



Setenil, la segunda maravilla rural de España



Los empresarios confían en el relanzamiento de la Hostelería y el Turismo en 2017

La provincia superó los dos millones de turistas en 2016



Gonzalo Córdoba, premio nacional como mejor empresario

Galardones para los hoteles de la provincia



Rodríguez Revelles: “Los campings somos una realidad muy fiable”

GALAXY LINE VINYL FLOOR

CLICK SYSTEM



Serie COMPACT CORK

GALAXY LINE VINYL FLOOR incorpora la nueva **Serie COMPACT COMPACT CORK**, en su ya mas que probada y destacada linea de suelos vinílicos.

Esta nueva **Serie** mantiene las conocidas cualidades de nuestros suelos vinílicos: durabilidad, estabilidad dimensional, resistencia a la humedad e instalación sin necesidad de obras, entre otras. Pero además, con la incorporación de un sólido tablero intermedio de WPC, la potencia en rigidez, mayor dureza en el click y facilidad de instalación.

Mediante la incorporación de una capa de CORCHO en su plano inferior, se consigue un alto grado de insonorización, de especial interés en instalaciones muy específicas, tales como hoteles, centros sanitarios, o cualquier otro tipo de obra, que así lo requiera.



DISTRIBUIDOR PARA ESPAÑA Y PORTUGAL

Ciudad del Transporte - Avda. del Transporte Nº 28
C.P. 11591 Guadalcaçin, Jerez de la Frontera (Cádiz), España

Telfo: +34 956 327 806

atencion.clientes@indoamerican.es

www.indoamerican.es

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA

DICIEMBRE 2016



Edita

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

C.I.F. G-11021482

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.

Teléfonos: 956 25 18 00

y 956 25 24 06.

Fax: 956 27 44 70.

Cádiz 11011

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

HORECA

Fotografías

HORECA, 'Línea 6' EME y colaboradores

Depósito Legal

289/82

Diseño, edición, redacción y producción

EME Editorial Comunicación

Gaditana S.L.U. B-72303316

Av. José León de Carranza 5 esc C 1B

Teléfono: 956 750 572

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

Los empresarios hosteleros continuamos adelante

Cambian o siguen los gobiernos, nos cambian las leyes, nos machacan con órdenes o circulares que nos marcan las pautas, pero los empresarios, pase lo que pase, digan lo que digan, siempre continuamos adelante porque somos un servicio público para millones de clientes y la Hostelería es y será siempre una pieza fundamental en el engranaje y potenciación del turismo.

Los empresarios seguimos siendo constructivos, positivos, no nos rinde nadie y eso es clave para una provincia como Cádiz, azotada por el paro y por, muchas veces, falta de ayuda de los gobiernos y de las autoridades. Sea como fuere, siempre esperamos y confiamos en que el año entrante (este 2017) sea el del relanzamiento de la Hostelería y el turismo en la provincia de Cádiz.

Las expectativas son muy positivas y sólo hay que analizar que en este próximo año, 280 cruceros tienen previsto atracar en el puerto de Cádiz, que el aeropuerto de Jerez va incrementando su actividad y en el pasado octubre vivió su mejor mes desde 2008, que británicos y alemanes siguen teniendo nuestra provincia como uno de sus máximos referentes de ocio y vacacional. Que en este año, que vamos a terminar en unos días se han superado los dos millones de turistas y los seis de pernотaciones. Las cifras marcan las buenas perspectivas.

El gran trabajo de nuestros profesionales se desarrolla en todas las especialidades y sectores. Los hoteles en tierra gaditana siguen siendo premiados, mientras que muchos restaurantes están en la Guía Michelin y en la de Repsol. El chef Ángel León tiene categoría mundial y presenta en Harvard su nuevo hallazgo, un invento que ha hecho realidad: sacar la luz del mar y servirla en un plato, algo tan increíble como genial. Y Gonzalo Córdoba es galardonado con el Premio Nacional al Mejor Empresario Hostelero...

Con todos estos argumentos es fácilmente comprensible que la provincia de Cádiz siempre sea de las más visitadas en FITUR, la Feria Internacional de Turismo de Madrid, en la que desde el 18 de enero próximo -un año más y van muchísimos consecutivos- continuará estando HORECA-Cádiz y seguirán estando representados los empresarios hosteleros de la provincia gaditana.

Antes celebremos las fiestas navideñas y brindemos con las esperanzas de un buen año 2017. Nosotros, como siempre, seguiremos avanzando, continuaremos adelante. Gracias a todos.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



Recursos Turísticos

Provincia de CÁDIZ

'Línea 6' EME edita la revista de la provincia para FITUR 2017



TURISMO



200 agentes de TUI alemanes y austríacos visitan la provincia

La diputada de Turismo María Dolores Varo dio la bienvenida al grupo de casi 200 agentes de viaje alemanes y austríacos del touroperador TUI, que recorrieron la provincia para tener un mejor conocimiento de ella y poder ofrecerla a sus clientes.

Uno de los días de esas jornadas se dedicó a participar en una feria de muestras en las salinas de San Vicente, en San Fernando. HORECA, Tugasa y otros colectivos estuvieron presentes en esas actividades.

Sanlúcar: las carreras de caballos 2017, del 3 al 19 de agosto

Las tradicionales carreras de caballos de Sanlúcar se celebrarán del 3 al 19 de agosto del próximo año, así se decidió en su última reunión. Como viene siendo tradicional, la reunión hípica veraniega estará dividida en dos ciclos, de tres días cada uno.

El primero tendrá lugar en la primera quincena del mes de agosto, en concreto los días 3, 4 y 5; y el segundo, dentro de la segunda quincena, los días 17, 18 y 19. Al ser un hipódromo natural, las fechas aprobadas atienden como es habitual al calendario de mareas, ya que los días de carreras tienen que cuadrar con una buena bajamar para que los caballos pura sangre puedan competir con orilla y pista suficiente por la playa.

EL JUEVES, DÍA 19, 'DÍA DE LA PROVINCIA'

FITUR, protagonista del turismo mundial del 18 al 22 de enero

HORECA VOLVERÁ A ESTAR PRESENTE EN LA FERIA INTERNACIONAL, CON ANTONIO DE MARÍA A LA CABEZA



Antonio de María saluda a la presidenta de la Junta Andalucía, Susana Díaz, en FITUR hace dos años

La Feria Internacional de Turismo, FITUR 2017, se celebrará en la Feria de Madrid (Ifema) del 18 al 22 de enero del año próximo. FITUR es una de las ferias más importantes del sector turístico, a nivel mundial junto con la World Travel Market (WTM) de Londres y la Bolsa Internacional de Turismo (ITB) de Berlín. Como siempre habrá una importante representación empresarial de Cádiz y provincia y, por supuesto, no faltarán empresarios asociados a HORECA, que acudirán a la cita con el presidente Antonio de María, a la cabeza. El jueves día 19 se celebrará el 'Día de la Provincia de Cádiz'.

Con FITUR, que cerró 2016 con un total de 231.872 visitantes -incluidos 124.659 profesionales participantes, un 2% más que el año anterior, y con la presencia de 9.605 empresas procedentes de hasta 165 países-, se iniciará el calendario internacional de ferias de Turismo.

HORECA juega el nº 14.023 en la Lotería de Navidad

Este año HORECA ha vuelto a reservar para el sorteo de Navidad billetes del número 14.023. El año pasado esta Lotería apenas dejó en toda la provincia de Cádiz unos 300.000 euros. Sólo tocaron un cuarto premio y tres quintos, y la mayoría se vendió en décimos sueltos por máquina.

No suele sonreír la fortuna al número de HORECA, pero hay que confiar en que lo haga esta Navidad. Suerte.



'Línea 6' EME edita 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz' que estará en FITUR

La revista 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz', que realiza la editorial 'Línea 6' EME, que dirige el periodista Carlos Medina, estará en la Feria Internacional del Turismo que se celebra en enero en Madrid.

El Patronato Provincial de Turismo, la Junta de Andalucía, HORECA, CEC, instituciones, ayuntamientos, empresas turísticas, etc. colaboran con una publicación que también estará en las más importantes ferias, además de convenciones turísticas, congresos, muestras, oficinas de Turismo, agencias, etc.

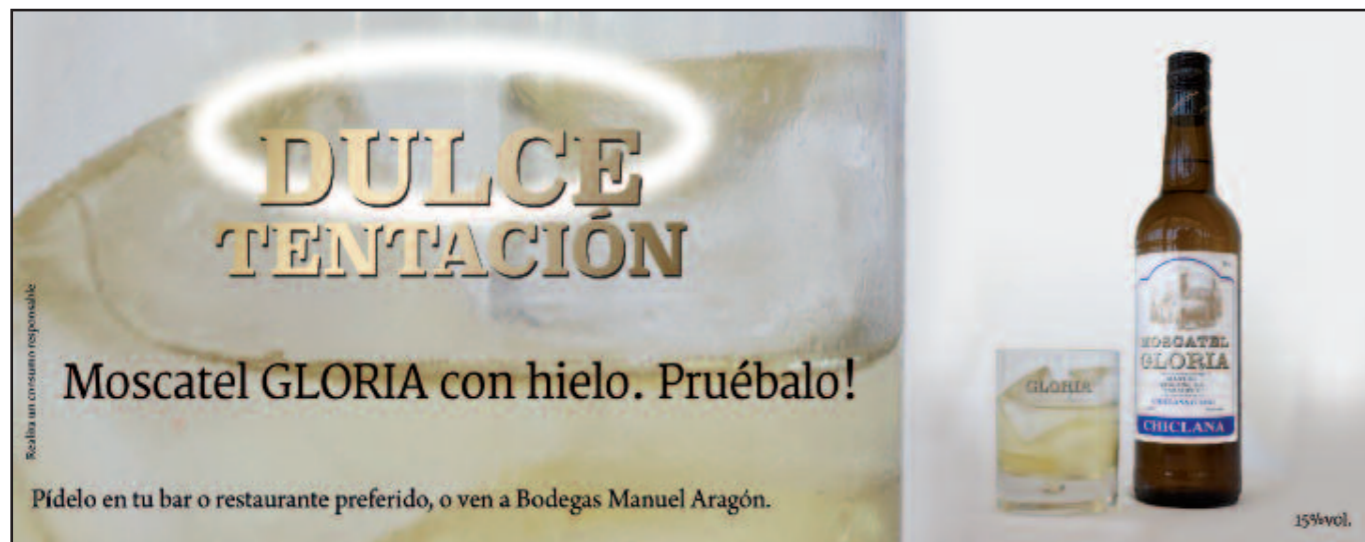
La revista se edita en español, inglés y alemán y se publica una extensa información de los recursos turísticos y los 44 municipios de la provincia de Cádiz.



Setenil de las Bodegas, la segunda entre las 7 maravillas rurales de España

Setenil de las Bodegas forma parte de las 7 Maravillas Rurales de España 2016, elegidas según los más de 35.000 votos recogidos en la votación para elegir la Maravilla Rural del año, elaborada por Toprural. El pueblo serrano ha quedado en segundo lugar, con el 9,8%

de los votos, sólo superado por el municipio canario de Tejeda, que ha obtenido el 17% de los votos. Frigiliana (Málaga), Tejeda, Hervás (Cáceres), Sigüenza (Guadalajara), Morella (Castellón) y Ochagavía (Navarra) completan el ranking.



La provincia de Cádiz se presenta en Madrid ante 150 profesionales del sector

HORECA participa en unas jornadas para dar a conocer las novedades turísticas a la segunda comunidad por número de viajeros llegados a la provincia

El Patronato de Turismo de la Diputación y casi 30 empresas turísticas de la provincia participaron en Madrid en unas jornadas profesionales de promoción que tuvieron como objetivo dar a conocer las novedades de Cádiz y la provincia al sector turístico de la comunidad autónoma madrileña, la segunda por número de viajeros llegados a la provincia tras Andalucía.

Las jornadas se dividieron en dos citas distintas: una dirigida a profesionales del turismo vacacional y otra en la que se convocó a compradores del segmento MICE (congresos e incentivos). Participaron en ambas jornadas los hoteles Barceló Sancti Petri, Los Jándalos, Duques de Medinaceli, Grupo Hipotels, Iberostar, Valentín, Parador Hotel Atlántico, Hoteles y Apartamentos Bahía Sur, Playa Victoria y el grupo Hoteles Andaluces con Encanto.

En la jornada que estuvo dedicada a vacacional participaron HORECA, la Asociación Provincial de Agencias de Viaje, la Asociación de Empresas Turísticas de Cádiz y los ayuntamientos de El Puerto y San Fernando. Entre las empresas que estuvieron presentes, además de las que participaron los dos días, estuvo el restaurante Blanca Paloma.

Entre las empresas participantes exclusivamente en las jornadas MICE estuvieron los hoteles Meliá Sancti Petri, Barceló Montecastillo y los caterings Alfonso Catering y Gourmet Cobos Catering.



La provincia vuelve a promocionarse como destino en la ITB de Berlín

El Patronato Provincial de Turismo acudió a una de sus citas más importantes del año, la Feria de Turismo de Berlín (ITB), que en este 2016 ha cumplido 50 años y que sirvió para conocer las tendencias de la temporada de invierno 2016-17 y la temporada alta de 2017 para la provincia de Cádiz.

La diputada provincial de Turismo, María Dolores Vero, y el diputado de Desarrollo Económico, Jaime Armario, se reunieron con varios mayoristas para incentivar la llegada de viajeros extranjeros a la provincia, sobre todo en los meses de temporada baja.

El turismo alemán sigue siendo "muy importante" para esta provincia, representando más de un tercio de los extranjeros que se recibe anualmente. Además, en 2015, fue el país que registró un mayor crecimiento de viajeros hacia la provincia, sumando 15.568 más que en 2014. En concreto durante el pasado año la provincia de Cádiz registró 239.062 alemanes alojados en sus hoteles.

Entre las empresas que acudieron a la capital berlinesa estuvieron los hoteles gaditanos de Hipotels, Los Jándalos y Las Cortes de Cádiz, el campos de golf 'Costa Ballena' y los apartamentos Puerto Sherry, todos ellos asociados a HORECA.



El Patronato de Turismo volvió a estar presente en la World Travel Market

El Patronato de Turismo de la Diputación cerró su participación en la 36ª edición de la Feria de Turismo de Londres (World Travel Market) con un "balance muy positivo", tanto por los contactos mantenidos con touroperadores y líneas aéreas, como por la constatación de que la provincia "sigue atrayendo el interés del turista británico de alto nivel adquisitivo, que busca destinos distintos a los de los núcleos turísticos de costa masificados".

La representación del Patronato afirma que la mayoría de las empresas que acudieron a la Feria también calificaron la asistencia como "muy rentable y productiva, tanto por los contactos establecidos como por los negocios que se han cerrado". El diputado de Desarrollo Económico y Servicio a la Ciudadanía de la Diputación, Jaime Armario, presente en la World Travel Market, destacó el interés por segmentos turísticos diferentes al sol y playa, como las bodegas, el enoturismo y las rutas culturales.

También resaltó el interés por el golf mostrado tanto por operadores específicos como por la LAGTO, la asociación que los agrupa a nivel mundial y con la que el Patronato lleva varios años trabajando. "La reapertura de Arcos, Benalup o Villanueva indica que sigue habiendo negocio en el golf, y los británicos quieren estar al pie del cañón", señaló Jaime Armario.

El diputado destacó las palabras de la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego, en las que subrayó que las reservas de los británicos en establecimientos hoteleros españoles ya habían superado a las del año pasado, por lo que no parece que la polémica salida del Reino Unido de la Unión Europea sea impedimento alguno para la llegada de turistas.

Los empresarios, que formaron parte de la delegación andaluza presente en la World Travel Market (WTM) de Londres, realizaron alrededor de 2.000 contactos comerciales durante la feria, según la encuesta que realizó la Consejería de Turismo y Deporte. Los profesionales consultados mostraron además su confianza en que la mayor parte de estos encuentros se conviertan en negocio y esperan cerrar en el futuro una media de 5,6 contratos fruto de su trabajo en la feria.

El consejero de Turismo y Deporte, Francisco Javier Fernández, destacó el protagonismo de los empresarios y los patronatos en una WTM especialmente dirigida al negocio, de la que Andalucía en general, y Cádiz en particular, "vuelve como un destino fortalecido en el mercado británico y con buenas expectativas de futuro".



El diputado Jaime Armario encabezó la delegación del Patronato Provincial de Turismo

Los representantes de la demanda internacional que pasaron por el expositor del destino, en su mayor parte operadores y agentes de viajes, también valoraron la presencia de Cádiz y Andalucía, considerando positiva la práctica totalidad de ellos y siendo los segmentos más demandados el 'sol y playa', cultural y ocio.

La Comunidad dispuso en la WTM, una de las principales ferias turísticas del mundo, de un expositor de 550 metros cuadrados en el que se mostró una imagen de destino único, junto a los ocho patronatos, para presentar las novedades de la oferta e impulsar la generación de negocio.

La provincia supera en 2016 los dos millones de turistas y los seis millones de pernoctaciones

El Instituto Nacional de Estadística (INE) publicó los datos de los alojamientos hoteleros correspondientes al mes de septiembre, con lo que ya quedaba completa la radiografía del verano en términos hoteleros.

La diputada de Turismo, María Dolores Varo, destacó al respecto que "las cifras son muy positivas y superan con creces las del año pasado". En concreto, entre julio y septiembre los hoteles de la provincia recibieron 932.113 viajeros, por los 885.095 de los tres mismos meses de 2015.

La diputada también quiso incidir en que las pernoctaciones registradas entre julio y septiembre de 2016 (3.343.192) superaban a las contabilizadas en los primeros seis meses del año (2.895.793).



ocupación aumentó con respecto el año pasado un 6,16%, cantidad muy notable.

María Dolores Varo también valoró muy positivamente el dato del empleo generado en el sector hotelero en la provincia. Según el INE, en la provincia de Cádiz hay trabajando en los hoteles una media de 5.652 personas, lo que supone un 9% más que en el periodo entre enero y septiembre del año 2015.

Pero para María Dolores Varo la mejor noticia era el acumulado del año, es decir los datos registrados entre enero y septiembre, que "son los que mejor reflejan la situación actual" al ser comparados con el mismo periodo de 2015. En este sentido, la diputada provincial de Turismo señalaba que con los datos de septiembre se habían superado los dos millones de turistas (2.024.495) y los seis millones de pernoctaciones (6.238.985). También la

Bar Pájaro Pinto
Especialidad en pescados frescos
Pl. Tio de la Tiza, 12
Barrio de la Viña
11002 Cádiz
956 212 082

N

Quando 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



Reconocimiento a la Autoridad Portuaria, en el Día Mundial del Turismo

José Luis Blanco, presidente de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz recibió el homenaje a la labor que la institución realiza y recibió el galardón en la celebración, en Diputación, del Día Mundial del Turismo. El presidente de HORECA, Antonio de María estuvo presente en el solemne acto celebrado por Diputación.

“Los barcos no están por casualidad”, manifestó la presidenta de la Corporación Provincial, Irene García, en el acto institucional. La alusión se dirigía al trabajo desempeñado por la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, sobre todo en la promoción de los muelles como punto de embarque y partida de cruceros, y que justifican que fuera distinguida en el Día Mundial del Turismo.

“Hoy Cádiz se ha convertido en una escala de lujo en el trazado de grandes viajes”, valoraba Irene García al tiem-

po que refería el liderazgo andaluz del puerto de la Bahía de Cádiz en número de atraques, así como los más de 400.000 pasajeros que llegan cada año a la dársena comercial de la capital gaditana. Ese trasiego, de viajeros y de buques, se ha convertido en “un paisaje natural”.

La presidenta de Diputación defendió la pujanza del puerto de la Bahía de Cádiz en el desarrollo del turismo náutico, además de recordar que será protagonista en dos previsiones de gran calado histórico y cultural con réditos para el turismo: la conmemoración del Tricentenario del traslado a Cádiz de la Casa de Contratación (2017) y el quinto centenario de la primera circunnavegación (emprendida desde Sanlúcar en 1519 y arribada al puerto de Bonanza en 1522).

Estos retos “no podemos afrontarlos divididos”, destacó Irene García, quien valoró la implicación empresarial de la co-



• La presidenta de la Diputación, Irene García, valoró la pujanza del puerto de la Bahía de Cádiz

• José Luis Blanco, presidente de la Autoridad Portuaria, considera que “no podemos dormirnos, hay que perseverar”



munidad portuaria, en particular, así como la sintonía y convergencia de esfuerzos del sector turístico en su conjunto, propiciada por una gestión profesional como la que se desempeña desde el Patronato Provincial de Turismo. Tras su intervención, Irene García entregó la distinción del Día Mundial del Turismo al presidente de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, José Luis Blanco Romero.

El titular de la APBC valoró el trabajo, “solvente y eficaz”, que afronta la comunidad portuaria en su conjunto. Destacó la implicación de Diputación manifestada en el convenio alcanzado para explorar las posibilidades de Cádiz como puerto base de cruceros, así como en el Observatorio de Cruceros.

José Luis Blanco confía en que los pasos alcanzados en este segmento turístico “no sean flor de un día”. Y razonaba que “vender el destino Cádiz es fácil: tiene historia, cultura, patrimonio, gastronomía, amabilidad, generosidad, apertura... pero lo difícil es conseguir la venta. No podemos dormirnos, hay que perseverar”.

Al acto -con presencia de la vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo, María Dolores Varo- comparecieron profesionales y empresas que ya fueron distinguidas en anteriores ediciones del Día Mundial del Turismo y un público conformado por representantes de firmas del sector, de instituciones públicas y de medios de prensa.



Diez campos de golf de la provincia, en la principal feria del sector

El Patronato de la Diputación y diez campos de golf de la provincia participaron en la International Golf Travel Market (IGTM), la principal feria turística dedicada al golf y que este año se celebró en Palma de Mallorca. La oferta gaditana tuvo la oportunidad de presentar sus novedades a los más de mil operadores turísticos especializados en golf que acudieron a esta feria. Junto al Patronato acudieron los campos de golf de La Alcaidesa, San Roque Club-Golf Sotogrande, Costa Ballena, Elba, Barceló, Sherrygolf, La Estancia, Almenara y Vincci Hoteles.

La diputada provincial de Turismo, María Dolores Varo, destacó que la oferta de la provincia de Cádiz en golf “está dentro del stand de Andalucía, con una imagen unificada que beneficia a todos, ya que ‘Andalucía’ como marca turística es sinónimo de calidad”. “Es positivo que tras varios años viniendo por separado, toda la oferta andaluza se haya vuelto a unir”, señaló.

La IGTM se inauguró con un torneo de golf para los participantes y posteriormente se desarrolló la parte técnica, con talleres de trabajo que permitió a cada campo presentarse ante los agentes de viaje en los encuentros personalizados de 20 minutos.

El Patronato recordó que el golf sigue siendo un segmento turístico prioritario, tanto por el elevado gasto medio diario, que en 2015 alcanzó los 129,68 euros (88,43 en 2014); como por la estancia media, que el año pasado fue de más de once días. En 2015, hubo alrededor de 480.000 visitantes en Andalucía.



Clínica Dental Copano

ODONTOLOGÍA GENERAL • ESTÉTICA DENTAL • IMPLANTOLOGÍA
ORTODONCIA • PERIODONCIA • ODONTOPEDIATRÍA

SISTEMA ALL ON FOUR

Extracción • Implantes • Prótesis en el mismo día



IMPLANTOLOGÍA AVANZADA 3D | REGENERACIÓN ÓSEA CON PLASMA

NUESTRA EXPERIENCIA AL SERVICIO DE SU SONRISA

C/ Doctor Gómez Plana 19, 11008, Cádiz T: 856 102 040

Empresas, entidades privadas y colectivos sociales se embarcan en el reto del Tricentenario

Un total de 44 empresas, asociaciones, colectivos profesionales y diferentes entidades privadas, entre ellas HORECA, se han enrolado en la plataforma institucional constituida para celebrar el Tricentenario del traslado a Cádiz de la Casa de Contratación de Indias. Esta incorporación se formalizó con la firma de la adenda que permite su adhesión al protocolo general de colaboración que, en junio, ya suscribieron el conjunto de instituciones públicas.

La denominada sociedad civil será por tanto partícipe de la agenda común de actividades que se desarrollará en 2017 y estará presente en la Comisión técnica de gestión. El acuerdo fue suscrito por la presidenta de Diputación, Irene García, en representación del Consejo institucional del Tricentenario.

Rubricaron la adenda representantes de empresas de servicios turísticos, de defensa del patrimonio histórico, de servicios de animación, de promociones hoteleras, instituciones académicas, firmas de comunicación y marketing, colegios profesionales, centros educativos, agrupaciones empresariales, asociaciones de comerciantes así como empresas de gestión cultural.

AGRADECIMIENTO DE LA PRESIDENTA

Irene García agradeció a las empresas firmantes su implicación en este reto. "Hace poco más de un año, al poco tiempo de acceder a la presidencia de Diputación, Fran González me habló sobre la oportunidad de construir un relato positivo para el crecimiento de la provincia de Cádiz. Pero este reto no podemos recorrerlo solos".

La presidenta de la Diputación recordó que "en junio todas las instituciones públicas se unieron para sacar adelante la celebración del Tricentenario sin personalismos y ahora, con la incorporación de las entidades sociales, se da un paso decisivo con la implicación de la ciudadanía", afirmó la presidenta.

En similares términos se expresó Fran González, vicepresidente de la Diputación, que insistió en que "no ha-



brá distintos niveles o planos de participación. Necesitamos unión, coordinar y compartir ideas e iniciativas para hacer un trabajo rentable y constructivo".

REPRESENTACIONES TEATRALES

El acto, organizada por la Fundación Provincial de Cultura, fue muy interesante ya que hubo dos representaciones teatrales para mostrar los siguientes pasajes:

La propuesta que el secretario de Estado, José Patiño, plantea al rey Felipe V para trasladar a Cádiz la Casa de Contratación.

Y la conversación de negocios entre dos cargadores de Indias, Bastarreche y Marabó, en casa de Elvira de Fonseca, apodada 'La mercante', y administradora de una flota dedicada a la descarga de la mercancía procedente de América y territorios de ultramar.

RETO COMÚN

Hubo varias intervenciones que resaltaron y pusieron en el debate un hervidero de ideas y de iniciativas del empresariado de la provincia de Cádiz, concernidos en un reto común: volver a situar a Cádiz en la coordenada de la creación de empleo, de los negocios y de la relevancia económica, con la confianza de que la efeméride del Tricentenario sea un símbolo que aglutine esas expectativas. Hay interés y confianza en ello y se está trabajando por un objetivo común..

Gonzalo Córdoba recibió el Premio Nacional al Mejor Empresario Hostelero

Gonzalo Córdoba ha obtenido, de forma más que merecida, el Premio Nacional de Hostelería al Mejor Empresario Hostelero, otorgado por la Federación Española de Hostelería, en reconocimiento a su larga trayectoria en el mundo de la gastronomía. Recibió el galardón en un solemne acto celebrado en Toledo y organizado por la FEHR.

LARGA TRAYECTORIA

Gonzalo Córdoba comenzó con 7 años a trabajar en la Hostelería, durante las vacaciones escolares. A los 11 años ya pensaba en ser empresario del sector. Su objetivo lo consiguió hace 52 años, cuando abrió su primer establecimiento junto a dos socios.

Fue ampliando el negocio y, en una década El Faro ya contaba con 44 empleados y, años más tarde, vinculó a sus hijos en el negocio. En 1988 abrió El Faro de El Puerto, en el Puerto de Santa María, que actualmente cuenta con 90 empleados. Su tercer establecimiento está en Cádiz, en un local de 236 años de antigüedad: el histórico Ventorrillo El Chato.

Ahora, es reconocido con el Premio Nacional de Hostelería al Mejor Empresario en honor a su larga trayectoria. Un galardón que supone un extra en su carrera y un reconocimiento que le hace seguir avanzando con más fuerza si cabe, aunque ya está jubilado. Con una modestia que brilla por sí sola, Gonzalo



Gonzalo recibió el galardón junto a sus hijos Fernando y Jose Manuel

se muestra muy contento con el premio, porque como el dice, "es bonito sentir el reconocimiento de la gente, pero lo importante es seguir trabajando en equipo y eso siempre se lo he inculcado a mis hijos".

DESDE CERO

El fundador de El Faro se muestra a la vez satisfecho por haber sido capaz de llevar tan lejos su historia. Un negocio que comenzó desde cero, que son las cosas que más enorgullecen a una persona, y de llevar el



Gonzalo, junto a sus hijos José Manuel, Mayte y Fernando, recibió también este año el Premio Andalucía de Gastronomía 2016

nombre de Cádiz, su cocina, y su forma de entender la vida, fuera de nuestras fronteras.

Sus hijos Fernando, José Manuel y Mayte, así como Luis Núñez, director del Catering El Faro, también se han mostrado muy satisfechos por este galardón tan merecido. Mayte es quien lleva actualmente El Faro de Cádiz, Fernando dirige El Faro de El Puerto y José Manuel, el Ventorrillo de El Chato y Barrasiete, cuatro templos de la gastronomía gaditana.

Los Premios Nacionales de Hostelería organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR), reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la sostenibilidad, compromiso con las personas con discapacidad, y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos.

Los galardones se entregaron en Toledo, en el Teatro Rojas, en el transcurso de una gala muy especial, ya que se celebró el décimo aniversario de estos premios en el marco de Capitalidad Española de la Gastronomía ostentada por Toledo.

TERCER GALARDÓN OTORGADO EN LA PROVINCIA

El premio a Gonzalo Córdoba no es el primero que se entrega en Cádiz en estas diez ediciones de los Premios FEHR. HORECA es la encargada de presentar las candidaturas y hace algunos años que ya se le concedió el Premio Nacional al Chef más Innovador a Ángel León, que desde entonces no ha parado de crecer y cuyo restaurante Aponiente, cuenta ya con dos estrellas Michelin.

Además, el Hotel El Monasterio de El Puerto de Santa María recibió otro galardón nacional por su apuesta por la cultura, por sus conciertos y exposiciones, un sello que le acompañó durante muchos años.

José Sánchez, chef de 'El Roque' de Conil, premio como referente gastronómico



José Sánchez, chef del restaurante 'El Roque', de Conil de la Frontera, recibió un reconocimiento como referente gastronómico de la provincia. El galardón se le entregó en Marbella, dentro de la idea de Creativity en la que Porsche está apostando por los valores gastronómicos en los últimos años por Andalucía y Madrid. Se trata de reconocer su labor y difusión del atún de almadraba y la huerta de Conil, además de los recursos naturales de la Bahía.

José Sánchez Pérez, además ha escrito dos libros sobre la gastronomía de Conil, que también son referentes de la cocina gaditana y que han constituido un gran éxito editorial.



Asociados de HORECA en la 'Guía Michelin'

• **'ALEVANTE' Y 'LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR', DE ÁNGEL LEÓN, NOVEDADES EN UNA LISTA, EN LA QUE EL 'GRUPO EL FARO' SIGUE MUY FUERTE**

El chef Ángel León tiene el único restaurante con dos estrellas Michelin y sigue destacando, con dos establecimientos más, en la guía más prestigiosa de la restauración mundial. El Grupo 'El Faro' continúa en la guía con sus cuatro restaurantes y se mantienen, asimismo, 'La Duquesa' de Medina Sidonia y 'Casa Bigote' de Sanlúcar de Barrameda.

La Guía Michelin trae este año varias novedades en lo que respecta a la provincia de Cádiz. Se mantiene 'Aponiente' como único establecimiento con dos estrellas, aunque en la publicación figuran una treintena de locales cuya gastronomía es destacada por los inspectores.

Una gran novedad en la guía está protagonizada por el cocinero Ángel León, que logra que entren en la guía los dos establecimientos en los que está presente, además de Aponiente. Así, el restaurante Alevante, situado en el hotel Meliá Sancti Petri de Chiclana. Alevante, que cuenta con el asesoramiento gastronómico de León y que sirve al público dos menús degustación basados en los grandes éxitos de Aponiente, abrió en marzo de 2016... por lo que es todo un logro que aparezca ya nombrado en la publicación.

Los inspectores de la guía dicen de Alevante: "Podría definirse como la filial del restaurante Aponiente, del chef Ángel León, pues basa su oferta en dos menús degustación sobre platos creados allí. ¡Saboree el mar!".

La Taberna del Chef del Mar

Otra novedad está también protagonizada por An-



Alevante (Novo Santi Petri). Ángel León



Restaurante El Faro (Cádiz)

gel León y se refiere a la taberna que abrió en febrero en el centro de El Puerto, en el antiguo local de Aponiente.

La Taberna del Chef del Mar, con una oferta a base de medias raciones desenfadas y basadas en la cocina del famoso cocinero cuenta con el siguiente comentario por parte de los inspectores: "Es la manera más económica de acceder a las creaciones del chef Ángel León, pues aquí todo está en formato de tapas y raciones". El local está regentado por Marta Girón.



Restaurante La Duquesa (Medina Sidonia). Abajo, Andrés Rodríguez, entre su esposa Carmen y su hija Miriam, chef de gran prestigio



drés Rodríguez, de su hija -la chef Miriam- y su esposa Carmen Prieto. Y, la siempre prestigiosa Casa Bigote, de los hermanos Paco y Fernando Hermoso, en Sanlúcar Barrameda.

Conil y Barbate

Llamativo que la Guía no cite ningún local de una de las 'potencias' gastronómicas más importantes de la provincia, Conil, donde se prepara el atún rojo de la almadraba, de una forma especial: como en 'El Roqueo' con el chef José Sánchez; y 'Cabo Roche' con el chef Diego Pérez.

No olvidemos tampoco, en la misma especialidad del atún, a 'El Campero' de Barbate, con la dirección de Pepe Melero.



Casa Bigote (Sanlúcar). A la derecha los hermanos Fernando y Paco Hermoso, con Irene García, presidenta de la Diputación

Las modificaciones del Impuesto de Sucesiones en Andalucía

Debido a los anuncios políticos y la confusión creada por algunos medios, nuestros clientes nos consultan sobre cuáles son las medidas aprobadas en relación al impuesto sobre sucesiones y donaciones en Andalucía y cuáles de estas modificaciones se encuentran actualmente en vigor.

El pasado 1 de agosto de 2016 se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía el Decreto Ley 4/2016 por el que se aprobaban las nuevas disposiciones dictadas por la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de tributos cedidos.

En virtud de este Decreto entraron en vigor al día siguiente de su publicación la modificación de **la mejora de la reducción estatal de la base imponible para las adquisiciones «mortis causa» de la vivienda habitual del causante**, de modo que se elimina el límite máximo de aplicación y se establece una escala que hace depender el porcentaje de la reducción del valor real del inmueble adquirido por cada sujeto pasivo, con la finalidad de dar mejor cumplimiento al principio de capacidad contributiva (según la tabla que acompaña a este artículo). Además, se reduce el periodo de mantenimiento del inmueble heredado de diez a tres años.

Asimismo se aprobó una nueva **reducción autonómica por la adquisición «mortis causa» e «inter vivos» de una explotación agraria**, por medio de la que se flexibiliza el requisito exigido en la normativa vigente de ejercicio de la actividad

Valor real del inmueble en BI de cada sujeto	Porcentaje de reducción
Hasta 123.000	100%
Desde 123.000,01 - 152.000	99%
Desde 152.000,01 - 182.000	98%
Desde 182.000,01 - 212.000	97%
Desde 212.000,01 - 242.000	96%
Más de 242.000	95%

Tabla para calcular la reducción aplicable por vivienda habitual en el impuesto sobre sucesiones



agraria de manera personal y directa por el transmitente, y se suprime el de que constituya su principal fuente de renta. Además, se reduce el periodo de mantenimiento de la explotación adquirida de diez a cinco años. Esta reducción propia será de aplicación tanto a parientes directos como a los asalariados agrarios con determinados requisito

Sin embargo aun no se encuentra publicada y por tanto no ha entrado en vigor, **la anunciada medida que establecerá el aumento de la reducción previsto para las herencias que no excedan de 175.000 euros recibidas por parientes directos (Grupos de parentesco I y II descendientes o adoptados, ascendientes o adoptantes y cón-**



yuges) y con patrimonio preexistente inferior a 400.000 euros. La modificación establecerá que la reducción aplicará para las bases imponibles que no excedan de 250.000 € por heredero y adicionalmente se establecerá para bases imponibles entre 250.000 y 350.000 € una reducción adicional de 200.000 €.

Por tanto y aunque resulte injusto es importante destacar que esta última medida no será aplicable a los fallecimientos que se produzcan hasta que la misma no sea publicada y se decrete su entrada en vigor, prevista para 2.017.

Tweets

-‘La modificación del Impuesto de Sucesiones beneficiará a las propiedades agrícolas’

-‘Las viviendas habituales recibirán reducciones del 95 % en el Impuesto de Sucesiones’

-‘Asciende hasta 250.000 la cantidad mínima exenta de pagar el Impuesto de Sucesiones’.



Álvaro Jiménez Mateo
Letrado

Este artículo se escribió el 1 de noviembre 2016



Ángel León presenta en Harvard su nuevo hallazgo

El chef gaditano ha hecho posible sacar la luz del mar y darla de comer servida en un plato

El chef Ángel León presentó en la Universidad de Harvard, en primicia mundial, el resultado de su hallazgo para sacar la luz del mar para la gastronomía. Según explicó el Laboratorio de Investigación Gastronómica Chef del Mar, I+D de Aponiente, ha hecho posible sacar la luz del mar y darla de comer servida en un plato. Esto ha sido posible por los esfuerzos, el trabajo y la convicción de que “el mar tiene mucho por enseñarnos”.

Este descubrimiento lo expuso y demostró Ángel León en la Universidad de Harvard, impartiendo una conferencia en la que mostró “en primicia al mundo el resultado de su hallazgo de la luz marina como uso y aplicación para la gastronomía”.

Para hacer la demostración práctica, en los posteriores días cocinó en Washington en el Restaurante Minibar (dos estrellas Michelin) de su amigo y cocinero español José Andrés, un menú para diez periodistas de la ciudad. Después, y ya en Nueva York, presentó este fenómeno en la redacción de ‘Times’ y en el ‘Culinary Institute’.

En la próxima temporada y a partir de marzo de 2017, el Restaurante Aponiente (El Puerto de Santa María) ofrecerá en primicia al público la degustación de la luz marina que formará parte del ‘Gran Menú Luz de Mar’.

ALFONSO
JIMÉNEZ
ABOGADOS

Estamos en:
Av. Bahía Blanca 11
Bloque 2. 1ª A Cádiz

Escribenos a:
info@ajimenezabogados.es

Llámenos al:
Tel: 956 263 756
Fax: 956 286 104

WWW.AJIMENEZABOGADOS.ES

ALFONSO
JIMÉNEZ
ABOGADOS

Premios para 'Arsenio Manila', 'Aponiente' y 'El Faro' de El Puerto



'Arsenio Manila', que dirige Raul Cueto, logró el premio de cocina creativa, según el voto popular

Los '1 Premios Gurmé', que organiza 'La Voz de Cádiz', se entregarán en un acto previsto para el próximo mes de enero y constituyen una iniciativa del periódico que pretende ensalzar y difundir la creciente calidad de la restauración en la provincia gaditana.

Hubo dos jurados, uno formado por personas seleccionadas y con conocimientos gastronómicos y otros populares, que realizaron sus votaciones a través de la web Gurmé Cádiz www.lavozdigital.es/gurme

Entre los galardonados destacamos a restaurantes, asociados HORECA, como 'Arsenio Manila', de Cádiz; y 'Aponiente' de El Puerto de Santa María, que fueron premiados, por el voto popular, como establecimientos de mejor cocina creativa.

'El Faro' del Puerto de Santa María, ganó el premio como restaurante de mejor cocina tradicional, por votos del jurado popular.



Jan de Clerck y su hijo Stefaan

'La Voz' premia al grupo HACE

El periódico La Voz de Cádiz reconoció la labor de personas y entidades gaditanas que han acumulado méritos para ser premiados en sus diferentes disciplinas profesionales. En undécima edición los galardonados fueron el grupo hotelero HACE, de la familia de Jan de Clerck, la Real Plaza de Toros de El Puerto, Paco Cepero y Hernán Cortés.

La gala de entrega de los premios se celebró en el Parador Hotel Atlántico de Cádiz, con asistencia de autoridades y personalidades del mundo social, de empresas y la cultura de la provincia.

Destacamos, en nuestra revista, el premio recibido por el grupo Hoteles Andaluces Con Encanto (HACE), que desde varias décadas impulsa el turismo en la provincia a través de cinco complejos hoteleros distribuidos por Jerez (Hotel Villa Jerez y Hotel Jerez & Spa), Rota (Hotel Duque de Nájera y Hotel Playa de la Luz) y Campo de Gibraltar (Hotel Guadacorte), con cuatro o cinco estrellas y que ofrecen todo tipo de servicios a sus clientes con la garantía de ofrece la familia de Jan de Clerck.

Hace 70 años que De Clerck desembarcó, junto a su mujer Caroline en 1969, en Rota en viaje de novios y aquí se quedaron. El matrimonio tiene tres hijos: Stefaan, Ann y Sophie, que trabajan en el grupo hotelero con el que sus padres han puesto a la provincia de Cádiz en el mapa turístico de Europa, a la vez que crearon numerosos empleos en una zona tan castigada por el paro.

'Alevante', en el hotel Meliá Sancti Petri, estrena 'sol'

En la Guía Repsol siguen los restaurantes Aponiente, El Campero, El Chato, Antonio (Zahara de los Atunes), Casa Bigote, Mirador de Doñana (Sanlúcar) y El Faro de Cádiz

La edición de 2017 de la Guía Repsol ha añadido al restaurante 'Alevante', a su listado de establecimientos con 'soles', símbolo que se concede, bajo el criterio Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, a los que considera mejores restaurantes en los que parar en ruta o a los que ir por puro gusto.

Otros conservan su calificación de tres soles, como es el caso de Aponiente, galardón del que pueden presumir 36 restaurantes en España y sólo dos en Andalucía. Los que se acercan, pero aún mantienen la calificación de dos soles en Cádiz, son El Campero (Barbate) y el Ventorrillo El Chato (Cádiz).

'Alevante', el restaurante con la firma de Ángel León en el Hotel Meliá Sancti Petri Gran Lujo de Chiclana, es una de las incorporaciones con un sol al listado. Este establecimiento, inaugurado en marzo de 2016, también está incluido en la Guía Michelin España y Portugal 2017.

Entre otros establecimientos, también asociados a la patronal HORECA, distinguidos con un 'sol' y que repiten, están Restaurante Antonio (Zahara de los Atunes), Casa Bigote (Sanlúcar), El Faro de Cádiz, Mirador Doñana (Sanlúcar) y Ventorrillo El Chato (Cádiz). Todos estos se



Antonio Mota, del 'Restaurante Antonio' (Zahara de los Atunes) y Pepe Melero de 'El Campero' (Barbate)

suman a la lista de los 312 que se incluyen en la edición 2017 de Repsol con un solo sol.

Guía Repsol 2017 ha distinguido con 'soles' a más de 500 restaurantes de todo el país, que este año "destaca especialmente por su gran diversidad, el surgimiento de nuevos talentos y la creatividad de sus cocineros", según la propia guía.

De las aulas al día a día en el corazón del Hotel IBIS



Un total de 300 alumnos de diez centros educativos de Jerez de la Frontera participaron el pasado curso escolar en el programa 'Un hotel por dentro', incluido dentro de la oferta educativa municipal Jerez Educa. Este programa está dirigido a alumnos de Secundaria y Ciclos Formativos, se desarrolla de enero a mayo.

En virtud de este proyecto, que ya lleva en funcionamiento nada más y nada menos que 11 años, gracias a la colaboración del Hotel Ibis, los escolares fueron atendidos por el personal del hotel, que les enseñan las instalaciones y les explican su funcionamiento, así como los diferentes servicios y profesionales que trabajan en la Hostelería, en el referido hotel.

Especialmente interesante resultó una de estas visitas, en concreto la que protagonizaron los alumnos del IES 'Andrés Benítez'. Con este grupo de estudian-

tes, la actividad se realizó en inglés, a petición del centro, resultando por tanto doblemente positiva para todos los participantes, que comprobaron además la utilidad de practicar un segundo idioma a la hora de acceder a profesiones relacionadas con el turismo y la atención al público.

XV aniversario del Hotel Ibis

El Hotel Ibis Jerez celebró su decimoquinto aniversario. El establecimiento, de 83 habitaciones, ha sabido a lo largo de estos quince años, y gracias en parte al papel de su director, Rafael Nieto, integrarse en la vida de la ciudad hasta ser reconocido hoy día como parte importante de ella.

Hablar del Hotel Ibis es hablar de un alojamiento de calidad, a un precio siempre competitivo, y ofreciendo un magnífico servicio.



Como consecuencia de ello, el balance del presente ejercicio es igualmente positivo. En concreto, entre los meses de enero y octubre han pasado por el aeropuerto de Jerez 828.097 pasajeros, lo que supone un incremento del 10 por ciento con respecto al mismo periodo del pasado ejercicio.

El aeropuerto de Jerez vivió su mejor mes de octubre desde 2008

El aeropuerto de Jerez ha vivido este año el mejor mes de octubre desde el ejercicio 2008, con un total de 107.380 pasajeros, según los datos divulgados por Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea (AENA). Octubre ha sido el tercer mejor mes del año, a muy poca distancia de agosto (108.972 pasajeros) y repitiendo prácticamente el resultado de septiembre (107.380).

Este resultado supone un incremento interanual de pasajeros del 12,6 por ciento y permite al aeropuerto de Jerez mantener la tendencia positiva iniciada el mes de abril de 2015, ya que desde entonces hasta ahora, todos los meses han presentado saldos interanuales positivos.

'Casa Bigote' gana el premio de las 'II Jornadas de la Sal y el Estero'

En el Castillo de San Marcos se celebraron unas nuevas jornadas de la Sal y El Estero y a su finalización, en rueda de prensa, el alcalde David de la Encina -acompañado de las concejalas de Turismo, Silvia Varela y de Patrimonio y Cultura, M^a Eugenia Lara, respectivamente- hizo una positiva valoración del evento informando que el ganador del premio era el restaurante 'Casa Bigote', de Sanlúcar, que dirigen con gran maestría de los hermanos Paco y Fernando Hermoso.

Este galardón se estableció como "un reconocimiento a aquellos restauradores que fueron los pioneros y los que sentaron las bases del auge y la realidad de la gastronomía gaditana".

Fernando Hermoso y el colectivo Marisma 21 impartieron sendas conferencias tituladas 'El langostino de Sanlúcar desde el punto de vista del restaurante Casa Bigote', y 'La sal en la Bahía de Cádiz, su historia, la situación actual y las nuevas oportunidades de aprovechamiento de las viejas salinas'. También intervinieron viejos maestros salineros, que contaron sus anécdotas y su trabajo.

Además, en la sala de conferencias de la Cátedra de Estudios Alfonsíes, se celebró un acto en el que se presentó el libro 'El que tenga valor, que me siga', del embajador de España, Eduardo Garrigues. En el apartado



de expositores fueron 29 las empresas portuenses participantes, once más que el año pasado, contando con 13 restaurantes, cinco bodegas del marco Jerez y de vinos de la tierra de Cádiz, tres cerveceros artesanos, una destilería, panadería, dos heladerías, un establecimiento gourmet y un criadero secadero de jamón.

Fernando Hermoso fue muy felicitado por el premio y por su magnífica disertación.



HORECA, en la Oferta Educativa Municipal

Un total de 150 programas se han desarrollado en la Oferta Educativa Municipal, en la que han colaborado instituciones, empresas, asociaciones, peñas, federaciones, colectivos portuenses, etc. HORECA también colaboró y su consejero Francisco García de Quirós, en nombre de la Federación, recibió el diploma acreditativo. Este programa de Oferta Educativa, que lleva adelante la Concejalía de Educación de El Puerto, se inició hace 25 años, siendo pionero en la provincia, un referente a nivel nacional y siempre ha tenido la colaboración y apoyo de HORECA.

NUEVA BOTELLA.
DISEÑO ORIGINAL DESDE 1915.

Imposible no mirarla

La provincia lideró las pernoctaciones en Campings en Andalucía durante el verano

CÁDIZ, CUENTA CON 30 ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS A HORECA



La provincia gaditana volvió a liderar en Andalucía la ocupación en campings durante el verano. Lo hizo en junio, lo hizo en julio y lo hizo también en agosto. Cádiz contó en junio más de 90.000 pernoctaciones, destacando los municipios de Tarifa y Conil por encima de Níjar o Marbella. Según los datos del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, la provincia lideró la ocupación con 32.635 viajeros y 90.274 pernoctaciones, seguida de Huelva, con 22.791, y Málaga con 19.191.

En julio, también según los datos del Instituto de Estadística, la provincia lideró la ocupación con 73.991 viajeros y 257.358 pernoctaciones, seguida de Málaga, con 33.828 viajeros y 142.790 pernoctaciones, y Huelva con 30.974 viajeros y 122.723 pernoctaciones. Es destacable que la provincia experimentó un incremento de 167.084 pernoctaciones en un mes, mientras que la segunda provincia de Andalucía, Málaga, obtuvo un crecimiento menor, con 61.330 pernoctaciones más que en junio.

En cuanto a los municipios gaditanos que mayor ocupación obtuvieron en julio, encabezó el ranking Conil, con 82.698 pernoctaciones, seguido de Tarifa, 66.973, y Barbate, con 44.844.

Según los datos del INE del mes de julio, la provincia de Cádiz también lideró en agosto la ocupación con 78.853 viajeros y 314.577 pernoctaciones, seguida de Huelva, con 44.732 viajeros y 200.387 pernoctaciones, mientras que tercera fue Málaga, con 37.725 viajeros y 185.966 pernoctaciones.

Cádiz experimentó un incremento de más de 57.000 pernoctaciones en un mes a pesar del Levante que reinó en agosto en la zona costera gaditana, ya que en el mes de julio las pernoctaciones fueron 257.358.

En cuanto a los municipios que mayor ocupación obtuvieron, encabeza el ranking Conil, con 101.886 pernoctaciones -unas 20.000 más en el mes de julio-, seguido de Tarifa, 77.972 pernoctaciones -unas 11.000 más que en julio- y Barbate, con 50.395 -cerca de 6.000 más que el mes anterior-.

En cuanto al número de campings, la provincia de Cádiz aparece en segundo lugar con 30, por detrás de Málaga, con 31 establecimientos. No obstante, la provincia gaditana es la que más plazas oferta, con 20.748, por delante de Málaga, con 15.918.

Rodríguez Revelles: “Los campings se han modernizado y adaptado a las máximas exigencias de sus clientes”

La celebración de las asambleas de la Asociación de Campings y de Campamentos Turísticos y también, recientemente, la de la Federación de Andalucía en Antequera, ponen a José María Rodríguez Revelles en el punto de mira de la actualidad informativa. Presidió la reunión que tuvo lugar en la sede de HORECA y estuvo, como vocal y consejero, en la de la localidad malagueña.

10 años lleva Jose María presidiendo a los campings gaditanos y precisamente sustituyó en el cargo a Abelardo Gandiaga Sánchez cuya repentina muerte conmocionó a sus más allegados, amigos y compañeros y a toda la familia de HORECA: “Ha sido un palo muy fuerte e inesperado. Era una gran persona. Un hombre competente, con ideas claras, muy profesional y que ha dejado un gratísimo recuerdo, además de un enorme sentimiento de pesar, porque era muy querido. Es una gran pérdida y echaremos de menos sus consejos, asesoramiento y experiencia”, nos comentó Rodríguez Revelles.

Respecto a las asambleas del sector, José María nos informa que hubo un punto común: el borrador del decreto de campamentos turísticos: “Se ha hablado y debatido mucho, tanto en Cádiz como en Antequera. Se está negociando el articulado con la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía y hemos realizado una serie de puntualizaciones y propuestas a ese borrador”.

¿Algún punto importante que preocupe?

- Hay varios, pero principalmente queremos que, por fin, se regulen las acampadas libres y que en el aérea de las auto-caravanas que no se permita que sean una competencia desleal a los campings...

- Que se regule por ley su funcionamiento, que haya controles sanitarios y de vertidos químicos de los servicios y, en definitiva, que tengan todos los requisitos legales correspondientes para que -también por el bien de sus ocupantes- no haya peligro y no perjudican la calidad de turismo que nosotros damos. Hay que terminar con ese vacío legal que existe y es lo que los empresarios pedimos para que conste en el citado decreto.

¿Y cómo están los campings y campamentos turísticos?

- Lo cierto es que se ha invertido en muchas mejoras, se han modernizado y adaptado a las máximas exigencias de la sociedad y de sus clientes. Los campings ya no son una alternativa, sino una realidad muy fiable y que ofrecen numerosos servicios de calidad y de primer nivel.



“EL REPENTINO FALLECIMIENTO DE ABELARDO GANDIAGA HA SIDO UN PALO MUY DURO. TODOS LO ECHAREMOS MUCHO DE MENOS”

José María Rodríguez Revelles es socio propietario del camping ‘Caños de Meca’ y conoce a la perfección la idiosincrasia del mercado en la provincia gaditana. En la asamblea de asociados, que presidió, realizó un amplio balance de gestión y de cómo ha ido la temporada veraniega.

¿Qué nos puede decir?

- En la costa, el verano ha sido muy bueno y logró recuperar los porcentajes que se tenían antes de la crisis. En los campings del interior, de la sierra, lógicamente como se esperaba, la valoración fue menos optimista.

En Antequera, la Federación de Andalucía también planteó otras cuestiones de debate.

- Conocimos la situación económica de la Federación y se informó sobre las relaciones con la Federación Española de



La Asamblea de Empresarios de Campings y Campamentos Turísticos se celebró en la sede de HORECA

“EL BORRADOR DEL DECRETO DE CAMPAMENTOS TURÍSTICOS ES CLAVE PARA EL SECTOR”

Campings y Campamentos Turísticos y con otras asociaciones. Queremos ir todos de la mano, por la unión hace la fuerza en todas nuestras propuestas y peticiones.

¿Hubo representación de la Junta de Andalucía, en Antequera?

- Sí y eso es importante porque así se conoce de primera mano nuestras reivindicaciones e ideas. Principalmente en torno a todo lo referente al decreto que estudiamos ambas partes sobre los campamentos turísticos.

- Estuvo el viceconsejero de Turismo, Diego Ramos y en la mesa presidencial le acompañaron la director general, Carmen Arjona; el presidente de la Federación de Campings de Andalucía, Adolfo Porras; el secretario de la Confederación de Empresarios de Andalucía, Francisco Muñoz; y el secretario y coordinador de la Federación Andaluza, Jhon Haansen.

¿Qué impresión sacó de las respuestas e intervención del viceconsejero?

- Lo vi muy solidario y positivo a nuestras propuestas y cuestiones en referencia, principalmente del decreto. Coincide con los empresarios en que hay que sacar un buen decreto para todos los campings, porque, con toda seguridad, redundará en beneficio de los servicios que ofrecemos a nuestros



numerosos clientes.

¿Han dejando los campings de ser la ‘patita fea’ de la Hostelería?

- Los que llevamos tantos años trabajando en este sector nunca nos hemos considerado así por nuestra ilusión, dedicación y trabajo.

-Sí es cierto es que, a veces, no se nos tenía en cuenta al nivel que nosotros deseábamos.

Y ¿cómo ve el futuro?

- Con muchas esperanzas y siempre optimista. Nosotros tenemos una clientela muy variable, de jóvenes en

“ES HORA DE REGULAR LAS ACAMPADAS LIBRES Y EL TEMA DE LAS AUTO-CARAVANAS”

grupo, de familiares, incluso de personas mayores en los bungalows y en sus caravanas.

- El sector tiene un grandísimo futuro por el fenomenal servicio que ofrece a todos los clientes y a turistas de toda Europa. ¿De España? Pues aparte de los andaluces, a la provincia vienen muchos vascos y madrileños pero, vamos, vienen de todas partes.

Nos habla de bungalows...

- Muchos campings y campamentos de turismo subsisten gracias a ellos. Y también tenemos clientes fijos porque aunque cerramos en la época invernal, muchos nos dejan aparcadas sus caravanas.

La estacionalidad, o sea cerrar en invierno es una merma económica y de servicio importante, ¿no?

- Pues precisamente estamos trabajando en ello. De momento, en la provincia de Cádiz, hay siete u ocho campings que están abiertos en invierno.

Y, ¿qué clientes tienen?

- Trabajan con personas de la tercera edad de Inglaterra, Alemania, Suecia, Finlandia, Bélgica, etc. Generalmente del centro europeo.

“TRATAMOS DE QUE HAYA MÁS CAMPINGS QUE ABRAN EN INVIERNO Y ASÍ IR ELIMINANDO LA ESTACIONALIDAD”

Son personas ya con experiencia, mayores, que cogen sus auto-caravanas y se vienen a pasar aquí los 5 meses, en los que en sus países hay invierno duro.

- Estamos tratando de que sean más los campings que abran en esta época para ir eliminando la estacionalidad.

En los campings, desde hace años, se programan numerosas actividades...

- Por supuesto y se organizan para todas las edades, niños, jóvenes y mayores. Talleres formativos, educativos, deportivos, sociales, etc.

¿Ir de camping es algo especial?

- Sí señor, porque además como vienen grupos y familias el ambiente de cordialidad y las relaciones de hermandad es grande.

- Además de todas las actividades tampoco faltan un amplio programa de excursiones a los espectaculares Parques Naturales que tenemos en nuestra provincia, a localidades cercanas, pueblos blancos, a la costa, sierra, playas, capitales andaluzas, a Marruecos... Aquí no hay quien se aburra y el nivel de servicios, tanto informativos, como de televisión, restauración, higiénico-sanitarios, piscina, etc. es muy importante. Ofrecemos mucho, la oferta de servicios es amplia y además de calidad.



Lo que está confirmado -como se detalló en la Asamblea de los empresarios de campings andaluces, celebrada en Antequera- es que los números estadísticos de este año son bien elocuentes a la reactivación y potenciación del sector. ¿Eso es cierto?

- Así es y la provincia de Cádiz, que tiene 30 establecimientos asociados a HORECA- es la primera en pernoctaciones



Una clase de aquagym y un bungalow del camping 'Caños de Meca'



Presidencia de la Asamblea de la Federación Andaluza de Campings y Campamentos Turísticos

“EN NUESTRA PROVINCIA, LOS CAMPINGS ESTÁN CRECIENDO PORQUE HAN INVERTIDO Y HAY CRITERIOS E IDEAS CONJUNTAS”

en Andalucía y podemos calificar, en general, de notable alto, las cifras de este verano. Obviamente hubo localidades costeras, como Conil, Tarifa y Barbate que tuvieron una asistencia muy importante.

- Hay que tener en cuenta, además, que Cádiz y provincia es quien tiene más plazas en el sector en toda Andalucía; cerca de 21.000, unas cinco mil más que Málaga.

Finalmente el presidente de los empresarios de campings y campamentos turísticos de la provincia, asociados a HORECA, consideró que "también es muy importante que por mucho debate e ideas que haya en el colectivo, al final las propuestas tienen que ser conjuntas y buscando el mayor beneficio para todos. Nunca mejor dicho, el diálogo y la unión hacen la fuerza". Sin duda alguna.

Carlos Medina



El presidente José María Rodríguez Revelles estuvo en la Asamblea de Antequera

Recursos Turísticos

Provincia de CÁDIZ

'Línea 6' EME edita la revista de la provincia para FITUR 2017



Stefaan de Clerk, José Ruiz y Antonio de María, en la UCA

En el salón de actos del Campus de Jerez se celebró la I Jornada de Turismo, Comunicación Estratégica y Marketing, en la que se disertó ampliamente sobre la situación actual del turismo en la provincia de Cádiz, el sector hotelero y su demanda, el asociacionismo en el sector, así como sobre la touroperación.

Participaron como ponentes Antonio de María (presidente de HORECA), Stefaan de Clerk (presidente de HACE), José Ruiz (director general de Hipotels), y las profesoras del Departamento de Marketing y Comunicación de la UCA, Horia Mohamed y Rachida Mohamed.



Las jornadas se enmarcaron en el seno del grupo de investigación SEJ.590 NEUCEM.



HORECA EN LA TELEVISIÓN Y EN LA RADIO MUNICIPALES DE JEREZ. - Antonio de María participó en el programa de cocina 'Las recetas de Juan Carlos', que emite Onda Jerez Televisión, con el cocinero Juan Carlos Carrasco. La cita se ha consolidado en la programación y durante su retransmisión se aprende de una forma sencilla y amena a realizar platos tradicionales y no tan tradicionales. Además, todos los viernes de la semana, a partir de las nueve y media de la mañana, un representante de la patronal HORECA participa en 'Onda Jerez Radio', en el programa 'Contigo al día' que presenta la periodista Chari Jiménez. Jerez siempre al día y en la actualidad.

Un toque profundamente cibrico marca la estructura de esta ginebra premium, elaborada con 8 botánicos tras dos destilaciones en tradicionales alambiques de cobre.

#instalamosademonio

ascensoracuático
METALU®

piscinas **accesibles**
para todos

mod. metalu PK

BUREAU VERITAS
Certification
N° ES033685 / ES023880

www.ascensoracuatico.com

Plg. Ind. Los Motillos, Nave II C y D - 41430 La Luisiana (SEVILLA), España.
Tfn. 955 90 77 84 - Fax (+34) 955 90 90 83 | E-mail: info@ascensoracuatico.com

Segmentación, posicionamiento y diferenciación

“Si no tiene una idea buena, simple y diferenciadora, más vale que tenga un precio excelente”

Jack Trout, autor del libro Posicionamiento

El turismo es un sector abierto y dinámico, con un alto grado de atomización a nivel de PYMES, en el que encontrar ventajas competitivas, que sirvan como elemento diferenciador y permitan obtener una elevada cuota de mercado y una alta rentabilidad, no es tarea fácil. Sin embargo, es lo que casi todas las empresas buscan empleando para ello la **segmentación** y las estrategias de **posicionamiento** como las herramientas más útiles para conseguirlo.



La **segmentación** es un proceso de división del mercado en subgrupos homogéneos de consumidores, denominados segmentos, con el fin de llevar a cabo una estrategia comercial diferenciada para cada uno de ellos, que permita satisfacer del modo más efectivo sus necesidades y alcanzar los objetivos de la empresa de la mejor manera posible.

Definido el concepto la pregunta que cabe plantearse ahora es ¿por qué segmentar?, ¿dónde reside la utilidad de la segmentación de mercados? La segmentación es útil tanto para las empresas como para los clientes, ya que permite que ambos maximicen sus beneficios, por un lado la empresa es capaz de diseñar acciones comerciales, productos y servicios encaminados a demandas específicas y por otro, los consumidores son capaces de encontrar productos y servicios que cubran mejor sus necesidades, de manera que su nivel de satisfacción tenderá a ser mayor.

La clasificación tradicional de los consumidores ya no sirve. Si una persona con la misma edad, sexo o clase social pueden llegar a tener gustos o necesidades radicalmente opuestos, ¿cómo vamos a crear productos y mensajes orientados a un target definido de una forma tan simplona como “personas que pertenecen a la misma edad” o “consumidores de tal clase social”?

Hay que cambiar el chip. Ni siquiera si introducimos otras variables sociodemográficas, como si se trata de familias que viven en el centro de la ciudad o en el campo, podemos afinar para dar en la diana de la enorme amalgama de consumidores que forman el mercado actual; la familia Alcántara ya no es modelo de nada, la familia del siglo XXI es mucho más compleja. Una clasificación realista debe intentar diferenciar sobre todo estilos de vida, sentimientos, emociones... Ya no importante tanto lo que una persona es, como lo que aspira a llegar a ser o cómo se ve a sí misma.

Incluso cómo cambia sus hábitos en los distintos momentos del día. La clasificación de los consumidores por estilos de vida encaja muy bien en un mercado global.

La **hipersegmentación**. La fuerte competencia que existe en el sector hotelero y la capacidad de conocimiento a través de tecnologías como el Big Data encajan perfectamente en una oferta sobre necesidades o sobre características del propio viajero. Ante la amenaza de una competencia en precio, la segmentación en hipersegmentos o micronichos de mercado permite sacar del anonimato a determinados hoteles que apuestan por ser relevantes en áreas muy concretas, más si cabe cuando estos micronichos pueden proporcionar un flujo de clientes que puedan realmente rentabilizar la inversión que supone orientar la estrategia de un hotel hacia la hipersegmentación. En el pasado XII Foro Hosteltur ya se mencionó la hipersegmentación como uno de los retos para este 2016, dado que el sector vira hacia una mejora del servicio individualizado del viajero según necesidades y hacia una mejora de la experiencia.

Las cuatro primeras cadenas hoteleras españolas (Meliá, NH, Riu, Barceló) coinciden en definir la segmentación de la oferta como “herramienta eficaz para conseguir la satisfacción del cliente”. El movimiento que las grandes cadenas españolas están realizando desde hace años va en la línea de la diferenciación y la especialización sobre segmentos de mercado previo análisis de su propia demanda, así como de las tendencias sobre las que evoluciona el mercado.

Actualmente en el desarrollo de metodologías de Inbound Marketing (marketing de atracción), en la que se apuesta por técnicas de publicidad y marketing no intrusivas, saber definir el buyer persona o arquetipo de cliente ideal, es clave para desarrollar la estrategia comercial de cualquier negocio, incluido el hotel o el restaurante.

Opinión: la triada para competir

La **diferenciación**. A principios de la década de los 80, Michael Porter, un profesor de Estrategia de la Harvard Business School que se ha convertido hoy en uno de los principales gurús del mundo del marketing, publicó el libro “Competitive Strategy”, en el que sentaba las bases de la estrategia de marketing moderna. Entre las principales aportaciones de este trabajo, Porter hablaba de la necesidad que tenían las empresas de diferenciarse. A pesar de que el mercado actual no tiene nada que ver con el de los 80, el maestro hablaba de tres fórmulas que podían emplear las empresas para mejorar su competitividad y ser duraderas en el tiempo que todavía hoy son aplicables: el liderazgo en costes, la estrategia de enfoque y la estrategia de diferenciación.

Sobre la primera, no existe empresa que no la haya aplicado, la segunda, hace referencia a la necesidad de buscar nichos de mercado o, lo que es lo mismo, segmentar a los clientes, sin embargo, la tercera, la diferenciación, ni está tan extendida ni es tan sencilla de entender. Decía Porter que esta diferenciación implica la capacidad de crear un producto o servicio que sea percibido como único en toda la industria. La diferenciación exige, al menos, un anclaje, una cualidad del producto o servicio que sobresalga por encima de la restante oferta del mercado. Hay empresas que se apalancan en una sola diferencia pero algunas han conseguido mezclar varias de ellas para fortalecer su propuesta comercial. Así, existen varios factores para diferenciarse: precio, calidad, innovación, distribución y emoción, etc.

El **posicionamiento** parte de la existencia de un producto o un servicio, desde un elemento físico o un servicio intangible a una institución, una empresa, un destino turístico, un país, una persona, incluso uno mismo. Pero el posicionamiento no es algo que se haga con el producto o el servicio, el posicionamiento es algo que hay que lograr en la mente de los clientes. Es decir se trata de posicionarse de manera diferencial y preferente en esas mentes, para que cuando en ellas surja la “necesidad” ésta venga “atada” a nuestra propuesta, antes que a la de otro competidor. Se trata de que estén dispuestos a pagar más por la diferencia que perciban, aunque lo que se ofrezca sea técnicamente igual a lo que ofrecen los demás.

La clave para lograrlo es identificar una idea simple y clara que, construya una imagen que nos diferencie y hacer de esa idea la referencia principal de la estrategia competitiva.

¿Qué marcas nos viene a la mente?: “¿Te gusta conducir?”, “Think different”.

El posicionamiento no es solo un eslogan, debe ser un concepto entendible y lógico que se transforme en el soporte de estrategia competitiva durante muchos años.

Juan Manuel Benítez Beneroso
Profesor de Hostelería y Turismo



Comercialización ‘On Line’

Se impartió en Cádiz un Taller sobre Comercialización On Line denominado ‘Conecta para vender’ y que dirigió como ponente Claudia Quesada. Durante los últimos años se ha visto cómo han ido apareciendo nuevos escenarios de venta en el sector turístico y asumida la importancia de la venta on line, también los receptivos y touroperadores están incorporando nuevos modelos de venta y gestión de producto, generando al hotel nuevos escenarios en la gestión de la venta on line y en la operativa de reservas.

La aparición de nuevas soluciones tecnológicas permite una exitosa y fácil gestión con el uso de entornos integrales como medio de distribución y gestión en los distintos canales. En el taller de comercialización on line se muestra cómo se pueden adaptar los distintos sistemas de gestión para crear estructuras de precios acorde a la realidad de cada producto y de cada tipo de canal.

CONTENIDOS:

-Evolución del modelo tradicional de comercialización turística.

-Nuevas oportunidades de negocio que, inexorablemente, conlleva un cambio obligado en los modelos de comercialización y gestión del producto para mantener la visibilidad y la competitividad en el mercado.

-Conozca los distintos actores de la distribución turística online: Mi(s) web(s) · Agencias online · Tour Operadores · Receptivos

-Tendencias del mercado: Estructura de precios, aplicación de ofertas, gestión de paquetes y promociones... Demo de la Plataforma de Gestión Comercial Gatho, escenarios reales.

-Entorno operativo para gestión y optimización de los distintos canales de venta y la gestión de reservas. “Conectar” con el cambio, “conectar” con el cliente, “conectar” con el futuro, “conectar” para vender.

DESTINATARIOS

Las acciones se dirigen a los profesionales que gestionan canales de distribución de empresas turísticas (alojamientos); especialmente PYMES turísticas (hoteles, hostales, pensiones, campings, apartamentos, casas rurales, albergues); empresas de oferta complementaria que venden o quieren vender vía canales de distribución.

Los Mandos Intermedios entregan sus premios en el Campo de Gibraltar

La Asociación Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería celebró, en el hotel Montera Plaza, la primera edición de los Premios Turístico-Hosteleros del Campo de Gibraltar. El objetivo de este acto fue poner en valor la importancia y el liderazgo económico del sector turístico en el Campo de Gibraltar y en la provincia.

Casi 50.000 empleos generados en Cádiz durante el mes de agosto es una cifra más que considerable, en opinión de Antonio de María, presidente de la patronal de la Hostelería, para considerar la importancia y la relevancia que el turismo aporta a la economía provincial.

Manuel Ahumada, gerente de la Asociación que otorgó los premios, justificó la organización de esta primera edición en respuesta a la demanda a la reclamación de los asociados del Campo de Gibraltar de otorgar un mayor protagonismo y una entidad propias a las personas y empresas que se dedican al fomento de su imagen turística.

David Sánchez, actual director del Montera Plaza, fue el primero en recibir su premio en reconocimiento a sus 20 años como profesional del sector.

La cadena de pastelerías y cafeterías Okay fue la empresa galardonada con el premio a la Mejor Trayectoria Empresarial. El reconocimiento a la trayectoria en formación y docencia hostelera fue para la Escuela de Hostelería de San



Roque. A Javier Chaparro, director de 'Europa Sur', se le concedió el premio a la Mejor Trayectoria en Comunicación.

La entrega de un diploma de honor a Antonio de María, presidente de HORECA (foto), cerró el turno de los premiados. Manuel Ahumada, gerente de la Asociación de Mandos Intermedios, destacó el trabajo que Antonio De María lleva realizando, en sus siete mandatos consecutivos, para que se reconozcan los valores sociales y económicos de la provincia.

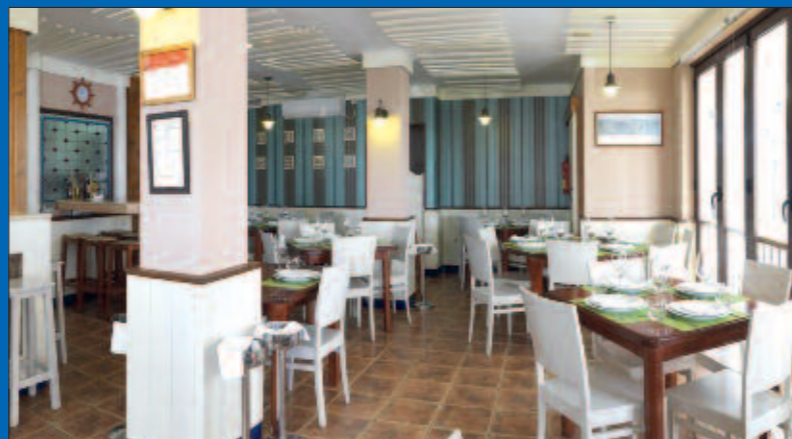
El portavoz de los hosteleros gaditanos expresó la necesidad de poner en valor los recursos propios del Campo de Gibraltar para que ocupe un espacio único y con protagonismo en el sector turístico gaditano.

Los restaurantes 'Gaspar' y 'Almadraba', premiados en la 'Ruta del Retinto' de Zahara de los Atunes

El restaurante 'Gaspar' ganó el premio a la tapa más valorada por el público en la 'Ruta del Retinto' celebrada en Zahara de los Atunes.

El premio a la tapa más original se la llevó el restaurante 'Almadraba', establecimiento también asociado a HORECA.

En la 'Ruta del Retinto' participaron un total de 34 establecimientos de la zona y, según confirmó la organización, se vendieron más de 58.000 tapas durante las jornadas.



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



SIEMPRE LOS MEJORES PRECIOS

Los centros más baratos de Andalucía



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

Otros centros GMcash en Andalucía

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

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



La solidaridad de 'La Tapería de Columela'

El bar 'La Tapería de Columela', de Cádiz capital, puso en marcha una iniciativa denominada 'Tapa Solidaria'. Por una tapa y una bebida se pagaban 3,30 euros que iban a parar a la Asociación 'Amigos al Sur' para dar de desayunar a más de 40 niños sin recursos de la ciudad.



'El Embarcadero', Premio Porsche Panarema Gourmet 2016

El Premio Panamera Gourmet, concurso gastronómico de Porsche, que reúne a los 20 mejores restaurantes de Sevilla, Huelva, Cádiz y Córdoba bajo la filosofía de ser capaz de reproducir en el paladar la experiencia de conducir un Porsche, a través de sus creaciones, repartió sus premios. El ganador en Cádiz, entre cinco finalistas, fue el restaurante 'El Embarcadero', del Hotel Playa de la Luz de Rota, con la receta de 'Pez mantequilla sobre cama de arroz de salicornia con espuma de rofeña y esfera de sésamo'.

El restaurante 'Shangai 68', premio 'Urta de Oro'

El Ayuntamiento de Rota concedió al restaurante Shangai 68 el premio 'Urta de Oro', un galardón que otorga una comisión de expertos en el sector y que reconoce la labor realizada en beneficio del turismo por alguna persona, institución o empresa de la localidad.

El premio le fue entregado al establecimiento en la pasada Feria de la Urta y supone un importante reconocimiento para este establecimiento fundado en 1968 por Wing Wai Chan y María, su esposa, que vinieron desde Hong Kong. En la actualidad el reconocido local, que va camino de cumplir los 50 años, lo regentan la hija de Wing Wai y María, María Chan y su marido Jesús Real.



El Shangai 68 es en la actualidad el restaurante chino más antiguo abierto en España. Jesús Real y María Chan se muestran muy satisfechos por el galardón y resaltan que es la primera vez que el premio, de gran prestigio en la ciudad, recae en un restaurante ya que hasta ahora había sido otorgado a personajes famosos o a personas relacionadas con el sector hotelero.

Jesús Real destaca que su establecimiento no es un restaurante chino, como se entienden estos locales en la actualidad: "Esto no es lo que entendemos por un chino, esto es un restaurante de cocina china, donde seguimos haciendo platos respetando la tradición de ese país y utilizando materia prima cuidada. La mayoría de los productos los compramos a gente de la zona y algunos, los que no encontramos, los importamos".



EL CUMPLIMIENTO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Protección de datos

Responsabilidad penal de la persona jurídica

Consulte las condiciones del convenio con HORECA
Para más información: m.montaldo@compliancecorporativo.es

COMPLIANCE es
SEGURIDAD para su empresa

Síguenos en:
[f](#) [in](#) [t](#)
C/ Granados, nº 13
CP 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
T 956 320 701
m.montaldo@compliancecorporativo.es



PARTE DE Bupa

Sanitas Profesionales

Para los autónomos que necesitan más que un seguro de salud

OFICINA SANITAS CÁDIZ
fcadiz@sanitas.es • 956 262 511 / 956 256 102

Desde 32 €/mes*

* Prima de producto Sanitas Profesionales Plus con copagos para una persona entre 0-50 años válidas durante la primera anualidad contractual para nuevas altas de nuevas pólizas con fecha efecto entre el 01/04/2016 y el 01/12/2016 sobre las que se aplicará el recargo del Consorcio de Compensación de Seguros 0,13% de la prima neta. Edad máxima de contratación 75 años y sin límite de edad de permanencia.

Diferente varas de medir... Y ¿ahora?

Nacionalizado español, fui autónomo, pequeño comerciante, emprendedor, buscavidas, tuve muchos empleados, polifacético, negocios variados, todos dentro de la legalidad, tanto en mi país como en otros que participé. Pero ninguno subvencionado y a eso va este escrito-queja... En el trato de unos y otros.

Por ejemplo, un barco con seis marineros cuando para, por diferentes motivos, bien etapa de veda, bien mal tiempo, bien por averías, bien porque se hunde, bien por cualquier incidente, el Gobierno hace frente al pago de nóminas y ayudas al armador e indemnizaciones. En el caso de un agricultor o un ganadero pasa lo mismo, ayudas a la siembra, ayudas para que no siembre, ayuda a la cotización de la Seguridad Social... Tanto al patrón como al obrero, ayuda a vacas, ayudas a terneros, ayudas a captación de pozos...

Pues bien, como me defino al principio de este escrito-queja, mi profesión troncal es la de restaurador y hotelero, la profesión que más puestos de trabajo crea, la profesión que hace patria con amabilidad y sonrisa, la profesión más sacrificada, la profesión sin horas, la profesión donde todo el mundo se ampara, la profesión más vulnerable, la más delicada pues intervienen el paladar, el olfato, la vista, el tacto... Todos los sentidos, en una palabra. Y también la psicología, la simpatía, el agrado, el humor, la presencia, el impacto ocular, el aseo personal, la vestimenta, la educación, el trato a las personas, el protocolo al servir, la limpieza en todo, todo y todo.

Es la profesión que más cara paga la Seguridad Social. De los obreros, es la profesión menos amparada. Es la de menos ayuda (ninguna). Por ejemplo este año en concreto, todos

esperábamos un año fantástico, como así ha sido, pero hemos tenido en los meses de bonanza que esperábamos como agua de mayo unas levanteras que han sido insoportables, inaguantables y desastrosas. La gente, aburrida, se ha ido a otros lugares.

¿Qué hacemos los que nos hemos embarcado pero sin barco en esto? ¿Qué le decimos al banco? ¿Quién nos ayuda? ¿Qué hacemos con el

donde te buscas la vida con tus empleados. Pues nada, ahí te quedas y después de tres generaciones no te indemnizan ni te ayudan ni nada de nada. ¿A quién reclamas? Así es, así son las varas de medir...

HORECA ha de actuar en este caso, tiene la obligación de ayudarnos y pedir subvenciones y ayudas para estos casos. Esto se puede denominar zona catastrófica y si no que vengan a verlo un día de levante al-



Paco Verdugo le ha dedicado muchos días y muchas horas a colaborar y vacunar a niños africanos

personal que hemos contratado? ¿Quién nos ayuda, qué hacemos con los productos perecederos que no salen? ¿Quién nos ayuda? ¿Qué hacemos con la electricidad que por fuerza tenemos y dependemos o el gas? ¿Quién nos ayuda, siendo como somos españoles autónomos como los marineros o los agricultores, pero con mucho más riesgos, más obligaciones más horas, más impuestos?

Tenemos asociaciones que nos pasan un recibo mensual por una sujeta defensa que no tenemos, no hay seguro que cubra este riesgo, así que díganme... ¿Qué hacemos? Y no digamos si por razones, ya sufridas en mis carnes, le dan por desviar la calzada donde tu das un servicio y

gún inspector, que en vez de estar buscando a quién multar. ¿Por qué no miran e inspeccionan a quién ayudar de los que estamos dando trabajo...?, porque bien sabe la Administración que somos los que más puestos de trabajo aportamos y somos los peores tratados.

Trátennos como naves marinas, a fin de cuenta es lo mismo pero en dique seco. Tenemos motores, timón, marineros, jefes de máquinas, cocineros, capitán... Y lo peor es que nuestros peces son los clientes. Y son muy difíciles.

Y a nuestros defensores: atiendan nuestras súplicas y defiéndannos como nos merecemos y haga (Antonio

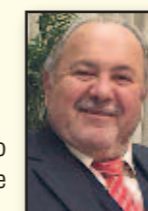


de María) lo que predicó en la Universidad Internacional de Hostelería de Les Roches en Marbella el día que le condecoraron.

A usted le escucharán porque es un gran presidente y demostrado está por el tiempo que le tenemos ahí, votado por la mayoría desde décadas. Usted nos puede ayudar a que las autoridades vean nuestro gremio con la realidad que han de verlo. Pido perdón anticipado, porque no me cabe la menor duda que lo hará reiteradamente, pero por lo visto habrá que insistir más o usar otras artes de convicción.

Nuestro sector hace patria, hemos de cuidarlo, mi dedicación troncal era la Hostelería y ya en mi tramo final, jubilado, veo injusticias y mal reparto del trato. No queremos más, pero al menos den lo merecido y reconozcan nuestro gremio.

Para eso hace falta que la autoridad, tanto en ésta como en las demás profesiones, sea un profesional y que tenga años de experiencia. Y tomen en consideración lo anteriormente mencionado. Vista, olfato, tacto, gusto, amabilidad, sonrisa, limpieza, presencia... Diferentes varas de medir... Y ¿ahora?



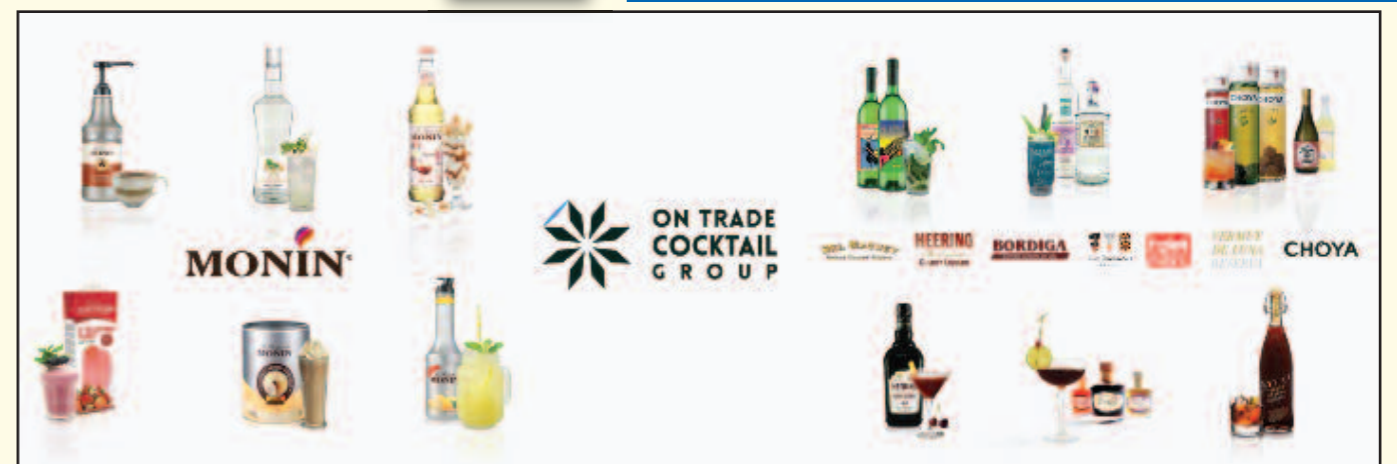
Paco Verdugo Duarte

El lomo en manteca, internacional en Vejer

Vejer de la Frontera celebró la segunda edición del Día Internacional del Lomo en Manteca, una cita que, tras el "éxito" de la anterior edición, incorporó varias novedades en la programación.

Los carniceros locales, en coordinación con la Delegación Municipal de Comercio, trabajaron desde un mes antes en la organización de un evento que se ha convertido en una cita gastronómica muy importante. El día comenzó en La Plazuela con un magnífico desayuno con zurrapa, gentileza de los carniceros de la localidad vejeriega y que fue repartido por los miembros de los Centros de Día de Mayores.

La inauguración oficial del acontecimiento fue al mediodía participando diferentes stands de carnicerías ubicados en la Murallas de La Segur. En el mismo lugar, se realizaron dos pases de demostración de cocina en directo a cargo de varios cocineros. Entre ellos estuvo Antonio Caramé, del chiringuito 'El Picacho'.



El Iberostar Andalucía Playa, en el Novo reabre tras su ampliación a cinco estrellas

El alcalde de Chiclana, José María Román, asistió a la reinauguración del hotel Iberostar Andalucía Playa, tras las obras de ampliación que se han ejecutado y que han posibilitado alcanzar la categoría cinco estrellas. Unas obras que han supuesto una inversión de seis millones de euros y que han implicado la ampliación de las suites, así como otras importantes mejoras.



El hotel Iberostar Andalucía Playa cuenta con una ubicación privilegiada, situado en primera línea de la playa La Barrosa. Tras el proceso de renovación, los huéspedes podrán disfrutar de 274 habitaciones completamente reformadas. También se han incorporado nuevas estancias con piscina compartida para uso semi-privado y se han ampliado y mejorado las suites. Asimismo, se han reformado las zonas comunes y se han construido dos nuevas piscinas. Se suma también la reforma completa del solárium y la incorporación de camas balinesas, aspectos que mejoran la experiencia para huéspedes en busca de relajación y descanso.

Por otro lado, en su objetivo por afianzar la gastronomía como uno de los pilares fundamentales de la cadena, las obras han incluido el rediseño del lobby bar y la creación de un nuevo restaurante temático. Este nuevo espacio cu-

linario tiene la peculiaridad de contar con una cocina de dimensiones mayores que el propio comedor y cuenta con una parrilla exterior hacia el patio.

El hotel Iberostar Andalucía Playa dispone de servicio 'All Inclusive' con el que los huéspedes no tienen que preocuparse de nada. La oferta wellness está avalada por el SPA 'Sensations', con zona húmeda, masajes y tratamientos orientales. El salón de belleza y la carta de almohadas completan el catálogo de propuestas para el descanso. Chiclana cuenta, sin duda, de un lugar y un establecimiento paradisiaco.



Premios Touroperador TUI

Los premios otorgados a los hoteles de la cadena Hipotels en Andalucía y concedidos por el touroperador TUI recayeron en buena parte en la provincia de Cádiz. Los galardonados fueron los siguientes:

Tui Holly 2016

- Hipotels Barrosa Palace
- Hipotels Sensimar Playa la Barrosa
- Hipotels Gran Conil

TUI Umwelt (Medioambiente) 2016

- Hipotels Sensimar Playa la Barrosa
- Hipotels Barrosa Garden

TUI Top Quality 2016

- Hipotels Barrosa Park
- Hipotels Sensimar Playa la Barrosa

Les Desea
Feliz Navidad



Manuela Pérez
Directora Técnica



FORMACIÓN

- Legionella
- Operador de Calderas
- Manipulador de alimentos
- Alérgenos alimentarios
- Fitosanitarios
- Prevención de Riesgos Laborales
- Cómo actuar ante una inspección de sanidad
- Primeros Auxilios
- Medio Ambientales
- Control de Plagas

CONSULTORÍA

- Planes Generales de Higiene
- APPCC
- Adaptación de Alérgenos Alimentarios
- Implantación LOPD
- Auditorías de cumplimiento de normativa
- Auditorías de Seguridad Alimentaria
- Implantación ISO 9001, 14:001
- Certificados energéticos

TRÁMITES

- Solicitud Número Registro Sanitario
- Asesoramiento y solicitud de certificados de profesionalidad
- Solicitud Carné oficiales (Operador de calderas, RITE,...)
- Inscripción en el registro de turismo de Andalucía



CONTACTO COMERCIAL

mperez@dyafora.es
dyafora.es
676 074 958

DONDE ENCONTRARNOS

Dyafora, Consultoría y Formación S.L.
Centro de negocios IRO. Módulo 2
C/ Fernando de Magallanes, 1
11130 - Chiclana de la Frontera (Cádiz)



La alcaldesa presidió una reunión de empresarios de HORECA en el restaurante 'El Tendido 6'

Empresarios hosteleros de Jerez, pertenecientes a HORECA, mantuvieron una reunión-coloquio en la que expusieron la problemática empresarial hostelera en la ciudad y pidieron iniciativas y soluciones al Ayuntamiento jerezano. La alcaldesa, Mamen Sánchez, estuvo muy receptiva a la opinión de la 'Mesa de trabajo' de los empresarios de la patronal hostelera y tomó buena nota de todas las ideas. También asistió el segundo teniente de alcaldesa, Francisco Camas. Los hosteleros calificaron de muy positiva la cita celebrada en el restaurante, que dirige Juan Manuel de la Flor



La alcaldesa Mamen Sánchez, junto al grupo de empresarios de hostelería encabezados por el presidente de HORECA, Antonio de María

El grupo hotelero MIR invierte y reinaugura el Hotel Octavio tras estar cerrado 5 años

El Hotel Octavio ha abierto ya sus puertas, con nuevos responsables detrás del proyecto y después de que cesara su actividad allá por el mes de noviembre de 2011. De esta manera, Algeciras recupera uno de sus grandes símbolos, 5 años después. El establecimiento, antes de contar con todo el personal y los servicios previstos, optó por iniciar la nueva andadura antes de que finalizara el verano.

El nuevo proyecto para el hotel Octavio surgió a principios de año con el empresario sevillano Manuel González López como promotor. Entonces expresó su intención de poder reabrir en torno a verano, conservando el nombre del establecimiento, una marca reconocida en la localidad.

GRUPO HOTELERO MIR

De la gestión del hotel ahora se ocupa el grupo hotelero MIR, que tiene otros dos establecimientos en Mallorca. De hecho el hotel ha empezado a funcionar de nuevo como 'MIR Octavio', con la categoría de cuatro estrellas y tiene las mismas habitaciones que en su anterior etapa, es decir, 77.

En estos meses atrás los responsables del Hotel Octavio han dirigido las obras necesarias para la reinauguración. González López explicó que se han realizado trabajos tales como el saneamiento, pintado de la fachada, sustitución de los aparatos de aire acondicionado y de la red de tuberías, cambio de moquetas por parquet y viceversa y en general todo lo que ha sido preciso para ponerlo en condiciones, como la reforma de las habitaciones.

El empresario e inversor indicó que fue necesaria una buena inversión y el Hotel Octavio abrió con media docena de trabajadores, pero en el futuro se irán concretando nuevas contrataciones y se completarán todos los servicios de los que se quiere disponer.

CERCANÍA CON EL PUERTO

La cadena MIR resalta del Hotel Octavio su cercanía con el puerto de Algeciras y del centro urbano y también promociona la poca distancia de Algeciras con las playas de Tarifa y con Gibraltar o Sotogrande.

La concejala de Turismo del Ayuntamiento de Algeciras, Susana Pérez Custodio, considera que la apertura del hotel representa una gran noticia para la ciudad, tanto desde el punto de vista turístico como económico. Ade-



Momento de una reunión de los nuevos inversores

más resaltó que la actividad del hotel en su ubicación jugará a favor del barrio de La Caridad, que el equipo de gobierno se propone revitalizar y lanzar a una nueva era con distintas actuaciones. "Es un hotel histórico en una zona emblemática", resumió.

Pérez Custodio destacó además que se trata de una buena época para abrir un hotel en Algeciras, justo cuando se acaban de conocer unas cifras de ocupación que representan un récord en Algeciras. "Desde Turismo y desde el Ayuntamiento no nos cabe sino expresar nuestra satisfacción total por la apertura y nuestro agradecimiento por que sus responsables se hayan fijado en la ciudad. Esperamos que el negocio vaya muy bien", manifestó.

LARGA TRAYECTORIA

El hotel Octavio ha llegado a casi cinco años sin actividad tras estar 38 años abierto y haberse convertido en toda una referencia. En 1962, Asunción Comes Merino, dueña de Comes, presentó el proyecto de construcción de la estación de autobuses y de la parte que abrió como hotel en 1973 con el nombre de su esposo, Eduardo Octavio de Toledo y Ramírez de Arellano, fallecido dos años antes. El edificio además es un icono visual de la ciudad.

El conjunto inmueble del hotel y de la estación de autobuses está incluido en el Inventario de Bienes Reconocidos del Patrimonio Histórico Andaluz, arquitectura moderna andaluza.

'Antonio Mota. Reflejos en el atardecer de una vida'

● Fernando Huidobro realizó una brillante presentación del libro, escrito por Francisco Ruiz Herrera, con las memorias del empresario hostelero de Zahara de los Atunes



Presentación por todo lo alto en el 'Hotel Antonio' de Zahara de los Atunes del libro 'Antonio Mota. Reflejos en el atardecer de una vida'. Al acto acudieron numerosos amigos y personalidades de la sociedad de la provincia de Cádiz y de fuera de ella; entre ellos el exministro, Jaime Mayor Oreja.

El libro -- escrito por Francisco Ruiz Herrera, un amigo de hace 25 años de Antonio Mota Pacheco-- cuenta la vida del empresario, desde sus inicios en la panadería de su padre, como taxista, de los 8 años de alcalde de Zahara de los Atunes, y finalmente como empresario. Antonio Mota comenzó en 1977 en el Cortijo de la Plata, siguió

en el Restaurante Antonio primero; y luego sumando dos hoteles Antonio I y Antonio II. Ahora los negocios ya están bajo la dirección de sus hijos Juan Antonio, Carlos y Alejandro, pero siempre bajo su asesoramiento.

Al brillante y emotivo acto asistieron sus prologuistas y grandes amigos: Jaime Mayor Oreja, ex-ministro del Interior; Augusto Delkader, periodista y presidente de Prisa Radio; José Ramón Núñez, doctor que le realizó el trasplante a Antonio Mota y actualmente director del programa de Donación y Trasplantes de la OMS; y Fernando Huidobro, presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.



● Antonio Mota Pacheco estuvo rodeado por numerosos amigos, entre ellos el ex ministro Jaime Mayor Zaragoza

En la mesa presidencial también estuvieron Salvador Pascual, prestigioso doctor y apreciado amigo; y el autor del libro, Francisco Ruiz que, durante su intervención, como todos los que tuvieron la palabra, destacó la personalidad, humanidad y categoría de Antonio Mota, contando además varias anécdotas del año que se dedicó a escribir las memorias del empresario de Zahara de los Atunes.

Antonio Mota Pacheco, tras departir con invitados, amigos y compañeros, firmó y dedicó ejemplares de su libro, y terminó fotografiándose con su numerosa familia, una imagen para la historia de su vida. Enhorabuena, Antonio.



El Hostal Casa Bernardo Macías, una gran casa



Se trata de un espacioso hostel que se ubica entre San Roque Centro y Taraguilla-Miraflores junto a la autovía. Una casa que dispone de 40 habitaciones, además de bar restaurante y una amplia zona de aparcamiento. Es el Hostal Casa Bernardo Macías, de sobra conocido para lugareños y visitantes que buscan un descanso tras una dura jornada.

Destacan muchas cosas en este establecimiento, pero por encima de todo resalta el servicio al cliente y una maravillosa comida casera.

Isabel Macías habla de su magnífico hostel con mucha modestia: "Es verdad que si somos cada vez más conocidos será por algo, pero lo único que pretendemos es ser un lugar acogedor, que sirva de descanso". Para Isabel Macías es importante estar asociado a HORECA: "La Federación siempre está ahí, para lo que necesites; es un lujo, una tranquilidad y una garantía para el empresario", asegura.

En la foto Isabel Macías, en el centro, tras reunirse con Antonio de María y su mujer Lumi, y el también matrimonio, Jesús Saborido y Patricia Matarit

Convenio con el Ayuntamiento para ampliar el acerado del Paseo Marítimo



El acuerdo contempla obras en el tramo comprendido entre la plaza Asdrúbal y la calle Santa Rafaela María

tablecimientos comerciales de esta zona pero "también toda la ciudadanía".

En palabras de José María González, "este acuerdo es el ejemplo del equilibrio y del trabajo transversal porque contempla y se adelanta a la ejecución del carril bici, cumple con la demanda de los hosteleros de la zona que verán ampliado el acerado y repercute de manera directa y beneficiosa en los ciudadanos. Y además se optimizan los recursos económicos".

El concejal de Urbanismo, Martín Vila, señaló que la obras que se ejecutarán permitirán la ampliación del acerado en aproximadamente unos dos metros. "Con este tipo de actuaciones lo que hacemos es garantizar una mejora del espacio y disponer de un Paseo Marítimo más accesible y amable de cara a todos los ciudadanos".

Por su parte, el presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de la Provincia, Antonio de María, destacó que "gracias a esta ampliación, que repercutirá directamente en un aumento de las terrazas, se podrá crear alrededor de 20 puestos de trabajo". De María precisó que "todo lo que supone una mejora para la Hostelería será una mejora para la ciudad de Cádiz y viceversa".

El alcalde de Cádiz, José María González, y el presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de la Provincia, HORECA, Antonio de María, firmaron un convenio de colaboración para la ampliación del acerado en el tramo comprendido entre plaza Asdrúbal y la calle Santa Rafaela María del que se beneficiarán los establecimientos hosteleros y comerciales ubicados en esa zona. El alcalde de Cádiz explicó que la firma de este convenio "es la escenificación de cómo trabaja el Ayuntamiento con distintos colectivos para un bien común".

En este caso, este convenio recoge la colaboración institucional con los hosteleros para la ampliación del acerado en el tramo comprendido entre plaza Asdrúbal y la calle Santa Rafaela María del que se beneficiarán los es-

Reunión HORECA Andalucía en Sevilla

En la sede de Sevilla se celebró una reunión de la Federación HORECA Andalucía, que estuvo presidida por su titular, Antonio de María Ceballos.

En el transcurso del encuentro se debatieron temas de información general, empresarial y los asuntos más problemáticos que tienen ante sí los empresarios del sector, entre ellos el Nomenclator y los horarios en el sector. En la foto, un momento de la cita empresarial.



Cruz Roja y el 'Día de la banderita'

Numerosos empresarios de Hostelería, consejeros y personal de la Federación HORECA participaron en las mesas instaladas en Cádiz y Jerez

Como ya es una tradición, HORECA participó en las mesas instaladas en Cádiz (Plaza de la Catedral) y Jerez de la Frontera (Plaza El Arenal) con motivo del 'Día de la banderita'. Numerosos empresarios de hostelería, consejeros y personal de la Federación colaboraron de forma activa con Cruz Roja. Bajo el lema 'Números que ayudan a acabar con la desigualdad', la institución celebró una vez más tan señalado día.

En la provincia de Cádiz se colocaron un total de 64 mesas y se contó con la colaboración de 200 voluntarios, que, junto a las entidades colaboradoras, apelaron un año más a la solidaridad de los gaditanos.

Los fondos recaudados se destinaron a ayudar a los más pequeños y sus familias, de manera que Cruz Roja les puede facilitar apoyo escolar, alimentos, materiales de primera necesidad, becas comedor, animación hospitalaria, apoyo psicosocial, buscar y acompañar a familias de acogida, etc.

El 'Día de la Banderita' es una cita muy importante en el calendario de Cruz Roja, ya que es un evento con más de 100 años de historia que sirve para mantener viva la solidaridad de la sociedad, en este caso apoyando a las familias con niños y niñas en riesgo de exclusión social.



En la foto superior, el subdelegado del Gobierno, Javier de Torre, y el presidente de HORECA, Antonio de María, que colaboraron en Cádiz. Abajo, una mesa de Jerez, en la que está el consejero de la Federación Provincial de Hostelería, Francisco Díaz Montes

La provincia de Cádiz, al igual que HORECA, mostró un año más solidaridad con tan noble causa y el apoyo y la colaboración ciudadana fue muy notable.

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



La Escuela de Hostelería de San Roque celebra el 50 aniversario de su inauguración



El IES Escuela de Hostelería San Roque celebra este año el 50 aniversario de su inauguración. Actualmente esta Escuela es un referente andaluz en el sector de la Hostelería y seña de identidad del municipio.

Inaugurada en 1967, es una de las Escuelas de Hostelería más antiguas de España y de Andalucía. Se celebran 50 años de dedicación, del buen hacer del profesorado y de las promociones de alumnos que hoy integran el mundo laboral en el sector de la hostelería, en la comarca, en España y en muchos países.

En palabras de su directora, Pilar González Carrera, "nos sentimos muy orgullosos de poder contribuir en la formación de ciudadanos y profesionales. Celebrar el trabajo y prestigio de la Escuela de hostelería San Roque es el reconocimiento de 50 años de dedicación de toda la Comunidad Educativa del Centro. Esta larga trayectoria de formación ha convertido a la Escuela en una reseña de calidad en la profesionalidad del sector".



Por sus aulas han pasado miles de estudiantes. Desde la antigua formación profesional FP1 y FP2 de diversas ramas, a los nuevos ciclos formativos LOE de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, e Industrias alimentarias. La Escuela es, sin lugar a duda, un destacado centro de atención en la formación.



Actualmente se imparten tres ciclos formativos de grado medio y un ciclo formativo de grado superior:

- Técnico en Cocina y gastronomía,
- Técnico en Servicios en restauración,
- Técnico en Panadería, repostería y confitería,
- Técnico superior en Dirección de cocina.

Muchos alumnos una vez finalizado el ciclo, quieren completar sus estudios cursando otros ciclos formativos ofertados, mejorando así su aprendizaje y versatilidad.

Con una capacidad para 200 alumnos, cada año las listas de espera aumentan considerablemente, coincidiendo con el auge y prestigio de la formación profesional y de la buena inserción laboral de este sector.

La Escuela también cuenta con un restaurante-escuela abierto al público, ofreciendo un menú-degustación y jornadas gastronómicas, siendo estas actividades una práctica real para el alumnado.

Todos los grupos participan, a lo largo de cada curso escolar, en las elaboraciones y servicio, poniendo en práctica su aprendizaje en el aula.

"La mayor satisfacción es la felicitación que recibimos por parte de las empresas donde el alumnado realiza sus prácticas, por la formación, competencias profesionales así como por la actitud de los alumnos en el trabajo", celebra la directora.

El objetivo primordial, uno de ellos, es ofrecer una formación de calidad e integral para preparar al alumnado en la inserción en el mundo laboral. "También es un orgullo que los antiguos alumnos recuerden siempre con cariño y añoranza su paso por la escuela", asegura Pilar González Carrera.

Una madurez de 50 años que ratifican decenas de antiguos alumnos que hoy destacan como grandes profesionales del sector y que avalan el prestigio de la Escuela de Hostelería de San Roque.



Cursos de la Asociación 'Barman de Cádiz'

La Asociación 'Barman de Cádiz' sigue dando vida a su estrategia de formación continua destinada a profesionales y nuevos camareros, así como a todos aquellos que quieren reforzar sus conocimientos.

En esa línea se celebró el XII Curso Taller de Coctelería, impartido por su presidente, formador de HORECA y barman de Cádiz, Juan Carlos Morales. A la cita acudieron profesionales de toda la provincia provenientes de restaurantes, hoteles, pubs, discotecas... e incluso algunas personas desempleadas en la búsqueda de una nueva oportunidad de salida profesional. Por cierto ya hay personas que tiene sus propias empresas desde que recibieron estos cursos de coctelería y mixología.

'Barman de Cádiz' tiene cuatro nuevos proyectos que, junto a HORECA, llevarán a la práctica en el próximo año. Cuatro cursos de formación y preparación de profesionales en formato talleres como los que se han realizado en los últimos cinco años y que ya han recibido más de mil profesionales. Los talleres son los siguientes:

1) **Un mundo sin alcohol.**- Talleres destinados a los jóvenes en los que el primer objetivo de cualquier actividad



que se programe debe ser que se va a disfrutar de una nueva experiencia.

2) **Talleres y cursos de barista.**- Podríamos definirlo como el profesional en la preparación de bebidas a base de espresso; un experto en la mezcla exacta de la presión del agua, temperatura y la dosificación del café que cuida todos los elementos y que crea nuevas y diferentes bebidas basadas en el café.

3) **Talleres y clases de Flair Bartender / Cursos de Coctelería Acrobática 'tipo Tom Cruise'**.- El flair es la rama de la coctelería que combina el trabajo habitual de los barman con el estilo acrobático.

4) **Formación privada.**- Destinado a empresas que necesiten preparar a su personal en materia de cócteles.

Los interesados en hacer algunos de estos cursos deben ponerse en contacto con las oficinas de HORECA en Cádiz: teléfono 956 25 18 00.

75 años del 'Café Bar Andalucía'

En el Diario de Cádiz del pasado 23 de octubre, en la sección de efemérides que firma José María Otero, se recuerda...

**"1941 hace 75 años
Bendición del nuevo Café Bar Andalucía.**

Ayer por la tarde se procedió a la bendición del nuevo Café Bar Andalucía, situado en la Plaza de Topete esquina con la calle Columela. El nuevo establecimiento está instalado de manera sobria y con estilo andaluz. Bendijo el local, el párroco de Santa Cruz, Buenaventura García. Los dueños del Andalucía obsequiaron a sus parroquianos espléndidamente".

En la noticia también se recuerdan los nombres de los albañiles, pintores, carpinteros, etc.



Se traspasa el 'Boulevard' y se vende el 'JUBE', dos locales en Cádiz

En Cádiz capital se traspasa el restaurante y bar de copas 'Boulevard', situado en el centro de Cádiz, entre la Plaza Mina y Plaza San Francisco. El local, insonorizado, tiene 250 metros cuadrados distribuidos en un salón interior, amplia barra, terraza techada interior y terraza en calle, con amplio salón y cocina. Se traspasa con todo el mobiliario, maquinaria, aires acondicionados y equipo de música de gran potencia. Los interesados deben llamar al 637 05 91 43.

Por otra parte, también en Cádiz capital, se vende el 'JUBE', un local de 167 metros cuadrados situado en el barrio de La Laguna. El teléfono de contacto es el siguiente: 606 94 28 24.

El bar 'Mari y José' y el Hotel 'Las Cortes', entre los premiados en la XV Ruta del Tapeo



En el Ayuntamiento de Cádiz, bajo la presidencia del alcalde José María González, junto con la concejala Laura Jiménez, se celebró el acto de entrega de diplomas y premios de la XV Ruta del Tapeo. Entre los numerosos galardones destacamos a dos establecimientos asociados a HORECA: el bar 'Mari y José' y el hotel 'Las Cortes'.

El bar 'Mari y José' ganó el premio a la 'Mejor tapa regata' por su 'Pincho de atún al estilo mozárabe sobre tosta de

pan'. El gerente de la Asociación Mandos Intermedios de Hostelería y Turismo, Manuel Ahumada, le entregó al emblemático establecimiento, muy popular y conocido por sus magníficos caracoles, una metopa de reconocimiento por su trayectoria empresarial.

Por su parte, en el apartado 'Mejor tapa fría' resultó ganador el Hotel 'Las Cortes' de Cádiz, por su tapa 'Cremoso de remolacha con melón'.

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

En Salamanca se debatió la problemática de los hoteleros en el Congreso del CEHAT

En Salamanca se celebró el Congreso de Hoteleros Españoles (CEHAT), una cita que reúne bienalmente a más de 400 empresarios procedentes de todo el país. El presidente de CEHAT, Joan Molas, elogió a Salamanca como "el mejor escenario posible" para el encuentro, mientras que el máximo responsable de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, Alain Saldaña, resaltó la "oportunidad" que suponía la reunión para "difundir los valores" de la ciudad.

En esta nueva edición del congreso los promotores buscaron estimular a los profesionales de la industria hotelera a través de ponencias, debates, propuestas y recursos que contribuyan a consolidar el posicionamiento del sector como referencia internacional.

Ponencias y mesas redonda

La jornada de trabajo del Congreso, que se celebró a nivel nacional, arrancó con una conferencia centrada en 'Esfuerzo, talento y éxito' en la que participaron Antonio Garamendi, presidente de CEPYME y vicepresidente de Confederación e Empresarios, y Juan José Hidalgo, presidente de Globalia.

A continuación tuvo lugar la ponencia 'La distribución hotelera, ¿un nudo gordiano?', a cargo de Luis del Olmo, Chairman de IDISO, en la que analizó la manera de relacionarse del turista con los touroperadores a lo largo de la historia, especialmente desde la aparición de Internet y los nuevos modelos de negocio.

Del Olmo afirmó que "desde por la mañana, el cliente tiene toda la información; puede obtener en segundos toda la información de un destino, de un hotel, del modo de transporte y definir exactamente su viaje".

Por último, se celebró la mesa redonda 'Startup y tecnología: hotel, destino, gestión, venta... ¿Qué espera el cliente tecnológico?'. Se analizaron nuevos modelos de gestión de administración que tienen un denominador común: simplificar procesos, optimizar tiempos y recursos y fidelizar a los clientes. Participaron, debatieron y presentaron sus modelos de negocio distintas empresas.

Conferencia de Irene Villa

El Congreso de Hoteleros Españoles concluyó con la magnífica conferencia titulada 'Saber que se puede', a cargo de

la víctima del terrorismo, Irene Villa; una ponencia en la que puso en valor el afán de superación y la importancia de mirar la vida en positivo. Fue muy aplaudida y felicitada.

El acto de clausura del Congreso Nacional fue muy brillante y solemne y, entre los numerosos asistentes, estuvieron el concejal de Turismo; así como del presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, Alain Saldaña; y del presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), Joan Molas.



Los empresarios Manolo Catalán y Manuel Ruiz, con sus respectivas esposas, entre la representación gaditana, en Salamanca

Exposición en Algeciras: 'El Hotel Cristina' una historia fascinante

El alcalde de Algeciras, José Ignacio Landaluce, inauguró la exposición 'El Hotel Cristina, una historia fascinante' en el recinto hotelero. En la muestra se pudieron ver documentos e imágenes de los hechos más relevantes del establecimiento a lo largo de los más de cien años que han pasado desde su creación.

José Ignacio Landaluce invitó a todos los algecireños a acercarse a conocer esta exposición en la que participaron muchos ciudadanos sacando los recuerdos y fotografías de las cajas de galletas, elementos de gran valor histórico para el Hotel Reina Cristina.

En el acto estuvieron presentes además las tenientes de alcalde delegadas de Cultura y de Turismo, Pilar Pintor y Susana Pérez, el director del hotel, Francisco Martínez, el presidente de la Asocia-



ción AlCultura, Francisco Soto, el coordinador del Grupo 'Memoria de Algeciras', Javier Gutiérrez, la delegada del rector en el Campus Bahía de Algeciras, Inmaculada Santiago, y concejales del Grupo Municipal Socialista.

El pub 'Tobba' celebró su sexto aniversario con una gran fiesta



El pub terraza copas 'Tobba' de la capital gaditana celebró su sexto aniversario con una gran fiesta que, como cada año, fue todo un éxito de público. Desde Tobba quieren "dar las gracias a todos los invitados, a nuestro personal, que lo hace mejor cada día, y a nuestros colaboradores y clientes". ¡Felicidades y a cumplir muchos más!

Calendario de fiestas laborales para 2017

1 enero (Lunes) Año Nuevo
6 enero (Viernes) Reyes
28 febrero (Martes) Día de Andalucía
13 abril (Jueves) Jueves Santo
14 abril (Viernes) Viernes Santo
1 mayo (Lunes) Fiesta del trabajo
15 agosto (Martes) Asunción Virgen
12 octubre (Jueves) Fiesta Nacional
1 noviembre (Miércoles) Todos Santos
6 diciembre (Miércoles) Constitución
8 diciembre (Viernes) La Inmaculada
25 diciembre (Lunes) Navidad

-- A estos 12 días de fiesta laboral en la Comunidad Andaluza hay que añadir los dos de carácter local que cada municipio haya acordado.

Víctor Pacheco habló sobre 'Radiografía de la empresa familiar'

En la sede de HORECA se celebró una charla coloquio 'Radiografía de la empresa familiar', a cargo de Víctor Pacheco, director de Activa Talento, consultora especializada en la gestión de personas y el relevo generacional de empresas familiares.

En su intervención, Víctor Pacheco efectuó un análisis de problemas y soluciones para lograr el bienestar de la familia y la rentabilidad de la empresa. Los empresarios asistentes tuvieron la oportunidad de plantear dudas y situaciones que les ocurren en el día a día de sus negocios.

HORECA, de esta manera, sigue y seguirá apostando por la formación permanente de sus asociados como única vía para aspirar a alcanzar la excelencia en un sector tan exigente.

En el siguiente texto publicamos un ejemplo práctico que reseñó Víctor Pacheco en su exposición:

CASO DE ÉXITO: relevo generacional en un restaurante de Sevilla

CONTEXTO

Antonio Sánchez, con 66 años, es el gerente de un restaurante céntrico de Sevilla que lleva más de treinta años sirviendo tanto a clientes extranjeros como locales, con una plantilla fija de 25 personas. Antonio tiene 3 hijos varones. En el restaurante trabajan su mujer, el hermano mayor, el mediano y una nuera.

El hijo pequeño trabaja como profesor en un instituto. El hermano mayor, Juan, con 45 años, es el jefe de sala, lleva toda su vida trabajando en el restaurante y no ha tenido ninguna formación profesional, todo lo ha aprendido de su padre. El mediano, Miguel, con 41 años, lleva 5 en el restaurante, 2 como jefe de cocina, y él si se ha formado en escuelas de hostelería y ha trabajado en varios restaurantes de prestigio de Sevilla.

PROBLEMA

Antonio se pone en contacto conmigo porque quiere jubilarse y le gustaría pasar el testigo a sus hijos pero está preocupado porque ambos hijos tienen visiones y criterios muy distintos sobre el negocio y tienen una relación tensa que contagian al resto del personal.

Antonio me cuenta que no sabe a quién dejar cómo máximo responsable del negocio porque teme que su decisión enfade al que no sea elegido y pueda acabar con la ruptura familiar y el cierre del negocio. Los tres tienen una comunicación fluida, hablan todos los días de temas operativos y dis-

cuten con frecuencia tratando cada uno de imponer su criterio. El tema del relevo no lo hablan nunca por evitar un conflicto pero se sienten agobiados y preocupados.

OBJETIVO

El objetivo de Antonio es que la sucesión se pueda llevar a cabo con éxito tratando en la medida de lo posible que todos acaben contentos.

TRABAJO

Lo primero que hicimos fue realizar un estudio de clima laboral para tener un diagnóstico imparcial y objetivo de la situación del negocio en el punto de partida. Con esta radiografía se pudieron detectar los problemas más importantes y sobre todo sus causas.

La falta de comunicación en todos los niveles era un problema prioritario y se realizó una formación en resolución de conflictos con todo el personal incluida la familia empresaria que sirvió de preparación para las reuniones posteriores.

Área importante era la necesidad de optimizar el negocio protocolizando todas las tareas para evitar las diferencias de criterios y el trabajo doble por parte del personal.

Este objetivo de optimización fue la primera línea de trabajo de la familia y comenzamos a tener reuniones



periódicas donde entrenamos la capacidad de diálogo de todos los miembros. Aparte de una educación continua se implantaron un sistema de reuniones y un sistema de decisiones por consenso que en el plazo de un año nos permitieron diseñar varias políticas y protocolos de trabajo. Este rodaje inicial sirvió para preparar a la familia para abordar temas más sensibles como el relevo generacional.

El segundo año comenzamos a trabajar la visión de futuro, consensuando el modelo de negocio, el organigrama optimizado y toda la relación de puestos de trabajo. Realizamos evaluaciones 360 a los dos hermanos para medir su nivel de liderazgo, se implantó un modelo de liderazgo y ambos hermanos tuvieron un periodo de 6 meses de prueba como gerentes del restaurante.

Todas estas experiencias les aportó la información suficiente para la decisión más difícil, la elección del nuevo líder que recayó por consenso en Miguel, el hermano mediano.

RESULTADO

En el periodo de dos años y medio no solo consiguieron optimizar y profesionalizar el restaurante sino que lograron una transición efectiva.

5 tapas para saborear con Jerez

Los chicharrones de lomo de atún rojo y Palo Cortado del restaurante 'Arsenio Manila', en Cádiz; la tortillita de camarones y fino, de 'El Faro' de Cádiz; la patata rellena de setas de temporada y Manzanilla de 'Barra-sie7', y los churros de gallo y fino de 'El Lucero del Muelle' fueron calificadas como las mejores tapas en la ruta gastronómica 'Tapas Imprescindibles & Vinos de Jerez', organizada por el Consejo Regulador de los Vinos del Marco de Jerez.

MÁS DE 8.000 VOTOS

La ruta culminó con más de 8.000 votos contabilizados a través de la web tapayjerez.com, donde se decidía entre 28 de las barras más emblemáticas de Cádiz capital. Con esta ruta, los vinos de Jerez y la manzanilla han demostrado una vez más que son los compañeros perfectos para el tapeo más auténtico, ya sea en los establecimientos más tradicionales o en los más innovadores.

Durante la ruta de 'Tapas Imprescindibles & Vinos de Jerez', los mayores exponentes del tapeo en Cádiz ofrecieron su tapa estrella junto a un Fino, una Manzanilla, un Oloroso, un Amontillado, un Cream o un Palo Cortado, continuando con el éxito obtenido en las ediciones anteriores en Sevilla y el Marco de Jerez. Esta iniciativa se enmarcó además dentro del programa de actividades de la International Sherry Week, la mayor celebración internacional del Vino de Jerez, que concentró en una semana actividades desarrolladas en miles de restaurantes, bares y enotecas de más de 25 países para mostrar que este vino combina a la perfección con todo tipo de gastronomías del mundo.

'Tapas imprescindibles y Vinos de Jerez' surge por el impulso del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar con el objeto de apoyar y promocionar aquellos establecimientos que son referentes en el consumo de Vinos de Jerez y emblemáticos del mejor tapeo tradicional andaluz.



Chicharrones de barriga de atún rojo, acompañados de Palo Cortado, del restaurante 'Arsenio Manila'

Fallece Abelardo Gandiaga, que fue presidente de la Asociación de Campings

El que fuera presidente de la Asociación de Campings de HORECA, Abelardo Gandiaga Sánchez, murió de repente el pasado 3 de diciembre. Abelardo era propietario del camping 'Eucaliptos' de Conil, fue fundador de la Federación Andaluza de Campings y presidente de la Asociación provincial de 1999 a 2006.

Destacó por su profesionalidad, capacidad de trabajo y poder dialogante. Su pérdida causó un gran pesar en la familia de HORECA. Descanse en paz.



Ángel Lozano Sordo, asociado y compañero

Lamentamos también la noticia del fallecimiento, el pasado mes de agosto, de Ángel Lozano Sordo, propietario del restaurante bar 'Santa María', en El Puerto.

De origen cántabro, en concreto de la localidad de Camijanes, Ángel Lozano Sordo regentaba el negocio familiar desde 1978, cuando tomó el relevo de su madre y hermano en la dirección del conocido establecimiento, fundado por su padre a mediados del siglo pasado.

El empresario, que falleció a los 63 años, pertenecía a la patronal HORECA y a la Asociación Centro Comercial Abierto.



**LA HOSTELERIA
YA TIENE SU PROPIA
ELECTRICIDAD**

www.horecaenergía.es



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






Cinco pasos para tu tranquilidad

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

ATENCIÓN PERSONALIZADA

ASISTENCIA INFORMÁTICA GRATUITA 24 HORAS

ALEJANDRO GORDON
619 58 30 53
gordon.zurich@hotmail.com



ZURICH

ISIDORO MARTINEZ
653 80 52 48
isidoromartinez71@icloud.com