeció dicho reconocimiento.



Coca-Cola, la bebida que hoy continúa la suya, siempre motivada y al paso de los años, siempre registrada en The Coca-Cola Company.

125 años
repartiendo felicidad



125 años

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.

