



**FELICES FIESTAS**



**Un  
puente  
hacia el  
futuro**

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

Federación de Empresarios  
de Hostelería de la Provincia  
de Cádiz

**HORECA**

DICIEMBRE 2015



**Edita**

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

C.I.F. G-11021482

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.

Teléfonos: 956 25 18 00

y 956 25 24 06.

Fax: 956 27 44 70.

Cádiz 11011

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

**Dirección Técnica**

Carlos Medina Lapieza

**Gestión de Publicidad**

HORECA

**Fotografías**

Nacho Frade (Fotos Luque)

HORECA, Línea 6 y colaboradores

**Depósito Legal**

289/82

**Diseño, edición,  
redacción y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

Alameda Apodaca, 22 - 1º

Teléfono: 956 80 82 30

Fax: 956 28 91 19

www.linea6.es - linea6@linea6.es

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

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

**EDITORIAL**

## Un puente hacia el progreso y la promoción turística de Cádiz y toda su provincia

**A**l cierre de la edición de esta revista estábamos en vísperas del 20 D, día de las elecciones generales en nuestro país y cuyos resultados, sin lugar a dudas, van a polarizar todas las actividades y acuerdos en dos sectores tan importantes como son la Hostelería y el Turismo.

Pero lo que tiene que quedar bien claro, en muchas ocasiones, que la política va por un lado y los empresarios por otro. No se entiende esta disparidad de criterio cuando el referente es el mismo y todos deseamos, queremos y trabajamos por el bien y progreso del país y por dos segmentos tan importantes para la economía como son los citados: Hostelería y Turismo.

Gane quien haya ganado en el 20D, tanto los empresarios como los trabajadores seguirán con su misma dinámica constructiva y buscando la dinámica más positiva para el buen fin de todos.

En Cádiz y la provincia pasa igual. Aquí además tenemos unos referentes hosteleros y turísticos para envidiar, y no sólo por la calidad de la materia prima sino por el alto nivel empresarial, por supuesto, de los profesionales, muchos de los cuáles -como se puede comprobar en las páginas de nuestra revista- han creado escuela en su profesión y son ejemplos a seguir ya que se han convertido en referentes hasta tal punto que son requeridos no solo a escala nacional, sino incluso internacional.

En el pasado septiembre quedaba inaugurado un monumento a la historia: el puente de 'La Pepa', el segundo puente de Cádiz, que une la Bahía con la capital. Un puente que tiene que ser el símbolo del progreso y de la promoción económica y turística de Cádiz y la provincia.

Ojalá podamos decir y confirmar esas sensaciones en un futuro inmediato, mientras tanto felices fiestas y próspero 2016. Todos juntos lograremos llevar a esta provincia al lugar y la rentabilidad que merece por muchas razones. Entre ellas por sus profesionales y empresarios. Gracias a todos y felicidades.

**Antonio de María Ceballos**  
Presidente de HORECA



## Firmado el convenio de Hostelería, que afecta a más de 24.000 trabajadores

**EL ACUERDO CONTEMPLA UNA SUBIDA SALARIAL DEL 0,9% PARA ESTE AÑO Y LA MISMA CANTIDAD PARA 2016**

Unos 24 mil trabajadores se verán afectados con la firma del convenio colectivo de Hostelería para el próximo año, según los sindicatos CCOO y UGT. El nuevo texto tiene una vigencia de dos años, a contar desde el pasado uno de enero y contempla una subida salarial del 0,9% para el presente año con efectos retroactivos, y un incremento idéntico para el 2016.

CCOO indicó que el resto del articulado del convenio sólo ha sido actualizado con respecto al anterior para adaptarlo a las reformas necesarias en la normativa estatal.

El preacuerdo entre ambas partes y que ha hecho posible la firma del convenio se logró en el pasado mes de mayo, según indicaron las dos fuerzas sindicales, tras ocho reuniones entre la patronal hostelera y los sindicatos CCOO y UGT. Por su parte, el sindicato ugetista valoró 'positivamente' la firma del documento que regulará las relaciones laborales con un amplio número de trabajadores de la provincia gaditana.



### ACUERDO EN EL CONVENIO DE PASTELERIA

También hubo acuerdo en el convenio de Pastelería. Ha sido firmado por tres años con los siguientes incrementos: 0.25% el primer año; 0.50% el segundo y 0.75% en el tercero.

## El restaurante 'Bajamar' promociona Cádiz, en Alemania

La cervecería-restaurante Bajamar, en la calle Libertad (Plaza de Abastos) de Cádiz, colabora con la empresa alemana 'Smart Holidays Andalusia Experiences' y con la Junta de Andalucía, para promocionar Cádiz y provincia.

La empresa alemana eligió 'Bajamar' como reclamo turístico para sus nacionales y para todo aquel que visite su página web y sus vídeos. En el siguiente enlace podéis ver un vídeo realizado en el citado bar/restaurant, que dirige el empresario gaditano Kike Peñalver, como reclamo turístico:



Kiki Peñalver y su esposa Loli Trujillo, con personal del restaurante Bajamar, de Cádiz

[https://www.youtube.com/watch?v=XH4xgY4\\_Now](https://www.youtube.com/watch?v=XH4xgY4_Now)  
<http://www.smartholidaysandalusia.com/es/>

## HORECA Andalucía solicita una hora más de cierre y música acústica en los locales

**LA PATRONAL QUIERE QUE LA JUNTA DE FACILIDADES A LAS TERRAZAS, BARES, RESTAURANTES, ETC.**

La directiva de la Federación Andaluza de Hostelería se reunió en Mahos (Málaga) y analizó, entre otros temas, el borrador de modificación de la orden de horarios que regula a los empresarios hosteleros. La Federación, que preside Antonio de María, solicita una hora más para el cierre de los locales y que se permita música acústica en los establecimientos.

Los empresarios esperan que la Junta de Andalucía estudie las propuestas ya que se aprobaron por unanimidad de todas las delegaciones.



## Los empresarios piden que se mejoren las normativas



En la sede social se celebró una reunión, que estuvo presidida por Antonio de María. Asistieron muchos empresarios que fueron informados puntualmente de las últimas gestiones realizadas con las distintas administraciones respecto a varios temas. La principal inquietud de los hosteleros se centra en las normativas vigentes y esperan que sean modificadas atendiendo sus propuestas para que mejoren los servicios y sean los propios profesionales del sector y público en general los más beneficiados.

## HORECA inicia un ciclo de reuniones para la mejora del turismo comarcal

El alcalde de Algeciras, José Ignacio Landaluce, abrió el ciclo de mesas sectoriales de Turismo del Campo de Gibraltar, que organiza HORECA. Esta primera cita mensual tuvo lugar en el Hotel Alborán de Algeciras y en la reunión los empresarios buscaron fórmulas conjuntas para seguir mejorando la realidad turística de la comarca.

El alcalde estuvo acompañado por la teniente de alcalde, delegada de Turismo, Susana Pérez Custodio, y el presidente de HORECA, Antonio de María, y medio centenar de empresarios del sector campogibraltareño.

Landaluce explicó que Algeciras ha logrado dar un paso de gigante en sus cifras de ocupación hotelera en los últimos años: "Y eso guarda mucha relación con la gestión realizada por todos los empresarios hosteleros", apuntó, citando el aumento en casi 30 puntos en la ocupación hotelera en el pasado septiembre, respecto a los



últimos cuatro años; así como el incremento en un 136% de las consultas en la Oficina de Turismo de Algeciras durante los ocho primeros meses del año con respecto al mismo periodo de 2014.

El alcalde indicó que "nuestra ciudad y nuestra comarca tienen todo lo que el visitante puede desear y es posible en esa variedad, acompañada por la calidad que se ofrece, la que nos potencia".

## Interesante debate en la II Mesa de Turismo

Miembros de la patronal de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA) de la provincia de Cádiz retomaron en una jornada de trabajo la recientemente constituida Mesa de Turismo Comarcal que arranca en Algeciras hace un par de meses y que tiene como principales objetivos analizar las necesidades del sector, estudiar fórmulas conjuntas que mejoren la calidad del servicio que prestan los empresarios y reforzar la realidad turística de la comarca.

En esta segunda cita estuvieron presentes junto a los representantes del sector, liderados por el presidente de la Federación, Antonio de María, el presidente de la Mancomunidad, Luis Ángel Fernández y la vicepresidenta del área de Turismo, Susana Pérez Custodio. El lugar elegido, el Hotel Guadacorte en el municipio de Los Barrios.

En el encuentro se intercambiaron impresiones sobre la desestacionalidad del sector, la competencia por el alquiler de viviendas turísticas o el estudio de mejoras fiscales para ciertos servicios que prestan estos empresarios, entre otros asuntos de interés. Además ambas partes pusie-



ron sobre la mesa proyectos a medio plazo que conllevarán un impulso a las medidas de promoción turística.

Luis Ángel Fernández resaltó la importancia de prolongar en el tiempo este tipo de encuentros de trabajo, ya que se celebran en un ambiente distendido en el que es fácil abordar asuntos de interés para el sector y "encontrar soluciones que redunden en beneficio tanto de los ciudadanos de la comarca como de los que nos visitan, consiguiendo así un trabajo conjunto y consensuado que venga a mejorar nuestras opciones de futuro". El presidente de la Mancomunidad agradeció la asistencia de trabajo de todos.

Les Deseamos Feliz Navidad  
y Próspero Año 2016

**AUTOESCUELA, FORMACIÓN,  
ACADEMIA E IDIOMAS  
BONIFICADA Y HOMOLOGADA**  
AM, A2, A, B, B+E, C, C+E, D, D+E, CAP y ADR  
TPC, Legionela, Biocidas (TP8, Tóxico y Gases),  
Mantenimiento y limpieza de piscinas, Fitosanitarios,  
Biocidas de Higinene Veterinaria, RITE y  
más de 1000 cursos de formación.

**CONSULTORÍA DE  
MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD**  
Certificados de Eficiencia Energética,  
Impacto Medioambiental, SIGs, SGMA,  
Calificación Ambiental, Implantación,  
Auditoría de Sistemas ISO.

**INGENIERÍA Y DESARROLLO**  
Estudios, Proyectos y Dirección Integrada,  
Evaluación Ambiental, Topografía, Inundabilidad,  
Acústica, Eficiencia Energética, etc...

**LABORATORIO Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
Análisis Físicos - Químicos, Microbiológicos,  
Mecánicos, Control de Calidad de Materiales y Medio  
ambientales, Registro sanitario, PGH, APPCC, ISO  
22.000, IFS, BRC, UNE 155.000.

### GRUPO SIDMA

Soluciones de Ingeniería, Desarrollo y Medio Ambiente, SL.  
Servicios Técnicos SIDMA, SL.

Domicilio Social y Sede Central:

C/ Áncora Nº2, Locales 10 y 11, C.C. "El Ancla". El Puerto de Santa María.

# 15 restaurantes asociados a HORECA están incluidos en la 'Guía Michelin'

**EN TOTAL SON 30 LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA QUE FIGURAN EN LA FAMOSA GUÍA GASTRONÓMICA**

**T**reinta establecimientos de la provincia, uno más que en la anterior edición, figuran este año en la Guía Michelin. Jerez, con 6, es quien tiene más establecimientos en la Guía, le siguen El Puerto y Cádiz, con cuatro. Llama la atención que una población pequeña, Medina, figure con tres. También cabe destacar que de los cuatro establecimientos de Cádiz, tres pertenecen al grupo El Faro.

En cuanto a las ausencias se podría hablar de muchas, aunque lo más llamativo, un año más, es que no se incluya ningún local de Conil, una de las capitales gastronómicas de la provincia.

Reproducimos la lista completa de los establecimientos de la provincia de Cádiz asociados a HORECA, de la edición de 2015 de la Guía Michelin, ordenados por ciudades:

## Cádiz

Restaurante El Faro. Calle San Félix, nº 15. Destacado con 2 tenedores como restaurante y también como bar de tapas. Como restaurante destaca su 'completa carta de cocina regional con predominio de los pescados y mariscos. Excelente bodega'. Como bar de tapas afirma que tiene 'un ambiente de estilo clásico-marinero. Le ofrecerán deliciosas tapas y raciones, aunque su especialidad son los pescaditos y las frituras'.

'El Ventorrillo del Chato'. Carretera de San Fernando (junto a la playa de Cortadura). Destacado con dos tenedores: 'Edificio histórico de entrañable rusticidad ubicado junto a las dunas de la playa. Elaboran una completa carta de cocina tradicional actualizada'. Destacan, según Michelin, los guisos típicos y arroces.

BarraSiete. Avenida Amilcar Barca, 17. Lo define como gastrobar de estética actual. Destacan la carta de tapas y raciones con arroces que se pueden pedir sólo para uno y conservas caseras.

## El Puerto

'Aponiente'. Calle Francisco Cossi Ochoa s/n. Único restaurante de la provincia con dos estrellas Michelin, la segunda obtenida este año. Destacado con cuatro tene-



Restaurante 'Reino de León'

dores. 'Cierre los ojos, abra la boca y saboree la grandeza del mar' señala Michelin del restaurante de Ángel León. No hacen ninguna referencia a su nuevo edificio.

'El Faro de El Puerto'. Carretera de Fuentebravía Km. 0,5. Destacado con 3 tenedores. Llama la atención su bodega acristalada con 300 referencias. Cocina tradicional con algún toque actual.

Restaurante 'Los Portales'. Calle Ribera del Río, 13. Destacado con 2 tenedores. Carta especializada en mariscos y pescados de la Bahía.

## Jerez

'Bar Juanito'. Calle Pescadería, 8 y 10. Bar de tapas, con ambiente informal y que destaca por la calidad de sus productos y por su patio terraza con techo acristalado. No se vayan sin probar sus 'famosísimas alcachofas'.

'Reino de León'. Latorre, 8. Bar de tapas, tanto creativas, 'con cuidada presentación', como tradicionales.



José Manuel Córdoba, gerente de BarraSiete

## Medina Sidonia

Restaurante 'Venta La Duquesa'. Carretera Medina-Verjer, Km. 3. Destacado como bib gourmand y un tenedor. 'Es una típica venta acondicionada en un estilo clásico regional'. Resaltan sus guisos y platos de caza.

Restaurante 'El Castillo'. Ducado de Medina Sidonia, 3. Vuelve a salir con un tenedor y destaca el perfil casero de su carta con varios platos de caza, carne de la zona, especialidades de campo y algún que otro pescado.

## Rota

Restaurante 'El Embarcadero' del Hotel Duque de Nájera (calle Gravina, 2). Dos tenedores. Destaca la cercanía

con el puerto pesquero que habla por sí sola de su carta, bien elaborada y ahora con una línea más tradicional.

## San Roque

Restaurante Mesón 'El Guadarnés'. Avenida del Guadarranque, 15. Destacado con un tenedor. Afirma la Guía Michelin que ofrece una carta tradicional e internacional que tiene su especialidad en las carnes.

## Sanlúcar

'Casa Bigote'. Avenida Bajo de Guía s/n. Destacado con un tenedor y en la categoría bib gourmand. Productos frescos y buenos precios son sus claves. La guía recomienda probar sus langostinos y guisos marinos.

## Vejer

'Casa Francisco, el de Siempre'. Playa de El Palmar. Destacado con un tenedor dispone de un bar de tapas y su carta tradicional basada en pescados y arroces.

## Zahara de los Atunes

'Restaurante del Hotel Antonio'. Carretera de Atlanterra Kilómetro 1, junto a la playa. Sigue con dos tenedores. Señala la guía: 'Encontrará una coqueta terraza, una zona de espera con expositor de productos y dos salas, ambas de línea clásica con detalles marinos. Carta especializada en pescados de la zona, sobre todo atún de almadraba, así como mariscos y arroces'.



Andrés Rodríguez, entre su esposa Carmen Prieto y su hija Miriam, en el restaurante 'La Duquesa', muy orgullosos de estar en la 'Guía Michelin'

## Numerosas propuestas en la Asamblea de la Asociación Provincial de Camping

SE ANALIZARON LAS MODIFICACIONES AL DECRETO QUE REGULA LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ORGANIZATIVAS Y DE FUNCIONAMIENTO DE LOS CAMPINGS



La Asamblea de la Asociación Provincial de Campings de HORECA se celebró en el camping 'Los Gazules', sito en Alcalá de los Gazules. La jornada, a la que asistió el presidente de la Federación Andaluza de Camping, la inició el presidente de la Asociación Provincial de Campamentos Turísticos, José María Rodríguez Revellas, que ofreció un amplio y detallado informe de la gestión realizada en el último año, marcando las pautas de actuación y objetivos a seguir.

José María Rodríguez, que tiene una gran experiencia en el sector, quiere que los campings se sitúen en el lugar que por derecho propio le corresponde en el ámbito turístico.

Se llevó a cabo un estudio del actual decreto que regula las condiciones técnicas, organizativas y de funcionamiento de estos establecimientos turísticos, de cara a plantear propuestas y modificaciones en vistas a una próxima revisión de la actual normativa por parte de la Administración Turística, de la Junta de Andalucía.

En el almuerzo de trabajo al que se incorporó el alcalde de Alcalá de los Gazules, Javier Pizarro y María Almagro, segunda teniente de alcalde, acordándose realizar todos los esfuerzos posibles para promocionar turísticamente las bondades que ofrece la localidad, tanto de gastronomía, naturaleza, etc...



## III Ruta en Conil

Como en años anteriores, la Ruta de Carne Retinto en Conil fue un éxito de participación y de público. Hubo cartas específicas que estuvieron disponibles en cualquiera de los 15 establecimientos que participaron con la carne de retinto como protagonista.

La inauguración se llevó a cabo en el Mercado de Abastos, mediante una muestra de tapas donde participaron todos los establecimientos inscritos. Entre ellos estaban los restaurantes 'El Roqueo', que dirige Javier Pérez; y el 'Blanco y Verde', de José Trujillo.

A la derecha, dos tapas de 'El Roqueo', cuyo chef es el galardonado José Sánchez: crujiente de retinto y piquillos relleno de retinto.



## I Jornadas en Medina Sidonia



Los restaurantes de la Venta 'La Duquesa', del hotel 'El Castillo' y la 'Venta El Molino', asociados a HORECA, participaron con gran brillantez en las I Jornadas del Retinto, que se inauguraron en la Plaza de Abastos de Medina Sidonia.

El marco resultó precioso ya que la Plaza de Abastos es un antiguo edificio de 1871 que forma parte del patrimonio artístico-histórico de Medina. Aunque está remodelada se ha respetado su antigua estructura porticada en torno a un patio central lo que le da la apariencia de Plaza Mayor. El acto inaugural y el desarrollo de estas jornadas fueron un éxito total. En la foto, varios profesionales participantes.

## La carne de Retinto estuvo presente en la XXXVIII Asamblea General de HORECA

La patronal de Hostelería defiende, a todos los niveles, los intereses del colectivo de bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, apartahoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones, discotecas, salas de fiestas, camping y pastelerías, siendo la organización de Hostelería que ostenta la mayor representación hostelera de la provincia.

La Asociación de Retinto/Sat Carne de Retinto estuvo presente en la última Asamblea General de HORECA, presentando 'LA CARNE DE RETINTO', y apoyando la labor comercial del distribuidor en la zona 'CARNICAS ALCAZAR'. En la asamblea se ubicó un stand donde se atendió a los asistentes.

La carne se pudo degustar tanto en los aperitivos en forma de mini-hamburguesa, como en el almuerzo con carpaccio de Retinto.

## 25 aniversario del Hotel Alborán (Algeciras)

En noviembre se celebró el acto conmemorativo del 25 aniversario del Hotel Alborán en Algeciras. Asistieron el alcalde José Ignacio Landaluce; y las tenientes de alcalde, delegada de Turismo, Susana Pérez Custodio y la delegada de Contratación, Eva Pajares, así como representantes empresariales, del sector hotelero, agencias de viajes, clientes del hotel, así como sus propietarios y trabajadores.



Fue una noche especial “una fecha que teníamos que celebrar sin que pasase desapercibida” indicó la directora del hotel, Susana Ruiz, que habló de este establecimiento como un referente de la comarca que ha sido escenario de numerosos acontecimientos “sabiendo sortear desde su condición de hotel independiente, épocas de crisis y de bonanza gracias al esfuerzo de todos”.

Susana Ruiz, destacó a quienes apostaron en su momento por llevar a cabo este proyecto y mencionó a los miembros del Consejo de Administración, representados por su presidente, Alfonso Rodríguez; secretaria, Teresa Macías, y por la consejera delegada, Elvira Lea.

El peso del equipo que integra la plantilla del hotel, 31 personas (en Chiclana hay otro establecimiento) estuvo presente en las palabras de la directora: “unos profesio-

nales que cada día ponen su empeño y buena disposición en conseguir la satisfacción de nuestros clientes”.

Susana Ruiz nombró uno por uno a todos los departamentos del hotel, e hizo entrega de reconocimientos a tres trabajadores veteranos: Guillermo Muñoz Hernández, camarero del hotel; Isabel Baena González, gobernanta; y Josefa Cádiz Fuentes, subgobernanta.

También se personalizó el agradecimiento a los clientes en la figura de José Luis Mora García que, junto con su mujer, llevan cuatro décadas veraneando en Algeciras, y 18 años hospedándose en el Hotel Alborán.

## El turismo extrahotelero crece en estancias y en viajeros en la Comunidad

Los alojamientos extrahoteleros de Andalucía (apartamentos, campings, alojamientos de turismo rural y albergues) está en alza en toda la Comunidad Andaluza. En octubre se registraron un total de 1.055.096 estancias, lo que supone un aumento del 14,9 respecto al mismo periodo del pasado año, mientras que los viajeros aumentaron un 22,3%.

Según los datos del INE llegaron a alojamientos extrahoteleros andaluces en octubre 244.324 viajeros frente a los 199.749 del año anterior. En los campings se contabilizaron 49.629 viajeros, frente a los 42.471 del año pasado, lo que supone un 16,8% más, mientras que las estancias se situaron en 223.948, un 18,9% más. En cuanto a los apartamentos turísticos, sumaron 161.260 viajeros frente a los 129.984 del mismo mes del pasado año, un 24% más.

## La ocupación hotelera crece en los últimos meses

Los hoteles gaditanos alcanzaron una ocupación del 92,32% durante el mes de agosto de 2015, lo que representa prácticamente el mismo porcentaje que en el mismo periodo del año anterior, cuando se alcanzó el 92,33%. Incluyendo julio, agosto y septiembre la ocupación fue del 87,5%, un 1.7 puntos más que el año pasado

Según nuestras estadísticas los hoteles de Conil fueron los que han logrado mayor ocupación en agosto de 2015, con un 98,41%. Le siguen los de Tarifa (94,79%), Rota (94,61%), Chiclana (94,60%) y Zahara de los Atunes (93,52%). Por detrás quedan Cádiz (92,64%), Sanlúcar de Barrameda (92,44%), Chipiona (92,34%), Algeciras (90,96%), La Línea de la Concepción (89,64%) y El Puerto de Santa María (89,63%). Estas cifras ponen de manifiesto que la provincia de Cádiz está registrando su mejor temporada desde 2011.

## Premio Turístico de Tarifa para Antonio de María

El presidente de HORECA, Antonio de María recibió el premio al ‘Fomento Turístico’, uno de los galardones de Tarifa Activa y que se entregaron en un acto celebrado en el Castillo de Guzmán El Bueno, como punto final a la celebración del Día Mundial del Turismo. En la foto, Antonio de María, con el alcalde Juan Andrés Gil y la concejala de Turismo, Inmaculada Oliveros.



El premio a la Imagen fue para la Asociación Gastronómica de Tarifa, mientras que el de la Fidelidad recayó en Jorge Reque, un turista que escogió Tarifa desde que era un niño llevado también por la pasión de su padre.

## Vincci Hoteles y su presidente Rufino Calero, galardonado con el premio IE Tourism Club 360º

Vincci Hoteles ganó el premio IE Tourism Club, tras unas votaciones en las que se impuso, con un amplio margen, dada su intachable trayectoria y su aportación al sector hotelero y turístico de nuestro país. El premio fue recogido por Rufino Calero, presidente y fundador de la compañía.



El galardón valora el conjunto de acciones de la estrategia de la empresa en cuanto a posicionamiento en el mercado, competitividad, fórmulas de distribución, segmentación de marca, orientación al cliente, política de mejora con-

tinua, política de talentos y personas, responsabilidad social corporativa, marketing o comunicación, entre otras.

El acto de entrega del premio se celebró en la sede del IE, en Madrid y hay que destacar a José Guillermo Díaz Montañés, presidente de Artiem Hoteles, que impartió una conferencia magistral “¿Cómo aprovechar el talento de tus empleados y reflejarlo en la experiencia del cliente en el sector turístico?”. Asimismo se presentó el programa de dirección de empresas turísticas, dirigido a los profesionales de cualquier ámbito del sector turístico.

## IFEMA anticipa la XXXVI edición de FITUR, del 20 al 24 de enero

La Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR) se celebrará del 20 al 24 de enero, tras informar IFEMA que adelanta las fechas, según lo previsto, en el calendario anual de la institución madrileña. Como siempre habrá una importante representación empresarial de Cádiz y provincia. Por supuesto, no faltarán empresarios asociados a HORECA, ya que la patronal hostelera es una presencia fija en la feria turística más importante del mundo y la expedición estará encabezada por el presidente, Antonio de María.

## II Jornadas Gastronómicas en el restaurante ‘El Embarcadero’

El restaurante ubicado en el hotel ‘Duque de Nájera’ de Rota celebró, con gran asistencia de público, las II Jornadas Gastronómicas ‘Tiempo de Setas’. Tras una original presentación el hotel organizó una degustación de setas, para todos los asistentes.

## Día de la 'banderita' de Cruz Roja



**E**mpresarios en Hostelería, consejeros y personal de la Federación HORECA colaboraron con la Cruz Roja, en el tradicional 'Día de la Banderita'. La presidenta provincial de Cruz Roja Española en Cádiz, Concepción García, quedó muy satisfecha de la jornada agradeciendo las numerosas colaboraciones de los gaditanos.

Estas declaraciones las hizo en la mesa instalada, como es tradicional, por HORECA en la plaza de la Catedral. Más de 150 personas participaron en la jornada, entre voluntarios y colaboradores. Los voluntarios, hucha en mano, informaban a los ciudadanos sobre la labor que realiza esta institución con las personas más necesitadas.

Concepción García afirmó que tanto la presidenta de Diputación, Irene García, como el alcalde de la ciudad, José María González, habían acudido para ofrecer su

aportación en las mesas instaladas a las puertas de Diputación y el Ayuntamiento, respectivamente; también lo hizo en esta última, la ex alcaldesa, Teófila Martínez. En la foto de la izquierda, la gerente de HORECA, Mari Paz Núñez, con otras dos voluntarias y colaboradoras con la Cruz Roja de Cádiz.

### EN JEREZ

Los voluntarios y colaboradores de Jerez celebraron el tradicional 'Día de la Banderita'. El presidente local de Cruz Roja Española, Evaristo Babé, mostró su gratitud a los más de 100 voluntarios y colaboradores que se echaron a la calle para recaudar fondos para la causa. En la foto de la derecha, Francisco Díaz Montes, consejero de HORECA y propietario del bar 'Don Tapa' de Jerez, que también colaboró en el 'Día de la Banderita', con un grupo de voluntarios.

## 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



## Danone realiza un 'showcooking', en nuestra sede

**U**n éxito total constituyó el 'showcooking' que realizó la marca Danone, en la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería (HORECA). Antonio de María, presidente de la patronal, agradeció la numerosa asistencia y el trabajo realizado por la representación de Danone que realizaron especialmente salsas y postres con un producto específico para esta elaboración denominado 'Danone Delis'.



## La diputada Teófila Martínez se reunió con HORECA

**L**a diputada y ex alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, estuvo en la sede de HORECA donde le recibió su presidente Antonio de María y varios consejeros. La patronal se suele reunir con representantes políticos para exponerles sus inquietudes y propuestas.

Teófila Martínez escuchó con atención y tomó nota de todas las cuestiones que le fueron expuestas. Tras un intercambio de opiniones ambas partes se emplazaron a futuras reuniones que esperan sean más frecuentes.





# Diez cocineros andaluces se reúnen en 'La Duquesa'

**El restaurante de Medina Sidonia, que dirige Andrés Rodríguez, celebró un almuerzo realizado por el colectivo de cocineros 'Amigos del Sur'**

Diez cocineros de restaurantes de alta cocina andaluces asistieron al encuentro sobre la cocina de las setas y la caza que tuvo lugar en la Venta 'La Duquesa', en Medina Sidonia, uno de los referentes en Andalucía en la cocina de estos productos. En el encuentro este grupo de profesionales debatieron sobre estos productos, intercambiaron experiencias sobre ellos y se ofreció un fantástico almuerzo a un grupo de unos 70 comensales que degustaron un menú basado en las setas y la carne de caza con 8 platos y dos postres.

Se llevó así a cabo un nuevo encuentro del denominado grupo "Amigos del Sur", un colectivo de cocineros, la mayoría de ellos de la provincia de Cádiz, que desde hace dos años se reúnen periódicamente en un restaurante para tratar un tema concreto. El almuerzo en la Venta 'La Duquesa' estuvo maridado con vinos de Jerez. De hecho



el embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador del Jerez, el periodista Pepe Ferrer, también asistió al encuentro para comentar los vinos. El "panidaje", los pan y los picos que se ofrecieron fueron de Pan y Picos Sidonia, una empresa de Medina que también está destacando en el sector.

Este grupo de cocineros inició su andadura en un encuentro que tuvo lugar en junio de 2013 en el restaurante 'La Breña' de Barbate. Luego lo celebraron en la taberna de 'El Campero' de Barbate, donde se reunieron hasta 17 cocineros para interpretar el atún rojo de almadraba o el que tuvo lugar en el gastrobar 'El Espejo', donde 11 profesionales hicieron un menú basado en la vendimia.



**MÁS DE 300 PERSONAS EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE JEREZ.** Familiares y amigos de los alumnos, así como representantes de empresas hosteleras y docentes asistieron a una jornada formativa con una práctica real en la cual mostraron los conocimientos y habilidades adquiridas mediante la confección y servicio de un menú especial. Presidió el director general de la Escuela, Francisco Romero, y el presidente de la patronal de hostelería, HORECA, Antonio de María, que agradeció la colaboración de todos animándoles para su futuro profesional.



**GM cash** solo profesionales

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

**SIEMPRE LOS MEJORES PRECIOS**

Los centros más baratos de Andalucía



**GMcash CÁDIZ** - Pol. Ind. Tres Caminos, C. Mojarra, 53

**Otros centros GMcash en Andalucía**

- GMcash ALMERÍA - Paraje de la Cepa - Naves 1,2 y 3.
- GMcash GRANADA - Ctra. Granada a Córdoba Km 431.
- GMcash MÁLAGA - Ctra. N-340, Km 230 (Cruce de Churriana).
- GMcash MARBELLA - Ctra. Comarcal C399.

- GMcash MIJAS - C. Camino de las Cañadas, 1.
- GMcash MOTRIL - Ctra Almería Km 1,6.
- GMcash SEVILLA - Pol. Carretera. Amarilla, Av. Montes Sierra, 32.

## El Día Internacional del Lomo en Manteca

El 11 de octubre el Ayuntamiento de Vejer organizó el 'Día Internacional del Lomo en Manteca' que sirvió de una espectacular promoción turística del pueblo de La Janda.

Aunque se quiere convertir en tradición que la jornada del 10 de octubre sea el Día del Lomo en Manteca, el Ayuntamiento lo celebró este año el día 11, al caer en el calendario en domingo, lo que contribuyó a que muchas personas visitaran este municipio para degustar el tradicional producto de su gastronomía.

La idea surgió de varios empresarios de Vejer y contó rápidamente con el respaldo municipal. El domingo 11 hubo visitas guiadas, exposiciones culturales, una ruta de la tapa basada en el lomo en manteca, así como degustaciones y desayunos organizados por bares y restaurantes.

Durante la exitosa jornada se rindió también homenaje a la Venta 'Pinto' y al restaurante 'La Barca de Vejer', por su contribución durante muchísimos años a la difusión del bocadillo de lomo en manteca. En las fotos, María Luisa Duarte, de la Venta 'La Barca de Vejer', rodeada de familiares y amigos. Enhorabuena.



## El mejor tirador de cerveza sigue estando en Jerez de la Frontera

El flamante campeón del certamen, Juan Jesús Ortega, reconocía haberse puesto muy nervioso ya que es la primera vez que se presentaba a un concurso. Manifestaba que "no estoy acostumbrado a servir cerveza con esta presión para que quede bien". Aspirantes de diferentes puntos de la comunidad participaron en el Campeonato 'Estrella Galicia' de Tiraje de Cerveza de Andalucía celebrado en el Museo Carmen Thyssen de Málaga.

El campeonato constó de diferentes fases en las que se tuvo que demostrar su destreza en el servicio de cerveza,



tanto de caña como de botella, y responder a preguntas sobre cultura cervecera. Juan Jesús Ortega, de la cervecería 'La Maceta' de Jerez de la Frontera, ganó el título, mientras que Sergio Toro, del bar 'Mamut Bola de Oro' de Granada, fue el subcampeón.

## El 28 de octubre es propuesto como el 'Día del empresario'

La Confederación de Empresarios de Cádiz logra que administraciones e industrias hagan suyo el mensaje de unidad para afrontar nuevos retos

La primera 'Noche de la Empresa' de la CEC reunió, en el recinto histórico de los Astilleros de Navantia en Matagorda (Puerto Real), a 600 personas, entre empresarios, profesionales, representantes institucionales y sociales, en un evento organizado para reconocer la importancia que tienen las empresas de cara a la mejora de la sociedad, la generación de empleo, riqueza y valor en nuestra provincia. Se propuso, durante el acto, que el 28 de octubre sea el 'Día del empresario'; es el día de San Judas Tadeo, patrón de lo imposible.

La 'Noche de la Empresa' reconoció la labor del chef y empresario de Hostelería, Ángel León (foto); la multinacional del acero con sede social en Los Barrios, Acerinox; y Navantia, compañía del grupo SEPI con tres astilleros



en la Bahía: Cádiz, La Carraca (San Fernando) y Matagorda (Puerto Real).

El discurso del presidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas, estuvo marcado por el llamamiento que lidera la organización por una unidad de la provincia de Cádiz, en todos los sentidos, social, político e institucional, "porque antes de buscar otros ejes fuera, hay que lograr el eje en esta provincia", subrayó.

Intervinieron también en el acto la diputada provincial Ana Belén Carrera; el presidente de la CEA, Javier González de Lara; el delegado del Gobierno en Andalucía, Antonio Sanz; y el vicepresidente de la Junta de Andalucía, Manuel Jiménez Barrios.

**LA MAREA**  
MARISQUERÍA · CERVECERÍA  
Cocina mediterránea frente al mar

**ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA TODO EL AÑO**

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

## Empresarios y Ayuntamiento quieren organizar actividades turísticas los fines de semana

La alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, y varios representantes de la patronal hostelera, HORECA, encabezados por su presidente Antonio de María Ceballos, mantuvieron una importante reunión en el Ayuntamiento para tratar de cerrar un calendario de actividades para todos los fines de semana del año que evite la estacionalización del turismo en Jerez.

Durante el encuentro, al que también asistió Francisco Camas (teniente de alcaldesa de Urbanismo, Dinamización Cultural y Patrimonio y Seguridad), se abordaron "diferentes propuestas encaminadas a la desestacionalización del turismo en Jerez; entre ellas, y de cara al año próximo, ofrecer a los visitantes un calendario de actividades para todos los fines de semana del año, con la antelación suficiente para poder promocionarlas como corresponde".



## La ministra Fátima Báñez considera que el Turismo es factor clave en la economía

La ministra de Empleo y candidata al Congreso, Fátima Báñez, se reunió en Jerez con empresarios representantes del sector turístico de la provincia de Cádiz, quienes le trasladaron una batería de propuestas para apoyar la recuperación y el desarrollo de un sector clave de la economía, no sólo de la provincia de Cádiz, sino de toda España.

Fátima Báñez estuvo acompañada en la reunión sectorial por las candidatas del PP al Congreso por la provincia de Cádiz, Teófila Martínez y María José García-Pelayo. Y se comprometió a atender las demandas planteadas por los hosteleros, concretamente por el presidente de Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía, Antonio de María, con el objetivo de seguir sumando y tomando medidas de la mano del sector, al que ha agradecido la colaboración durante toda la legislatura.

Durante el encuentro, la dirigente popular ha destacado que el turismo es un sector "muy potente", fundamental en la creación de empleo, que se sitúa en el 7%, lo que supone más del doble de la media de crecimiento general, que se encuentra actualmente en un 3%. La ministra hizo referencia a la importancia de la formación

para crear empleo estable y de calidad en el sector, y en este sentido ha manifestado que "las empresas van a poder hacer formación más especializada".

Hay que recordar que la reforma del sistema de formación para el empleo articula una oferta formativa útil, adecuada a las nuevas demandas y avances de la sociedad y del mercado laboral, mejorando la productividad y la competitividad de las empresas, así como permitiendo la reincorporación al mundo del trabajo del mayor número de desempleados.



LABORAL

JURÍDICA

SEGUROS GENERALES

CONTRATOS - HERENCIAS

TRÁMITES ORG. OFICIALES



FISCAL

CONTABLE

GESTIÓN EMPRESARIAL

SUBVENCIONES

ARRENDAMIENTOS

**ASESORÍA DE EMPRESAS  
M. FREIRE & ASOCIADOS, S.L.**

Plaza de la Contratación, 27 - 1ª - 11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)

Tlfn.: 956 537 481 - 956 534 695 - Fax: 956 409 733

info@freireyasociados.com

**REIDURIA** BAR CERVECERIA  
**LAS FLORES · 2**

C/. BRASIL, s/n.

Teléfono: 956 28 93 78

CÁDIZ

## HORECA ofrece varias ideas para reactivar las actividades turísticas portuenses

Las bondades turísticas de El Puerto han salido a la palestra en la primera reunión que mantuvo la Concejalía de Turismo y Promoción con la patronal HORECA, celebrada en el Ayuntamiento portuense.

El teniente de alcalde delegado de Turismo y Promoción de El Puerto de Santa María, Ángel Quintana, fue quien resaltó el buen entendimiento entre ambas instituciones. "HORECA ha venido a mostrar su apoyo al nuevo gobierno de El Puerto, desde el conocimiento y la experiencia con la que la patronal cuenta a nivel turístico. Un apoyo que hemos recibido con propuestas sobre la mesa".

Ángel Quintana informó sobre algunas de las propuestas tratadas a fin de fomentar el sector turístico en El Puerto. Entre ellas el impulso y la explotación del yacimiento arqueológico de Doña Blanca y las canteras de San Cristóbal, "ambas como revulsivo turístico ligado a la historia de nuestra ciudad".

Por otro lado también se expuso la posibilidad de poner en funcionamiento "el tren turístico del vino a fin de recordar el primer tren de Andalucía que cubría la ruta El Puerto-Jerez. Los empresarios hosteleros también nos han solicitado estudiar la viabilidad de organizar carreras de caballos tomando a Sanlúcar de Barrameda y Zahara como ejemplos a seguir".



El alcalde, David de la Encina; el concejal delegado del área Ángel Quintana; el jefe de servicio de Turismo, José María Morillo; el presidente de HORECA, Antonio de María; la gerente de la patronal, Mari Paz Núñez, y los directivos de HORECA en El Puerto, Francisco García de Quirós, Francisco Custodio y Antonio Ojeda.

Entre los temas tratados estuvo la idea de organizar "una gran feria taurina en el entorno de la plaza de Toros de El Puerto, un monumento por potenciar sin duda alguna". Otra de las cuestiones de la reunión fue "la elaboración de una ordenanza que regule el estacionamiento de las caravanas en nuestra ciudad y gestionar de forma más efectiva la celebración de la motorada con motivo del Mundial de Motos de Jerez".



## Los empresarios hosteleros presentan varias propuestas al gobierno municipal

La concejala de Fomento, Comercio, Consumo y Turismo, Laura Jiménez, se reunió con la patronal para escuchar sus demandas

El Ayuntamiento y los hosteleros de Cádiz estudiarán fórmulas para romper con la estacionalidad del turismo. Este es uno de los compromisos que alcanzó la concejala de Fomento, Comercio, Consumo y Turismo, Laura Jiménez, en la reunión con los empresarios para escuchar tanto las demandas como las propuestas del sector para mejorar la oferta de la ciudad.

Entre las preocupaciones destaca la estacionalización del turismo en la ciudad, una preocupación que también comparte la concejala Laura Jiménez, por lo que se han comprometido en buscar opciones para potenciar la imagen de Cádiz, más allá del sol y playa y promocionar la oferta turística durante los doce meses del año. "Además de aumentar el número de turistas y visitantes de Cádiz esto redundaría directamente en la posibilidad de crear más puestos de trabajo o al menos dotar de mayor calidad a los existentes", explicaba Laura Jiménez.

Entre las primeras propuestas, tanto la concejala como los empresarios, incidieron en la necesidad de mejorar la oferta cultural de la ciudad para atraer a mayor número



de público y también la diversificación de la misma para promover un reparto equitativo tanto en el casco histórico como en la zona de extramuros.

Otro de los temas abordados fue el horario de los locales de ocio nocturnos aunque se recordó que dicho horario está sujeto y regulado a la normativa andaluza. Aún así, la concejala subrayó que "cualquier iniciativa que se desarrolle contará con el consenso tanto del sector hostelero como el de los vecinos".

Por último, los empresarios pidieron al Ayuntamiento mayor agilidad a la hora de tramitar solicitudes y permisos, aspecto que la concejala se comprometió a valorar.



# La economía colaborativa: el nuevo paradigma económico

**“La visión gubernamental de la economía puede resumirse en unas cortas frases: si se mueve póngasele un impuesto. Si se sigue moviendo, regúlese, y si no se mueve más, otórguesele un subsidio”**

**Ronald Reagan**

**Compartir** en vez de poseer. La economía colaborativa o consumo colaborativo, calificada por la revista Time como una de las diez principales ideas del siglo XXI, quiere cambiar el mundo. Plantea una revolución abrazada a las nuevas tecnologías.

Pensemos por unos minutos en nuestro propio hogar, e incluso en la empresa en la que trabajamos. Hemos sido, y somos, hiperconsumidores, acumuladores sin sentido ni límite. Por eso, desde muchos sectores de la sociedad se clama ya por una nueva cultura: la cultura de la sostenibilidad, y en ella encaja a la perfección el consumo compartido, que es, a menudo, definido así: “el acceso es mejor que la propiedad”.

Reducir el impacto ambiental, crear lazos sociales u obtener acceso a bienes gratuitos son algunos de los objetivos de este “paradigma económico” cuya tasa anual de crecimiento en el año 2013 se situaba en el 25% según la revista Forbes.

Utilizando palabras de Rachael Botsman y Roo Rogers (autores del libro “Lo mío es tuyo” escrito en 2009 y considerado por muchos como visionario): “Ahora vivimos en un mundo global donde podemos imitar los intercambios que antes tenían lugar cara a cara, pero a una escala y de una manera que antes no habían sido posibles. La eficiencia de Internet combinada con la capacidad de generar confianza entre extraño ha creado un mercado de intercambios eficientes entre productor y consumidor, prestador y



FOTO: CATA ZAMBRANO

prestador, y entre vecino y vecino sin intermediarios”.

La digitalización de los contenidos (fotografías, música, libros y videos) ha permitido a mucha gente darse cuenta de que a menudo no es el disco lo que queremos, sino la música que está grabada en él. Con servicios como Spotify se ha visto que no es necesario poseer aquella canción que solo escuchará cuatro o cinco veces. Mientras podamos acceder cuando lo necesitemos estaremos satisfechos.

No todo lo que tiene que ver con economía colaborativa se produce por necesidad de ingresos. La propia Wikipedia o los trabajos realizados bajo licencia Creative Commons hablan de personas que comparten su tiempo y su saber hacer “por amor al arte”, para que otras personas se beneficien del conocimiento colectivo e incluso participen en su desarrollo y mejora.

En el nuevo paradigma de la economía colaborativa, el individuo gana protagonismo y, entre otros aspectos, asistimos a la emergencia de un nuevo consumidor. Este nuevo

consumidor al que Jeremy Rifkin -y otros autores- han bautizado como “prosumidor” un consumidor que agrega valor a un producto o servicio y que es capaz de ofrecer formas alternativas de acceso a estos bienes o servicios.

## ‘LO MIO ES TUYO’

¿Cómo es posible que un concepto tan viejo y sencillo haya tenido, precisamente en el siglo XXI, tanto éxito? Pues, gracias en gran parte, a uno de los factores mencionados por Bostman y Rogers en su libro, antes mencionado, “Lo mío es tuyo”: la transformación del concepto de confianza basada en la reputación digital de la persona. El consumo colaborativo no implica, por tanto, solo una transición hacia un nuevo modelo económico, sino también un gran cambio cultural.

¿Hace falta intervenir para definir las reglas de juego? En un mercado de libre oferta y demanda, ambas fuerzas se autorregulan. Las empresas de la economía tradicional y de la economía colaborativa coexisten y no son sustitutivas. Es la forma de uso y de distribución la que se está transformando.



## Nuevo restaurante ‘Aponiente’ de Ángel León

**El restaurante de Ángel León se traslada a un ‘molino de mareas’ de El Puerto**

**Á**ngel de León, más conocido como ‘el chef del mar’ y con dos estrellas Michelin bajo el brazo, abrió las puertas del nuevo ‘Aponiente’, el restaurante «que siempre había soñado», en un lugar único, un antiguo molino de mareas en El Puerto de Santa María desde el que espera que el mundo disfrute su singular trabajo en los fogones.

En las horas previas al estreno al público todo fue un bullir incesante en el local y en la cabeza de León, que mientras concede una entrevista a la agencia EFE, responde a exigencias de su “tripulación” como a él le gusta llamarla, un equipo de casi 40 personas con ocho nuevas incorporaciones: “Estoy nerviosísimo” confiesa ya que se hace realidad uno de sus grandes anhelos: trasladar el alma de ‘Aponiente’ a un nuevo espacio.

“Todo lo que siempre hemos contado lo vamos a contar aquí, es un escenario yo creo que, ahora, a la altura del equipo de sala y una evolución hacia adelante. Yo siempre quise que el mundo viniera a conocer nuestra cocina y desde este sitio vamos a hacerlo realidad”, afirma orgulloso.

El nuevo Aponiente respeta el “alma” del molino anterior, en el que la fuerza del río Guadalete molía el grano, pero incorpora todo el mundo marino que caracteriza su cocina. Gracias al escultor gaditano Javier Ayarza las lámparas se convierten en algas diatomeas, los pomos en erizos y las sillas en colas de pescado. “Creo que ha quedado espectacular”, afirma el cocinero. Ángel León afirma “ser feliz y hacer feliz a la gente desde este lugar donde podemos hacer algo único en el mundo por la mirada tan obsesiva que tenemos al mar”.

Asegura que ni él ni su equipo sienten la presión de la segunda estrella Michelin lograda en 2014 sino que, muy al contrario, este reconocimiento “les da alas” para hacerlo bien. “Es un gusto defenderlas, un honor y es algo que nos activa y nos estimula mucho”. En la carta, compuesta por 31 platos, se estrena el caldo ‘Agua de mar’.

Juan Manuel Benítez Beneroso  
Profesor de Hostelería y Turismo



Pueden enviar sus opiniones y comentarios a:  
jmbenitezbeneroso@gmail.com

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio. Otra es hacerlo:

## Cuenta Expansión Negocios PRO.

Una cuenta que pone a su alcance financiación a la medida de su negocio.

10% + 0 + Gratis + TPV

Te abonamos el 10% de tu cuota de asociado\*.

comisiones de administración y mantenimiento\*\*.

Una tarjeta de crédito y una de débito por titular y autorizado.

Terminal punto de venta en condiciones preferentes.

Y muchas más ventajas. La **Cuenta Expansión Negocios PRO** es la cuenta pensada para que despachos profesionales, autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

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

Estas condiciones se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato. Actualmente, como mínimo se debe cumplir uno de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. Estos requisitos son de cumplimiento mensual: si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una cuenta relación.

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

\*\* Rentabilidad 0% TAE.

Puede hacer extensiva esta oferta a sus empleados y familiares de primer grado.

[bancosabadell.com](http://bancosabadell.com)



Captura el código QR y conoce nuestra news 'Professional Informa'

# Los 'chef' gaditanos toman Madrid

El Patronato Provincial de Turismo destaca la gastronomía de la provincia con la experiencia gourmet #CádizSabrosa. Nadie duda de la calidad de los productos del mar y la tierra gaditana, y aunque digan eso de que nadie es profeta en su tierra, la materia prima y los grandes cocineros que la ponen en valor con recetas tradicionales y también innovadoras, son muy valorados

Madrid fue gaditana durante dos días de abril. Queso, vino, atún, hortalizas, marisco, miel, conservas, sal, algas, especias e incluso el aroma de Cádiz, se pusieron a disposición de tres grandes profesionales de los fogones: Mauro Barreiro, de la 'Curiosidad de Mauro' de Puerto Real; Paco González, del 'Café Royalty' de Cádiz; y José Calleja, sanluqueño y chef de 'Surtopia', restaurante gaditano en Madrid, y las marcas colaboradoras.



Todo un lujo para cualquiera que conozca el panorama hostelero de la provincia, y una agradable sorpresa para los expertos en gastronomía de Madrid. Muchos profesionales coincidían en que la oferta turística andaluza les

llega homogeneizada: pescado, vino playas y sol. El trío de chefs no tuvo que esforzarse mucho más de la cuenta para cambiar esa idea preconcebida. Sólo tuvieron que hacer lo de siempre, utilizar con maestría los productos gaditanos.

## Julio Vázquez, de 'El Campero', en Bélgica

Uno 25 operadores turísticos belgas y seis medios de comunicación se dieron cita y estuvieron en el 'L'Atelier Yves Mattagne' de Bruselas para conocer la gastronomía de la provincia de Cádiz, en una reunión organizada por el Patronato Provincial de Turismo, la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta y Turespaña. El atún de almadraba fue el gran protagonista de la velada al presentar los chefs Julio Vázquez, de 'El Campero', y Mauro Barreiro, todas las posibilidades que ofrece el atún, ante un auditorio que las desconocía totalmente y que escuchó con atención las explicaciones de los dos cocineros gaditanos.



El objetivo de estas jornadas gastronómicas es dar a conocer y promocionar los productos gaditanos entre los profesionales de la restauración, del turismo y medios de comunicación especializados de Bélgica. Los propios asistentes alabaron el formato por ser novedoso y alejarse de lo que hacen otros destinos. El espectáculo flamenco de Leonor Leal cerró la presentación.

La gastronomía es uno de los principales recursos turísticos para la provincia de Cádiz y más en los meses de temporada baja y media. Desde el Patro-

nato se quiere apostar por estos segmentos para luchar contra la estacionalidad y atraer turistas durante todo el año. Además, el Patronato ha querido convertir a esta cita en un escaparate para los productos gastronómicos de la provincia, invitando a empresas a llevar sus mejores productos para darlos a conocer en la capital belga. Veintidós empresas de la provincia se sumaron a esta iniciativa aportando sus productos.

## ‘La situación de la Escuela de Hostelería de Cádiz’, interesante debate en el Ateneo

Los invitados asistentes a la mesa de debate fueron Desiré Ortega, portavoz de los trabajadores; David Navarro, teniente de alcalde, concejal delegado de Economía, Hacienda, Deuda y Seguridad Ciudadana; y Antonio de María, presidente de HORECA.

El moderador, José María Esteban, vicepresidente del Ateneo, se preguntaba cómo el mejor centro de formación en cuanto a resultados, con inserción laboral del 97% en empresas del sector, estaba cerrado incomprensiblemente desde hace ya tres años, y cómo las administraciones permanecían impasibles ante esta situación y la de sus trabajadores, que últimamente han hecho más patentes sus protestas por la situación que sufren.

### EL CONCEJAL NAVARRO

David Navarro dijo que una fuente de empleos de este calibre no podía estar cerrada en Cádiz: “Se establecen varios delitos en esta situación: delitos con los alumnos que no se forman, por la situación laboral de los trabajadores y contra la sociedad por mantener cerrada esta Escuela”. Aseguró que “cualquier empresario estaría encantado de gestionar esta magnífica empresa por tan sólo por 1,2 millones de euros”.

Situaba como culpables a todas las administraciones, ya que el nivel de referencia de la misma no sólo está en Andalucía, ni en España, sino que es referencia internacional por la calidad de sus alumnos: “Se deben arbitrar medidas de mecenazgos y se lamentaba que lo que funciona bien, las administraciones no deberían tocarlo, los problemas políticos no deben incidir en estos potenciales. Reflexionaba de que la cuestión electoral pudiera incidir en la solución de este problema”.

### LA PORTAVOZ DE LOS TRABAJADORES

Desiré Ortega agradecía los apoyos recibidos ya que este problema lo tienen once escuelas andaluzas y otras cuatro de diferentes modalidades. Relató el desesperante itinerario llevado en la búsqueda de ubicación de consejerías correspondientes, peloteándose entre educación y empleo; de las culpas a situaciones administrativas burocráticas, económicas y un sinfín que generaba un bucle de desatinos que no concluía con soluciones verdaderas y ciertas, y se convertía cada día en eso, en el ‘día de la marmota’.

Finalmente parece que el último decreto que los devuelve al SAE puede permitir atisbar soluciones de viabilidad, aunque los trabajadores son muy cautos e incrédulos ya que tres años, y muchos impagos de nóminas no



les permiten creerse absolutamente nada. Surgidas de una enseñanza profesional de excelencia, la normativa de supervivencia ha llevado a las escuelas a ser entendidas más por los sectores empresariales que por la propia administración que las soporta, según lo que explicaba Desiré Ortega.

### ANTONIO DE MARÍA

Antonio de María finalmente, como presidente de la patronal HORECA recordaba que ellos eran los promotores de la fundación de las Escuelas de Hostelerías, para dotar de personal cualificados el sector, no sólo en formación de nuevos alumnos, sino en el reciclaje de los existentes. Antonio de María, ante la posibilidad del cierre, no se explicaba la ausencia de la administración autonómica, a la que se echaba de menos en la mesa y que había sido invitada para explicar su posición, tal y como certificó el moderador José María Esteban.

Antonio de María consideraba indignante ver como una marca de calidad de la provincia se venía abajo por los problemas burocráticos, afectados quizás por los expedientes en curso sobre formación en Andalucía, sujetos a trámites judiciales y que posiblemente han llevado a que las firmas sean más cautas. Manifestó el alto nivel de la Hostelería de Cádiz y la enorme necesidad de mantener esos centros como nidos de magníficos profesionales, “muy necesarios en la formación y en reciclaje”.

### SERVICIOS JURÍDICOS DE HORECA

Antonio de María afirmó que si en enero no está solucionado el problema pondrá a disposición de los trabajadores los servicios jurídicos de HORECA. Finalmente hubo un amplio e interesante debate con el público que insistió en conocer las razones reales del cierre y en la necesidad de encontrar soluciones.



Colaboramos  
para tu tranquilidad

**Atención personalizada y  
exclusiva del agente  
Descuento del 15% en tus pólizas  
de seguros  
Asistencia informática  
gratuita 24 horas**

(Valorado en el mercado en más de 2.000 € al año)

Chequeo completo de ordenadores con el TestPC.

Asistencia informática on-line.

Asistencia informática a domicilio.

Copia de seguridad.

Recuperación de datos.

Configuración y personalización de dispositivos móviles y tablets.

Configuración de correo electrónico.

Configuración de redes.

Descarga, instalación, desinstalación y configuración de aplicaciones.

Copia de seguridad y sincronización de datos.

Le ofrecemos la mejor protección proactiva para sus dispositivos frente a las e-amenazas, incluyendo ataques de banca online.

Envío de profesionales cualificados a su domicilio para la instalación, ordenadores, televisores, vídeo consolas, etc.

Configuración de su TDT, DVD, cámara digital, home cinema, televisores, vídeo consolas, etc.

Ayudamos a eliminar la información personal no deseada para cuidar su reputación en internet.

  
**ZURICH**  
Agencia de Seguros

**Alejandro Gordon**

Doctor Fleming 4, 7ºB  
Cádiz

619 58 30 53  
gordon.zurich@hotmail.com

## La diputada de Turismo anuncia reuniones sectoriales con las empresas del sector

Consejeros de HORECA recibieron en su sede social a la delegada de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Remedios Palma, a su antecesor Manuel González Piñero y a la diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato Provincial, María Dolores Varo.

Fue la primera toma de contacto de cara a preparar el plan de acción para 2016 y en su transcurso la diputada anunció su intención de reunirse con los empresarios turísticos de la provincia para tratar los problemas y necesidades específicas que tiene cada segmento turístico.

En la reunión, el presidente de HORECA informó que Tuifly, aerolínea del touroperador alemán TUI, había anunciado que ampliaba en un mes su operativo para 2015. Estaba previsto que las conexiones aéreas finalizarán el 22 de octubre y finalmente se prolongaron en noviembre. La decisión significaba que el touroperador ponía a disposición de sus clientes 3.000 plazas más hacia la provincia de Cádiz a través del aeropuerto de Jerez. Actualmente Tuifly mantiene conexiones con los aeropuertos de Dusseldorf, Francfort, Hannover, Hamburgo, Munich y Stuttgart.

La diputada de Turismo, María Dolores Varo afirmó que se trataba de "una muy buena noticia por ser noviembre un mes en el que la ocupación es tradicionalmente baja". Antonio de María señaló que "a nivel empresarial yo no veo 3.000 plazas, si no más de 20.000 pernoctaciones, lo que supone empleo en el sector".



## HORECA colaboró, un año más, con AGAMAMA

El pasado 25 de octubre se celebró el Día Mundial Contra el Cáncer de Mama y tanto en Cádiz como en Jerez se celebraron una serie de actividades que contaron con la colaboración de HORECA, que estuvo representada por su gerente, María Paz Núñez.

Conchi Fernández, presidenta de la Asociación, agradeció el numeroso apoyo y aseguró que "el 90% de los casos de cáncer de mama se curan".

## Santa Marta, patrona de la Hostelería

En la festividad de Santa Marta, el presidente de HORECA, Antonio de María y el consejero jerezano Francisco Díaz Montes estuvieron, entre otros empresarios, en la procesión de la Virgen en Jerez. En Cádiz hubo un triduo en honor de la Patrona de la Hostelería.



## Pizarro conoció los problemas de los empresarios gaditanos

El diputado andaluz, Luis Pizarro, estuvo en la Confederación de Empresarios de Cádiz en la que conoció las numerosas demandas y propuestas que le plantearon, ya fuese en cuestiones hoteleras, de campos de golf, deportivos y sociales. Pizarro escuchó y también hizo preguntas. Junto al diputado gaditano estuvo el presidente de la CEC, Javier Sánchez; la directora, Carmen Romero y el presidente de HORECA, Antonio de María. Un grupo de empresarios asistieron a la reunión en la sede de la CEC.

**HORECA energía**

**LA HOSTELERIA YA TIENE SU PROPIA ELECTRICIDAD**

[www.horecaenergía.es](http://www.horecaenergía.es)

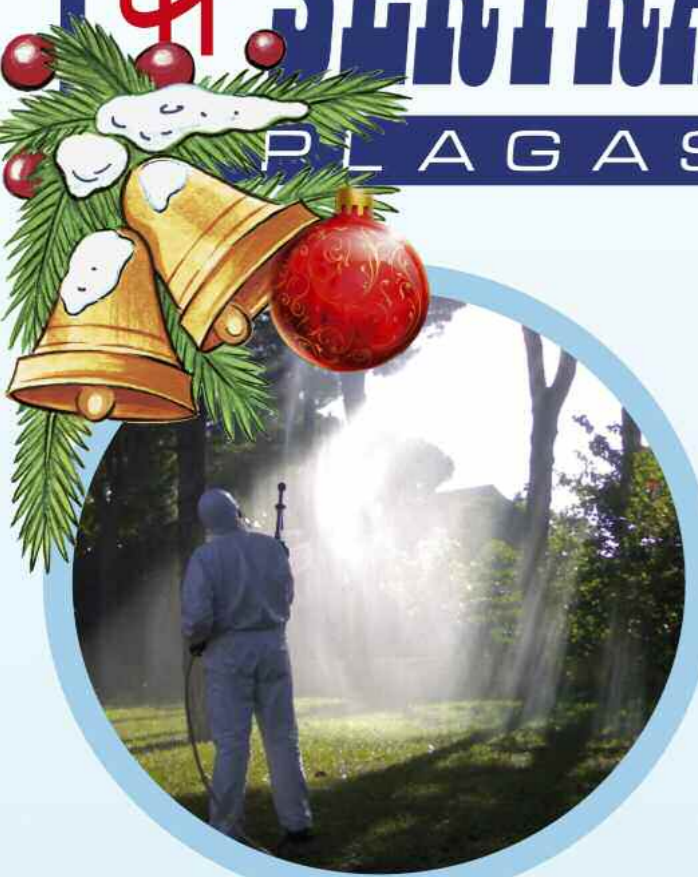
**HORECA energía AHORA PUEDES CAMBIAR DE COMERCIALIZADORA ELECTRICA, CON UNO DE LOS PRECIOS MÁS COMPETITIVOS DEL MERCADO**

**25 Aniversario**

grupo **estrella polar**

**FRICOSUR**





**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](http://www.sertra.es)

[www.termitas.be](http://www.termitas.be)



EN MEDINA SIDONIA

## HORECA brindó por Navidad, en 'La Duquesa'



El Consejo de Administración de HORECA, colaboradores y personal tuvieron su tradicional cita de Navidad. En esta ocasión, el almuerzo se celebró en Medina Sidonia, en la 'Venta la Duquesa'. El presidente de la patronal, Antonio de María, felicitó a todos, mientras que el propietario Andrés Rodríguez explicaba el magnífico menú, tradicional de la tierra, que había preparado. El alcalde de Medina Sidonia, Fernando Macías, agradeció la presencia de los empresarios y familias que, además hicieron un recorrido turístico por la ciudad (foto); y deseó lo mejor en estas fiestas navideñas y de fin de año.



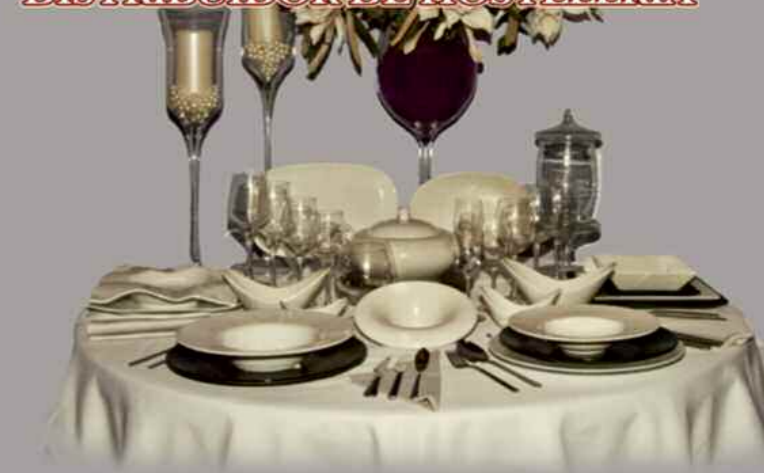
Número de Lotería que ha jugado HORECA.



**CAMPO Y HOGAR**  
**CENTRO**  
DISTRIBUIDOR DE HOSTELERÍA



además distribuidor oficial de:



Plz. Andalucía Nº1 - 11140 - Conil

Telf.: 956441160 - Móvil: 615062430 - [campoyhogar\\_conil@yahoo.es](mailto:campoyhogar_conil@yahoo.es)

## Activa Talento, firma un nuevo acuerdo de colaboración con HORECA



El pasado marzo, Víctor José Pacheco, director de Activa Talento, firmaba un nuevo acuerdo de colaboración con HORECA, mediante el cual todos los asociados (hoteles y restaurantes) podrán beneficiarse de descuentos en los servicios de Activa Talento, entre los que pueden estar: aprender herramientas de comunicación prácticas para abordar conversaciones difíciles y resolver con éxito conflictos y problemas.

## La patronal tiene un convenio con la consultora del Grupo Aentel



Juan José Hernández Moya y Antonio de María Ceballos firmaron un acuerdo entre el Grupo AENTEL y HORECA. Gracias a este convenio, AENTEL ofrece a todas las empresas hosteleras asociadas un incremento de sus ingresos, como consultoría de ahorro integral. En la foto, un momento de la firma, en la sede de la Federación de Empresarios de Hostelería.

## Calendario de fiestas laborales para 2016

1 enero (VIERNES) Año Nuevo  
6 enero (MIÉRCOLES) Reyes  
29 febrero (LUNE) Día de Andalucía  
24 marzo (JUEVES) Jueves Santo  
25 marzo (VIERNES) Viernes Santo  
2 mayo (LUNES) Fiesta del trabajo  
15 agosto (Lunes) Asunción la Virgen  
12 octubre (Miércoles) Fiesta Nacional  
1 noviembre (MARTES) Todos Santos  
6 diciembre (MARTES) Constitución  
8 diciembre (JUEVES) La Inmaculada  
26 diciembre (LUNES) Navidad

\* A estas doce fiestas laborales en la Comunidad Andaluza hay que añadir las dos de carácter local que cada municipio haya acordado.

## Fallecimiento de tres asociados y compañeros

Tenemos que lamentar los fallecimientos de tres empresarios que, en su sector, crearon escuela y que eran muy reconocidos y queridos por propios y extraños.

- Amando Ángel Juan Rico fue fundador de Viajes Rico y uno de los empresarios más carismáticos de nuestra provincia.
- José Picardo Lobato, regente de la 'Venta Vargas', una empresa familiar y de gran tradición de San Fernando.
- Gabriel Sánchez Lucena, regente del restaurante 'Venta Gabriel' de Jerez, muy reconocida a nivel provincial.



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



Café oficial en más de 650 restaurantes galardonados con estrella.

Contacte con nuestros especialistas en café:  
900 110 070  
[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

PORQUE

Somos de Barra



Cruzcampo® recomienda el consumo responsable.