



**Asamblea de Hoteles:
“La salud turística de la
provincia es muy buena”**

**Ángel León,
De Clerck y Llull
nos prestigian**

Felices Fiestas

makro

**POR FIN PODRÁS
VENIR MONTADO
EN LO QUE QUIERAS**

**SERVICIO
DE ENTREGA**



1 VEN



2 COMPRA



Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz
HORECA
DICIEMBRE 2017



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.linea6eme.es - info@linea6eme.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

HORECA, pulmón de una Hostelería que sigue en auge

Finalizamos el año 2017 dando un paso firme en nuestro objetivo por recuperar esas cifras que nos situaron como punta de lanza de la economía provincial, antes de este periodo de crisis que parece dar sus últimos coletazos. Pero como ya he podido manifestar pública y privadamente, no podemos bajar la guardia. Desde HORECA, seguimos velando por el bienestar de una clase empresarial que se desvive porque la Hostelería siga en auge.

Esta Federación quiere seguir siendo el pulmón de unos empresarios que buscan apoyo a sus reivindicaciones, encaminadas, por ejemplo, a una desestacionalización que venga a generar riqueza y empleo en esta época del año en el que el turismo de playa da paso al que busca el interior de nuestra geografía, o aspectos culturales, religiosos o enológicos.

Alternativas que se deben ver acompañadas por nuestras incansables reclamaciones por una mejoría de nuestras vías de comunicación. Y no sólo nos referimos a las terrestres, sino a tráfico marítimo y, sobre todo, aéreo. Y en este apartado nos congratulamos porque el Aeropuerto de Jerez haya superado ya el millón de pasajeros. Un registro que nos señala el camino y una cifra que es el mejor termómetro para medir el buen estado de salud que atraviesa nuestra provincia en lo que a captación de turismo nacional e internacional se refiere.

El fenómeno de los cruceristas que llegan a Cádiz y el esfuerzo de nuestros empresarios porque generen riqueza en la provincia, también ha de tenerse en cuenta porque se está convirtiendo en una herramienta básica para que nuestra excelencia y profesionalidad traspasen fronteras.

Tampoco olvidamos lastres como la competencia desleal, la economía sumergida y la burocracia institucional que golpean nuestra línea de flotación, pero que jamás nos hundirán porque HORECA sigue velando por el interés de todos sus asociados y porque aspiramos a que las administraciones públicas se contagien de nuestro carácter empresarial. Un carácter del que son ejemplo, y así lo reflejamos en esta revista, Jan de Clerck, Juan Llull y Ángel León, gaditanos -de nacimiento o de adopción- que han llevado el nombre de la Hostelería gaditana al escalón más alto. Ahora, todos se lo reconocen y lo premian.

Para finalizar, nuestro recuerdo para aquellos que nos han dejado este año, y a los que nunca olvidaremos, y un próspero 2018 para toda la Hostelería Provincial. Nos vemos muy pronto en FITUR, cita obligada para el sector y a la que no hemos faltado en más de 25 años.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



La 38 edición de FITUR reunirá en Madrid a todos los profesionales del sector

HORECA estará presente, un año más, representando a la Hostelería gaditana y apoyando la labor del Patronato Provincial de Turismo



En el pasado FITUR, el stand del Patronato Provincial de Turismo fue espectacular

FITUR será un año más el punto de encuentro global para los profesionales del turismo y la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica, del 17 al 21 del próximo enero, cuando quede oficialmente inaugurada en recinto de la Feria de Madrid. En la edición 2017 FITUR se batieron el récord de participación con 9.893 empresas expositoras de 165 países/regiones, 135.838 participantes profesionales y 109.134 visitantes de público general. Hubo que destacar un crecimiento del 18,8% de visitantes profesionales internacionales con respecto a la edición del año 2016.

Asimismo, el volumen de citas de negocio que fueron agendadas y gestionadas en FITUR se incrementaron hasta alcanzar las 6.800 citas. La presencia de 7.542 periodistas también evidenció la expectación que genera FITUR en el circuito internacional de ferias del sector.

La delegación de HORECA lleva ya más de 25 años representando a los empresarios, bajo la presidencia de Antonio de María.



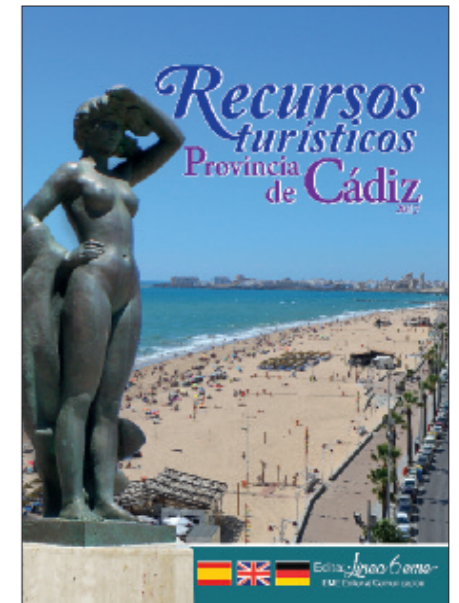
El presidente de HORECA, junto a la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz; la presidenta de la Diputación, Irene García, y el presidente de la Cámara de Comercio, Ángel Juan Pascual

La revista 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz de Línea 6 EME', también estará en FITUR

Una nueva edición actualizada de la revista de 'Línea 6 EME', 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz', estará también presente en la próxima edición de FITUR. La editorial que dirige el periodista Carlos Medina ha contado, una vez más, con el apoyo del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación, Junta de Andalucía, HORECA, ayuntamientos, instituciones y empresas turísticas y de interés general.

Gracias a este apoyo, esta nueva edición estará presente en todas las ferias, convenciones y congresos a los que asisten los técnicos del Patronato Provincial de Turismo; además de empresas colaboradoras y centros neurárgicos del turismo.

La revista se edita en español, inglés y alemán y en el pasado FITUR tuvo una gran aceptación siendo uno de los documentos más solicitados por los visitantes.



Calendario de días festivos de 2018

- 1 enero (Lunes) Año Nuevo
- 6 enero (Sábado) Reyes
- 28 febrero (Miércoles) Día de Andalucía
- 29 marzo (Jueves) Jueves Santo
- 30 marzo (Viernes) Viernes Santo
- 1 mayo (Martes) Fiesta del trabajo
- 15 agosto (Miércoles) Asunción Virgen
- 12 octubre (Viernes) Fiesta Nacional
- 1 noviembre (Jueves) Todos Santos
- 6 diciembre (Jueves) Constitución
- 8 diciembre (Sábado) La Inmaculada
- 25 diciembre (Martes) 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.

El 14.023, un año más, número de HORECA para la Lotería de Navidad

HORECA vuelve, un año más, a buscar la fortuna de la Lotería de Navidad para sus asociados con el número 14.023. De este modo, el próximo viernes, 22 de diciembre, la Hostelería gaditana estará muy pendiente de que la suerte que tanto persigue sonría, por fin, a alguno de sus empresarios, empleados o familiares.



El Consejo de Administración, asesores, empleados y colaboradores de HORECA le desean ¡¡Felices Fiestas!!

Formación homologada en Legionella

Formación en manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios

Adaptación del establecimiento a la normativa de alérgenos alimentarios

Elaboración de planes generales de higiene y APPCC

Elaboración del protocolo de autocontrol de piscinas (según el RD 742/2013)

Formación a demanda (prevención de riesgos, primeros auxilios, ...)

Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001, 14001

“Nuestro compromiso con el cliente nos diferencia”



; Felices Fiestas !

Facebook
Dyafora, Consultoría y Formación

Centro de negocios IRO. Módulo 2
C/ Fernando de Magallanes, 1.
11130 – Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tlf: 676 074 958 - 956 104 201
www.dyafora.es - info@dyafora.es

Marcando la
Diferencia

El Aeropuerto de Jerez muestra síntomas de mejoría y recibe su pasajero un millón de 2017

El Aeropuerto de Jerez celebró la llegada de su pasajero un millón el pasado jueves 30 de noviembre con un acto simbólico en el que puso de relieve la importante recuperación que ha experimentado el tráfico desde el año 2015. La actividad del aeropuerto no alcanzaba la cota del millón de usuarios en términos anuales desde 2011, por lo que la consecución de esta cifra representa todo un hito en la evolución de su tráfico.

Su director, Iván Rodríguez, recibió a pie de avión al pasajero, que aterrizó hacia las 13:00 horas en un avión 'Airbus 319' de 'Iberia', procedente de Madrid. Tras comunicarle la noticia, y ante su sorpresa, el director le hizo entrega de un cartel conmemorativo, un ramo de flores y un estuche con botellas de vino de Jerez.



El aeropuerto marcó un punto de inflexión en 2015, al conseguir su primer incremento anual (un 8,6%) desde 2007, logrando invertir su negativa tendencia. El dinamismo del mercado doméstico y el tirón de la actividad foránea han sido claves en esta recuperación, que se ha traducido en un significativo ritmo de crecimiento en el tráfico de pasajeros durante los tres últimos años (8,6% en 2015, 11,3% en 2016 y 13,7% hasta octubre de 2017).

La colaboración con las instituciones encargadas de la promoción turística, así como las líneas de trabajo puestas en marcha por AENA han sido claves para ese cambio de tendencia. Entre las líneas de trabajo destacan la rebaja de las tarifas aeroportuarias, las bonificaciones por la implantación de nuevas rutas, la elaboración de casos de negocio y análisis de mercado sobre potenciales conexiones, la asistencia a ferias internacionales, la promoción de nuevas rutas o servicios más atractivos para las compañías aéreas.

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

II Premios Turísticos Hosteleros del Campo de Gibraltar

La segunda edición de los Premios Turísticos Hosteleros del Campo de Gibraltar, que conceden anualmente la Asociación de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de la Provincia de Cádiz tuvo lugar en el transcurso de un acto celebrado en el 'Hotel Alborán' de Algeciras.

Mejor trayectoria profesional

Susana Ruiz, directora del 'Hotel Alborán' (cargo directivo), y Manuel Sillero, jefe de eventos del 'Hotel Alborán' (mando intermedio).

Mejor trayectoria empresarial

'Turmares', empresa náutica de avistamiento de cetáceos, con sede en Tarifa.

Mejor trayectoria en formación y educación turística

Instituto de Enseñanza Secundaria 'Tolosa' de La Línea, por su 'Ciclo Formativo Superior en Turismo'.

Mejor trayectoria en medios 'Radio Algeciras' ('Cadena Ser').

Mención de honor

'Skäl Club Internacional de Cádiz' recibiendo el galardón su presidenta Josefa Díaz.



El gerente de la Asociación, Manuel Ahumada de la Flor, tuvo unas palabras de reconocimiento para las personas e instituciones premiadas y agradeció también la colaboración de las empresas que hacen posible la celebración de esta gala. Comentó, además, que con estos galardones se pretende contribuir y promover los valores de los recursos humanos y las empresas de la industria turística de la Comarca del Campo de Gibraltar.

La Asociación mantiene, desde su creación, una estrecha relación con HORECA y su Consejo.

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

Reconocimiento a los hosteleros de Chiclana



La delegada municipal de Turismo, Ana González, ha presidido la entrega de los 'Premios Turísticos Hosteleros de Chiclana', que se ha celebrado en las instalaciones de las 'Bodegas Manuel Aragón Baizán' (Sanatorio) y en la que se ha reconocido a distintas empresas y profesionales por su trayectoria en el sector turístico y hostelero chiclanero. Un acto que organiza la Asociación Provincial de Cádiz Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería, en colaboración con el Ayuntamiento de Chiclana, 'Hipotels' y 'Bodegas Manuel Aragón', y en el que también han estado presentes los delegados municipales de Playas y Fomento, Joaquín Páez y Adrián Sánchez, respectivamente.

El premio a la 'Mejor Trayectoria Profesional' ha recaído en Francisco Vela Cerrato, responsable del restaurante 'Cachito', mientras que el galardón a la 'Mejor Trayectoria en Formación' ha sido concedido a Juan Carlos Morales, profesor de cursos de Coctelería y Hostelería y presidente de la 'Asociación Barman de Cádiz'.

Además, el homenaje a la 'Mejor Trayectoria Asociativa' ha sido para la 'Asociación Chiclanera de Hostelería', con motivo de la celebración de su 40 aniversario. Asimismo, se ha concedido el premio a la 'Mejor Trayectoria Empresarial', que ha recibido Sebastián Aragón en representación de 'Bodegas Manuel Aragón'; y el galardón a la 'Mejor Trayectoria en Comunicación', que ha recibido Juan Luis Iglesias, director de '8 Chiclana Televisión'.

También se han concedido tres 'Menciones de Honor', que han recaído en Pepi Benítez, empresaria hostelera chiclanera jubilada y responsable de la 'Pastelería La Predilecta'; José Ruiz, director general del 'Grupo Hotelero Hipotels', y 'Distribuciones Flores y Rodríguez' ('Cervezas Mahou').

Ana González ha felicitado a los premiados en esta edición y ha incidido en que "el sector turístico es actualmente el más importante de Chiclana y repercute notablemente en el empleo".

Dignificar el sector turístico

Por su parte, la representante de HORECA, Susana Ruiz, ha felicitado a los galardonados y a la Asociación Provincial de Mandos Intermedios, "por la organización de este evento, que resalta la trayectoria de profesionales y empresas que luchan cada día por dignificar el nombre del sector turístico en la provincia".

Finalmente, Sebastián Aragón, en representación de todos los premiados, ha destacado que "estamos muy orgullosos de que la Asociación Provincial de Cádiz Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería tenga tanta influencia en Cádiz y, sobre todo, queremos darles personalmente las gracias por su profesionalidad, ya que abren las puertas a los turistas que llegan a esta zona tan necesitada de generar riqueza".



La marca: qué es y cómo se construye

'Los fabricantes fabrican productos. Los consumidores consumen Marcas'.

Este pensamiento de David Ogilvy, gran publicitario de los años 50, nos sitúa en el sentido de la Marca y nos da una primera referencia de su importancia: satisfacer el deseo de los consumidores. O sea, vender.

Ya tenemos una primera idea de para qué sirve una Marca. Pero, ¿qué es una Marca? Y más importante, ¿cómo se construye? Todos tenemos referencias visuales de grandes Marcas como Apple, IBM, Coca-Cola,... Pero esa primera visión se circunscribe siempre a la imagen gráfica de la Marca, generalmente su logotipo. Una parte muy significativa de la Marca, pero quizás no la más importante. El logotipo o la imagen gráfica de una Marca no es más que un símbolo.

• **“Si nadie puede ofrecer lo mismo que yo, me apropio de un nicho de mercado y eso, comercialmente, es la leche”**

Pero, ¿qué simboliza esa referencia gráfica de una Marca? Simboliza una serie de valores que van asociados a ella y que deben ser satisfechos a la hora de consumir la misma. Esos son los Valores de Marca. Que pueden ser tangibles o intangibles, emocionales o físicos, experienciales o materiales y que pueden ir desde un reconocimiento social a la satisfacción de una necesidad prima-

ria, como el apetito, pasando por un inmenso abanico de posibilidades. Tantas como necesidades, naturales o artificiales, tenga el consumidor.

Valores de Marca que deben cumplir una serie de requisitos:

- **Deben ser creíbles: no puedo vender que en el Polo hace calor.**
- **Deben ser deseables: no aporta nada vender laca del pelo a un calvo.**
- **Deben ser contrastables: si al consumir no percibo el valor transmitido me sentiré estafado.**
- **Y, sobre todo, siempre que sea posible, deben ser únicos. Esto es lo más difícil y es la guinda del pastel, porque si nadie puede ofrecer lo mismo que yo, y mi Marca cumple los anteriores requisitos, me apropio de un nicho de mercado. Y eso comercialmente es 'la leche', como se suele decir.**

La Marca, si está bien construida, debe hacer eso, transmitirnos esos valores y prometernos de algún modo que cuando consumamos, veremos cumplida esa promesa. Esa es, desde mi punto de vista personal, la mejor definición de una Marca:

El símbolo de una promesa

Promesa que, naturalmente, debe ser satisfecha para, de algún modo, cerrar ese 'contrato' al que se compromete la Marca con el consumidor al prometer esos valo-

• **“Una Marca no se construye en un día ni en un mes ni en un año. Es una carrera de fondo”**

res. Si mi Marca posiciona mi bebida en la transmisión de felicidad, debo recibir esa sensación al consumirla. O si mi restaurante promete una experiencia culinaria excepcional en calidad o especialización, el consumidor debe marcharse del establecimiento con la sensación de que la experiencia ha sido la esperada. Porque si no, se sentirá engañado, sentirá rechazo por la Marca y no la consumirá más. Y la Marca dejará de cumplir su principal función, vender.

Pero nos queda una pregunta en el aire que todavía no hemos resuelto y que quizás sea la más importante: ¿cómo se hace? Ya sabemos qué es una Marca, de qué se compone y para qué sirve, pero ¿cómo se construye? Pues con 2 elementos fundamentales: **estrategia y tiempo**.

Estrategia que debe estar plasmada en un plan, ya sea de marketing, de comunicación o como queramos llamarle. Pero debe haber un plan, que defina conceptos básicos como producto o servicio (qué vendo), público objetivo (a quién vendo), mercado (dónde vendo) y competencia (quién vende lo mismo que yo). Una vez definidos estos conceptos habrá que definir los Valores de Marca y el posicionamiento de nuestra Marca. A partir de ahí, la estrategia a seguir y las acciones para llevarla a cabo.

Y ya sólo queda el último ingrediente: **tiempo**. Porque una Marca no se construye en un día, ni en un mes, ni en un año. Es una carrera de fondo, un trabajo de largo plazo, en el que es fundamental no desviarnos de la estrategia ni del plan que hemos diseñado.

Muy bonito todo, pero quizás algún lector se preguntará todavía, ¿en la práctica, cómo se hace? Porque en el día a día normal de todos nosotros las Marcas no tienen



tiempo ni oportunidad de sentarse con cada uno de los consumidores para contarle cuáles son sus valores e incitarle al consumo de los mismos.

Por eso se utilizan las percepciones a la hora de construir las Marcas. ¿Y qué disciplina es la encargada de gestionar eso? La Publicidad. Porque como decía Bill Bernbach, otro gran publicista de los 50: **“la publicidad sirve para crear Marcas”**. Y, como ya hemos comentado anteriormente: las Marcas venden.

Ignacio González Dorao

Director de 'Cadigrafía'
(Agencia de Publicidad y Comunicación)



La Patronal mantiene su ronda de contactos con políticos, instituciones públicas y ayuntamientos



El teniente de alcalde, Martín Vila, con los representantes de HORECA y su presidente, Antonio de María



Carlos Pérez, de 'Ciudadanos Jerez', mantuvo una reunión con miembros de HORECA, en la sede de la Patronal

La ronda de contactos que mantiene HORECA con instituciones públicas, representantes municipales y partidos políticos se ha incrementado en los últimos meses. Cabe destacar la reunión entre los hosteleros del Paseo Marítimo de Cádiz y el primer teniente de alcalde de Urbanismo Martín Vila para abordar la situación del carril bici.

Por su parte, el portavoz del Grupo Municipal de Ciudadanos en Jerez, Carlos Pérez, se reunió con el presidente de la Patronal, Antonio de María, para analizar la situación actual del sector. Pérez quiso conocer el posicionamiento de HORECA respecto a las Zonas Acústicamente Saturadas (ZAS), de la que De María informó que "los técnicos de la Patronal están estudiando los informes que dieron origen

a la declaración de ZAS de la calle San Pablo y las plazas Vargas y del Clavo".

Por otro lado, los vicesecretarios de Turismo y Sectores Productivos de Populares de Cádiz, Gonzalo Oliver y Jose Manuel Cossi, junto con Carlos Sánchez mantuvieron un encuentro en la sede de HORECA con representantes de la Patronal en el que se trataron propuestas de mejoras para el sector hostelero de la ciudad.

Por último, Antonio de María mantuvo un encuentro muy cordial y productivo con la recientemente nombrada viceconsejera de Justicia e Interior de la Junta de Andalucía, Isabel Mayo López.



Antonio de María, con la viceconsejera de Justicia, Isabel Mayo y Antonio Carrillo Alcalá, secretario general de la CEA



Representantes del Partido Popular de la provincia de Cádiz, con Antonio de María, en la sede de HORECA



Fran González, portavoz de PSOE en el Ayuntamiento de Cádiz, durante la reunión que mantuvo con los empresarios hosteleros, en la sede de HORECA

El PSOE apoyó a HORECA en la retirada del pleno municipal del borrador sobre las terrazas

Con un piego de alegaciones, el grupo municipal socialista -cuyo portavoz es Fran González- apoyó a HORECA en sus desacuerdos con el borrador de la ordenanza municipal sobre terrazas. Ordenanzas que, finalmente, se retiró del pleno municipal.

Las alegaciones estuvieron definidas en el ámbito de aplicación, inspección y control municipal de las terrazas, en los cerramientos, parasoles o sombrillas, toldos y en los requisitos del solicitante.

La patronal de la hostelería también está en desacuerdo en el plazo de vigencia de las terrazas, en los motivos de revocación y modificación de la actualización correspondiente y en la señalización de los límites de la ocupación.

El artículo 23 de la ordenanza sobre obligaciones del titular de las autorizaciones también contempla puntos conflictivos, sin olvidar las referencias a las dimensiones de las terrazas y a las que estén bajo soportales.

Reunión con 'Ciudadanos'

El presidente de la Federación mantuvo un encuentro con los representantes de 'Ciudadanos', en la sede de la patronal. Antonio de María les trasladó los motivos por los que los empresarios hosteleros no se muestran de acuerdo con algunas cuestiones recogidas en el borrador de esta nueva ordenanza municipal sobre la instalación de terrazas en la vía pública.

La 'formación naranja' analizará las principales demandas del sector hostelero con el fin de que pueda desarrollar su actividad económica conforme a las necesidades de seguridad y movilidad que requiere la ciudad.

En el encuentro estuvieron, por parte de 'Ciudadanos', el portavoz municipal, Juan Manuel Pérez Dorao; el coordinador local de la agrupación, Sebastián Alba, y la responsable de Asociaciones, Mercedes Ravina. Ambas partes han quedado emplazadas a un próximo encuentro en el que se analizarán otras cuestiones de interés para el sector hostelero y turístico de Cádiz.



Mercedes Ravina, Juan Manuel Pérez Dorao, Antonio de María, y Sebastián Alba

Francisco de la Torre toma el relevo de Antonio de María en la presidencia



Huelva acogió el pasado viernes 24 de noviembre la reunión de la Asamblea General de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (HORECA Andalucía), donde el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Córdoba (HOSTETUR), Francisco de la Torre Luna (foto), fue elegido -por unanimidad- presidente de esta Federación.

El cargo de secretario general ha recaído en la persona de Enrique Merino Priego, actual secretario general de la asociación provincial de empresarios de hostelería de Córdoba (HOSTETUR, antigua HOSTECOR).

Asimismo, según ha informado HOSTETUR en una nota de prensa, como vicepresidente representante de las provincias de Litoral y de Interior han sido elegidos, respectivamente, el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, Antonio Ramón Macías Marín, y el presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de la provincia de Sevilla, Pablo Arenas Pera.

Entre las cuestiones debatidas al margen del proceso electoral cerrado, se ha abordado la situación en la que se encuentra el borrador del decreto que elabora la Junta de Andalucía y que pretende regular las modalidades y condiciones de celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas, los tipos de establecimientos públicos, su régimen de apertura o instalación, los horarios que rigen su apertura y cierre, y se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía.

El presidente de HORECA Cádiz, Antonio de María, finalizaba así su mandato, y al que, por parte de todos los miembros de la Federación, se le ha agradecido 'el intenso y continuo' trabajo desarrollado en defensa de los intereses del sector hostelero andaluz, desde la constitución de la actual Federación en enero de 2014, si bien se seguirá contando con su participación en los órganos de gobierno de la Federación como tesorero de la misma.

A juicio del sector, "se trata de la norma que va a definir el futuro por lo que se seguirá trabajando para propiciar el mejor de los escenarios que permita el desarrollo y mejora de una actividad económica de tanta relevancia en nuestra comunidad autónoma como es la actividad hostelera".



La Hostelería colabora con 'Cruz Roja Española' en el 'Día de la Banderita'



El subdelegado del Gobierno en Cádiz, Agustín Muñoz, con las vicepresidentas provinciales de 'Cruz Roja Española', Guadalupe Torres y Rosario Torres, y el presidente y la gerente de HORECA, Antonio de María y Mari Paz Núñez

El 'Día de la Banderita' es una cuestión pública a favor de la Cruz Roja Española que se celebra periódicamente con la instalación, en las zonas más concurridas de las principales ciudades, de una serie de mesas petitorias.



Mesa petitoria en el centro de Jerez

Como viene siendo habitual todos los años, la Hostelería gaditana colabora como parte de su política de apoyo a cualquier iniciativa social con los más desfavorecidos. Son numerosos los asociados a la Patronal que ponen su granito de arena en distintas poblaciones gaditanas y hacen acto de presencia en las mesas petitorias. En total, más de 60 mesas y 200 voluntarios se dieron cita en esta jornada solidaria que contó con el apoyo de HORECA.



Firmado un convenio de colaboración con la empresa 'Winio'

HORECA ha firmado un convenio de colaboración con la empresa 'Winio', que tiene por actividad ser una plataforma integral de compras y ventas para agrupar las compras de consumidores particulares, autónomos, Pymes y comunidades de propietarios con el objetivo de conseguir mejores condiciones en las compras: un mejor precio, mejor atención y mejor servicio, para lo que negocia con distintos proveedores de productos y servicios.

Con la firma entre los representantes de ambas partes, se ha llegado a un acuerdo de colaboración para conseguir beneficios en las compras de las empresas/personas asociadas a la patronal hostelera, HORECA que, a través de su presidente, Antonio de María, ha valorado muy positivamente el acuerdo alcanzado.

Antonio de María repasa la actualidad hostelera en '8TV'

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, fue el invitado al programa 'Enfoque', de la televisión local '8TV Jerez', que presenta y dirige el periodista Estebán Fernández.

En el transcurso de la entrevista, el presidente de la Patronal Hostelera hizo un repaso de todos los asuntos que concierne a la actualidad del sector. Entre las cuestiones que se debatieron, cabe destacar, el tráfico marítimo y aéreo, la competencia desleal, la estacionalidad y el turismo cultural y enológico.



La gastronomía y la restauración: ¿la nueva gallina de los huevos de oro?



"La codicia es mala consejera y hace tu fortuna pasajera"
(Esopo)

La gastronomía es una megatendencia que puede revitalizar empresas hoteleras y destinos. Es un recurso imprescindible en la estrategia de empresas y destinos para seducir y fidelizar.

El viajero cuyo paladar determina el destino de sus vacaciones o bien aquel que considera la gastronomía uno de los elementos cruciales de ese tiempo de ocio se ha convertido en una pieza cotizada para el sector, tanto por su capacidad desestacionalizadora como por su elevado nivel de gasto y por el hecho de que suele ser un turista particularmente sostenible y ligado al llamado turismo de calidad.

Varias son las corrientes de fondo que mueven este fenómeno: la comida como placer en la sociedad actual, el hedonismo, la mesa como punto de encuentro social, etc. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

El Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital aporta los siguientes datos: en 2015, 8,4 millones de turistas internacionales vinieron a España para realizar actividades gastronómicas, es decir, que la gastronomía fue su principal prioridad para visitarnos.

La comida se ha convertido en una poderosa motivación para viajar, para desplazarse. Y es que más allá de una necesidad física, en nuestros días se percibe como una experiencia lúdica y estimulante.

En Andalucía, cada año la gastronomía atrae a 650.000 viajeros, según datos de la Junta, que ha impulsado iniciativas como "Paisajes con Sabor". Nuestra provincia que presentó en Fitur la marca "Cádiz a pedir de boca" ha recogido en el Plan de Acción 2017, elaborado por el Patronato Provincial de Turismo, la gastronomía como segmento estratégico

En este contexto, los hoteles hoy en día se han visto obligados a evolucionar de espacios dedicados casi exclusivamente a un servicio de alojamiento y una oferta poco sofisticada de alojamiento y desayuno, media pensión o todo incluido, a tener que ofrecer experiencias de calidad a sus clientes.

Así en Paradores, por ejemplo, han segmentado su oferta en tres marcas que identifican tres experiencias diferentes: los restaurantes Tamizia, con una oferta más informal en un ambiente desenfadado; Marmitia, basada en la cocina regional; y Especia, producto gourmet. La cadena NH ha situado la gastronomía como eje de posicionamiento estratégico para diferenciarse de la competencia sumando en sus restaurantes 12 estrellas Michelin a nivel internacional. Por su parte Meliá Hotels International colabora con chefs de la talla de Martín Berasategui, Ángel León y los hermanos Torres.

Hace no muchos años la oferta de restauración en los hoteles era casi vista como un elemento molesto que había que resolver de la mejor manera posible para no incrementar costes operacionales y ofrecer un servicio digno.

Afortunadamente, esta visión reduccionista ha cambiado y, en estos momentos, no hay hotelero que no se plantee seriamente cómo puede ofrecer un servicio gas-

tronómico o de restauración que pueda atraer no solo al cliente de su establecimiento sino también a posibles clientes externos que puedan acudir atraídos por el valor diferencial de su oferta.

La mejor forma de explicar cómo se puede aplicar esta nueva filosofía de oferta gastronómica o de restauración la conocemos ya con algunos ejemplos como el del restaurante Atunante, primer espacio especializado en el atún rojo ubicado en el Hotel Royal Hideaway Sancti Petri, en el que el cliente puede degustar el citado producto en multitud de diferentes opciones. Otro ejemplo de especialización es el del Solomillo, el nuevo restaurante ubicado en el Hotel Alexandra BCN Curio Collection by Hilton que seduce a sus clientes con una carta de carnes al peso de gran calidad y complementos vegetarianos.

Alcanzar alianzas con empresas de restauración de prestigio cuyos productos se complementan con el nuestro es también una manera de diversificar el negocio. Es el caso de Room Mate Hotels y Starbucks, que han suscrito un acuerdo por el que los hoteles Room Mate Oscar (Madrid) y Room Mate Ana (Barcelona) alojarán una tienda Starbucks, con acceso tanto desde la calle como desde el interior de los propios establecimientos; o el acuerdo alcanzado entre Barceló Hotel Group y Lizarrán para dar servicio de bar y completar su oferta de pinchos y tapas en la carta del restaurante del hotel Occidental Madrid Este.

Durante años la alianza entre hoteles y chefs de fama mundial fue una de las prácticas más habituales ya que permite unir dos marcas reconocidas. Esta sigue siendo una opción habitual que tiene en España diversos ejemplos exitosos, algunos de ellos nombrados anteriormente. Sin embargo entre un concepto digamos rutinario y la alta cocina hay un enorme abanico intermedio que es el que en estos momentos más puede interesar a gran par-

te de la industria hotelera, buscando un equilibrio entre las propias expectativas, lo que busca el cliente y las nuevas tendencias.

El futuro de este segmento turístico parece no tener límites. Las conclusiones de un evento que congregó a 150 expertos del sector, el Marbella All Star, apuntan a que el turismo gastronómico excelente será el que presente un mayor crecimiento en los próximos años, en busca de experiencias personalizadas. Además se prevé que, en relación con su efecto desestacionalizador, la tendencia que más evolucionará será la alta gastronomía para la salud. Buena muestra de este potencial lo revela el Plan de Turismo Gastronómico que ha puesto en marcha la Región de Murcia, con cuatro millones de euros de inversión para que en los próximos tres años se abran 1.500 nuevos restaurantes, hasta los 9.500, y se creen 6.500 empleos.

'Aponiente' ha logrado tres estrellas 'Michelin' y 'Alevante', una. Nadie lo había conseguido en Andalucía. La cocina del Sur, siempre considerada de segunda división, se sube a los puestos de cabeza. Ángel está promocionando la cocina de los esteros, el gran tesoro que todavía tiene que dar a conocer Cádiz, relata Pepe Monforte en su blog Cosas de comé.

Cuidemos la gastronomía y la restauración para que sigan siendo, durante mucho tiempo, la gallina de los huevos de oro de la economía y del turismo español, andaluz y gaditano.

Juan Manuel
Benítez Beneroso
Profesor de Hostelería
y Turismo



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



El chef Mario Sandoval crea un nuevo menú para el 'Parador Hotel Atlántico'

El 'Parador Hotel Atlántico de Cádiz' presentó su nueva oferta gastronómica para este otoño-invierno, un menú que estará disponible en los almuerzos y cenas de viernes y sábado, y los almuerzos del domingo, a un precio de 49 euros, bebidas incluidas.

Para promocionar la cultura y la gastronomía del entorno, el equipo de 'Paradores', con la colaboración del chef Mario Sandoval ('Restaurante Coque', Madrid), ha elaborado una oferta gastronómica en la que se rescata la cocina tradicional, reivindicando los pucheros y guisos, que tienen mucho cariño detrás.

La propuesta hace un recorrido por la geografía española y sus platos más emblemáticos. Como aperitivos, el plato más reconocido de la cocina asturiana: fabada asturiana; luego patatas bravas, uno de los platos más castizos de los bares; salpicón de zamburiña y pisto manchego con yema. Continúa con una ensalada de perdiz en escabeche, merluza en pil-pil ligero y cochinillo de Segovia. Y como postre, filloas rellenas de crema de manzana asada y piononos como petit four. Un menú que apuesta por transmi-



tir las bases de la gastronomía tradicional y ciertos aires de modernidad. Para la presidenta de Paradores, Ángeles Alarcó: "La gastronomía es parte fundamental de la empresa por lo que queremos ofrecer esa cocina castellana y tradicional de una manera evolucionada".

Según Mario Sandoval, que ha colaborado en la realización de este menú, "la cocina de Paradores tiene identidad propia. En cada establecimiento se ha buscado darle esa personalidad que tiene el chef de cada Parador y que tiene su territorio".

JM DELIVERY DISTRIBUCION

SI NO LO TENEMOS

IF WE DO NOT HAVE IT

SE LO CONSEGUIREMOS

WE WILL GET IT

- SECTOR SANITARIO
- SECTOR ALIMENTARIO
- SECTOR AUTOMOCION
- SECTOR DOMESTICO
- CENTROS DE ENSEÑANZAS
- PRODUCTOS QUIMICOS
- CELULOSA Y TEXTILES
- COMPLEMENTOS DE HIGIENE
- ALIMENTACION Y HOSTELERIA
- HOTELES

JM Delivery Distribución SL.
Distribución Productos de Limpieza y Hostelería

Avd. de Azanalcazar, 57
41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)
CIF: B902361175



pedidos@jmdeliverydistribucion.es

955 692 447

Ángel León, chef de los restaurantes 'Aponiente' y 'Alevante', nuevo tres estrellas 'Michelin'

El restaurante 'Aponiente', del cocinero Ángel León, en El Puerto de Santa María, es nuevo tres estrellas 'Michelin'. Así se anunció en una gala celebrada en el hotel 'Abama' de Tenerife. El establecimiento se une así a los nueve que ya ostentaban el máximo galardón en España: 'Akelarre', 'Arzak', 'Azurmendi', 'Diverxo', 'El Celler de Can Roca', 'Lasarte', 'Martín Berasategui', 'Quique Dacosta' y 'Sant Pau'.

Cuatro situados en el País Vasco, otros tantos en Cataluña, y uno respectivamente en Madrid, Comunidad Valenciana y Andalucía. Además, en el que ha sido un muy buen año para la cocina española, la guía presenta cuatro nuevos dos estrellas y 16 restaurantes que logran la primera.



Ángel León, acompañado de toda la plantilla de 'Aponiente', delante del restaurante

El primero de Andalucía

No hay polémica alguna en la concesión de la tercera estrella a 'Aponiente', que se convierte en el primer restaurante de Andalucía que logra el máximo galardón de la 'Guía Michelin'. Ángel León, conocido como 'el chef de mar', ha hecho un gran trabajo empleando únicamente pescados, en su mayor parte de los considerados de descarte, apenas utilizados hasta la fecha en la cocina.

León es uno de los cocineros más creativos que hay actualmente en España, capaz de abrir nuevas vías a los productos marinos, incluido el plancton. Su restaurante, en un molino de mareas de El Puerto de Santa María, encaja perfectamente en la definición de Michelin para un tres estrellas: una cocina única que justifica el viaje. Por si fuera poco, el cocinero gaditano logra además una estrella en otro restaurante suyo, 'Alevante', una sucursal de 'Aponiente', en el hotel 'Meliá Sancti Petri', en Chiclana.

León, que reconoce que éste ha sido su año "menos creativo", pero el que "más premios y felicitaciones de clientes" le ha reportado, agradece la "¡bendita presión!" de lucir cuatro estrellas en dos de sus restaurantes y promete que en la temporada de 2018 volverá a

● ESTE GALARDÓN TIENE QUE SERVIR PARA INCENTIVAR EL TURISMO GASTRONÓMICO POR TODA ANDALUCÍA

sorprender al comensal con sus descubrimientos marinos. Considera que la tercera estrella de 'Aponiente', donde trabajan 65 personas para 38 comensales, ayudará a superar días "con pocos clientes", porque "dirá a la gente, hay que ir".

También que contribuirá a incentivar el turismo gastronómico en Andalucía, ya que es el primer restaurante de la comunidad con tres estrellas "hasta que llegue la de Dani", en referencia a Dani García y su establecimiento homónimo en Marbella, dos estrellas 'Michelin'.

La cocina de aprovechamiento es uno de los ejes que impulsa el criterio con que León aborda el mar y le permite transformar pescados que antes se desechaban en platos redondos de alta gastronomía. Las algas sirven para clarificar caldos, el plancton como ingrediente básico de muchas de sus recetas; o la bioluminiscencia (rescatada de los fondos abisales) para iluminar platos en un efectista juego que sorprende al comensal.

‘Jerezanos de la Diáspora’ rinden reconocimiento a Jan de Clerck en el restaurante ‘La Quinta’ de Madrid

En el restaurante ‘La Quinta’ del hostelero jerezano Diego Gil, en Madrid, tuvo lugar un homenaje al veterano empresario turístico hispano-belga Jan de Clerck por parte de ‘Jerezanos de la Diáspora’ en su tradicional ‘Berza de Navidad’. Manuel Guerrero Pemán, presidente del consejo editorial de ‘Diario de Jerez’, presentó al homenajeado.



El acto reunió a más de un centenar de jerezano-madrileños en el conocido restaurante ubicado en las inmediaciones del Auditorio Nacional y contó con numerosas colaboraciones de firmas relacionadas con la Hostelería como las bodegas ‘Sánchez Romate’, que cedió los brandies; ‘González Byass’, con sus reconocidos vinos; ‘Osborne’, que aportó los licores, así como los tintos de Entrechuelos (Domecq Solís) o ‘Fields’, una cadena donde los más de 500 socios registrados en la ‘Diáspora’ disponen de suculentos descuentos en moda y sastrería.

Tampoco faltó la repostería del ‘Bar Juanito’ a pesar de que Faustino, por primera vez en muchos años, no pudo

acudir. Tampoco hubo representación municipal, pues el teniente de alcaldesa, Francisco Camas, declinó la invitación debido a un pleno municipal. Numerosos socios de honor, como el presidente emérito, Manuel Fernández, además de jerezanos reconocidos internacionalmente como el compositor Manuel Alejandro o el ganadero Álvaro Domecq, estuvieron presentes. Asimismo, acudió José Bohórquez, el último homenajeado, así como familiares y allegados de Jan de Clerck.

‘TUI’ premia de nuevo a los hoteles de Rota ‘Playa de la Luz’ y ‘Duque de Nájera’

El ‘Hotel Playa de la Luz’ y el ‘Hotel Duque de Nájera’, ubicados en Rota (Cádiz) han logrado, una vez más, el prestigioso galardón concedido por TUI a todos los socios hoteleros que se comprometen con la protección del medio ambiente y con el respeto a los aspectos sociales, con el fin de destacar su actuación en favor de un turismo sostenible. Para obtener este Premio, el hotel debe cumplir unas series de criterios de sostenibilidad. El nivel de exigencia de TUI ha ido en aumento año tras año, pero esto no ha supuesto un impedimento para los hoteles.



Una de las principales razones por la que el Grupo HACE (Hoteles Andaluces con Encanto), grupo al que pertenecen ambos hoteles, trabaja y se preocupa por la sostenibilidad, tanto de sus hoteles como de la localidad en donde se ubican, es proteger las características naturales y culturales únicas de cada zona, con el objetivo de que el cliente que les visite tenga la posibilidad de conocer la historia y las raíces de la zona y se convierta en un enamorado del entorno.

En la foto, Cornelius Hötzl, Service manager Costa de la Luz, TUI España, hace entrega de los galardones a Sophie De Clerck, directora de ambos hoteles, en presencia de Reza Nevisi, guía representante de TUI; y María José Merino, coordinadora de Calidad y Medioambiente de la Cadena HACE.

Rota ya tiene una ‘Avenida Jan de Clerck’

El Ayuntamiento de Rota homenajeó la trayectoria profesional del empresario turístico Jan De Clerck con la rotulación de una de sus avenidas. El alcalde, José Javier Ruiz Arana, presidió el acto de rotulación de la ‘Avenida Jan De Clerck’ que vincula para siempre el nombre de este reconocido empresario belga, propietario de la cadena ‘Hoteles Andaluces con Encanto’ (HACE), con el municipio en el que decidió asentarse hace más de medio siglo, tras una visita circunstancial con motivo de su luna de miel.



Desde entonces, De Clerck ha sido uno de los impulsores del turismo de calidad en la localidad. Propietario de los reconocidos enclaves hoteleros roteños ‘Hotel Playa de la Luz’ y ‘Hotel Duque de Nájera’ en la localidad, se ha caracterizado por la admiración que ha profesado por la Villa de Rota, de la que siempre hace gala, y por su exquisito gusto profesional, muy vinculado con su apuesta por un turismo de calidad para el municipio roteño.

En el acto estuvieron miembros de la corporación municipal, así como por autoridades civiles y militares locales y provinciales, amigos y familiares, que no quisieron dejar pasar la oportunidad de acompañar a la familia De Clerck en este homenaje tan merecido y emotivo que le ha brindado el pueblo de Rota.

El alcalde de Rota, José Javier Ruiz Arana, saluda al homenajeado, Jan de Clerck

INTERVENCIONES

El acto comenzó con unas palabras cargadas de cariño del nieto de Jan, Juan De Clerck, de tan solo 9 años, para continuar con la inauguración de la rotulación y las palabras de reconocimiento del presidente de HORECA, Antonio de María quien quiso agradecer la sensibilidad mostrada por el Ayuntamiento roteño con esta convocatoria y por saber, también, premiar a una serie de empresarios

que, además de emprendedores, son generadores de riqueza y puestos de trabajo.

El emotivo acto se cerró con las intervenciones del propio Jan De Clerck, agradecido por el cariño que ha recibido durante medio siglo de vida en la Villa de Rota, y del alcalde, Ruiz Arana, quien se mostró públicamente muy feliz de que “aquel viaje de novios en el año 69 fuese el comienzo de una larga historia que ha quedado perpetuada con la rotulación de una de las avenidas de Rota”.





GM **cash&carry**
solo profesionales
cash

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.

XVII ASAMBLEA DE LA ASOCIACIÓN DE HOTELES DE HORECA



Mari Paz Núñez, Stefaan de Clerck y Antonio de María, en la mesa presidencial de la Asamblea de Hoteles

Los hoteleros de toda la provincia miran hacia el futuro con optimismo, pero sin bajar la guardia

- El presidente de la Asociación, Stefaan de Clerck ofrece un discurso positivo aunque sin olvidar los problemas que afectan al sector
- La Asamblea fue clausurada por el subdelegado del Gobierno en Cádiz, Agustín Muñoz, tras una ponencia sobre seguridad de Alfonso Rodríguez Castillo



El coronel jefe de la Guardia Civil de la Comandancia de Cádiz, Alfonso Rodríguez Castillo, entre De Clerck y Agustín Muñoz



Se guardó un emotivo minuto de silencio en memoria de los compañeros fallecidos

Stefaan de Clerck destacó “la excelente salud turística” que muestra la provincia de Cádiz

En el Hotel Jerez se celebró la XVII Asamblea de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA. Tras guardarse un minuto de silencio, el presidente de la patronal, Antonio de María, agradeció la presencia de todos y tuvo palabras de esperanzas a que la situación hotelera vaya recuperándose de la crisis dándole la palabra al presidente de la Asociación de Hoteles de la Federación HORECA.

Stefaan de Clerck también agradeció la asistencia y quiso dar las gracias a todo el equipo de HORECA: Mari Paz, María Moreno, Ramón, Encarnación, Leonardo y, por supuesto, a Antonio de María, “que de forma magistral preside esta Federación”. Asimismo quiso agradecer la magnífica acogida del ‘Hotel Jerez’, dando las gracias tanto al director, Juan cccc, staff y personal.

El presidente de la Asociación Provincial de Hoteles, ofreció un sobresaliente y muy documentado discurso en el que destacó la excelente salud turística de nuestra provincia y sus buenas perspectivas de futuro. De Clerck destacó que se siga trabajando para conseguir tener un turismo de calidad, a la par de un crecimiento sostenible, donde el cliente conviva plenamente con el medio

ambiente para lo que es necesario seguir contando con el apoyo de las distintas administraciones públicas -ayuntamientos especialmente- al objeto de ser más competitivos y buscar mayores grados de satisfacción entre todos los turistas que visitan la provincia.

En páginas siguientes ofrecemos, por su interés, una amplia información de su intervención.

Recuerdo a Manuel Gil y Francisco García

Stefaan de Clerck tuvo un especial recuerdo para aquellos compañeros que desgraciadamente ya no se encuentran entre nosotros, por los que se guardó un minuto de silencio.

Se refirió a Manuel Gil García, como empresario y propietario del ‘Hotel Regio’ de Cádiz, un gestor y empresario ejemplar que, además fue presidente de la Asociación de Hoteles, consejero de la Cámara de Comercio y presidente del Skal Club.

También tuvo un recuerdo muy especial para la figura de Francisco García Quirós, diplomado en turismo, que comenzó como recepcionista en ‘Hotel Los Cántaros’,



Antonio de María dio la bienvenida a todos, agradeció la asistencia y dio las gracias al Hotel Jerez por su colaboración y servicios

fue jefe de recepción del ‘Hotel Avenida Jerez’ y en 1989 entró a formar parte del equipo del ‘Hotel los Jándalos’ de El Puerto, del que llegó a ser director hasta su fallecimiento. Compañero y miembro del Consejo de Administración de HORECA, dedicó muchas horas a la Asociación de Hoteles, de la que fue vocal consejero, realizando una magnífica gestión empresarial.

Ponencia sobre seguridad

Tras el discurso de Stefaan de Clerck se ofreció una entretenida e instructiva ponencia sobre seguridad que estuvo a cargo de Alfonso Rodríguez Castillo, coronel jefe de la Guardia Civil, y Antonio Ramírez, comisario jefe provincial de la Policía Nacional, al objeto de potenciar la colaboración recíproca que se viene desarrollando entre las administraciones públicas y los operadores del sector turístico.

El acto fue clausurado por Agustín Muñoz, subdelegado del Gobierno en Cádiz, que mostró su satisfacción por estar entre empresarios que trabajan y quieren lo mejor para el turismo y la proyección de la provincia. Muñoz dio las gracias a HORECA, a la Asociación de Hoteles y a los empresarios por el esfuerzo que realizan.

Un almuerzo de hermandad, en los salones del ‘Hotel Jerez’, del Gupo HACE, puso colofón a la jornada.

Provincia de Cádiz
Recursos turísticos
Línea 6 EME
Actualiza para FITUR la revista de los 44 municipios de la Provincia de Cádiz

Solicite más información en:

info@linea6eme.es



“El Aeropuerto es un asunto a tratar porque es el medio que más nos puede ayudar a la desestacionalización. Si sube su número de pasajeros, nuestra ocupación sube”

Antes de empezar su informe, el presidente también quiso dar las gracias a todo el equipo de HORECA: Mari Paz, María Moreno, Ramón, Encarnación, Leonardo y, por supuesto, Antonio de María, “que de forma magistral preside esta Asociación”. También quiso agradecer su magnífica acogida al ‘Hotel Jerez’, dando las gracias al director, staff y personal.

Saliendo de la crisis

“Ha salido una noticia en prensa de Sancti Petri, en concreto que ‘Hipotels’, la cadena líder en la provincia, que a estas fechas se encontraba por encima del 90% de ocupación y la línea general ha sido de un incremento en octubre de 3 puntos sobre 2016 y 13 puntos sobre 2015”.

“2016 fue un buen año para el sector, llegando a cifras por encima de nuestras propias expectativas, sin olvidar el largo calvario que hemos sufrido desde que en 2008 comenzó la crisis. No podemos decir que hemos salido definitivamente de ella pues necesitaremos de dos o tres años a estos niveles para recuperar lo perdido en el camino”.

Como consejero delegado de Grupo HACE, Stefaan De Clerck, afirmó que sabe que el consumo ha crecido, teniendo a su vez un repunte en la ocupación que “nos ha permitido trabajar con el ‘yield’ y así poder tener un precio medio por habitación algo más elevado con respecto a años anteriores”.

Crecimiento importante

El turismo nacional, el andaluz y, sobre todo, el internacional están experimentando un crecimiento importante debido al buen clima. Y debemos recordar que aún existen graves problemas en Turquía, Túnez y Egipto, muy por debajo de las ocupaciones que mantenían antes del conflicto. Es importante fidelizar ese cliente mostrándoles que somos un destino seguro y con continuas mejoras en la prestación de servicios. Así que podemos decir que la salud turística de nuestra provincia es buena y con buenas perspectivas de futuro”.

Por ello, aseguró, se debe seguir trabajando para conseguir que esta provincia se caracterice por tener un turismo de calidad y de crecimiento sostenible, evitando saturaciones.

‘Turismofobia’

En su discurso, el presidente de la Asociación de Hoteles afirmó que ahora que está tan de moda la ‘turismofobia’, “podemos decir que no nos afecta como a Barcelona, pero sí debemos trabajar para mirar al futuro y poder determinar las medidas a corregir para que no nos cataloguen como zona de turismo saturado”.



El presidente de la Asociación de Hoteles, Stefaan de Clerck durante su discurso

● “Para lograr ser líderes en ese turismo de calidad y sostenible debemos trabajar para mejorar nuestras comunicaciones”

“Si por algo se diferencia nuestra provincia es por su costa de más de 250 km, sus parajes naturales y su turismo de interior. Y tenemos la ventaja de que queda mucho por hacer para que el turismo conviva plenamente con el medio ambiente. En definitiva somos privilegiados por trabajar y vivir en una provincia como la nuestra y entre todos podemos hacerla mejor”.

Carretera Costa Noroeste

“Para conseguir ser líderes en ese turismo de calidad y sostenible hay que trabajar para lograr mejorar nuestras comunicaciones por tierra mar y aire. Por carretera, como ya llevamos tiempo denunciando, apostamos por el doble de la Costa Noroeste; no solo por mejorar las comunicaciones en verano, sino por -lo más importante- la seguridad vial. La carretera Jerez-Rota-Costa Ballena-Chipiona se ha llevado muchas vidas por delante y hay que poner freno a esta situación”.

Aeropuerto de Jerez

“Otro asunto a analizar es nuestro Aeropuerto ya que es el medio que más nos puede ayudar a la desestacionalización. Hay un tema que está claro: si sube en número de pasajeros, nosotros subimos en ocupación”.

“En cuanto a datos, claramente se ve un repunte. El Aeropuerto de Jerez cerró el primer trimestre dejando un balance de una subida del 12,5% respecto al mismo periodo de 2016. En el segundo trimestre mantuvo un crecimiento del 11% y como dato el crecimiento en septiembre ha sido del 14%”.

“Buen dato para un aeropuerto que sigue incrementando pasajeros. Aumentan casi un 30% los pasajeros nacionales y un 8%, los internacionales”.

“Alemania es el mercado con mayor demanda, con cerca de 60.000 usuarios y una subida de casi 10 puntos porcentuales con respecto a septiembre del año pasado. Reino Unido es el siguiente mercado para el aeropuerto, con más de 7.000 viajeros. También ha contribuido al crecimiento del tráfico foráneo la ruta con Zúrich, que ha registrado más de 1.500 usuarios. Con todo, los viajeros en vuelos internacionales aportaron más del 60% de la actividad total del aeropuerto”.

Añadió De Clerck que, como dato general sobre el verano, teniendo en cuenta entre junio y agosto, “el aeropuerto ha experimentado una subida histórica de 14,3 % más que el año pasado, entre vuelos nacionales e internacionales. Y a su vez ha mejorado el record de pasajeros de vuelos internacionales entre esas fechas en un 8,6 % que en 2007 que fue el mejor año del aeropuerto”.

“El aeropuerto acaba de estrenar su programación de vuelos de invierno, una buena noticia ya que se espera un incremento de plazas de en torno a 21% con respecto a 2016. Así estará conectado con Madrid, Barcelona y Palma de Mallorca como nuevo destino”.



El presidente de los Hoteles puntualizó que las conexiones con Alemania son líderes con vuelos a Colonia, Dusseldorf, Francfort, Hamburgo, Hannover, Munich y Stuttgart. Caen los vuelos de Viena, Lisboa y Eindhoven, pero habrá tres nuevas conexiones como la de Palma; Riga, en Letonia y la de Keflavik, en Islandia. La nueva programación también incluye un vuelo regular a Londres, con ‘Ryanair’, y a Bruselas, con ‘Thomas Cook’ y ‘Jet Air’.

Agradecimiento

“Quiero agradecer el trabajo realizado por el equipo humano del aeropuerto, desde Iván a Horacio, y todo el staff por el esfuerzo y el trabajo realizado. Siendo críticos, pienso que nuestros políticos pueden hacer aún más por potenciar el aeropuerto, dedicando más recursos económicos para promoción y negociaciones con nuevos TTOO que establezcan acuerdos con compañías aéreas”.

“Un tema interesante para este aeropuerto es que se denominase ‘Aeropuerto Jerez Cádiz’ y, si me lo permiten ‘Aeropuerto Jerez Cádiz Dos Mares’, pero eso parece que es algo que le gusta al que en este momento no está gobernando”.

Renfe y la tasa turística

Informó, en referencia a Renfe, que los últimos datos también son positivos con un incremento del 12,7 en el ‘Alvia Madrid-Cádiz’, en los primeros 9 meses del año, con un aumento de 73.000 pasajeros.



Empresarios y directores hoteleros asistieron a la asamblea. En la foto, Antonio Real, Juan Vallejo, Sebastián Martínez y Gonzalo Galera, en primer plano



Familia Catalán, del Hotel 'Gran Ciudad del Sur', Juan Antonio, Manuel y Manolo Catalán Mena



Mari Luz Villanueva (Hotel Octavio), Mari Paz Núñez (gerente de HORECA) y Ángela Gómez Cazuzo (Hotel Jáandalos Vistahermosa)

● “Nos oponemos a la ‘tasa turística’ porque sería un perjuicio directo para nuestros hoteles”

En cuanto a la ‘tasa turística’ piensa que sería un perjuicio directo para los hoteles y “nos oponemos radicalmente aunque hay que tener en cuenta las palabras del consejero de Turismo oponiéndose también a la tasa, lo que es digno de agradecer, pero advirtiéndole que son los ayuntamientos los competentes para regularla. ¡Ojo que no nos la cuelen en este tema! porque hay que saber transmitir la importancia del turismo y del empleo que genera en la provincia. ¡Y con eso no se juega!”

Empleo en el sector

En cuanto a empleo, por dar algunos datos, la Hostelería cuenta a nivel nacional, con un total de 1.677.844 de trabajadores afiliados a la Seguridad Social, de los que 1.346.051 pertenecen al Régimen General, y 331.793 son autónomos, correspondiendo 374.851 al sector Hospedaje.

En concreto en la provincia de Cádiz son 37.502 trabajadores afiliados a la Seguridad Social, a los que hay que sumar 8.244 en régimen de autónomos.

Pernoctaciones

Según fuentes del INE el número de pernoctaciones, el pasado mes de septiembre, fue de 38.024.241, de los que 11.312.979 son residentes en España y 26.711.263 en el extranjero, distribuyéndose según la categoría de los establecimientos en 2.109.589 en hoteles de 5 estrellas, 18.523.370 hoteles de 4 estrellas, 12.099.914 en hoteles de 3 estrellas, y 5.291.369 en el resto de categorías.

“En nuestra provincia, según datos del Observatorio Turístico, se han registrado en el mes de septiembre un total de 860.486 pernoctaciones frente a las 815.070 registradas en septiembre del año pasado, lo que supone un aumento de 45.416, con un empleo de 7.755 frente a los 7.380 del 2016 con un aumento por tanto de 375”.

Objetivos de HORECA

Stefaan De Clerck en su documentada exposición marcó como objetivos de HORECA alguna de las siguientes prioridades que se transmiten a los políticos y distintas administraciones, como son:

- 1) *Rebaja del IBI para hoteles que permanezcan abiertos todo el año.*
- 2) *Adelantar los planes de playa de mayo a octubre, ya que muchos de nuestros hoteles siguen llenos en esas fechas y la imagen es muy negativa para los turistas. Por ello que solicitamos mantener las instalaciones de playa en la zona hotelera fuera de temporada ya que ayudaría mucho a la desestacionalización y principalmente teniendo en cuenta el tiempo que solemos tener por aquí.*
- 3) *Realizar un plan estratégico contra la mendicidad y actividades descontroladas en la vía pública*



Ángela Gómez, Belén Gil (Hotel Santa María) y Antonio Real Granado (Hotel Guadacorte Park)



Stefaan de Clerck atiende a Juan Vallejo (Hotel Serit), en presencia de Juan Sañudo (Hotel Jerez, HACE) y Borja Peña (director financiero Grupo HACE)



Noelia Martínez (Hotel Spa Plaza Cádiz), sonríe escuchando a su padre Sebastián y a Antonio Real

4) *Cádiz puerto base de cruceros lo que ayudaría aún más a nuestro aeropuerto. Hace poco salió un artículo que decía que generaría unos 2.000 puestos de trabajo y pueden ser más.*

5) *Fomento de turismo de interior, embalses y actividades náuticas*

6) *Seguir potenciando nuestras infraestructuras de comunicaciones por carreteras, tren y avión.*

7) *Potenciar aún más nuestra gastronomía que puede ser la punta de lanza para poder diferenciarnos aún más de otros destinos competidores.*

HORECA, MUY PRESENTE

La Federación está presente en las principales mesas de negociación como la CEA, en la mesa de turismo de la COE, en la mesa de la ITI y participa de las reuniones y asambleas realizadas por la CEHAT y FAHAT.

“Desde HORECA se está dando mucha importancia a la seguridad, ya que el turismo no es una industria exenta de amenazas sobre todo debido al terrorismo internacional, cuyo impacto se ha demostrado que es muy duro y deja secuelas dramáticas a todos los niveles, especialmente socio económico”.

Seguridad y protección

Afirmó que se siguen realizando jornadas de seguridad y protección en las que animó a todos a participar ya que ayudan mucho a combatir cualquier situación de riesgo tanto terrorista como de otra índole.

“Debemos saber y poder diferenciarnos de otras ciudades o países mostrándoles que estamos a la altura de la situación, en definitiva que nuestro cliente se sienta seguro. Desde la CEHAT se ha priorizado en este asunto llevando a cabo muchas acciones y manteniendo reuniones con los principales responsables de la seguridad y prevención a nivel nacional”.

Viviendas con fines turísticos

“El problema surge con las distintas normativas que rigen en cada CCAA; como ejemplo y en referencia directa a la viviendas con fines turísticos que no requieren de registro de viajeros, por tanto el control deja mucho que desear y dado que en definitiva se incumple el ‘Acuerdo Chengen’ de información”.

Muchos propietarios y grandes compañías están alquilando viviendas de forma irregular, a través de plataformas lo que genera una competencia desleal hacia el sector reglado. “No requieren de factura simplemente solicitan que exista un recibo, tampoco tienen que declarar nada hasta el año siguiente en su declaración de la renta, por tanto existe una inseguridad en todos los sentidos y tenemos que colaborar y trabajar todos para denunciar este turismo desleal, que tanto perjudica”.

De Clerck volvió a ofrecer datos: “En la provincia de Cádiz hay solamente unas 3.000 viviendas con fines turísticos que han sido inscritas como tal en el registro habilitado de la Junta de Andalucía y que se abrió a este tipo de viviendas hace poco más de un año, mientras que la empresa Airbnb, el mayor portal internacional de alojamiento entre particulares, tiene registradas unas 15.000 viviendas de uso turístico en esta provincia”.

Recordó que ya hay sentencia del Tribunal Supremo que confirma que las plataformas de Internet tienen que impedir que se publiciten viviendas o alojamientos que no tengan registros de alta.

“Es preciso que desde nuestro sector y desde las propias instituciones competentes pongamos freno a los acelerados desequilibrios competitivos y regulatorios para garantía del consumidor, entre los que rigen a los servicios turísticos reglados y los aplicables a los etiquetados como colaborativos y que tratan de eximirse de cualquier responsabilidad o control normativo. Es preciso luchar juntos contra la economía sumergida y la competencia desleal que tanto daño nos hace”.



Pedro Pontigas (Hotel Barceló Costa Ballena), Ignacio Martín (Hotel Royal Hideaway Sancti Petri) y Noelia Martínez



Toñi Mata (Hotel Guadalquivir), Paola del Castillo (Hotel La Peña) y Ana Miranda (Hotel Chipiona)

Reclamaciones falsas

Hizo también referencia a problema de las reclamaciones falsas de turistas británicos a hoteles españoles, que ha crecido en los tres últimos años de manera exponencial. Según el turoperador TUI, en Gran Bretaña el número de reclamaciones por enfermedades gastrointestinales en los últimos dos años ha registrado un incremento del 1.400% en el número. Una irregularidad, como recordó Stefaan De Clerck, que afecta específicamente a los destinos con un número elevado del turismo británico como es el caso de las Islas Baleares.

El Gobierno inglés ha dado a su opinión y considera que «sus acciones son perjudiciales y no serán toleradas», por tanto parece que la justicia inglesa y el Gobierno español están poniendo remedio a estas situaciones. “Os puedo decir que ya hay condenas a familias británicas y la primera fue en julio pasado, por fraude a un hotel de Gran Canaria, y tiene que pagar 4.192 euros”, afirmó De Clerck.

Festival ‘Al Rumbo’

Gran preocupación ocasionó para la zona hotelera del Novo Sancti Petri, el pasado verano la organización del ‘Festival Al Rumbo’, por las repercusiones negativas que sobre la imagen de la zona como destino turístico podían llegar a tener la celebración en pleno verano y a pocos metros de los establecimientos hoteleros, tanto a corto como a largo plazo, la celebración del festival, previsto del 10 al 15 de julio (terminó suspendiéndose) en la costa chichlanera.

“Contando ya con la experiencia de ediciones pasadas, celebradas en la zona de Costa Ballena, no nos oponemos a este tipo de festivales, pero si exigimos que se realicen en zonas habilitadas y preparadas para ese tipo de eventos para no perturbar ni a los ciudadanos ni al turismo en general”.

“Insistimos en deslegislar”

“Hemos de seguir insistiendo en ‘deslegislar’. Contamos con más de 250 normativas diferentes que nos afectan, necesitando igualmente de mayor celeridad por parte de las administraciones, tanto para las empresas que quieran invertir o para que no entorpezcan el desarrollo de nuevos

proyectos. Este es un tema que de verdad me pone de mal humor, me crispa, porque es intolerable”....

“Es impresionante la cantidad de operaciones e inversiones que se han perdido y se están perdiendo debido a la ineptitud y la incompetencia de algunos de nuestros regidores”.

“La solución es una administración ágil y con carácter empresarial, que debe ayudar a mejorar nuestro empleo y la calidad de vida de los ciudadanos. No puede ser que solicitar una licencia dure tanto tiempo ni que el miedo a equivocarse haga que no se avance y todo se paralice...”

Propuestas

No obstante y pese a lo expuesto, De Clerck aseguró que éste ha sido un año bastante extenso en lo que a nueva normativa se refiere, y enumeró algunas de las más importantes que se encuentran en fase de borrador:

- *Propuesta de Decreto por el que se regulan las modalidades y condiciones de celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas, los tipos de establecimientos públicos, su régimen de apertura o instalación, los horarios que rigen su apertura y cierre, y se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía*

- *Ley del Cambio Climático*

- *Proyecto de Orden por la que se establecen las condiciones excepcionales en instalaciones, equipamiento y servicios que habrá de reunir los hoteles de cinco estrellas para obtener el calificativo de Gran Lujo.*

- *Anteproyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada en Andalucía.*

Clasificación hotelera

‘HotelStar Union’, proyecto de regulación de clasificación hotelera sigue algo parado, ya que como se sabe las competencias de clasificación hotelera por estrellas corresponde de manera independiente a cada CCAA, sin la necesaria dependencia de un criterio a nivel nacional.



Pepe Ruiz (director general de Hipotels), entre Antonio Real y Juan Sañudo

• “Desde HORECA apostamos por el modelo europeo en cuanto a la clasificación hotelera”

“Lo que quiere decir es que cada CCAA es libre de establecer su criterio. Creemos que es una locura que la clasificación sea distinta según la comunidad autónoma en la que se tenga pensado viajar. Desde HORECA y desde la CEHAT apostamos por el modelo europeo HOTELSTARS UNION que toma un criterio unificado a nivel europeo y con una exigencias que sobre seguro beneficiarían a los hoteleros españoles, ya que nuestra calidad de la planta hotelera es de las mejores del mundo”.

Stefaan De Clerck informó que las últimas noticias apuntan que los expertos están hablando mucho de finiquitar, decir adiós, a la clasificación por estrella y aportar por calidad. O sea que basándose una nueva clasificación por la calidad y la reputación online frente a estrellas. “Esto demuestra que la evolución de nuestro sector es continua” puntualizó De Clerck.

Se ha modificado el Anexo I Decreto 47/2004. En tal sentido la nueva Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad, aprobada en 2013, va a exigir desde el inmediato próximo 4 de diciembre, “condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación, que afectan a nuestros establecimientos, piscinas, rampas etc...”

Protección de datos

El 25 de mayo de 2018 comenzará a aplicarse el nuevo Reglamento General de Protección de Datos impuesto por la Unión Europea. Antes de ese momento las Pymes españolas tendrán que adaptarse a la nueva normativa, El Reglamento supone un mayor compromiso de las organizaciones, públicas o privadas, con la protección de datos.

• Stefan de Clerck “La administración pública debe tener carácter empresarial”

Este año 2017 se continúa con las bonificaciones de los fijos discontinuos, tal y como regula la Ley de Presupuestos Generales del Estado 2.017, en su disposición adicional centésima décima primera: La bonificación del 50% de las cuotas empresariales por contingencias comunes de las empresas del sector de turismo, así como los de comercio y hostelería, que generen actividad productiva en los meses de febrero, marzo y noviembre de cada año y que inicien y/o mantengan en alta durante dichos meses la ocupación de los trabajadores con contratos de carácter fijo discontinuo.

De Clerck destacó, en lo que se refiere a entidades de gestión de derechos de la propiedad intelectual, la sentencia de la Audiencia Provincial de Madrid en la que el alto tribunal le da la razón a CEHAT en su conflicto con AISGE. En este sentido, desde hace cuatro años, AISGE ha acusado a CEHAT de la ruptura de las negociaciones iniciadas entre ambas partes al objeto de un nuevo convenio a que se llegase de mutuo acuerdo entre las partes, acuerdo que fue inviable por la actitud beligerante de AISGE que insistía en la fijación de unos importes y unos criterios que resultaban imposibles de admitir para CEHAT.

Stefaan De Clerck agradeció la atención de todos y contestó a las preguntas que los asociados presentes le realizaron aclarándose las dudas planteadas.



Las directoras Ángela Gómez y Belén Gil, junto a otros asistentes, en la asamblea



Juan Llull recibe agradecido y rodeado de los suyos el título de 'Hijo Adoptivo de Chiclana'

El alcalde, José María Román, y el vicepresidente de la Junta, Manuel Jiménez Barrios, glosaron la figura del admirado empresario mallorquín

En el Teatro Modernose celebró el acto institucional de distinción de hijo adoptivo de Chiclana al empresario mallorquín Juan Llull, propietario de la cadena hotelera Hipotels, que cuenta con cuatro establecimientos en la localidad. Recibió de manos del alcalde, José María Román, el título que le distingue como tal.

El expediente de dicho nombramiento fue leído por la instructora del mismo, la delegada de Turismo, Ana González. En él se destacan los méritos que hacen que sea digno merecedor de semejante galardón.

El alcalder agradeció la labor de Juan Llull en beneficio de la economía local, por lo que ha supuesto y sigue suponiendo el turismo para el municipio. Sector que ha hecho que Chiclana se haya convertido en uno de los principales destinos turísticos de España e, incluso, de Europa.

Agradecimiento

Juan Llull mostró su máximo agradecimiento por el reconocimiento y tuvo palabras de afecto para Jaime Moll por haberlo traído a Chiclana (fue el empresario que hizo el primer hotel y el campo del golf, en el Novo). En su discurso Llull dio las gracias a las personas que lo han rodeado a lo largo de todos estos años y que de forma conjunta han compartido Chiclana y Mallorca, sobre todo en el plano profesional.

"Chiclana siempre me ha acogido como uno más", manifestaba un emocionado Juan Llull, empresario mallor-

quín propietario de la cadena hotelera 'Hipotels', que recibió el título de Hijo Adoptivo de la ciudad, con la presencia de una amplia representación de cargos públicos, del colectivo empresarial, hostelero y hotelero, entre otros.

El homenajeado mostró su agradecimiento por una distinción "que llevaré con muchísimo honor, orgullo y satisfacción", manifestó Juan Llull, antes de recibir una ovación de gala de todos los presentes.

El vicepresidente de la Junta

El vicepresidente de la Junta de Andalucía, Manuel Jiménez Barrios, recordó cómo fue ese inicio de la década de los 90 en Chiclana, así como la visión de futuro que en aquel momento fueron capaces del tener tanto Llull como el alcalde de entonces, José de Mier.

Este acto, que estuvo presidido por el alcalde José María Román, contó con numerosas personalidades, entre ellas, el alcalde de Son Servera (localidad de nacimiento de Juan Llull), Antoni Servera.

Aparte del citado vicepresidente de la Junta de Andalucía, Manuel Jiménez Barrios, también estuvo el presidente de HORECA, Antonio de María, y los presidentes de la Asociación de Empresarios de Chiclana y la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz, Antonio Junquera y Javier Sánchez Rojas respectivamente, y el presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, Ángel Juan Pascual.

● "Chiclana siempre me acogió como uno más y llevaré esta distinción con orgullo y dignidad"

Amplio curriculum

Juan Llull Juan nació en Son Servera (Mallorca) el 16 de febrero de 1935 y cursó sus estudios en La Salle de Palma de Mallorca. Construyó su primer hotel en 1970 (Hipocampo), aunque ya era socio de tres más: Castell de Mar, Playa del Moro y Don Juan (actualmente pertenece a la cadena Hipotels).

La cadena se creó en 1985 con los hoteles Hipocampo, Hipocampo Playa, Said y Don Juan. Inició su expansión hacia Andalucía con la construcción de su primer establecimiento hotelero en 1992, el hotel Playa La Barrosa, de cuatro estrellas. En 1997 inauguró su segundo hotel de cuatro estrellas, el Barrosa Park, mientras que en el año 2000 continuó su desarrollo en Andalucía, con la construcción del Barrosa Palace, de cinco estrellas. En 2001 construye el cuarto, Barrosa Garden, de cuatro estrellas.

Compró terrenos en Trafalgar y miró inversiones en Costa Ballena y en El Puerto de Santa María. Finalmente, en 2003 adquirió el hotel Flamenco Conil y el Sherry Park de Jerez. Y en 2011 puso en marcha el hotel Gran Conil, también de cuatro estrellas.



Además de los numerosos premios concedidos a la cadena hotelera a nivel nacional e internacional, Juan Llull ha recibido distintos reconocimientos nacionales, entre los que cabe destacar la Medalla de Oro al Mérito Turístico, la Insignia de Oro de la Asociación de Empresarios de Chiclana o la Insignia de Oro de Sancti Petri en 2009, entre otros.

HORECA energía

LA HOSTELERIA YA TIENE SU PROPIA ELECTRICIDAD

www.horecaenergia.es

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

Chiclana premia a los empresarios que apuestan por la inversión para su desarrollo económico

El sector empresarial de Chiclana sigue creciendo hasta el punto de obtener diversos reconocimientos a nivel provincial, regional, nacional e internacional en sectores como la Hostelería, el comercio o el turismo. Con tal motivo, el Ayuntamiento ha querido reconocer a estos empresarios que han apostado por la localidad para invertir en un acto celebrado en el Salón de Plenos.

El alcalde, José María Román, destacó la labor de empresas chiclaneras como 'Antonia Butrón' o 'Estanco-regalos El Trovador', que recientemente ha sido galardonado con el Premio Nacional 2017 'La Boutique del Fumador', por sus instalaciones. Asimismo, ha resaltado el compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente del 'Hotel Sensimar La Barrosa', que le ha llevado a lograr el 'Certificado de Oro de Travelife', además de otros reconocimientos como el 'Tuy Holly 2017'.

En el mismo sentido, el primer edil socialista ha mostrado su satisfacción por el salto de calidad de hoteles, establecimientos hosteleros, instalaciones y equipamientos chiclaneros, que han sido reconocidos con el Certificado de Excelencia 2017 por parte de 'TripAdvisor', estando presentes los responsables del 'Restaurante Popeye', 'Hotel Sensimar La Barrosa' o 'Sancti Petri Hills Golf'.

Además de estas empresas, también fueron galardonados con el 'Certificado de Excelencia 2017 de TripAdvisor', entre otros, 'Hipotels Barrosa Palace', 'Hipotels Barrosa Park', 'Hipotels Barrosa Garden', 'Hotel Vincci Costa Golf', 'Hotel Valentín Sancti Petri', 'Al Sur Apartamentos Turísticos', 'Club Hotel Riu Chiclana', 'Hotel Meliá Sancti Petri', 'Hotel Iberostar Andalucía Playa', 'Ilunion Tartesus Sancti Petri', 'Royal Hideaway Sancti Petri', 'Club Aldiana Andalusien', 'Hotel Novomar', 'Iberostar Novo Sancti Petri Golf Club', 'Parque Natural de la Bahía de Cádiz', playa de La Barrosa, ermita de Santa Ana, Mercado de Abastos.

'Restaurante La Mina', El Molino Tapas, Club Náutico Sancti Petri, La Marisquería, El Carbón Mesón Asador, Via Vai Gastrobar, restaurante La Sartén, Pizzaiolo Rocks, Taberna Pizzería La Cobijá, chiringuito La Loma, restaurante Soave, Thai Coco, Rock & Rolls Circus Lito s Corner, Burger La Playa, Taj Mahal Chiclana, Mis Paellas, Mojama



Beach, Heladería-Cafetería Carapino, 720 Gin&Juice, Kanaoa, Pepe Fusion, chiringuito Albatros, Sole Luna, Tierra y Mar, Amore Gastro Bar, Pizzería El Italiano o Malahe.

José María Román quiso destacar "el esfuerzo que ha hecho la Hostelería en Chiclana, en los últimos años, por renovarse y estar a la altura del destino; satisfacer a la clientela y por dar un salto cualitativo muy importante. Pero también tenemos cinco magníficos campos de golf, que ayudan a que las temporadas se prolonguen y durante el invierno haya actividad y los hoteles puedan seguir abiertos".

"Tener los mejores campos de golf y establecimientos hosteleros, debe ir acompañado de una magnífica planta hotelera", insistió el alcalde chiclanero, quien destacó las actuaciones previstas por las cadenas 'Riu' e 'Hipotels' para mejorar sus establecimientos en el Novo.

En este acto, el alcalde, José María Román, estuvo acompañado por sus concejales de Turismo y Fomento, Ana González y Adrián Sánchez, respectivamente; y por el presidente de la Asociación de Empresarios de Chiclana, Antonio Junquera, así como el representante de la Asociación Chiclanera de Hostelería, Francisco Vela, y el integrante de la Asociación de Comerciantes 'Chiclana Centro', Pedro Torres.

Desde las asociaciones de comerciantes del centro, como los hosteleros y empresarios han agradecido la iniciativa municipal de reconocer a los emprendedores chiclaneros que han recibido estos premios por su trayectoria.

Jornada de limpieza del litoral y las dunas del Hotel Sensimar Playa La Barrosa

El delegado municipal de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Chiclana, Joaquín Páez, colaboró con la plantilla de trabajadores y cargos directivos del Hotel Sensimar Playa La Barrosa, de la cadena Hipotels, una jornada de limpieza de la playa y dunas en el entorno de la instalación hotelera.

El concejal destacó que "la iniciativa tiene un carácter de sensibilización ambiental, ya que las playas presentan un buen estado de conservación pero pone de relieve la implicación con el Medio Ambiente de un hotel como el 'Sensimar' que es todo un referente en el sector".

Para la limpieza, en la que tomaron parte voluntarios de 'Tui' y 'Sensimar', se formaron diferentes grupos, localizándose colillas y pequeños residuos ya que los servicios municipales de la limpieza de la arena actúan a diario.

'Sensimar Playa La Barrosa', de la mano de Milagrosa Martínez, y 'Tui', representado por Cornelius Hoetzl, gerente de los servicios del touropeador en la Costa de la Luz, agradecieron el gesto del delegado de Medio Ambiente y resaltaron la positiva dinámica de colaboración con el Ayuntamiento de Chiclana, cuyo objetivo es mantener el sector hotelero en los máximos niveles de exigencia a nivel turístico y medioambiental.



Hay que destacar que el 'Hotel Sensimar Playa La Barrosa' es un establecimiento para mayores de 18 años situado en primera línea de playa. Cuenta con 264 habitaciones, repartidas en un único edificio de tres plantas de un estilo que se funde con el entorno.

Asimismo, en este 2017, ha obtenido el 'Certificado de Oro Travelife', certificación internacional con el compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente; el premio 'Tui Holly'; así como el 'Certificado de Excelencia Turística de TripAdvisor'.

Premio 'TUI Umwelt', a la calidad ambiental y de servicios

El delegado municipal de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Chiclana, Joaquín Páez, asistió a la entrega del premio 'TUI Umwelt 2017' al 'Hotel TUI Sensimar Playa La Barrosa', de la cadena 'Hipotels', acto, que contó con la presencia del delegado de 'TUI Services' en la provincia de Cádiz, Cornelius Hötzel, y la directora del establecimiento, Mila Martínez. Este es el quinto año consecutivo que el hotel es galardonado con este premio desde que en 2013 se iniciara en esta nueva propuesta.

El premio es concedido por 'TUI', en primer lugar, si los clientes valoran en la estadística de calidad los servicios del hotel por encima del 9 sobre 10; en segundo lugar si la valoración de las medidas de protección medioambiental son apreciadas por los clientes alojados en el hotel por encima del 9 en esta misma encuesta de satisfacción; y finalmente si el hotel ha conseguido el 'Globo de Oro' de la certificación de 'Travelife', superando los más de 500 criterios que han sido auditados, tanto criterios medioambientales como del proyecto social.



La directora de este establecimiento hotelero agradeció a los trabajadores que forman parte del 'Hotel TUI Sensimar Playa La Barrosa' su trabajo y compromiso por preservar el entorno. En este sentido, Mila Martínez resaltó el esfuerzo del personal por conservar el medio ambiente durante el trabajo que realizan a diario.



ROYAL BLISS®

PREMIUM
Inspiration



Royal Bliss y su logotipo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

VÍCTOR PACHECO RESPONDE...

¿Cómo evitar los conflictos entre sala y cocina?

PREGUNTA. *Hola Víctor me llamo Juan, he sido cocinero durante muchos años y en breve voy a cumplir uno de mis sueños que es abrir mi propio restaurante. En mi etapa como cocinero siempre he sufrido una tensa relación con los camareros y es algo habitual que veo en todos los restaurantes. Es un tema que me preocupa ya que me gustaría tener un buen ambiente de trabajo en mi negocio. ¿Qué puedo hacer para evitar que esto suceda? Muchas gracias por su asesoramiento.*



RESPUESTA. Hola Juan. Muchísimas gracias por tu pregunta. El simple hecho de que estés concienciado del problema y quieras solucionarlo es ya un gran paso. Es un problema muy frecuente que no solo ocurren en los restaurantes sino en todas las empresas donde hay departamentos de producción y venta. Para solucionar esta situación, como cualquier otro conflicto, lo primero es entender el porqué ocurre.

El origen de este problema suele estar en que cocina y sala (o producción y venta) son dos departamentos, cada uno con objetivos distintos, en los que la empresa no se suele trabajar ni la comunicación, ni la coordinación ni el trabajo en equipo. De hecho es algo que se trabaja en muy poquitas empresas.

En consecuencia cada uno tiende ir a lo suyo y en situaciones de presión, como las horas punta, suelen surgir conflictos y roces (cada uno quiere que el otro le resuelva sus problemas) que afectan a su estado de ánimo, a su productividad y a la atención al cliente. Consecuencia negativa: clientes insatisfechos que no volverán y hablarán mal del restaurante.

Concretamente, para entenderlo mejor, si te hablo de objetivos, cocina tiene el triple objetivo de calidad, productividad y eficacia, en otras palabras, elaborar rápido, haciendo el uso más eficiente de los alimentos (por su influencia en la rentabilidad) para elaborar platos de la más alta calidad con el menor coste, su máxima prioridad.

Por su lado sala tiene el triple objetivo de la venta, satisfacción del cliente y fidelización, es decir, tratar de vender lo máximo y más rentable de la carta, con la mejor atención al cliente para que no solo salga satisfecho sino que quiera repetir y regresar al negocio. Su máxima prioridad es la satisfacción del cliente. Por lo tanto, si cada uno tiene su atención en una cosa es natural que puedan chocar en ciertos momentos.

La solución probada que mejores resultados ofrece consiste en trabajar lo que no se trabaja: comunicación, coordinación y trabajo en equipo. Y todo esto se puede lograr con

una sola acción, eso sí muy completa. Me refiero a las reuniones entre departamentos, es decir, cocina y sala juntos. Lo ideal es tener estas reuniones de forma periódica cada 15 días aproximadamente. Sus beneficios son los siguientes:

- Trabajo en equipo: el hecho de reunir a ambos departamentos juntos para hablar entre ellos fomenta la comunicación, la unión y el que se sientan compañeros de un mismo equipo. Estas reuniones a nivel formativo se aprovechan no solo para que conozcan y comprendan mejor el trabajo del otro, resolviendo muchos malentendidos, sino que se valoren y conozcan mejor entre ellos.

- Coordinación: Igualmente las reuniones se emplean para comentar incidencias, analizar las causas y buscar soluciones de coordinación, creando protocolos de trabajo en equipo definiendo prioridades, responsables, etc. Hacemos mucho énfasis en el trabajo bajo presión en las horas punta, donde la gente tiende a correr, se estresan, se pierden los nervios y hasta el respeto, descontrolándose todo. Trabajar estos aspectos regularmente promueve una mejor preparación y predisposición que genera resultados fantásticos.

Y por último, si te digo que las relaciones humanas se basan en la comunicación te lo digo todo. Cuanto mayor comunicación menos conflictos, más unión, más compenetración y mejor ambiente de trabajo. Que la comunicación se realice mediante reuniones formales en momentos de tranquilidad facilita la calidad y eficacia de la comunicación y reduce la eterna frustración de repetir las cosas mil veces y que no te hagan caso.

Espero que te sea muy útil. Como siempre no dudes, ni dudéis en contactarme si necesitáis mi colaboración.

Víctor Pacheco:
693 816 444
vpacheco@activatalento.com



Inauguración de las nuevas instalaciones del 'Hotel Alborán' de Algeciras



La directora del hotel 'Alborán', Susana Ruiz, junto a los integrantes del Consejo de Administración y otros propietarios

Se celebró la inauguración de las nuevas instalaciones del hotel 'Alborán' de Algeciras, que han supuesto la construcción de una piscina exterior, la reforma del área de la cafetería y un amplio espacio para celebrar eventos al aire libre.

Durante su intervención la directora del hotel, Susana Ruiz Quintero, comentó que "el interés del hotel 'Alborán' es poder dignificar el nombre de Algeciras y servir a este objetivo con unas instalaciones a la altura de quienes nos visitan, a la altura del esfuerzo personal de una plantilla

muy profesional y entregada en su trabajo, y a la altura del nombre de Algeciras, que debe ser conocida como lugar de destino y no sólo como un lugar de paso".

El 'Alborán' se levanta desde un edificio al más puro estilo andaluz, con marcadas tendencias mozárabes y un patio interior típico. Es, además, un establecimiento en el que prima la atención personal, el trato familiar y, sobre todo, el deseo de brindar un esmerado servicio que logre superar las expectativas de todos aquellos clientes que lo visitan a diario.

'Valdevaqueros', finalista en el apartado de accesibilidad de la 'Gala de Campings de España'

Ante más de 200 asistentes se celebró en Madrid la 'I Gala de Campings de España', evento organizado por la Federación Española de Campings (FEEC) con motivo de su 40 aniversario. Se entregaron los premios a 11 establecimientos que se han distinguido por sus señas de identidad y por la valoración de los propios clientes.

En la categoría de establecimiento más accesible, cabe destacar la presencia en la gala, como finalista, del camping de Tarifa, 'Valdevaqueros', situado en un lugar privilegiado, frente a la conocida playa de Valdevaqueros, ideal para los practicantes de 'kitesurf' y 'windsurf', en un entorno espectacular y con África al fondo.



La mejor suite de España se puede disfrutar en el 'Hotel Royal Hideaway' de Sancti Petri

La suite presidencial del 'Hotel Royal Hideaway' de Sancti Petri, miembro del 'Barceló Hotel Group', recibió la 'Medalla de Oro a la Mejor Suite de Hotel de España' en los 'World Travel Awards 2017', considerados 'los Óscar' del turismo.

Todas las habitaciones de este hotel, situado en la urbanización de Novo Sancti Petri (Chiclana), junto a la playa de La Barrosa, pueden englobarse en la categoría 'premium', especialmente sus tres suites temáticas: africana, de inspiración étnica; balinesa, con una decoración que transporta al trópico; y la vanguardista, de estilo ecléctico y exquisito.



Sin embargo, entre todas, destaca la suite presidencial, considerada por los 'World Travel Awards' en diferentes ocasiones como la mejor de España. Entre sus instalaciones están los dos amplios dormitorios, un salón-comedor con muebles de diseño y de inspiración minimalista, vestidores, un salón exterior cubierto y otro al aire libre, barbacoa, bañera de hidromasaje y piscina, e impresionantes vistas al Atlántico.

La suite premiada se encuentra en la tercera planta del 'Royal Hideaway Sancti Petri', que traslada al trópico a

cualquiera que lo visita, a través de su original arquitectura, rodeada por 35.000 metros cuadrados de jardines tropicales.

El hotel posee además el spa más grande de Andalucía: 3.650 m2 divididos en dos plantas con bañeras de hidromasaje, circuitos de aguas, duchas de sensaciones, piscina climatizada, sauna, baño turco, terma romana, camas de calor, baños de contraste y unas magníficas suites de belleza donde se realizan los tratamientos más pioneros.

'Congreso Andaluz sobre el Juego', en Torremolinos

La 'VI Expo Congreso Andaluz sobre el Juego' se celebró en el municipio malagueño de Torremolinos, organizado por las asociaciones andaluzas del sector y que contó con la asistencia Antonio de María, como presidente de HORECA Andalucía.

El evento mantuvo el formato similar al de ediciones precedentes aunque la organización reforzó la exposición de máquinas para dar cabida a toda la galería de productos que actualmente cataliza los diferentes segmentos del mercado para el operador: Hostelería, salones, máquinas especiales, deportivas, etc.

El sector andaluz está mostrando una clara recuperación de la actividad por lo que los 1.500 metros cuadrados de superficie expositora constituyeron un escaparate único para que el operador tomara contacto con el abanico de novedades expuesto directamente por el fabricante, o bien a través del conocimiento profesional de las empresas comercializadoras del sector que vienen desarrollando su actividad en Andalucía.



Expertos en ciberseguridad alertan de los riesgos reales de poder sufrir ataques en las empresas

LA CEC ORGANIZÓ UNA JORNADA PREVENTIVA SOBRE PROTECCIÓN DE SISTEMAS, CON LA PARTICIPACIÓN DE EXPERTOS DE LA GUARDIA CIVIL Y 'EUROPEA IT'



De izquierda a derecha, José Andrés Santos (CEC), Alfonso Rodríguez (Guardia Civil) y Jesús Otero (Europea Group)

En la Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz (CEC) se celebró la jornada 'Ciberseguridad en el ámbito empresarial', que contó con la participación de dos expertos en la materia, Germán Albalade Galván, CTO de 'Europea Group', responsable de 'Europea IT', y Antonio Ortega Hernández, jefe del Equipo de Investigación Tecnológica de la Comandancia de la Guardia Civil en Cádiz.

El objetivo de la jornada fue promover acciones preventivas de protección de las cadenas de valor de las empresas, frente a posibles ataques informáticos. Asistieron empresarios, profesionales y emprendedores del sector que fueron informados "de la posibilidad real de sufrir ciberataques y poner en peligro nuestros procesos, la tutela de nuestra información más crítica, bases de datos y sistemas", como señaló el vicepresidente de la CEC, José Andrés Santos.

Por su parte, Jesús Otero, CEO de 'Europea Group', informó que "el 85% de las empresas de nuestra provincia son pequeñas y medianas, tan necesitadas de un departamento de IT que las proteja como las más grandes, y no hay que salir de Cádiz para encontrar proveedores especializados en ciberseguridad que velen por nuestros sistemas"

Los dos ponentes invitados a esta jornada en la CEC, patrocinadas por 'Europea Group', coincidieron en afirmar que estos ciberataques no dependen del tamaño de las empresas: "Todos, grandes y pequeños, somos vulnerables y estamos en la diana de los ciberdelincuentes. Tenemos motivos de sobra para tomarnos en serio la información de nuestras empresas, la de nuestros clientes y empleados", aseguró Germán Albalade

Por su parte, Antonio Ortega Hernández, jefe del Equipo de Investigación Tecnológica de la Comandancia de la Guardia Civil en Cádiz, expuso a todos los presentes las casuísticas más comunes de riesgo y los daños que, en términos económicos y de negocio, pueden causar estos ciberataques.

Ortega Hernández añadió, "nuestro objetivo también radica en difundir y promover las acciones preventivas de protección de las cadenas de valor de las empresas, frente a posibles ataques informáticos", precisó como punto y final a una exposición que fue seguida muy atentamente por los presentes.

La apertura de la jornada estuvo presidida por el coronel-jefe de la Comandancia de la Guardia Civil en Cádiz, Alfonso Rodríguez Castillo.

'Jornadas de Sostenibilidad y Eficiencia Energética en Hoteles', con la colaboración de HORECA

El Parador de Cádiz Hotel Atlántico fue la sede de las 'IX Jornadas de Sostenibilidad y Eficiencia Energética en Hoteles', un encuentro diseñado para ayudar a los establecimientos hoteleros a buscar las soluciones más adecuadas para maximizar el ahorro energético en sus instalaciones.

Las jornadas han estado organizadas por el Instituto Tecnológico Hotelero, con el patrocinio de 'Gas Natural Fenosa' y la colaboración de HORECA, entre otras instituciones. Precisamente, el presidente de la patronal hostelera, Antonio de María, estuvo presente en el acto de inauguración, formando parte de una mesa de debate en la que también estuvieron Gema Pérez, delegada territorial de Economía y Empleo de la Junta; Coralía Pino, responsable del Área de Sostenibilidad del Instituto Tecnológico Hotelero, y David Valero, delegado en Andalucía de 'Gas Natural Fenosa'.

En el transcurso de la reunión se respondieron cuestiones que suscitan el interés del empresario hotelero como ¿en qué áreas del hotel se debe actuar para ser más eficiente y



rentable?, ¿qué tecnologías son más apropiadas para el perfil de cada establecimiento?, ¿cómo plantear un modelo de servicios energéticos? y ¿de qué medidas de financiación dispone el sector?

A través de una jornada con espíritu participativo, los principales agentes implicados en el proceso aporta-

ron su visión y los asistentes se adentraron en el concepto de gestión energética integral y los distintos modelos de servicios energéticos.

También se analizó, en las distintas ponencias, el uso y aplicación de energías renovables y la rentabilidad de las mismas según los perfiles del establecimiento hotelero.

Participantes en la 'XVI Ruta del Tapeo de Cádiz' recibieron sus premios



Los ganadores de la 'XVI edición de la Ruta del Tapeo' recibieron en el Ayuntamiento de Cádiz sus premios en un acto presidido por el alcalde, José María González, que estuvo acompañado por la concejala de Turismo, Laura Jiménez. El alcalde felicitó a los premiados y les entregó el diploma correspondiente.

José María González tuvo palabras de reconocimiento para los premiados y participantes: "Habéis convertido la 'Ruta del Tapeo' en una expresión artística de la ciudad y ustedes, los galardonados y quienes han participado con toda la ilusión y el afecto del mundo, sois protagonistas de este arte y de tanto talento". El alcalde entregó los diplomas a los restaurantes y bares participantes y los premios a los más votados, que fueron los siguientes:

'UNA TAPA CON MUCHO CUENTO'
(Dirigida a los más pequeños de la casa)

Primer premio

'Cafetería de El Corte Inglés', por 'Bajo el Mar', recogiendo el premio Isabel Mora.

Segundo premio

'Restaurante de Almadra Sal y Vinos', por 'La Casa de Chocolate con Chupito', recogiendo el galardón Pedro Granados.

Tercer premio

'Tapería de Columela', por 'Lluvia de Albóndigas', recibiendo la distinción Francisco Renda.

'TAPA CAI 2017'

Primer premio

'Bar Nono', por 'Nono Atún', recogido por Eva Cortés.

Segundo premio

'La Tapería de Columela', por 'Paseito por tu orilla gaditana', recogido por Francisco Renda.

Tercer premio

'Mesón Cumbres Mayores', por 'Solomillo ibérico a la jardinera', recibiendo José Antonio Martínez.

PREMIO MEJOR ESTABLECIMIENTO DE LA RUTA

'Bar Nono', obtenido con la suma de las votaciones de ambas promociones.



METALU[®]
ascensoracuatico.com

Piscinas accesibles para todos



Polg. Ind. Los Mottillos, NAVES II C. D. G y H
41430 La Luisiana (Sevilla)

955 907 784

info@ascensoracuatico.com

ascensoracuatico.com

Hosteleros y Ayuntamiento debaten en torno a las necesidades del sector

La alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, y miembros de su equipo de gobierno mantuvieron una reunión con una delegación de HORECA, encabezada por su presidente Antonio de María, en el Ayuntamiento. Se pusieron sobre la mesa distintos aspectos que afectan al sector y que necesitan de la colaboración municipal para el interés de la Hostelería.

Antonio De María le trasladó a la alcaldesa la predisposición de los empresarios a seguir trabajando por Jerez, "porque desde la Patronal siempre vamos a estar al lado del interés general y si para ello tenemos que colaborar con la administración pública, así lo haremos, siempre y cuando ha-



ya cierta reciprocidad". Cuestiones como la apertura de nuevos establecimientos, las zonas acústicamente saturadas, y la ley de horarios se debatieron, buscando un acuerdo de

colaboración entre las partes. Hubo unanimidad en la conclusión de la importancia que tiene la Hostelería como fuente de riqueza para la economía de la ciudad.



Nueva reunión de la 'Mesa de Jerez' organizada por HORECA

La 'Mesa de Jerez' volvió a reunirse con el fin de poner de nuevo a debate los distintos temas que preocupan al sector hostelero jerezano. Esta convocatoria surgió ya hace unos años al amparo de HORECA y, desde entonces se han venido celebrando una serie de encuentros en los que los empresarios se han sentado a debatir con las fuerzas políticas y sociales de la localidad jerezana. En esta ocasión, la reunión tuvo lugar en el restaurante bar 'Don Tapas', en un ambiente de absoluta cordialidad y con la presencia, entre otros, del presidente de la Patronal, Antonio de María, y del vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías, Juan Manuel de la Flor (restaurante 'Tendido 6').

HORECA, presente en las jornadas técnicas sobre ganado celebradas en Jerez, 'Fegasur'

En el recinto ferial de IFECA se celebró 'Fegasur', la feria ganadera que, en esta nueva edición, amplió su campo, abriéndose a la producción agrícola de la provincia, como señaló en la inauguración la vicepresidenta 2ª y diputada del área de Desarrollo Sostenible, Maribel Peinado, quien también destacó el papel que desempeña como lugar de encuentro para los ganaderos y agricultores. Al acto asistieron miembros del Consejo de Administración de HORECA, con su presidente, Antonio de María, al frente.

En el recinto ferial se mostraron 435 cabezas de ganado vacuno, ovino, caprino y aviar. El pasado año fueron 360 ejemplares. Durante la jornada de clausura se procedió a la subasta nacional, incorporada al calendario oficial del Ministerio de Agricultura, donde se licitaron 29 cabezas vacunas de la raza retinta y limusina, que fue otro de los puntos centrales de FEGASUR. Para los visitantes el recinto ferial ofreció 25 stands comerciales.

El responsable territorial del Gobierno Andaluz, Juan Luis Belinzón destacó la labor de esta feria en la "puesta en valor de la transformación. Tenemos que fomentar que el valor añadido que se produce en la agricultura y la ganadería se quede en la provincia y en Andalucía". En esta edición de 2017, IFECA revalidó el amplio entramado institucional que se necesita



Autoridades y representantes de entidades colaboradoras en FEGASUR

para el desarrollo de FEGASUR. Este año han estado presentes en la feria, instituciones o entidades como Diputación, a través del Centro Experimental Agrícola Ganadero y el área de Desarrollo Sostenible; HORECA, la delegación territorial de Agricultura de la Junta; Fegas (Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto); las Asociaciones Nacionales de Criadores de Ganado; la Federación Andaluza de Asociaciones de Defensa Sanitaria del Ganado; Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía y ASAJA.



JAVIER SÁNCHEZ CUMPLE 30 AÑOS EN LA PROFESIÓN, REGENTANDO AHORA LA CERVECERÍA 'EL GORILA'



Javier Sánchez Mellado, uno de los rostros más conocidos de la Hostelería jerezana, cumple 30 años sirviendo cervezas. En octubre de 1987, con 22 años, abrió la cervecería 'Los Dos Deditos', proyecto que llevaba gestando desde los 20. Entre su familia, que le arroja, su entonces novia María y su amigo Mamé -actual propietario de Carbonería y compañero de instituto por entonces- sacó adelante el proyecto de remodelar lo que había sido un antiguo tabanco para convertirlo en la primera cervecería internacional de Jerez.

Una revolución en una ciudad donde sólo se conocían marcas tradicionales como Cruzcampo, Estrella del Sur y Skol, pese a que en los ya desaparecidos 'Ambert' y 'Múnich' se servían cervezas de importación. 'Los Dos Deditos' fue un nuevo concepto desconocido hasta entonces en Jerez con seis grifos de cerveza internacional que tienen pronto una gran aceptación en la ciudad. "Fue el primer bar que encajó con la movida de los 80, su música y cultura. Un bar muy cosmopolita".

Javier Sánchez estuvo al frente de 'Dos Deditos' hasta 2009, aventurándose en otros dos proyectos. En 1993 en 'El Doble', calle Doña Felipa, con cerveza nacional de barril e internacional en botellín, buscando un tipo de local que triunfaba mucho en Sevilla, con montaditos y conservas, pero debe cerrarlo en 1998 tras la negativa del propietario del local a renovar su contrato.

'La Maceta' y 'El Gorila'

En 1996 abre 'La Maceta', en la calle Lancería, otro establecimiento que se convirtió en emblemático y que dejó 2016, habiendo cumplido su objetivo: "Me gusta que los

jerezanos puedan disfrutar de sus calles y plazas con una cerveza, y con 'La Maceta', y 'El Gorila' lo he conseguido".

En febrero de 2002 Javier Sánchez inauguró su última aventura, 'El Gorila', nombre de la antigua zapatería situada en una de las esquinas de la plaza Plateros y una apuesta personal por el ocio diurno con un concepto de cervecería internacional en horario de mediodía y tarde.

Si sus señas de identidad siempre han sido ofrecer una gran variedad de cervezas acompañadas de un buen servicio, en 'El Gorila' ese leit motiv no sólo se ha vuelto a repetir, sino que se ha consolidado hasta el punto de convertirse en uno de los pocos bares donde los jerezanos reconocen abiertamente que tira una caña de cerveza perfecta. Los premios a los mejores tiradores de España que han ido acumulando el propio Javier y algunos de sus empleados, así lo confirman.

Cerveceros, cerveceros...

Después de 30 años atendiendo al cliente tras una barra, Javier Sánchez no se imagina su vida sin la cerveza. Así que no duda un instante al asegurar que "estoy en la Hostelería por amor a la cerveza". Un sentimiento que le llevó a Madrid para un curso en la Escuela de Cerveza y Malta.

En su casa tiene una colección de más de 1.500 botellas, vasos y posavasos que, reconoce, tendrá que ordenar algún día. También tiene en proyecto abrir un canal de 'Youtube' dedicado exclusivamente a la cerveza. Prefiere las cervezas checas y, sobre el tiempo que le pueda quedar en la profesión, dice que "no me he puesto un límite. Hay que tener en cuenta que cerveza siempre va a haber...".

La Revisión Obligatoria* de tu instalación de gas, en las mejores manos



Los **técnicos del Servicio Oficial de Envasado de Gas Repsol** son instaladores autorizados por tu Comunidad Autónoma.



El **Servicio de Mantenimiento de Repsol** incluye, además de la Revisión Obligatoria por Ley*, el **servicio de Atención de Averías 24 horas** y otros servicios.



Solicítala ya en el **Servicio Oficial de Envasado de Gas Repsol** o llamando al **901 100 100**

Más información en repsol.es



Así se revisa tu instalación de gas

*La periodicidad de la revisión se fija cada 5 años para todo el territorio nacional según Real Decreto 919/2006 del BOC y Decreto 125/2016, de 6 de septiembre del BOPV.



SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

PRESTACIÓN DE SERVICIOS GRATUITOS

ASESORAMIENTO ADMINISTRATIVO:

- Asesoramiento personal en los casos en que se levanten actas de inspección o de infracción.
- Gestiona los cambios de Titularidad, Denominación o Categoría.
- Contestación de Hojas de Reclamaciones.
- Información sobre créditos y subvenciones
- Circulares informativas periódicas tanto en gestión como en cuestiones municipales, provinciales, autonómicas, etc.
- Tramitación de expedientes sancionadores.

ASESORAMIENTO JURIDICO - LABORAL:

- Estudio y redacción de recursos
- Consultas gratuitas. Representación y Defensa Técnica en cualquier instancia judicial con bonificaciones del 25% en honorarios en el Bufete de D. Alfonso Jiménez e Hijos (Abogados)

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE:

- Realización de Consultas.
- Representación y Defensa Técnica en cualquier asesoramiento personal con descuentos importantes en LOPEZ LOZANO ASESORES

ASESORAMIENTO HIGIENICO - SANITARIO:

- Realización de Consultas.
- Asesoramiento en los requisitos simplificados de higiene, control de temperaturas, control de limpieza, etc.
- Realización de gestiones vinculantes al negocio hostelero tras una inspección de Sanidad y Consumo.

ASESORAMIENTO DE SEGUROS:

- Realización de Consultas en la Correduría de Marín Domenech sobre los diferentes tipos de seguros.

OTROS SERVICIOS:

- Formación específica del sector
- Bolsa de empleo
- Central de reservas de hospedaje y restauración

**LA MEJOR OFERTA
EN ELECTRICIDAD CON
HORECA ENERGIA**

*** MATERIAL QUE FACILITAMOS:**

- Libro de Hojas de Reclamaciones
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Listas de precios
- Carteles de obligada exposición
- Información y documentación de ALÉRGICOS

DESCUENTOS EN:

- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- PROTECCIÓN DE DATOS
- CLINICAS DENTALES
- SEGUROS MEDICOS
- ALIMENTACIÓN
- FORMACIÓN
- CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
A 18€ POR ALUMNO ASOCIADO
- CURSOS DE LEGIONELOSIS
- CURSOS DE COCTELERÍA
- DESCUENTOS EN LA SGAE Y AGEDI

Y MUCHO MÁS... !!!

ACTIVIDAD EMPRESARIAL

'Cádiz, a pedir de boca', nueva guía gastronómica del Patronato de Turismo

Diputación ha editado 5.000 ejemplares de una guía en español que se puede descargar en la web www.cadizturismo.com

La diputada Turismo, María Dolores Varo, presentó en Rota la nueva guía gastronómica de la provincia de Cádiz, bajo el título 'Cádiz a pedir de boca'. La guía muestra más de 600 lugares imprescindibles para disfrutar de la buena mesa, las vistas y los productos más representativos de cada localidad.

El alcalde de Rota, José Javier Ruiz Arana, agradeció la elección de Rota para presentar la guía, un respaldo a su crecimiento e innovación como destino gastronómico. María Dolores Varo afirmó que el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación ha editado la guía porque "entendemos que la gastronomía es una oportunidad para conocer la provincia, ayuda a redistribuir la riqueza, fomenta las visitas a todos los municipios y porque es un atractivo que está vigente todo el año".

El resultado es una guía que ofrece 609 propuestas, 240 novedades respecto a la edición anterior y 275 nuevas fotografías de toda la provincia.

'Don Pan' actualiza su tradicional imagen en su 30 aniversario

La firma de panadería y pastelería 'Don Pan' ha renovado su imagen. El panadero que acompañaba su nombre desaparecerá hasta dejar de ser el representante de las pastelerías del grupo familiar Ordoñez, para dejar paso a una imagen más moderna, conservando el punto de partida artesanal que les caracteriza. El motivo es adaptarse a los nuevos tiempos, dar un nuevo impulso a la marca, cuando faltan meses para que 'Don Pan' cumpla 30 años de su creación, dentro de un grupo más antiguo, de la mano de Saturnino, Manuel y José María Ordóñez.



El nuevo logotipo es obra del equipo jerezano de diseño 'Mesa 12', que ha realizado trabajos gráficos para restaurantes como 'Venta Melchor' o 'El Campero'. Las letras 'D' y 'P' aparecen superpuestas y unidas y llevando toda la carga visual. Uno de los extremos muestra un final que refleja la textura blanda de la masa cuando se trabaja, como referencia a este producto como base de su elaboración artesanal.



UN NACIMIENTO MUY ORIGINAL.- En el 'Bar Terraza', en la Plaza Catedral de Cádiz, tienen forma muy peculiar de poner su nacimiento. Lo diseña y lo pone Manuel Presaras, un crack. En la foto, el empresario hostelero, Miguel Pelayo, junto a su 'belén' (es la fachada del bar que dirige), y Antonio Carrión. Felicidades...

'Premios de Hostelería 2017' de la FEHR



En el Teatro Liceo de Salamanca se celebró la entrega de los Premios Nacionales de Hostelería, organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con la Asociación de Salamanca. Los premios reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación, la responsabilidad social, la cultura, la sostenibilidad, compromiso con personas con discapacidad, con la calidad, etc y que pueden ser un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la Hostelería y aportar buenos modelos a seguir.

Las asociaciones de FEHR participan activamente, presentando las candidaturas de aquellas empresas que reúnen méritos en cada una de las categorías, si bien las propias empresas, siempre que pertenezcan a FEHR, podrán presentarse directamente, enviando un dossier ilustrativo que acredite los méritos que le hacen optar a las diferentes categorías. Además de los premios, el jurado otorga una serie de reconocimientos a diferentes entidades, personalidades e instituciones que destacan por su colaboración con el sector y por sus acciones encaminadas a favorecer y dinamizar la Hostelería nacional.

Fundada en 1977, la FEHR está formada por asociaciones empresariales de toda España y representan a los 280.000 restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos de la restauración, además de los 30.000 locales de alojamiento. Da trabajo a más de 1,6 millones de personas y tiene un volumen de ventas de 119.893 millones de euros. En conjunto, aporta el 6,8% al PIB de la economía española (5,3% restauración y 1,5% alojamiento).

Esta edición de los premios FEHR ha sido posible gracias a la colaboración de estas empresas e instituciones: Ayuntamiento de Salamanca, AGEDI-AIE, Alimentaria2018, Calvo, Campofrío Smart Solutions, Coca-Cola, Elmar, FiSan, Fundación ONCE, Gros Mercat, Lactalis Foodservice Iberia, Mahou- San Miguel, Makro, ONCE, Oriwa, Pernod Ricard Bodegas, Philip Morris, SGAE, Toscaf, Unilever Food Solutions, Vichy Catalán y Vodafone.

PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA

EMPRESARIO HOSTELERO: Jesús Acín (Zaragoza)

EMPRESA: Mesón Cuevas del Vino (Chinchón, Madrid)

EMPRESA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO:
Restaurante Erre Ramón Freixa

RESPONSABILIDAD SOCIAL: AUSOLAN (Guipúzcoa)

DISCAPACIDAD: Ruralsuite Hotel (Cascante, Navarra)

INNOVACIÓN: Restaurante Spoonik (Barcelona)

CALIDAD: Restaurante Manolo (Madrid)

CULTURA: Casa Consuelo (Luarca, Asturias)

SOSTENIBILIDAD: Casa Elena (Cabañas de Sagra, Toledo)

**PREMIO ESPECIAL A LA CONCORDIA,
'JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA':** José María Rubio

RECONOCIMIENTOS

EMPRESA: Unilever

ENTIDAD: Ayuntamiento de Salamanca

PERSONA: Alfons Herrero

MEDIO DE COMUNICACIÓN: Servimedia

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: Cristina Sellés (Asociación de Hostelería y Turismo de Denia-Marina Alta)

PROFESIONAL DE ASOCIACIÓN: Javier Arenillas (FEADRS)

RESTAURANTE CENTENARIO: Café Moderno (Logroño)

ESCUELA DE FORMACIÓN: Escuela de Hostelería Fonda Veracruz (Salamanca)



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



Café oficial en más de 650 restaurantes
galardonados con estrella.

Contacte con nuestros especialistas en café:
900 110 070
www.nespresso.com/pro

DESDE 1804
Cruzcampo



UNA PEQUEÑA DIFERENCIA POR FUERA,
pero igual de
GRANDE POR DENTRO



CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.