



38 Asamblea General

Reuniones de las Asociaciones de Hoteles y Campings

**HORECA
gestiona
a todos
los niveles**





Llega ella

NUEVA BOTELLA.
DISEÑO ORIGINAL DESDE 1915.

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA
JULIO 2015



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

C.I.F. G-11021482

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

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica
Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad
HORECA

Fotografías
Nacho Frade (Fotos Luque)
HORECA, Línea 6 y colaboradores

Depósito Legal
289/82

**Diseño, edición,
redacción y producción**
Línea 6 Comunicación Editorial S. L.
Alameda Apodaca, 22 - 1º
Teléfono: 956 80 82 30

www.linea6.es - linea6@linea6.es

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

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

HORECA, una gran gestión a todos los niveles



El presidente de HORECA saluda a la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, en presencia del consejero Luciano Alonso, en FITUR

Nuestra portada lo dice todo y también esta foto que ilustra esta editorial. HORECA se mueve y gestiona a todos los niveles empresariales y políticos. Estamos donde tenemos que estar para defender los intereses de nuestros asociados y, por supuesto, del interés general de la provincia de Cádiz.

Así lo manifesté en mi intervención en el informe de la presidencia, en la 38 Asamblea General de nuestra Federación que, un año más, fue un éxito de participación y de colaboración de proveedores, industrias y del mundo hostelero y empresarial.

Que a nadie le quepa duda que desde esta presidencia se seguirá aunando voluntades y haciendo mil gestiones para llevar a buen puerto todos los proyectos e iniciativas que presentamos en tiempo y forma.

Mi enhorabuena a los presidentes de la Asociación de Hoteles, Stefaan de Clerck, y al de la Asociación de Campamentos de Turismo y Ciudades de Vacaciones, José María Rodríguez Revelles. Sus asambleas han sido una demostración de participación y se han debatido cuestiones muy importantes para el futuro turístico de esta provincia.

Finalmente, nuestra enhorabuena también a los nuevos ayuntamientos, Diputación y Junta de Andalucía con el deseo de que nuestras relaciones continúen siendo positivas y que deriven en realidades que potencien aún más Cádiz y su provincia.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA

En el periódico digital **Empresas imparables (empresasimparables.com)** se publicó una entrevista con **Antonio de María Ceballos, presidente de HORECA** que, por su interés, reproducimos textualmente, con fotos de **JC Sánchez**

ANTONIO DE MARÍA:

“Hay que romper ya la estacionalidad e ir al horario libre en la Hostelería”

Es el rostro amable de la Hostelería en la provincia de Cádiz, Antonio María de Ceballos recibe a EMPRESAS en las oficinas de HORECA en la capital y tiene en agenda asuntos claves ante el inicio de la temporada veraniega. Acaba de reunirse, como presidente de Horeca Andalucía, con el consejero de Presidencia de la Junta de Andalucía, el gaditano Manuel Jiménez Barrios. Pregunta obvia:

¿Cómo está el sector?

Creemos que en estos momentos hay limitaciones importantes que impiden que el sector crezca o desarrolle al cien por cien su capacidad y la más importante son las derivadas de los horarios de cierre. Habría que aumentar una hora, porque lo que no es normal que a las dos, a las tres o a las cuatro, dependiendo de la actividad, llegue la Policía a desalojar a los clientes de los establecimientos, en un lugar donde se dice que el turismo es la primera industria y la gente está de vacaciones y no tiene que madrugar por la mañana.

¿Tan grave es el problema?

El tema de las terrazas en Andalucía, por ejemplo un paseo marítimo donde nos encontramos que a las dos de la madrugada hay que cerrarlas. Eso no puede ser.

Usted viene hablando de la necesidad de dinamizar el sector ¿a qué se refiere concretamente?

Los clientes nos demandan en la Hostelería otra oferta, no solamente beber y comer. Creemos que hay que autorizar las actuaciones en directo, acústicas, en Jerez, El Puerto y Cádiz, se han creado iniciativas para apoyarlas.

Todas las actividades que estamos realizando para ampliar la capacidad de oferta en la hostelería benefician a más colectivos, mientras más trabajemos, más vendemos y más compramos con lo que los proveedores se benefician. Tiene un efecto multiplicador y estamos en unos momentos en los que hay que captar el mayor número de consumidores y elevar el consumo.



Parece que la Administración trabaja en una nueva clasificación de establecimientos de Hostelería...

Ahora quieren adaptarse a la clasificación, por puntos, europea. El sector ha dicho que sí, pero cuando hemos visto el proyecto resulta que no tiene nada que ver con el proyecto europeo. Se trata de valorar por puntos, pero nos encontraríamos que los hoteles de cuatro estrellas pasarían a tener tres, algo demencial.

Nuestros hoteles se verían perjudicados porque están por encima de muchos incluidos en esa clasificación europea. Es un decreto que viene amañado, baja puntos a nuestras clasificaciones para luego poder complementar esa puntuación con temas sociales, que haya guarderías, salones de descanso, número de puestos de trabajo, una serie de circunstancias que son laborales y forman parte del acuerdo entre empresa y trabajadores, cuestiones que han de hablarse en los convenios y que en ningún caso pueden estar en una clasificación técnica. Nos encontraríamos con la de Europa, la de Andalucía y 16 más, una por cada autonomía.

Otro asunto donde siempre hay polémica es en el alquiler de viviendas y la competencia con el sector

Turismo le llama vivienda turística vacacional y nosotros, aquí en Cádiz, le llamamos vivienda vacacional. Nuestra posición es que la primera semana solo se pueda alquilar por parte del sector hotelero, es decir, hoteles, hostales, apartamentos turísticos y camping. La idea es que se elimine toda la competencia desleal que se nos está haciendo desde las viviendas, alquilando habitaciones y aprovechando las páginas web.

“HAY QUE POTENCIAR TODAS LAS ACTIVIDADES EN LA HOSTELERÍA Y EN LAS TERRAZAS HABRÍA QUE AUTORIZAR LAS ACTUACIONES EN DIRECTO, ACÚSTICAS... AQUÍ YA HAY INICIATIVAS PARA APOYARLAS”

Con una media de ocupación anual del 52% en la provincia de Cádiz no se justifica que hay que poner habitaciones, pisos, o chalés a disposición de la clientela turística cuando el sector tiene suficiente oferta y representación. El reto es romper la estacionalidad, que no se cierren los hoteles y se mantengan abiertos en invierno.

HORECA afronta ahora la creación de una gran central de reservas propia, ¿qué puede adelantar?

Se llama ReservON, una central de reservas nacional para restaurantes y bares. Gracias a una aplicación, cualquier persona, en cualquier punto de España, dispondrá de toda la información necesaria de Hostelería, rutas por navegador para llegar, ofertas, reservas, ver el menú, todo. Luego hay algo novedoso y es el menú cardiosaludable.

Una directiva europea nos obliga a informar sobre los alérgenos, por lo que hemos creado un modelo digital en diez idiomas. Una vez tienes la tableta el cliente elige su idioma y todo se traduce, los precios se adaptan, puede seleccionar el menú si no toleras el gluten, o la lactosa o si eres árabe y quieres un menú Halal. A la cocina le llega una orden del trabajo en la que el cliente ha seleccionado lo que quiere comer.

¿Más asuntos?

Nos preocupa el real decreto que se está elaborando para regular el consumo de bebidas alcohólicas en la Hostelería, eso de que hará falta una segunda licencia...el sector está asusta-



dísimo. En muchos países hay establecimientos que no venden alcohol y si quieren hacerlo hay que sacar otra licencia.

HORECA Energía

Antonio María está entusiasmado con el proyecto que aprobó la FEHR: “Horeca Energía facilitará ahorros de hasta el 50 por ciento en la factura eléctrica de nuestros asociados”.

Y es una gran operación, baste tener en cuenta que hay 350.000 establecimientos de hostelería susceptibles de sumarse a la nueva comercializadora, que contará con un certificado de proveedor de energía, emitido por la Comisión Nacional de la Energía. Para obtenerlo, una empresa debe haber demostrado una capacidad suficiente de suministro de energía.

“Con nuestro modelo Facility Services podrá optimizar la gestión de su hotel más de un 20%”

- ✓ Un **único interlocutor** hará su gestión más fácil.
- ✓ **Despreocúpese** de los aspectos ajenos a su actividad principal.
- ✓ **Sinergia** entre diferentes servicios.
- ✓ **Ahorro** de tiempo y costes.

Más información en: info@ecogestionedificios.com www.ecogestionedificios.com

Tel. 956 108 121 - 672 799 559

ECOGESTIÓN DE EDIFICIOS



El ministro Alfonso Alonso preside el acto del Día de la Provincia en el Gran Teatro Falla

LA CEREMONIA DE ENTREGA DE MEDALLAS VOLVIÓ A LA CAPITAL DESPUÉS DE HABERSE CELEBRADO EN SAN FERNANDO EN 2013 Y EN JEREZ EN 2014

Diputación celebró el Día de la Provincia de Cádiz -19 de marzo- con la entrega de las medallas que reconocieron las trayectorias ejemplares del pintor Hernán Cortés, la bailaora Sara Baras, la asamblea provincial de Cruz Roja, la fábrica de Acerinox del Campo de Gibraltar, la ONCE, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de Jerez, Manzana de Sanlúcar y Vinagre, las Unidades de Gestión Clínica del Servicio de Oncología de la provincia de Cádiz y el Centro de Recuperación de Personas con Discapacidad Física, ubicado en San Fernando.

La ceremonia, desarrollada en el Teatro Falla de Cádiz, estuvo presidida por el ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Alfonso Alonso junto al presidente de Diputación, José Loaiza y la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez.

En el preámbulo del acto se guardó un minuto de silencio por las personas fallecidas en el atentado de Túnez. Tras la lectura del acta en la que se acreditan las distinciones del Día de la Provincia, aprobadas por el Pleno de Diputación celebrado el 18 de febrero, Teófila Martínez, alcaldesa de Cádiz, agradeció que "un templo de la cultura de Cádiz, como es el Gran Teatro Falla" fuera el escenario del 19 de marzo.



El presidente de la Diputación, José Loaiza, valoró los méritos de las personas y entidades distinguidas y recordó a los diputados doceañistas que "se jugaron la vida por darle a España un futuro mejor".

El ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Alfonso Alonso, intervino con palabras de agradecimiento a la sociedad de la provincia de Cádiz, representada en las personas y entidades premiadas. Reconoció -en referencia al difícil contexto de 1812, cuando se promulgó la primera Constitución española- que "siempre estaremos en deuda con Cádiz", el lugar donde se sembró la semilla de la libertad.

Valoró la "audacia de esta tierra. Aquí hay arte, pasión, capacidad de compromiso y afán de superación", incidió el ministro quien concluyó que "os merecáis que desde el Gobierno de España os devolvamos algo de lo muchísimo que nos dais".

Bienvenida a los nuevos Ayuntamientos

El presidente de HORECA, Antonio de María, en nombre del Consejo de Administración y del suyo propio, da la bienvenida a todos los nuevos Ayuntamientos, Diputación provincial y Junta de Andalucía, en la seguridad que, con diálogo y buenas disposición por las partes se lleguen a acuerdos puntuales en bien del sector hostelero y el turismo en la provincia gaditana.

FRAN GONZÁLEZ Y JIMÉNEZ BARRIOS, EN HORECA

El socialista Fran González, y el consejero de la Presidencia de la Junta de Andalucía, Manuel Jiménez Barrios, se reunieron, en la sede de HORECA, con representantes de la Patronal de la Hostelería en la provincia para conocer la realidad del sector.

"Los hosteleros siempre me han manifestado su problemática acerca de la normativa, que les resulta muy restrictiva. De ahí la organización de este encuentro en el que han podido transmitir a los responsables de la Junta de Andalucía la necesidad de adaptarla a la realidad actual, respetando siempre los intereses y demandas de los vecinos", explica Fran González. "No puede ser que en una ciudad como Cádiz los hosteleros encuentren tantas trabas para la apertura y la gestión de sus negocios. Este es un sector que crea muchos puestos de trabajo, por lo que hay que cuidarlo e incentivar su desarrollo. Sólo así conseguiremos atraer la inversión".

Por su parte, Manuel Jiménez Barrios consideró que "este encuentro tiene como objetivo escuchar los planteamientos del sector hostelero y que, a partir de él, se creen grupos de trabajo que sean capaces de adaptar la normativa conjugando el interés de los vecinos con el de los empresarios".

CON TEÓFILA MARTÍNEZ Y CONCEJALES DEL PP

Teófila Martínez mantuvo, junto a miembros de su partido, una reunión con HORECA de cara a las elecciones del 24 de mayo. Ambas partes dejaron sobre la mesa propuestas e intenciones de promociones y apoyos en busca de lo mejor para el sector hostelero y la capital. El presidente de la patronal, Antonio de María, y los empresarios Mikel Elorza, Raúl Cueto, Noelia Martínez y Kiki Peñalver estuvieron en la reunión.

REUNIÓN CON FELIPE MARÍN Y MIEMBROS DE UPYD

El candidato a la Alcaldía de Cádiz, Felipe Marín, y miembros del consejo local de UPYD mantuvieron un encuentro en la sede de HORECA con el presidente Antonio de María Ceballos y la gerente M^ª Paz Núñez respectivamente.

En la reunión la formación política conoció las propuestas que la Federación de Empresarios de Hostelería tiene pensadas de cara a dinamizar el sector en la ciudad, entre las que cabe destacar la creación de un centro polivalente en los terrenos de la antigua Navalips, la potenciación y puesta en valor del Castillo de San Sebastián o la explotación de todo lo relativo al turismo de cruceros en Cádiz.



XV Asamblea Provincial de Hoteles

En el Trip Caleta se celebró la XV Asamblea de la Asociación de Hoteles, que preside Stefaan De Clerck que, en sus primeras palabras dio las gracias a la dirección del hotel por su acogida y la bienvenida a los hoteles que han entrado a formar parte de la Asociación. Los temas más interesantes del discurso del presidente De Clerck, que estuvo acompañado por el presidente de HORECA, Antonio de María y la gerente, Mari Paz Núñez, fueron los siguientes:

- El 2014 fue el año en el que se consolidó la tendencia de crecimiento pero sin dejar de olvidar estos últimos 5 años de caída de ingresos continuada, en la que 2013 ha sido de los peores años de la historia en términos de rentabilidad, al menos que tenga en mente, o si me permiten el peor año desde la entrada del euro...

- Nuestro sector fue el último en entrar en crisis y los datos evidencian que ha sido el primero en iniciar su reactivación. Este año 2015 será el de la estabilización, lo que quiere decir... que será un año de referencia para los años venideros o posteriores. Y explicándome mejor mucho tendremos que trabajar para que 2016, sea igual o mejor que este año en curso.

- Durante la crisis los empresarios y profesionales del sector hemos aprendido mucho sobre como buscar la optimización de los recursos sin que hubiera disminución en la calidad y servicio de atención al cliente, es decir que la crisis nos ha ayudado a conocer mejor nuestros negocios y a tomar decisiones importantes por el bien la empresa y de nuestros trabajadores. Tenemos que luchar juntos por los intereses del 'destino Cádiz provincia'.

EN CUANTO A DATOS GENERALES

- Los establecimientos reglados (hoteles, apartamentos, campings y casas rurales) alcanzaron los 57 millones de pernoctaciones, un 5,7% más que en el ejercicio anterior y la cifra más alta desde que existen estudios. El año pasado crecieron los afiliados a la Seguridad Social, la industria turística generó un 7,5% más de empleos que en 2013 y la comunidad arañó cuota de mercado a otros destinos competidores del país.

- Este año el escenario es "prometedor" pero no exento de complejidad por variables exógenas como el precio del crudo, el tipo de cambio o las posibles tensiones geopolíticas.

- Caso claro el de Colau en Barcelona que apuesta por limitar el turismo y en Madrid, la alcaldesa Carmena quiere quitar la delegación de turismo. No entendemos nada cuando la industria turística es uno de nuestros principales motores para la recuperación.

- Un total de 22,5 millones de turistas extranjeros visitaron España en los primeros cinco meses del año, 1,1 millones más



que un año antes, según datos de Frontur, difundida por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo. Entre los países emisores, destacó Francia, con un incremento del 8,2% y Estados Unidos, con un 13,2%. Por comunidades autónomas de destino, Madrid experimentó el mayor incremento, un 11,7%, seguida de Baleares y Andalucía, con un 7,7% en ambos casos.

- Destacó la promoción que se ha llevado a cabo por el Patronato Provincial de Turismo con su presencia en las principales ferias de turismo a nivel mundial como es FITUR, ITB de Berlín, World Travel Market. Asistiendo y convocando reuniones con los principales actores de la promoción, en distintos destinos del país, tales como Andalucía a todo Tren, con presentaciones en Sevilla, Córdoba, Jaén, Zaragoza, Barcelona, etc... Se han mantenido reuniones con el Patronato Provincial de Turismo, al objeto de no descuidar la promoción.

- La Cámara de Comercio también ha participado y colaborado con las empresas en varias promociones.

RECORDAR

- De aquí a final de año, si un grupo de 6 empresas/CIF/Autónomos está interesado en visitar/participar en alguna feria o mercado concreto, podemos apoyar la acción hasta en un 80%. Es decir, el coste para las empresas sería sólo del 20%.

- No olvidar tampoco la promoción indirecta igualmente que nos ha proporcionado varios eventos y acontecimientos de gran relevancia tanto a nivel nacional como internacional como ha sido el nombramiento de Jerez como Ciudad Europea del Vino 2.014, la Vuelta Ciclista a España 2014, que mostró a vista de pájaro, un extraordinario y único paisaje de nuestra provincia, las diferentes rutas del Atún, que se celebran en Barbate, Zahara de los Atunes, Conil, y que año tras años atraen visitantes de todo el país.



- Tenemos que dar las gracias a Antonio Real por la magnífica gestión que ha realizado en el Ayuntamiento de Jerez estos últimos 4 años y deseándole lo mejor en su nueva etapa al frente del hotel Guadacorte Park en Los Barrios.

- Se sigue apostando por diversificar la oferta vacacional y combatir el estacionalidad, en este sentido unido a concretas iniciativas de administraciones sirva de ejemplo la puesta en marcha por el Patronato Provincial de Turismo y los ayuntamientos de Cádiz, El Puerto de Santa María, San Fernando, Chiclana y Jerez, el 'Proyecto Turismo todo el año'.

- La singularidad geográfica de nuestra provincia favorece el desarrollo de nuevas formas de turismo como es el náutico, que unido a un turismo deportivo y saludable rompan esa estacionalidad; el turismo de bicicleta también está en pleno auge como se demuestra en Valencia y Alicante.

AEROPUERTO DE JEREZ

- Fundamental en nuestro desarrollo turístico es el aeropuerto de Jerez el cual pretende recuperar el terreno perdido hace un tiempo respecto a la pérdida de viajeros. Así, el aeródromo jerezano, registra 17 destinos, de los que 13 son internacionales y los cuatro restantes a destinos nacionales.

- Una de las mayores novedades de la temporada es el vuelo regular con Vitoria y la conexión entre Jerez y Keflavik, una pequeña localidad de Islandia, a 40 kilómetros de Reykiavik.

ANGEL LEÓN

- En los últimos años nuestra gastronomía se ha posicionado como uno de los principales recursos turísticos de nuestra provincia, gracias a una nueva generación de cocineros andaluces, entre ellos Ángel León, que reinventando las recetas de siempre ha situado a la gastronomía de esta tierra entre las más reconocidas a nivel mundial.

- En septiembre Ángel León, el reconocido «Chef del mar» iniciará una nueva andadura con otro restaurante, ubicado en El Puerto, en un molino de mareas, donde habrá un laboratorio de investigación, además de la parte gastronómica dedicada al



restaurante. Con dos estrellas Michelin para nuestra provincia es muy importante ya que ayuda a posicionar nuestra provincia en el mapa. Nos da prestigio y categoría.

- Destacar igualmente otras modalidades de turismo que se encuentran en auge en la actualidad como es el Turismo de Congresos, Turismo de Salud, Turismo enológico, el Turismo rural, Turismo cultural, Turismo Industrial, etc.

EN CUANTO A LA SITUACIÓN POLITICA

- HORECA siempre ha estado al margen de los asuntos políticos pero, tras los cambios en las instituciones, estaremos muy pendientes para que cuenten con nuestras propuestas y apoyen nuestras ideas.

- Se ha nombrado ya al nuevo consejero de Turismo de la Junta Francisco Javier Fernandez Hernández que entendemos que será positivo para el sector que Diputación como Junta de Andalucía tengan un mismo signo político.

- Será importante ver también los asuntos sobre ayudas subvenciones y créditos a empresas después de estos años tan difíciles donde se ha sufrido mucho. A la finalización de esta asamblea habrá dos breves exposiciones, que nos darán una idea más concreta de los nuevos caminos de la informática, y las herramientas que se ponen a nuestra disposición para realizar nuestro trabajo en las mejores condiciones y con los mejores resultados.

- La temporada de playa hay que ampliarla al máximo posible no puede ser que tenemos playas sin ningún servicio sin baños, sin socorristas, sin limpieza, a partir del 15 septiembre cuando la gran mayoría de nuestros hoteles de playa están llenos y sobre todo de extranjeros, que son los primeros embajadores de nuestro destino fuera de España

- Otro tema interesante es la revisión del IBI de nuestras empresas, que ha supuesto un ahorro desde el 10% al 20% en el mejor de los casos.

PASA A PÁGINA SIGUIENTE ➔



AUTOESCUELA Y FORMACIÓN BONIFICADA Y HOMOLOGADA

A2, A, B, C, AM, CAP y ADR.

TPC, Legionela, Gases Fluorados, Fitosanitarios, Biocidas de Higinene Veterinaria, Inglés (B1 y B2), RITE y más de 1000 cursos de formación.

INGENIERÍA Y DESARROLLO

Dirección Integrada de Proyectos, Urbanismo, Obra civil, Topografía, Estudios Acústicos, etc...

CONSULTORÍA DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD

Certificados de Eficiencia Energética, Impacto Medioambiental, SIGs, SGMA, Calificación Ambiental, Implantación y Auditoría de Sistemas.

LABORATORIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Análisis Físicos - Químicos, Microbiológicos y Medio ambientales, Registro sanitario, PGH, APPCC, ISO 22.000, IFS, BRC, UNE 155.000.

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

Domicilio Social y Sede Central:
C/ Áncora Nº2, Locales 10 y 11, C.C. "El Ancla", El Puerto de Santa María

www.sidma.es | info@sidma.es | T/F: 956 480 321

sidma
CONSULTORIA
INGENIERIA
FORMACION
AUTOESCUELA
LABORATORIO
SEGUROS
SERVICIOS
TELECO



CONVENIO COLECTIVO

Alfonso Jiménez, padre e hijo, explicaron los pormenores del nuevo convenio colectivo firmado, aclarando cuantas dudas le fueron planteadas por los empresarios.

- Se han mantenido reuniones con los principales actores turísticos, estando presentes a nivel asociativo y con representación tanto a nivel regional, nacional e internacional.

- Se utilizan las redes sociales e Internet para publicitar ofertas, sin disponer del más mínimo permiso y por supuesto, sin estar dados de alta en ningún organismo oficial. Hubo reuniones con representantes de Booking, mostrándoles nuestro malestar y disconformidad con que los alojamientos ilegales utilicen este portal de reservas. Hay que seguir luchando -ya advertimos a las administraciones- para la erradicación de la competencia desleal y la economía sumergida. Clandestinidad que se hace especialmente sangrante en hospedaje.

NORMATIVAS

En el ámbito normativo se han producido importantes cambios normativos que nos afectan. Entre ellos:

- Proyecto Regulación Clasificación Hotelera por puntos
- Proyecto Regulación Viviendas Turísticas
- Real Decreto 895/2013, de 15 noviembre por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.
- Decreto Ley para la Protección del Litoral en Andalucía.
- Modificación Decreto 47/2004
- Real Decreto 828/2013, de 25 de octubre, que desarrolla el Reglamento del IVA de Caja.
- Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de Piscinas.
- Decreto Ley 3/2014, de 28 de febrero de medidas urgentes para el fomento del empleo y la contratación indefinida.
- Decreto Ley 16/2013. Novedades en la Legislación Laboral. Plus de transporte, comidas etc...
- Bonificación en las cuotas empresariales fijos discontinuos.
- Ley de Presupuestos Generales del Estado, prórroga Ley 3/2012, de 6 de julio.
- Ley de Emprendedores de 28 de septiembre de 2.013.
- Firma Acuerdo Laboral de Hostelería ALHE V



CLAUSURA

Antonio de María, en la clausura de la asamblea, estuvo acompañado por el concejal David Navarro y Manolo González Piñero, delegado provincial de Turismo.

- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos

- Decreto 143/2014, 2 de octubre, de regulación de la organización y funcionamiento del Registro de Turismo de Andalucía

JORNADAS

- Este año se han realizado varias Jornadas. Se ha continuado con la colaboración con la Junta de Andalucía, talleres Andalucía Lab, Ciclos de Experiencias Gastronómicas. Hotel Playa Victoria, Jornada Inteligencia Emocional en la Empresa. Cómo mejorar la cuenta de resultados. Jornada Ahorro Energético ITH. Seminario de Innovación Turística. Ciclos de Experiencias Gastronómica Hotel Playa, Colegio de Veterinario, etc...

ULTIMAS NOTICIAS DE INTERÉS....

-Dicen que va a ser un verano más caluroso de lo normal. Eso ayudará a las terrazas y al consumo...Cosa que el año pasado sufrimos ya que fue un verano bastante atípico y frío...

-En mayo el empleo turístico subió un 4,7% como respecto a mismo mes del año pasado.

-Existe una caída importante de mercado ruso en general en toda España y más concreto en Cataluña debido al bloqueo que existe actualmente con la unión europea. Mi opinión es que es un mercado que sin despreciar, dedicarle menos tiempo y recursos y apuntar más a otros destinos que están más al alcance y con mejores previsiones de crecimiento. Como los nórdicos y sobre todo también británico y Países Bajos.

-En enero desde la junta de Andalucía decían que el turismo este año iba a tener un crecimiento en torno al 5 %. Entendemos que será esa la línea pero esperamos mejorar esos resultados teniendo en cuenta que venimos 5 años en caída.....

-Condohotel nueva apuesta de los hoteleros que nos hacen pensar hacia el futuro de nuestro sector.

Tras la intervención del presidente se abrió un debate y se cumplió el orden del día de la asamblea. Como había anunciado el presidente De Clerck.

Premios a hoteles de la provincia de Cádiz



El presidente de la Asociación Provincial de Hoteles, Stefaan De Clerck destacó los galardones y las siguientes efemérides:

XV Aniversario Hotel Meliá Sancti Petri; TRIVAGO, Hipotels Gran Conil, mejor hotel de playa 2014: premios TUI: Hotel Duque de Nájera, Hotel Playa de la Luz, Hotel Fuerte Conil, Hotel Parador Atlántico, Premio Hotel del Año, periódico El Mundo.

Premio Travelife Gold: Hotel Playa de la Luz y Duque de Nájera. Hotel Las Cortes de Cádiz, Josefa Díaz, Premio Cádiz de Promoción Turística, Condecoración Guardia Civil. José Ruíz Ayuso, Hipotels, Hotel Antonio Zahara de los Atunes. Concurso Nacional de Tapas de Valladolid.

Premio Top Quality, otorgado a todos los hoteles del Grupo Hipotels: San Valentín, Fuerte Hoteles y Hotel Duque de Nájera.

El presidente de la Asociación, Stefaan De Clerck, dio la enhorabuena a todos los premiados que "hacen que nuestra provincia se fortalezca y siga creciendo como destino".

PREMIOS 'TUI' A HOTELES DE LA PROVINCIA

El Touroperador alemán, número 1 en Europa, ha lanzado un nuevo galardón, para premiar, los 250 mejores hoteles de su portfolio mundial, en base del ranking del cuestionario online que pueden rellenar los clientes TUI después de su viaje, para documentar su satisfacción con la calidad el establecimiento elegido.

En la provincia de Cadiz son 9 hoteles que han conseguido la condecoración:

- Hipotel Flamenco de Conil
- Hipotel Gran Conil
- Hipotel Barrosa Palace
- Hipotel Barrosa Park
- Hipotel Barrosa Garden
- Hipotel Sensimar Playa la Barrosa
- Valentín Sancti Petri
- Fuerte Conil
- Duque de Nájera

La entrega se realizó en un acto celebrado en el hotel Sensimar Playa la Barrosa.

NUEVOS ASOCIADOS

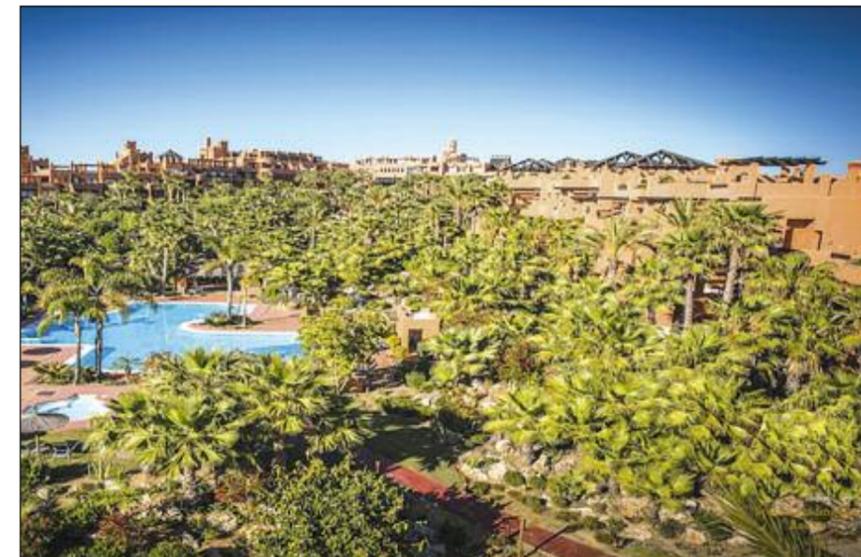
Stefaan De Clerck informó sobre los hoteles que son nuevos asociados y que son los siguientes:

- Hotel El Convento, Cádiz
- Hotel Confortel Tartesus Sancti Petri
- Hotel Barceló Sancti Petri
- Hotel Restaurante Calderón
- Hotel Avante Nuestra Señora del Rocío
- Hotel La Peña, Tarifa
- Hotel Alojamiento Rural Sajorami Beach
- Hotel Rural El Tesorillo

El Hotel Barceló Sancti Petri recibe por quinto año su Certificado de Excelencia

El hotel Barceló Sancti Petri Spa ha sido calificado como Excelente por 326 viajeros. El Certificado de Excelencia Tripadvisor, se trata de un reconocimiento basado en las opiniones de los usuarios, quienes a través de sus puntuaciones distinguen al hotel. Sin duda, es un magnífico logro haber renovado este premio por quinto año.

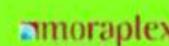
La dirección del hotel destaca su satisfacción ya que este Certificado de Excelencia solo se otorga a los mejores hoteles: "Compartimos con orgullo este reconocimiento y agradecemos que nos hayan elegido. Esperamos seguir siendo un hotel de referencia y continuar brindando lo mejor que podamos dar".

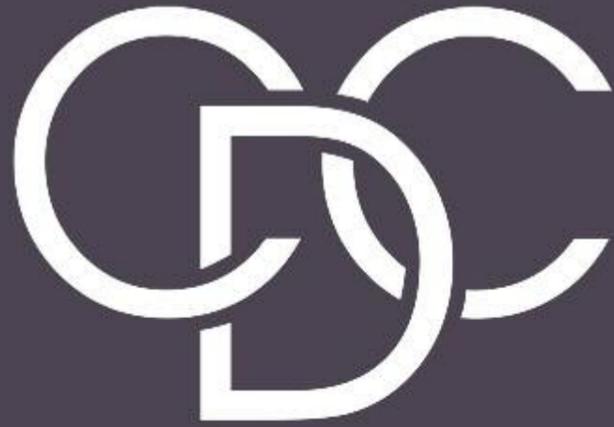


Avd. de los Descubrimientos
Parc. 7-10. Pol Comercial Urbisur
11130 Chiclana (Cádiz)
Telf. 956 53 57 70 / 956 53 67 20
Fax. 956 90 30 19
fax@colchoneriakoala.eu

PRESUPUESTOS A SU MEDIDA

DESCUENTOS ESPECIALES
PARA ASOCIADOS A HO.RE.CA.





Clínica Dental Copano

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

SISTEMA ALL ON FOUR

Extracción • Implantes • Prótesis en el mismo día



IMPLANTOLOGÍA AVANZADA 3D | REGENERACIÓN ÓSEA CON PLASMA

NUESTRA EXPERIENCIA AL SERVICIO DE SU SONRISA

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



XXXVIII Asamblea General de HORECA

- EL PRESIDENTE ANTONIO DE MARÍA OFRECIÓ UN AMPLIO INFORME DE GESTIÓN QUE FUE MUY APLAUDIDO
- SE CELEBRARON ELECCIONES A CARGOS VACANTES EN CUATRO ASOCIACIONES
- MÁS DE 300 EMPRESARIOS ASISTIERON A LA FERIA DE LA HOSTELERÍA, ENTREGA DE DISTINCIONES A ASOCIADOS Y CONSEJEROS Y SORTEO DE REGALOS
- FUERON APROBADAS POR UNANIMIDAD LAS CUENTAS DE 2014 Y LOS PRESUPUESTOS DE 2015



“Que la gastronomía sea un referente de promoción es una buena iniciativa”

El presidente Antonio de María realizó un detallado y exhaustivo informe anual de la gestión de HORECA y de sus cinco asociaciones. El presidente recibió una gran ovación al finalizar una exposición de la que publicamos sus temás más interesantes.



COMISIÓN TÉCNICA DE TURISMO DE LA JUNTA

Horeca ocupa un puesto en la comisión técnica de Turismo en la Junta de Andalucía, algo muy importante porque allí se ven todas las normativas que salen para nuestro sector. También estamos en el comité ejecutivo de la CEA. Hubo elecciones y dentro del comité ejecutivo represento a la provincia de Cádiz como confederación de empresarios. Javier Sánchez entró de vicepresidente primero y, por tanto, también estamos en una parcela importante para nuestros empresarios, como es nuestra patronal andaluza.

HORECA ENERGÍA

Deciros también que hemos puesto en marcha una serie de proyectos interesantes para nuestro sector. Llama la atención el de Horeca Energía, que va a suponer tener a disposición de los asociados la electricidad a unos precios muy, muy asequibles. Traigo tres estudios que ya ha hecho el equipo técnico de la comercializadora y tengo que decir que los descuentos son importantes.

ALÉRGENOS

Ya salió el reglamento y no queremos inducir a errores a los asociados, que tengan que rectificar. La ley nos obliga a informar verbalmente al cliente de cuáles son los componentes que llevan los platos y por escrito, posteriormente, por si alguien no se fía para poder demostrarlo y que lo compruebe.

HORARIOS

Se han trasladado las inquietudes que el sector de la hostelería expresa a nivel andaluz. La línea va por incrementar una hora todos los horarios.

NOMENCLATOR

Queremos que en los locales que estén insonorizados se puedan hacer actividades musicales aunque por ley sólo lo pueden hacer las salas de fiestas. La idea es que vuelva la clientela porque, después de siete años de crisis, la noche está muerta y los negocios están flojos.

También destacar que el sector de las discotecas en Cádiz, por el nomenclátor, está muy preocupado, temiendo incluso cierres. El motivo es que no se ha regularizado el tema del bai-

le y a los bares de bailes musicales se les amplía el horario una hora, pareciendo ya prácticamente discotecas. Les diferenciaba el horario, y ya ni eso...

SEGURIDAD SOCIAL

Estuvimos reunidos con el secretario de Estado. El uniforme es un material de trabajo, de hecho no te lo puedes llevar a casa, salvo para la limpieza apropiada. Y es un incremento importante para los hoteleros. Cualquier inspección viene y te lo exige, y lo queremos por escrito.

VIVIENDA TURÍSTICA VACACIONAL

El anterior equipo de Gobierno de la Junta de Andalucía estaba tratando de regular aquel apartado de la ley del arrendamiento urbano que decía que el primer mes sería regulado por las autoridades turísticas de cada autonomía...

En Andalucía se pensaba que había que hacerlo desde el primer día. Nosotros nos negamos porque suponía que en determinados portales turísticos, donde los profesionales debemos trabajar, aparecen viviendas personales alquilándose como si fueran alojamientos reglados. Eso hay que erradicarlo y hay mecanismos para hacerlo. El estar 30 días en una página web, ya es un delito. Queremos definir que no pueda aparecer una página web alquilando habitaciones o pisos, salvo que fuera el régimen de apartamentos turísticos conjuntos.



CALIFICACIÓN HOTELERA POR PUNTOS

Hemos mantenido una posición firme, razonable y exigente de que eso no se podía tratar. Se ha mantenido en Cádiz, Andalucía y al final se ha convencido a todos de que ese era el camino que había que emprender. También en Madrid, que quería dar el paso sin mirar las condiciones... Se ha podido conjurar ese peligro, pero hay que seguir en ello. Muy bien la Junta Directiva de Horeca en este sentido. Se ha hecho lo que había que hacer.

LA FORMACIÓN

Tenemos en los tribunales tres sentencias que dicen que del dinero que pagamos en las nóminas de los trabajadores, el 0,6 es para su formación, esto supone 1.900 millones de euros al año que pagamos todos los empresarios. El Estado revertía 190 millones y se quedaba con 1.700 y pico que destinaba a parados, políticas de empleos... Se denunció y hay tres sentencias que dicen que el Estado no puede hacer eso, que es dinero de los empresarios que debe ser para la formación.

Nuestra decisión, junto a la CEOE, es decirle al Gobierno que no vamos a pagar el 0,6 y que cuando queramos formación se pagará y punto. Esto parece que les ha frenado en seco porque estaban muy contentos manejando 1.900 millones para sus propios intereses.

ASOCIACIONES

El sistema asociativo continúa perdido en algunos sentidos porque en vez de reunirnos todos en una Patronal que tenga el peso importante para liderar los problemas que tenemos, seguimos apostando por fórmulas localistas.

Hay que negociar el convenio de Hostelería. ¿Quién lo va a negociar? Horeca, ustedes... ¿Quién lo va a pagar? Ustedes... Sin embargo, se va a beneficiar todo el mundo. Unos cazan el oso y otros se reparten la piel.

AYUNTAMIENTOS

Los hosteleros de El Puerto viven momentos difíciles porque no se llega a índices de ocupación razonables, pero El Puerto

sigue siendo El Puerto. Y el Ayuntamiento, que se dejó ir, deberá tomar medidas.

Hay que conseguir que todos trabajemos en la misma línea. Hubo un cierto enfrentamiento, por decirlo así, y ayuntamientos y empresarios deben ir de la mano, siempre. El interés es que si nuestros pueblos son ricos, nosotros somos ricos... Vivimos del turismo, pero también de la gente que vive en el pueblo...

TURISMO GASTRONÓMICO

Que la gastronomía sea un referente de promoción importante es una buena iniciativa. Llevamos años insistiendo en ello. Se trata de que los platos típicos sean declarados de interés turístico andaluz. ¿Qué es lo que queremos? Que en todos los establecimientos de hostelería vayan resaltados con un color especial para que el visitante sepa que es típico de Andalucía.

Queremos asumir esa parte de responsabilidad que nos toca y que nuestros restaurantes, nuestros bares y nuestras discotecas también, que deben tener consideración turística y no pueden acceder a los pocos beneficios que pueda haber- ofrezcan lo que decimos.

Queremos que nos ayuden con pequeñas subvenciones, que haya un plan renove también en la Hostelería porque al empresario le gusta tener sus instalaciones en las mejores condiciones posibles.

TRANSPORTES E INFRAESTRUCTURAS

Vamos a contar con el Ave Madrid-Cádiz-Madrid, que hará el trayecto en 3 horas y 15 minutos. Sales de Madrid a las 8 y esa misma mañana puedes estar en la playa. Y luego, volverte a las 7 de la tarde para llegar a las 22:30 a casa.

El segundo puente de Cádiz va a ser un icono, van a querer venir muchos sólo para verlo y lógicamente aprovecharán para visitar nuestras instalaciones y empresas. Es un nuevo referente de infraestructura muy importante para la provincia.

PASA A PÁGINA SIGUIENTE ➔



Antonio de María, junto al delegado provincial de turismo Manuel González Piñero, y la diputada Inmaculada Oliveros, visitando la Feria de Hostelería que fue un completo éxito.

Se sigue trabajando en la autovía Vejer-Algeciras y eso está bien porque ha habido retenciones algunos veranos. El nudo de Tres Caminos va a acometerse ya y estará operativo este verano. Seguimos insistiendo en el tren del vino: de Jerez a El Puerto, un tren turístico que sirva para recordar que el segundo tren que hubo en España fue de Jerez a El Puerto precisamente. Es un proyecto que señalaría a nuestra provincia como un referente turístico importante.

INSPECCIONES

Estamos cansados de procedimientos, requerimientos e inspecciones. Parece que formamos parte de una mafia porque no se nos trata como nos merecemos, como personas que hemos empeñado nuestro patrimonio, nuestra vida, que lo esta-

mos pasando muy mal y que muchos se han quedado en el camino... Hay que recuperar la dignidad y el respeto que como empresarios de Hostelería nos debemos.

Esta provincia tiene que apostar definitivamente por el turismo, ya se está hablando de la conexión del túnel de Algeciras a Ceuta, algo que Horeca lleva pidiendo muchísimos años y que ahora ya lo pide hasta el Estado. Estuve en unas jornadas en las que la ministra Ana Pastor decía que la plataforma logística de Cádiz tiene que pasar por ese túnel que conecte Europa con África.

HORECA, UNA PATRONAL MODELO

Quiero transmitir la tranquilidad de que vuestros temas están siempre en la mesa de Horeca, que se miran con mucho interés y cariño y que están en las mejores manos profesionales, el equipo de Horeca, que, con su gerente al frente, continúa haciendo una labor, en estos tiempos difíciles, importante.

Me siento orgulloso de dirigir una Patronal donde la estrella es el asociado, donde se le trata personalmente y en horas que no son ni de oficina. Tenemos una Patronal modelo. Somos gente activa, vemos el futuro, no nos callamos, decimos lo que hay que decir y donde corresponde; sabemos hacerlo y, al mismo tiempo, asumimos responsabilidades y cargas que le responderían a otros..., no nos importa.

Creo que Horeca nació con vocación de servicio, hay personas aquí que participaron en la fundación, a quienes nos tocó llevarla adelante tenemos ese punto de mira: que unos buenos empresarios se empeñaron en tener una buena patronal, estar a la altura, y deciros que confiéis en que ningún momento, mientras siga al frente este equipo, se va a bajar esa línea de trabajo.

AGUANTANDO EL IVA

Vamos consiguiendo cosas, muchas no las apreciamos, pero son importantes, como ha sido aguantar el IVA, que nos lo iban a subir al 21% hasta en tres ocasiones. Sin la patronal de

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



Madrid no lo hubiésemos logrado, por eso es importante tener diferentes estadios en la gestión empresarial. Madrid es importante, Sevilla y Cádiz, por supuesto, y aunque las locales también lo son, entiendo que los empresarios deberíamos apoyar más el proyecto provincial, que es el que está en Europa. Y con las cuotas que pagamos, se cubre todo.

En El Palmar, empiezan a poner el agua. Ahí ha tenido mucho que ver Horeca y por supuesto la asociación de campings, con su presidente José María Revelles al frente. Él sabe la de veces que se ha ido, lo que nos hemos movido... El año pasado se logró en Los Caños...

A veces conseguimos cosas importantes y todo tiene que terminar en un restaurante, un bar o un alojamiento... formamos parte de la sociedad.

CONVENIOS, SEGUROS...

Se han firmado convenios con seguros, bancos de alimentos, bancos, Nespresso, GM... Estamos en todos los sitios, colegios de veterinarios, hemos apoyado otra vez a los colectivos de desfavorecidos, mujeres excluidas y maltratadas, los disminuidos físicos, los psíquicos,... Estamos en todos lados, de verdad, nos dicen el 'Coca-Cola'. Y es bueno, tiene que ser así, que nos vean como algo positivo y bueno para la sociedad.

Hemos colaborado con Cruz Roja, Santa Marta, Rastrillo Nuevo Futuro, Asociación del Cáncer de Mama, Asociación de Barmans, con las hermandades, Escuela de Hostelería, con Agadi...

LA VOZ DE LOS HOSTELEROS

Peleando el tema de la propiedad intelectual estamos en los Tribunales a nivel nacional. Ya son seis las entidades que nos exigen pagos por los derechos. Como presidente de HORECA

estoy en la Confederación de Empresarios como vicepresidente primero. Estoy, representando a todos, en todos los sitios donde tiene que estar la voz de los hosteleros. No lo dudéis, que no reparamos en tiempo ni en esfuerzo... Acudo a mi negocio cuando en Horeca no hay nada que hacer. Tiene que ser así. Y no solo yo, todo el equipo directivo de HORECA está implicado con ánimo de servicio y de aportar conocimientos, capacidad y en esta ocasión, lo vemos en las elecciones celebradas, también juventud. Tiene que haber gente con experiencia y que debe adquirir experiencia... y que eso se refleje en su Consejo de Administración.

INFORMACIÓN A LOS ASOCIADOS

Circulares emitidas: en formato papel, 130. Y en formato mail, 431. Esto hace un total de 561 para mantener informados a todos los asociados. Esto creo que no lo hace nadie. En España, somos un modelo. Está llegando mucha gente a darse de alta, estamos en torno a los 650, no hemos caído. Creo que es cifra importantísima, porque en Málaga, por ejemplo, están en 60. Ha desaparecido la patronal, han hecho otra nueva, otros lo están pasando mal para pagar a sus trabajadores...

Mantenemos una línea razonable, siempre gracias a vosotros. Estoy orgulloso de decir todo lo que hace HORECA. Si no estuvierais conformes, hay elecciones, tiramos hacia otro lado y punto. Somos una patronal moderna, adaptada a los tiempos, con visión de futuro, que está dando frutos. Y eso es debido a que contamos con un colectivo inmejorable.

El presidente Antonio de María finalizó dando las gracias a todos por su atención, asistencia y colaboración y con un sentido recuerdo para "quienes no están ya con nosotros".

Bar Pájaro Pinto
Especialidad en pescados frescos

Pl. Tío de la Tiza, 12
Barrio de la Viña
11002 Cádiz

956 212 082

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

Otros centros GMcash en Andalucía

GMcash ALMERÍA - Paraje de la Cepa - Naves 1,2 y 3.

GMcash GRANADA - Ctra. Granada a Córdoba Km 431.

GMcash MÁLAGA - Ctra. N-340, Km 230 (Cruce de Churriana).

GMcash MARBELLA - Ctra. Comarcal C399.

GMcash MIJAS - C. Camino de las Cañadas, 1.

GMcash MOTRIL - Ctra Almería Km 1,6.

GMcash SEVILLA - Pol. Carretera. Amarilla, Av. Montes Sierra, 32.

Elecciones a cargos vacantes en las cuatro asociaciones

En el punto 5º del orden del día se procedió a las elecciones estatutarias para la provisión de las siguientes vacantes: cuatro vocalías de la Asociación de Hoteles, cuatro vocalías de la Asociación de Cafés Bares, un vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías y un presidente y un vocal de la Asociación de Campings.

En los casos en los que había un solo candidato para cada vacante no se votó, siendo proclamado el elegido por aclamación de la Asamblea. Por tanto sólo se llevó a cabo para la vacante de vocal en la Asociación de Campings.

Los elegidos y re-elegidos fueron los siguientes (en páginas centrales composición del nuevo Consejo de Administración):

-Asociación Provincial de Hoteles

Fueron elegidos: José Ruiz Ayuso (**Hotel Barrosa Palace, Chiclana**); Emilio Vilorio (**Hotel Aldiana Alcaidesa, La Línea**); Susana Ruiz Alborán (**Hoteles Alborán, Algeciras**), Francisco García García Quirós (**Hotel Santa María, El Puerto**)

-Asociación Provincial de Cafés-Bares y Tabernas

Fueron elegidos: Pablo Bonilla Sánchez (**Bar Nahú Centro, Cádiz**); Francisco Díaz Montes, (**Bar Cafetería Don Tapa, Jerez**); Jesús Macías Barba (**Bar Glorieta, Cádiz**) y Luis Rubén Romero Ramírez (**Bar Las Vides, Jerez**).



Mari Paz Núñez, gerente de Horeca, dirige el recuento de votos. En la mesa de las elecciones estuvieron Juan Vallejo, Elena Custodio y Leonardo Calle

-Asociación de Restaurantes y Cafeterías

Elegido: Francisco Custodio Rosso (**Restaurante Los Portales, El Puerto**)

-Asociación de Campamentos de Turismo y Ciudades de Vacaciones

Cesaba como vocal José Antonio Leal de la Flor (Camping Roche, Conil). Las candidaturas presentadas fueron las de Patricia Castro Morillo (**Camping Pinar San José, Barbate**), Natalia Jover Gonçalves (**Camping La Rosaleda, Conil**), Pablo Morales Corredor (**Camping Tula, Conil**) y Enrique Leal Ramírez (**Camping Roche, Conil**).

Y la elegida fue la de Patricia Castro Morillo. En esta Asociación fue re-elegido el presidente José María Rodríguez Revelles (**Camping Caños de Meca**).

Nuestros colaboradores y su 'Feria'

Queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente han atendido la 'Feria de la Hostelería' en esta 38 Asamblea General de HORECA y a todas las empresas que han colaborado con este evento.

Desde estas líneas nuestro total agradecimiento y felicitación al buen trabajo realizado por todos.



La Feria de Hostelería, a tope

Éxito total de la Feria de Hostelería que se celebró terminada la asamblea, en uno de los amplios espacios de La Bodega de San José, en El Puerto de Santa María, y en la que participaron numerosas empresas. Hubo que aumentar el número de metros de ocupación para la Feria ya que se superaron todas las previsiones de colaboraciones y stands. En las fotos, Antonio de María, con Gonzalo Gutiérrez, de GM y, el stand de Sertra, fiel colaborador de HORECA y de la Hostelería gaditana.



Un marco incomparable

Magnífica vista general del salón de la Bodega 'San José', donde se celebró el almuerzo de hermandad (en la foto superior, la mesa presidencial) y entrega de distinciones.

En la derecha, un grupo de asistentes, empleados de 'La Marea' que ese día estaban libres y que fueron personalmente invitados, junto con sus parejas, por el empresario Mikel Elorza. Vemos a Inma, José María, Natalia, Juanlu, Ascen, Jose, Salva y María Jesús.



Insignias de Oro para los Asociados



José María Fernández, del Camping Fuente del Gallo (Conil)



Juan José Galnares, Marisquería El Bogavante (Cádiz)



Rafael Grimaldi Domínguez, del Bar El Telescopio (Cádiz)



Faustino Rodríguez Marín, Bar Juanito (Jerez)



Olimpio Fabeiro Campos, Bar La Rambla (Cádiz)



Miguel Macías Toledo, del Bar Marbella (Cádiz)



Guillermo Faulimé Longobardo, Mesón La Albariza (Cádiz)

Insignias de Oro y Plata para los consejeros



Francisco García Quirós recibió diploma e insignia de oro de la Federación, por sus 8 años como consejero, que le entregó Sebastián Martínez; Juan Manuel Vallejo no pudo asistir a recoger su insignia de oro y diploma. A la derecha, Jesús Manuel Macías Barba al que se le impuso la de plata y se le entregó diploma, por sus 4 años en el cargo, de manos de José Parrado.



**LA HOSTELERIA
YA TIENE SU PROPIA
ELECTRICIDAD**

www.horecaenergía.es



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

Consejo DE HORECA



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz

ASOCIACIÓN DE HOTELES



PRESIDENTE

Stefaan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

VOCALES



José Ruiz Ayuso
Hipotels
Novo Sancti Petri
Chiclana



Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes de Cádiz
Cádiz



Susana Ruiz Quintero
Hoteles Alborán
Algeciras



Antonia Gallán
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan A Catalán Canca
Gran Hotel Ciudad del Sur
Puerto Real



Emilio Vilorio Gómez
Hotel Aldiana Alcaidesa
La Línea de la Concepción



Francisco García de Quiros
Hotel Santa María
El Puerto



Juan Sañudo Márquez
Hotel Jerez
Jerez

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



PRESIDENTE

Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz

VOCALES



Manuel Xisto Taboada
Bar Los Gallegos
San Fernando



Luis Romero Rodríguez
Bar Las Vides
Jerez



Jesús Manuel Macías Barba
Bar Glorieta
Cádiz



Pablo Bonilla Sánchez
Bar Nahú Centro
Cádiz



Francisco Díaz Montes
Bar Don Tapas
Jerez



Jesús Saborido Perales
Bar El Pájaro Pinto
Cádiz

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



PRESIDENTE

Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto

VOCALES



Juan Carlos Morales García
Restaurante El Farito
Chiclana



Francisco Custodio Rosso
Rest. Los Portales
El Puerto de Santa María



Domingo del Castillo Serna
Restaurante La Cueva
Jerez



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



Juan M. de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez

ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V



PRESIDENTE

José Mª Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate

VOCALES



Patricio Castro Morillo
Camping Pinar San José
Barbate



José Antonio Santos Perea
Camping Valdevaqueros
Tarifa

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



PRESIDENTE

Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto

VOCALES



Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona



José Luis Rodríguez Trejo
Elephant Club
Cádiz

ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTERERÍA



PRESIDENTE

Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto

VOCALES



Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana



Elisabeth Jiménez Andrés
La Rosa de Oro
Jerez

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



PRESIDENTE

Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz

VOCALES



José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Fermín Kutz
Pensión San Martín
Jerez

GERENTE de HORECA



Mari Paz Núñez

ASESORES DE LA PRESIDENCIA



Dusan Osepeck



Miguel Ángel Mayol



Natalia Tamara Pérez Gavira



SORTEO DE REGALOS

Bar la Rambla. CAMPING ROCHE, estancia fin de semana bungalow

Bar Porme Otra. HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ, Fin de semana para dos personas

Bodegas Félix Solís. CAMPING CAÑOS DE MECA,

Bodegas Félix Solís. REST. SAN ANTONIO

Baroga. HOTEL PLAYA VICTORIA, desayuno para dos personas

Baroga. HOTEL CÁDIZ PLAZA, circuito termal

Camping Caños de Meca. MOLINERO, surtido

Camping Fuente del Gallo. HOTEL JEREZ, dos noches de estancia

Camping Roche. CAMPING CAÑOS DE MECA, fin de semana bungalow.

Freiduría Europa. CAMPING PINAR SAN JOSÉ, fin de semana bungalow.

Gran Hotel Ciudad del Sur. GM CASH, cafetera Dolce Gusto.

Gran Hotel Ciudad del Sur. HOTEL SHERRY PARK Almuerzo o cena.

Gran Hotel Ciudad del Sur. SERTRA, tratamiento desinsectación.

Hostal Alhaja Playa. ANSAMA, estuche ginebra.

Hostal Bahía. BAR JUANITO, cena para dos.

Hotel Cádiz Plaza. ANSAMA estuche ginebra.

Hotel Cádiz Plaza. IBNET, cámara digital.

Hotel Casa de los Leones. RENDELSUR, 20 cajas de refrescos.

Hotel Jerez. IBNET, cámara digital

Kapote. RENDELSUR, 20 Cajas de Refrescos

La Predilecta. HIPOTELS, fin de semana para dos personas.

Los Gallegos. ANSAMA, estuche ginebra.

Pájaro Pinto. HOTEL CADIZ PLAZA, circuito termal.

Pastelería La Perla. GM CASH, Cheque regalo.

Restaurante El Bogavante. GM CASH, cafetera Dolce Gusto.

Restaurante El Bogavante. HEINEKEN, tablet.

Restaurante El Reino de León. HEINEKEN, tablet.

Restaurante El Telescopio. ANSAMA, estuche ginebra.

Restaurante La Marea. ANSAMA, estuche ginebra.

Restaurante el Bogavante. HEINEKEN, tablet.

Restaurante La Marea. SIDMA, cursos formación.

Restaurante San Antonio. SERTRA, noche de hotel.



XXXVIII ASAMBLEA DE HORECA

Empresas colaboradoras

Se felicitó al Catering 'Los Jándalos' y al personal de cocina y sala, por el excelente servicio que prestaron.

También hubo reconocimiento para los que cada año hacen posible la Feria de hostelería.

ASOCIACIÓN NACIONAL DE RAZAS RETINTA
CÁRNICAS ALCÁZAR
CORTEMAR
RENY PICOT
EUROPASTRI
GADESFOOT
FRICOSUR

COOPERATIVA AGRICOLA
NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES
BODEGAS SANATORIO
BODEGAS CABALLERO

COCA COLA
CAROMAR
CODORNIU
HEINEKEN

ANSAMA
NESPRESSO

WILLIAMS HUMBERT
BODEGAS FELIX SOLÍS

LA CAMPERA
GM CASH

CONGELADOS MOLINERO
QUESOS EL BOSQUEÑO

QUESOS EL GAZUL
QUESOS PAJARETE

BUYYYBU
IBNET
SERTRA

SIDMA
ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA DE JEREZ
ASOCIACION PROVINCIAL DE BARMAN

RESTAURANTE EL FARITO
GRAN HOTEL CIUDAD DEL SUR

BAR PÁJARO PINTO
ARSENIO MANILA
GRUPO HIPOTELS

GRUPO HACE
HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ
HOTEL SPA CADIZ PLAZA

CAMPING ROCHE
CAMPING CAÑOS DE MECA
FOTO LUQUE

LINEA 6
CATERING LOS JANDALOS
BAR JUANITO

CAMPING PINAR DE SAN JOSÉ



Actualmente hay 13 campings que forman parte de la Federación Andaluza y Nacional

En los Caños de Meca, en las instalaciones del camping 'Pinar de San José', se celebró la Asamblea de Campamentos de Turismo y Ciudades de Vacaciones, bajo la presidencia de José María Rodríguez Revelles que, en su discurso, informó ampliamente de la gestión y de los temas más importantes de la Asociación.

El presidente inició su intervención informando ampliamente de las diferentes reuniones mantenidas con organismos y representantes públicos.

Seguidamente José María Rodríguez Revelles abordó la necesidad de modificación del decreto de campings presentando un resumen de las propuestas de la FAC, HORECA Andalucía, HORECA Cádiz y la Asociación Provincial de Camping para la modificación del Decreto 164/2003. Las propuestas son:

1. Volver a prohibir la acampada libre.
2. Regulación de áreas de (auto) caravanas en tránsito.
3. Posibilitar el 100% de bungalows / Mobilehome.
4. Clasificación en 5*****.
5. Eliminar máximo nº personas en parcela.
6. Eliminar límite 25 metros distancia viales a zona acampada.
7. Posibilitar creación de parcelas VIP (suelo compacto, agua, desagüe, luz, sanitarios, etc.).
8. Eliminar limitación permanencia clientes y posibilitar la estancia de "clientes fijos".
9. Posibilitar propiedad mobil-homes touroperadores o terceros.
10. Regulación horarios de recepción según demanda, afluencia o categoría.
11. Superficie de bungalows y mobil-homes, que no tengan que reducir superficies en relación a la Ley de Apartamentos.
12. Permitir que instalaciones de uso común tengan más que una planta.
13. Permitir un segundo coche en parcela.
14. Permitir la creación de alojamientos singulares.
15. Hablar de "Campings" y no de "Campamentos turísticos".

DEBATE

Seguidamente se abrió un turno de intervenciones al objeto de valorar estos puntos, tomando la palabra Abelardo Gandiaga, del camping 'Los Eucaliptos', que considera y ve inviable la eliminación el máximo de personas en las parcelas, considerando más correcto pedir un determinado número de personas por parcela.



Rafael Torres, del camping 'Pueblo Blanco' añadió que hay establecimientos con parcelas de hasta 200 mts, en este sentido habría de ser el propio camping el que decida el número máximo de personas.

Luis Álvarez, del camping 'Los Gazules', propuso que se añada al listado de propuestas la necesidad de poder señalar los establecimientos en las carreteras por el grave perjuicio que ha supuesto la retirada de los carteles de publicidad de los alojamientos turísticos de las carreteras.

En relación a este asunto José Antonio Santos Perea añadió que en concreto la retirada de estos carteles indicativos en la zona de Tarifa ha provocado varios accidentes y destaca que la solicitud de señalización no es de publicidad del establecimiento sino de orientación e información.

Para concluir este asunto señala, el presidente de HORECA, Antonio de María, que en las reuniones de la mesa del Turismo que se llevan a cabo periódicamente con representantes del PP, entre las propuestas presentadas figura la de la señalética.

En referencia a las acampadas ilegales y autocaravanismo destacó José M^º Rodríguez Revelles, que es preciso la regulación por parte de los ayuntamientos, igual que ha hecho el Ayuntamiento de Conil.

OSCAR MONEDERO (FEEC)

Seguidamente intervino Oscar Monedero, de la FEEC, que informó sobre los siguientes puntos:

- En relación al autocaravanismo y acampada ilegal, se tiene contratado al Bufete Jiménez de Parga, que ha redactado un



informe a nivel nacional, habiéndose presentado tres denuncias en Huerca Lovera, Mijas y Salobreña.

Destacó la asistencia a las Ferias de invierno, habiéndose registrado un aumento del turismo. Informó que la FEEC, se ha incorporado a la CEHAT, teniendo en su sede las oficinas

Sobre el IBI resaltó que se están manteniendo contactos con la Secretaría General del Estado para el Turismo; igualmente existe convenio de colaboración a través de CEHAT con la empresa Impuestalia, que estudian cada caso en concreto, detrayendo sus honorarios sobre un porcentaje de los ahorros obtenidos.

El presidente de la Asociación aseguró que se ha firmado contrato con Visual Media Tres, al objeto de tener mayor presencia en Televisión y que de una imagen del Camping más positiva, habiéndose llevado a cabo varias acciones en este sentido: 'El día del camping', 'Premiamos tu esfuerzo' (dirigidos a los niños, premiándose las notas escolares).

CANDIDATURAS

Se pasó al segundo punto marcado dentro de la orden del día: elecciones a la presidencia y a una vocalía. José María Rodríguez señaló que es preciso ir preparando los relevos, siendo

importante también el formar comisiones de trabajo, así como por aquellos candidatos que no sean elegidos vocales

Se presentaron las candidaturas para la elección a presidente y una vocalía a la Asociación Provincial de Turismo, que serán elegidos en la Asamblea General de HORECA.

ANDALUZA Y NACIONAL

Se abordó el tercer punto marcado del orden del día, situación con la Federación Andaluza de Camping y con la Federación Española. Actualmente hay 13 campings que forman parte de la Andaluza y Nacional, quedando fuera por tanto 11 establecimientos.

El presidente José M^º Rodríguez Revelles insistió en la necesidad de ser una piña tanto en la Federación Andaluza como en la Nacional y por ello se van a volver a enviar a cada uno de los establecimientos las propuestas de cuota, separando tal y como siempre hemos defendido las de promoción.

La asamblea finalizó con dos presentaciones de las empresas Barba Construcciones y FreeWay y Prefabricados López. Tanto el presidente de HORECA, Antonio de María, como el de la Asociación José María Rodríguez, y la gerente Mari Paz Núñez agradecieron la asistencia y colaboración de todos.

PREVILABOR®

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La prevención en manos expertas y al alcance de todos

Empresa acreditada como Servicio de Prevención Ajeno con Ambito Nacional.
Nº Registro CM 55/ 2001

✓ Prevención
✓ Consultoría
✓ Outsourcing
✓ PREVISOFT
✓ Formación
✓ Entorno de Salud
✓ Cardioprotección

www.previlabor.com

f in t

Alberto Hernanz

661 945 740

ahernanz@previlabor.com

www.sertra.es

SERTRA®

PLAGAS

956 562 000

CONTROL DE PLAGAS

DESINSECTACIÓN

Tratamientos rápidos y efectivos contra cucarachas, hormigas, cochinillas, grillos, etc...

DESRATIZACIÓN

Tratamiento para el control de roedores, ratas, ratones, etc...

DESINFECCIÓN - CONTROL DE LEGIONELLA

Tratamientos para la prevención y eliminación de legionella según R.Decreto 865/03



GARANTÍA 100% CERTIFICADA

El hostelero Faustino Rodríguez, Hijo Predilecto de Jerez

EL EMPRESARIO RECIBE LA DISTINCIÓN EN UN PLENO SOLEMNE QUE RECONOCE AL PROPIETARIO DEL BAR JUANITO "SU PAPEL EN EL PANORAMA EMPRESARIAL Y SOCIAL"

El hostelero jerezano Faustino Rodríguez, propietario del Bar Juanito, ha sido galardonado con el título de Hijo Predilecto de Jerez durante un pleno extraordinario y solemne en los Claustros de Santo Domingo en un acto presidido por la entonces alcaldesa, María José García-Pelayo.

Faustino Rodríguez tuvo palabras de agradecimiento a Jerez y a todos los jerezanos, así como al Ayuntamiento, por distinguirlo con este nombramiento. Y, ante todo, ha querido dar las gracias a su familia por su apoyo incondicional y permanente en el mantenimiento y el impulso del negocio familiar.

Según recoge el expediente aprobado en el pleno, la distinción "se sustenta en el hecho de ser depositario de excepcionales valores profesionales y humanos, constituyendo un referente singular de una manera de entender la vida, el diálogo y la convivencia".

"Su trayectoria vital y profesional desarrollada desde Jerez, son fiel reflejo de los valores esenciales de excelencia de nuestra ciudad, que él ha procurado siempre que sea admirada y conocida en todo el mundo. Igualmente es destacable su tra-



Antonio Real, la alcaldesa y Faustino Rodríguez con su mujer, posando con el título honorífico

bajo y preocupación por Jerez a nivel interno, participando, colaborando o promoviendo actos y acciones en pos de conseguir una mayor calidad como ciudad siendo ejemplo de emprendedor, pero sobre todo con su vocación de servicio con los más desfavorecidos", reza el expediente.

El Hijo Predilecto de Jerez fue presentado por el periodista David Fernández, entonces director del Diario Jerez, que leyó una emotiva semblanza de Faustino, en un recorrido por la vida del "niño que empezó fregando vasos y copas junto a su padre, haciendo mandaos en el bar y a la vez en el casino, soplando los anafes de carbón y recorriendo todos los rincones de la plaza, se ganó la amistad de todos por lo mismo que hoy es el predilecto de los jerezanos, por ser el artesano del buen comer y el arquitecto del buen ambiente".

Por su parte, la alcaldesa destacó la figura de Faustino Rodríguez, el primer profesional de la Hostelería que es nombrado Hijo Predilecto, como "fundamental en el panorama empresarial y social de nuestra ciudad".

El palacio del Virrey Laserna se suma a la oferta turística de Jerez

El palacio del Virrey Laserna -conocido popularmente como palacio del Conde de los Andes- se ha sumado de manera definitiva a la oferta turística de la ciudad tras un proceso de rehabilitación que permite adentrarse en todos sus secretos.

El proyecto fue presentado por Asís Moreno, descendiente de José de Laserna y director general del Palacio. El objetivo de esta iniciativa no es otro que el de "abrir al público algo que estaba cerrado al jerezano. Jerez era la ciudad de los mil palacios. Lamentablemente hoy quedan pocos, y este era uno de ellos. El palacio se sustenta en dos patas fundamentales. De un



lado, Asís Moreno aludió a la riqueza histórica que guardan sus paredes, por las que han pasado jefes de Estado y un buen número de representantes de la nobleza española. El palacio del Virrey Laserna está preparado para albergar todo tipo de eventos. "Se pueden organizar cócteles y presentaciones. Tenemos un comedor exclusivo, en el que han estado Alfonso XIII, Don Juan, Juan Carlos I y muchos otros personajes históricos".

Presentación en FITUR 2015 de "Jerez, capital mundial del Motociclismo"

La designación por parte de la Federación Internacional del Motociclismo, de "Jerez: capital mundial del motociclismo", está justificada por la relación de la ciudad con el motociclismo. Algo que se mantiene con pasión a lo largo de los años y puede considerarse como histórica, tras más de medio siglo albergando pruebas de velocidad y que ha provocado que la ciudad sea conocida como la "Catedral del Motociclismo" o la "Meca del deporte de las dos ruedas".

La gran afición de Jerez por el motociclismo, queda latente con la organización del primer Gran Premio en el año 1956, aun no se contaba con un Circuito permanente y las carreras se organizaban en circuitos urbanos.

Las primeras pruebas fueron de carácter nacional, pero a partir del año 1963, desde el 1º Gran Premio "Trofeo Internacional Nuestra Señora de La Merced", las carreras comenzaron a ser internacionales, con la presencia de los mejores pilotos del mundo.



Las carreras en Jerez un referente mundial

El Circuito Permanente de Velocidad, vino a sustituir al trazado urbano, inaugurándose el 8 de diciembre de 1985. Desde 1987, alberga el Gran Premio de España de Motociclismo, y atrae a miles de aficionados a Jerez cada año. El Circuito de Jerez, es la materialización de la gran afición de los jerezanos por el motociclismo, verdaderos promotores del mismo con la or-

ganización de aquellas primeras carreras urbanas a mediados de los años 50, con las cuales toda la ciudad se volcaba. Después de casi 60 años, en 2016 se cumple el sexagésimo aniversario de la primera carrera, es merecido el reconocimiento dado por la FIM a Jerez y a la gran afición jerezana, "Jerez: Capital Mundial del Motociclismo".



En FITUR

Los empresarios de Hostelería coordinados por la dirección y personal del Patronato Provincial de Turismo estuvieron en la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR). Los stands de la provincia gaditana realizaron una notable gestión de promoción de Cádiz. En la foto, un grupo de la representación gaditana.



Jornadas sobre seguridad

En los hoteles Duque de Nájera de Rota y Playa Victoria de Cádiz se celebraron unas jornadas sobre seguridad y protección en los establecimientos hosteleros. Unas jornadas tuvieron la especialísima colaboración del Sindicato Unificado de Policía (SUP). Se explicaron pormenores sobre conocimientos básicos de seguridad en el puesto de trabajo, prevención ante posibles falsificaciones, comunicación táctica en la resolución de conflictos, etc.

A los asistentes se les entregó un diploma acreditativo de las jornadas de trabajo.





SANITAS PROFESIONALES

NOS ADAPTAMOS A TU TRABAJO Y A TU RITMO DE VIDA

Sanitas Profesionales, un seguro completo orientado a cubrir todas las necesidades de autónomos como tu:

- **Medicina primaria y especialidades:** dermatología, ortopedia, ginecología, etc.
- **Pruebas diagnósticas:** ecografías, análisis, radiografías, etc.
- **Métodos terapéuticos:** fisioterapia, tratamientos oncológicos, etc.
- **Intervenciones quirúrgicas.**
- **Hospitalización.**
- **Cobertura dental incluida:** más de 30 servicios incluidos y descuentos del 26% frente a precios medios del mercado.

OFERTA ESPECIAL PARA HORECA

37€ Persona/mes SIN COPAGOS

SANITAS ESTÁ SIEMPRE A TU LADO

Señal de Sanitas significa disfrutar de la máxima calidad, profesionalidad y experiencia en todos nuestros servicios, con importantes ventajas y una amplia red asistencial:

EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

- Más de 40.000 profesionales y más de 1200 centros médicos, incluyendo los más relevantes a nivel nacional.
- Hospital Sanitas La Zarzuela, Hospital Sanitas La Moraleja y Hospital Virgen del Mar en Madrid.
- Hospital Sanitas CIMA en Barcelona.
- 18 centros médicos Minium Multiespecialidad.
- Más de 170 Clínicas Milenium Dental.

MÁS VENTAJAS Y SERVICIOS:

- Sanitas 24 h: servicio telefónico de urgencias y asistencia médica.
- Sanitas RespondeSM: programa de atención y asesoramiento telefónico y online.
- Segunda opinión médica: consulta a especialistas de nivel mundial.
- Atención de urgencias en viajes al extranjero.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y CONTRATACIÓN:

INFORMATE DE NUESTROS SEGUROS:
COMERCIALES: 667 559 371 - 661 861 427
TELEFONOS: 956 26 25 11 - 956 25 61 02

Síguenos en Facebook y Twitter [SanitasCádiz](#)

El precio público vigente en la provincia de Cádiz para autónomos en el primer trimestre de 2015 es de 37€ IVA incluido. El precio de venta al público en el resto de provincias puede variar. El precio de venta al público en el resto de provincias puede variar. El precio de venta al público en el resto de provincias puede variar.

Reunión con APYSAN, en Sanlúcar

El presidente de HORECA estuvo en la sede de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de Sanlúcar de Barrameda (APYSAN), en una reunión en la que le pusieron al día sobre la problemática del sector en la localidad. Antonio de María conoció en directo los problemas que sufren los hosteleros sanluqueños.



CURSO DE MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO DE ALIMENTOS

29 € PARA NO SOCIOS DE HORECA

18 € PARA SOCIOS DE HORECA

INFÓRMATE AQUÍ MISMO



Amplia colaboración de empresarios hosteleros en la Gala del Carnaval

Las empresas de Hostelería, un año más, colaboraron de forma especial en los premios de la Gala del Carnaval de Cádiz, que se celebró en el Gran Teatro Falla.

El restaurante 'La Marea', que gestiona y dirige Mikel Elorza; el Parador Hotel Atlántico y el restaurante San Antonio, que dirige Antonio de María, ofrecieron sus instalaciones para pernoctar y dar servicios de almuerzo y cenas a los visitantes.

En el transcurso del fin de semana, se organizó una visita turística guiada por el casco antiguo de Cádiz.

HORECA siempre a su servicio

Av. 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

Jornada de Consumo en Restauración

Angélica González solventó cuantas dudas se le plantearon

En la sede de HORECA se celebró la Jornada de Consumo en Restauración, que llevó a cabo el Servicio de Consumo de la Junta de Andalucía en colaboración con la patronal hostelera.

Angélica González Nieto, Jefa Provincial del Servicio de Consumo de la Junta, que durante poco más de dos horas ofreció un recorrido práctico, efectivo y positivo sobre todos los requisitos que han de cumplir los negocios de Hostelería, en materia de consumo, alérgenos, etc...

Los asistentes tuvieron la oportunidad de poder plantear todas sus dudas y consultas, en una jornada muy participativa en la que la Jefa del Servicio de Consumo, aclaró y solventó todas y cada una de las cuestiones planteadas



La ponente Angélica González, jefa provincial del Servicio de Consumo de la Junta de Andalucía



Firmado un convenio entre Horeca y Cajamar

El miércoles 23 de febrero, a las 11:00 horas en la Sede de Horeca tuvo lugar la firma del Convenio de Colaboración entre la Federación Provincial de Hostelería HORECA representada por D. Antonio de María, y CAJAMAR, Caja Rural, representado por el Director de Negocios de la zona suroeste, D. Miguel Lázaro Plaz.

Con la firma de este convenio se atenderán las necesidades de capital y servicios bancarios de las empresas asociadas a HORECA, poniendo a su disposición diversos productos financieros en condiciones ventajosas, promoviendo igualmente el acceso de las pymes y autónomos a la financiación.

Este convenio está a disposición de todas las empresas afiliadas a HORECA, entre las que se encuentran hoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones, campamentos turísticos, restaurantes, catering, pastelerías, bares, cafeterías, salas de fiesta y discotecas.



Momento de la firma del convenio con CAJAMAR

‘La información del alimento como factor de control del riesgo’



Mesa presidencial de las jornadas celebradas en el Hotel Barceló

El Colegio de Veterinarios de Cádiz organizó unas jornadas abiertas como colofón del curso denominado: "La información del alimento como factor de control del riesgo", que estaban dirigidas a agentes de control sanitario oficial y asesores en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como a técnicos de las propias empresas agroalimentarias, así como a profesionales del sector alimentario y representantes de asociaciones de consumidores y de enfermedades alimentarias.

Objetivos generales

Capacitar de una forma práctica para poder diseñar y/o evaluar el nivel de seguridad de los alimentos, respecto a la información necesaria y obligada de alimento para ajustar su autocontrol sanitario, de forma general y en especial ante el peligro de los alérgenos eran las pautas a debatir.

Y a su vez difundir las distintas iniciativas desarrolladas por los agentes implicados en la aplicación de las nuevas exigencias derivadas de la adopción del Reglamento (UE) No 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, vigentes desde el 13 de diciembre de 2014. Así como el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

En las jornadas también se habló sobre el conocimiento de los aspectos más relevantes con relación a la información de los alimentos y desde los distintos puntos de vista: profesionales, administración sanitaria, administración de consumo, hosteleros, consumidores y asociaciones de enfermos de alergias e intolerancias.

El Hostal Bahía cumple un cuarto de siglo



El 5 de abril de 1990, hace 25 años, el Hostal Bahía, ubicado en el casco antiguo de Cádiz capital, abrió sus puertas por primera vez. Un cuarto de siglo en el que su fundador, Ramón García Toyas, y su hijo y actual gerente, Ramón García Álvarez, han visto pasar a turistas de todo el mundo que, en algunos casos, se han convertido en amigos y clientes hijos.

En un sector tan competitivo como el de la hostelería, cumplir 25 años al frente de un negocio se convierte en una agradable noticia que hay que celebrar. Por eso, toda la plantilla acudió a un restaurante de la misma calle Plocia, donde se ubica el hostel, para conmemorar el aniversario.

En estos años, como es lógico, el inmueble ha sufrido cambios importantes. "En 2007 llevamos a cabo una gran obra: pusimos el ascensor, agrandamos la recepción.... Desde entonces vamos mejorando cosas cada cierto tiempo. Por ejemplo, el año pasado pusimos secadores de pelo en las habitaciones y tenemos wifi en todo el edificio", explicaba a Diario de Cádiz, Ramón García Álvarez.

El gerente reconoce que el balance de este tiempo "es positivo, aunque desde hace cinco o seis años hemos empezado a notar la competencia de los nuevos hoteles que se han creado y las ofertas de algunos establecimientos". Ramón recuerda que en la década de los 90 las juras de bandera en San Fernando atraían "a muchos familiares de soldados que repetían cada año. Ahora la época fuerte son los tres meses de verano, aunque, el nivel de reservas es bastante bueno durante todo el año".



Ventajas exclusivas para el Canal Horeca Cádiz

Horeca Cádiz y Zurich Seguros han firmado un acuerdo mediante el cual todos los miembros del Canal Horeca Cádiz podrán disfrutar de ventajas exclusivas en los seguros de negocio ⁽¹⁾.

OPEN Ventajas de Zurich Negocios:

Zurich Seguros se adapta a tus necesidades y a las necesidades de tu negocio:

- Adapta tu póliza a las necesidades reales de protección.
- Zurich Negocios⁽²⁾, como producto multirisgo, ofrece coberturas personalizadas según el tipo de negocio: panaderías, bares, oficinas, comercios, etc.
- Protección del lugar físico y de la actividad en sí.
- Puedes pagar tu seguro en la modalidad que te resulte más cómoda: trimestral, semestral o anual. Y a un precio realmente ajustado a tus necesidades.

Ahora, al contratar Zurich Negocios, podrás empezar a disfrutar GRATIS del servicio de Asistencia Informática⁽⁴⁾ las 24 h., los 365 días del año y de forma totalmente gratuita:

Servicio valorado en más de 2.000€ ⁽³⁾



Asistencia Informática online, telefónica y a domicilio: Consulta, resolución de dudas y reparación vía chat interactivo, teléfono o con la ayuda de un técnico que acudirá a tu negocio.



Manitas tecnológico: En caso de necesitarlo, un técnico acudirá a tu negocio para ayudarte a configurar los dispositivos tecnológicos.



Antivirus: Instalación del antivirus Bitdefender⁽⁵⁾ para proteger tu PC, Mac o dispositivo Android.



Revisión y puesta a punto: Revisión y optimización del rendimiento de tu equipo informático. o dispositivo Android.



Copia de seguridad y recuperación de datos: 15 GB de espacio en disco para tu copia de seguridad y recuperación de datos de su PC, PDA o cámaras digitales.



Gestión del borrado de identidad digital⁽⁶⁾: Eliminación de información personal no deseada en internet.



Una compañía líder en el mercado:

A la hora de contratar un seguro de negocio (panadería, pastelería, bar, cafetería, oficina, comercio, etc) es fundamental estar en manos de una compañía sólida como Zurich con más de 130 años de experiencia en España y millones de clientes en todo el mundo.

Infórmate aquí y aprovecha esta oportunidad exclusiva

Alejandro Gordon

Agente de Seguros Exclusivo nº: C053031265012P

Teléfono: 619 583 053

Dirección: C/ Doctor Fleming nº 4, 7º B · 11009 Cádiz

e-mail: gordon.zurich@hotmail.com

(1) Compromisos y coberturas supeditadas a las condiciones generales y particulares de su póliza. (2) Estos productos pertenecen a Zurich Insurance plc, sucursal en España. (3) Valoración media de mercado del Servicio de Asistencia Informática para particulares. Este servicio lo ofrece Actualize S.L. para los clientes de Zurich Negocios. Consulte las condiciones de uso de este servicio en www.actualize.es. Zurich se reserva el derecho de modificar o cancelar el servicio pactado con Actualize S.L. (4) Este servicio lo ofrece Actualize S.L. para los clientes de Zurich Negocios. Consulte las condiciones de uso de este servicio en asistenciainformatica.zurich.es. Zurich se reserva el derecho de modificar o cancelar el servicio pactado con Actualize S.L. (5) Instalación del antivirus Bitdefender Total Security para PC y Mac e instalación del antivirus Bitdefender Mobile Security para dispositivos Android. (6) Servicio sólo para datos personales con un máximo de 2 cancelaciones al año. La prestación del servicio de Actualize S.L. puede no ser posible debido a limitaciones de tipo legal o de tipo técnico consultables en <http://www.actualizegroup.com>. Coberturas sujetas a lo indicado en las condiciones generales y particulares de la póliza.

La CEC celebró su Asamblea General 2015 en el Campo de Gibraltar

EL HOTEL GUADALCORTE PARK ACOGIÓ LA CONFEDERACIÓN QUE PRESIDE JAVIER SÁNCHEZ

La Confederación de Empresarios de Cádiz organizó su asamblea anual en el Hotel Guadacorte de Los Barrios, reuniendo a unas 240 personas empresarias y representantes de las 150 entidades agrupadas en la patronal gaditana, entre las que se incluye la AMEP.

Durante la asamblea se dio la bienvenida a la Asociación de Grandes Industrias del Campo de Gibraltar (AGI), a la Asociación de Empresas de Servicios de la Bahía de Algeciras (Aesba) y a la Asociación de Pymes de Algeciras (Apymeal) tras su reciente incorporación. El acto contó con la asistencia del presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía, Javier González de Lara.

El presidente de la patronal gaditana, Javier Sánchez Rojas, defendió que los éxitos de uno u otro territorio de la provincia deben ser vistos como un hecho conjunto y como una oportunidad de crecimiento para todos. En su balance del ejercicio, Sánchez Rojas destacó la importancia de ver a Cádiz como un territorio agrupado: "Esta comarca es un referente para nuestra organización porque



su empresariado es un verdadero motor que tira de la provincia". Sánchez Rojas también demandó estabilidad laboral y recordó que la conflictividad laboral puede generar el efecto contrario al deseado: el desvío de una inversión o la pérdida de un cliente.

Además, la CEC también exigió a la administración que luche contra la economía sumergida: "Las tasas de empleo y densidad de empresas en nuestra provincia no pueden justificar ni esconder una economía al margen de la ley que se estima, según diversas fuentes, entre otras la Agencia Tributaria, en un 30% de nuestra economía, más de 5.000 millones de euros", dijo además de tachar a esta práctica como una competencia desleal.

Dentro del orden del día, la CEC aprobó por unanimidad el informe de gestión presentado al plenario por la secretaria general, Carmen Romero.

Los restaurantes del Hotel Antonio y La Sal, primeros premios de la Ruta del Atún de Zahara

El jurado valoró en una cata a ciegas los 39 restaurantes participantes en la Ruta del Atún de Zahara. La familia Mota, propietaria del Hotel Restaurante Antonio continúa marcando su línea de éxitos y obtuvo en esta ocasión el primer premio del jurado profesional con su "Red Hot Tuna Pepper".

El premio del público lo consiguió el restaurante La Sal (Urbanización Atlánterra. La tapa premiada fue "Mcdraba por el mundo" en homenaje a la migración del atún. También se premió a los mejores camareros que fueron: Alberto Morilla (La Tasca), José Manuel Perea y Lucía Rondón, ambos del restaurante Hotel Antonio.



El restaurante del Hotel Antonio decoró un Mini, con motivos alusivos de su tapa, que paseó por Zahara en los días de la Ruta

Seminario sobre Experiencia de Cliente en HORECA



El profesor Benítez Beneroso afirmó que "desarrollar una estrategia que tenga como eje la experiencia de cliente es algo prioritario. Lograr una experiencia diferencial es una ventaja competitiva que implica, finalmente, unos mejores resultados financieros".

Pedro Barba Campos

Por su parte Barba Campos explicó como gestionan en Foster's Hollywoods la experiencia de cliente, mostrando el protocolo de servicio que están implantando en la actualidad.

El seminario contó con la asistencia de 20 profesionales entre directores

de hoteles y gerentes. Entre otros temas que se trataron destacamos los siguientes puntos:

La Federación organizó el seminario "Experiencia de Cliente. Cómo enfocar mejor su empresa al cliente"; dirigida a gerentes y directores de hoteles y restaurantes y otras empresas del sector turístico. El seminario fue impartido por Juan Manuel Benítez Beneroso, profesor de marketing de la Escuela de Hostelería y Turismo 'Fernando Quiñones' y colaborador de HORECA, y contó con la colaboración de Pedro Barba Campos, gerente de zona de la marca Foster's Hollywood perteneciente al grupo de restauración ZENA.

- Experiencia de Cliente versus Fidelización.
- La Experiencia de Cliente como arma de diferenciación.
- ¿Tiene su empresa una propuesta de valor única y diferente?
- La Voz del Cliente: Los programas de Voz del Cliente.
- Herramientas para diseñar la Experiencia de Cliente.
- Caso práctico: Protocolo de Servicio Foster's Hollywood 2.0

Una prestigiosa revista alemana organiza un concurso de cocina en el Campo de Gibraltar

El hotel Aldiana Alcaidesa en La Línea de la Concepción acogió a los finalistas del concurso de cocina 'Cooking Cup Andalusien 201', organizado por la revista alemana Eat Smarter y la empresa de electrodomésticos Siemens y que ha contado con la colaboración del Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz.

Los 10 concursantes, como sus acompañantes y el equipo técnico, conocieron diversos puntos del Campo de Gibraltar y del resto de la provincia de Cádiz. El concurso se emite en una televisión alemana y se le da una amplia cobertura en la revista Eat Smarter, que es la segunda revista gastronómica más importante de Alemania con una tirada de 160.000 ejemplares. El 'Cooking Cup' es uno de los concursos de cocina más populares de Alemania. Desde febrero hasta mayo las parejas de concursantes han ido superando eliminatorias hasta llegar a las cinco parejas finalistas que se han visto las caras en la provincia de Cádiz.



La final, que se celebró en el Aldiana Resort, y se preparó un plato típico andaluz, coincidiendo con la final de la VI International Copa Jerez, en la que se dieron cita los equipos de cocineros profesionales ganadores procedentes de USA, Francia, España, Dinamarca, Países Bajos, Alemania, etc.

Javier Sánchez se proclama mejor tirador de cerveza de grifo y de botella de España

El jerezano Javier Sánchez se ha proclamado campeón de España de Tiraje de Cerveza en el Salón de Gourmets, después de pasar por varias fases clasificatorias y aplicar la que es su máxima en esta materia: nunca dejar que la cerveza se oxide al verterla del grifo a la copa. Amante de la cerveza y propietario de Cervecería Gorila en Jerez, Javier Sánchez obtuvo el título de mejor tirador de cerveza de grifo y de botella en un concurso en el que han participado 150 expertos de toda España.

"Esmero, cariño y pasión para hacer feliz a quien la beba" son los secretos de este empresario hostelero, quien también atesora las técnicas que han convencido al jurado y que van desde humedecer la copa con agua fría para que la cerveza resbale mejor y no haya desprendimiento de gas carbónico, hasta guardar la inclinación perfecta y conseguir tres centímetros de tres tipos de espuma.



Javier Sánchez, contento por el galardón

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

Ramón Gatica, del Grupo 'La Rufana', elegido mejor empresario portuense

La Asociación de Empresarios de El Puerto concedió el XXI Premio al Mejor Empresario Portuense a Ramón Gatica, del Grupo 'La Rufana'. La Asociación define a Ramón como "una persona inquieta, emprendedora y, sobre todo, trabajadora".

Ramón Gatica comenzó su andadura profesional en la finca La Arboleda, trasladándose luego a El Naranjal, propiedad de Isabel Terry y Enrique Osborne. En 1959 empezó a trabajar como mantenedor, chófer, y responsable de compras en la finca de Nuestra Señora de Los Milagros. Simultáneamente desempeña este trabajo ayudando en la producción de La Rufana y la comercialización de los productos que se obtenían, tanto agrícolas como ganaderos. En el 1977 la adquiere e inicia la actividad de restauración en un garaje reformado.

En 1992 constituye la sociedad Venta La Rufana S.L que se hace cargo de la explotación del negocio familiar. Diez años

después compra a José María Torrent la Hacienda La Torre, ubicada en una finca del siglo XVIII y rodeada de jardines. El Grupo La Rufana es un referente de la gastronomía de la ciudad, además se encuentra inscrito en las principales guías del sector y ha recibido numerosos premios que avalan la calidad y bondad de sus productos y servicios. En estos momentos la empresa posee 25 trabajadores, de los cuales las dos terceras partes pertenecen a la familia Gatica.



FRIGORÍFICOS COSTASUR, S.L.
FRICOSUR
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
DE ALIMENTOS FRESCOS Y CONGELADOS

La provincia promociona sus atractivos a través del Patronato en Galicia

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz, la Cámara de Comercio Industria y Navegación de Cádiz y una veintena de empresas turísticas e instituciones de la provincia han presentado ante más de 250 agencias de viaje y medios de comunicación de la zona. Los talleres de trabajo tuvieron lugar en Vigo, Santiago de Compostela y La Coruña.

Las Jornadas profesionales de comercialización turística 'Provincia de Cádiz, turismo todo el año', dirigidas por la diputada de Turismo, Inmaculada Olivero, contaron con la colaboración de Turismo Andaluz, el Consejo Regulador del Marco de Jerez y las Bodegas Williams & Humbert y Harveys y pretenden fomentar la llegada de gallegos a la provincia de Cádiz durante todo el año. A los talleres acudieron diversas autoridades locales, como la directora general de promoción turística de la Xunta de Galicia, Carmen Pita, o la concejala de Turismo del Ayuntamiento de La Coruña, Luisa Cid.

Los datos del mercado turístico procedente de Galicia hacia Cádiz en 2014 son muy positivos y reflejan un importante aumento de viajeros llegados. Según el Instituto Nacional de Estadística, Galicia, ha aumentado sus turistas en la provincia de Cádiz en un 73,40%.

En estas jornadas además del Patronato Provincial de Turismo y la Cámara han participado la Asociación de Hoteleros (Horeca), la Asociación Provincial de Agencias de Viaje y las delegaciones de Turismo de los ayuntamientos de Chiclana de la



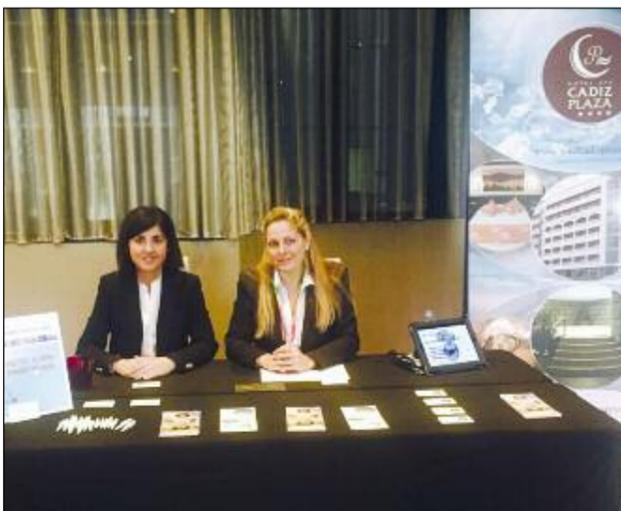
Stand del Patronato Provincial de Turismo

Frontera y Sanlúcar de Barrameda, la Asociación de Empresas Turísticas de la Provincia (AETC) y la Asociación de Empresarios de Chipiona, Acitur. También participaron ocho hoteles de la provincia: las cadenas de hoteles TUGASA, Hipotels y HACE, además de Maciá Doñana, Monasterio de San Miguel, Valentín Sancti Petri, Hotel Elba Costa Ballena y el Hotel y Apartamentos Bahía Sur. También estuvieron presentes la Torre Tavira, el restaurante Blanca Paloma y Viajes New Tourvis.



Homenaje a Cristina Ímaz

La que fue directora del hotel Barceló en Cádiz recibió un homenaje de despedida de la Federación y de la Asociación de Hoteles. En la foto, Cristina Imaz con la placa que le entregó Antonio de María, en presencia de Sebastián Martínez y Gonzalo Galera.



En el Hotel-Spa Cádiz Plaza

En el hotel, que dirige Noelia Martínez, se celebró una promoción especial turística, en colaboración con el Patronato Provincial de Turismo.

'El Lucero del Muelle' reabre después de una gran renovación

El Lucero fue uno de los bares con más solera de Cádiz. Fundado en 1958 se convirtió en lugar habitual al que acudían los trabajadores del muelle de Cádiz y sitio fijo de muchos gaditanos. En este año, su propietario, Nicolás Lucero, se planteó una renovación completa del establecimiento surgiendo 'El Lucero del Muelle', con la misma esencia de los bares de toda la vida pero que ha conseguido traer al presente ese aire marinero e industrial propio del sector naval de antaño.

El proyecto cuenta con el reconocido chef Mauro Barreiro como su asesor gastronómico; y firmas andaluzas como el café Catunambú Predilect y la cerveza Origen, de Cruzcampo para ofrecer la máxima calidad. El Lucero del Muelle tiene numerosas curiosidades y detalles en su decoración, como por ejemplo el empleo de contenedores para construir la zona de los baños y la cocina y una decoración con planos antiguos del propio bar Lucero.



Asociación de Barman de Cádiz

En la foto, un grupo de los participantes del curso que sobre barman y cócteles organizó HORECA, con la inestimable colaboración de la Asociación de Barman, que preside Juan Carlos Morales, y que tuvo una notable participación. Se estudió y analizó todos los pormenores del sector y de su práctica, así como la atención al cliente.

Reunión en HORECA del personal del chiringuito 'Potito' de Cádiz

En la sede de HORECA, a petición del empresario, se celebró una reunión del personal del chiringuito 'Potito' de Cádiz.

En el transcurso de la charla, los trabajadores analizaron, junto al jefe, cuestiones sobre la nueva temporada y la planificación de trabajo para una perfecta sincronización con el objeto de dar la máxima atención y servicio a sus clientes.



Visita a la fábrica de Coca-Cola

Una representación de empresarios y asociaciones de Hostelería, con el presidente de HORECA Andalucía, Antonio de María, al frente, técnicos de Turismo y colaboradores, visitaron la central de Coca Cola, en Sevilla, donde fueron atendidos magníficamente, a la vez que, en su recorrido, conocieron los cauces de producción y puesta en marcha de la máquina y dinámica de la cursal de la multinacional.

Magnífica acogida al programa Red INNprende de la Fundación Cruzcampo

Red INNprende es un programa puesto en marcha por la Fundación Cruzcampo y está dirigido a cualquier iniciativa empresarial innovadora relacionada con los sectores de la Agroalimentación, el Turismo y la Hostelería. Un total de 25 proyectos serán seleccionados para un programa de aceleración donde se combinarán sesiones individuales y grupales de networking.

La Fundación Cruzcampo premiará con 10.000 euros a uno de los proyectos participantes para que puede poner en marcha su iniciativa.

Como novedad, Beer&Food, grupo de restauración líder en el mercado español, contribuye a INNprende ofreciendo la posibilidad de apadrinar un proyecto innovador dentro del área de la Hostelería al que dotará con 50.000 euros para desarrollarlo.



Mesa de HORECA en Jerez

El restaurante Piamonte se celebró una nueva reunión de trabajo de la Mesa de HORECA en Jerez y que, además, sirvió de despedida del gobierno del Ayuntamiento. Junto a la alcaldesa María José García Pelayo y el concejal Antonio Real, estuvo el presidente de la patronal, Antonio de María.

Plan contra la Estacionalidad

El Plan contra la Estacionalidad se está llevando a cabo como afirmaba el entonces consejero de Turismo y Comercio de Junta, Luciano Alonso, en el transcurso de una reunión de la comisión técnica para el seguimiento del Plan, a la que asistió Antonio de María, como presidente de HORECA Cádiz y HORECA Andalucía.

Esta iniciativa recoge 266 actuaciones hasta el 2016 para atraer turistas al litoral andaluz durante todo el año impulsando nuevos segmentos de demanda del turismo.





Servicio de Prevención de Riesgos Laborales a nivel nacional

¿Sabías que HORECA tiene un convenio de colaboración con MC PREVENCIÓN?

¡APROVÉCHATE DE TUS VENTAJAS COMO ASOCIADO!

¡INFORMATE SIN COMPROMISO!
956 318 463
cadiz@mc-prevencion.com

www.mc-prevencion.com

ACTITUD 24
PREVENIR ES MÁS QUE UN TRABAJO, ES UNA ACTITUD
www.actitud24.com



S.C.A. Ntra. Sra. de las Virtudes

Ctra. Cádiz - Málaga Km 21. Pol. Ind. La Lobita - 11140 - Conil de la Fra. - Cádiz

Tlf: 956 44 08 35 - Fax: 956 44 07 61 - email: info@coagrigo.com - web: www.coagrigo.com

II Edición de los Premios Arcenses del Turismo



Numerosas autoridades y representaciones de distintos sectores asistieron a la entrega de los Premios Arcenses del Turismo, acto que fue presidido por el entonces alcalde, José Luis Núñez. También estuvo presente Antonio de María, como presidente de HORECA Cádiz y Andalucía.

Se entregó un premio a la memoria de Máximo Pérez Moeno, que fue director del Parador de Arcos, también a la empresa hostelera Bar la Cárcel, a las empresas bodeguera Páez Morilla, a la imagen profesional Hermanos Romero Huertas y a los camareros de la Venta Tropical, el medios de comunicación

a Onda Luz Sierra TV, Inmaculada Navas y Radio Arcos, Manuel Téllez. Asimismo se entregaron los diplomas de un curso de formación hostelera promovido por Turismo de Arcos e impartido por el Centro Andaluz de Formación de Mandos Intermedios de Hostelería a 18 participantes.



EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA

El delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel González Piñero, junto al presidente de HORECA, Antonio de María, estuvieron en la clausura de una actividad de la Escuela de Hostelería y Turismo del IES 'Pintor Juan Lara' de El Puerto de Santa María.



CON HO.RE.CA., ¡TU NEGOCIO AL DIA!

REQUISITOS QUE HA DE CUMPLIR TU ESTABLECIMIENTO

- LIBRO DE HOJAS DE QUEJAS Y RECLAMACIONES y su cartel anunciador
- LISTA DE PRECIOS, tanto en el interior como en el exterior
- FORMACIÓN OBLIGATORIA de MANIPULADOR de ALIMENTOS de MÁXIMO RIESGO
- ANISAKIS, comunicación de la congelación para la prevención del Anisakis.
- CARTELERIA OBLIGATORIA (Prohibido Fumar, Derecho de Admisión, Alérgenos, etc...)
- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
- FORMACIÓN OBLIGATORIA LEGIONELA
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- CONTROL DE TEMPERATURAS en SANIDAD
- SOLICITAMOS DOCUMENTO OBLIGATORIO DE AFORO Y HORARIO
- ETC... ETC...

y mucha más información...

**INFORMACIÓN
ALÉRGENOS**

¡CONSÚLTANOS!

alérgenos



La UCA organiza un curso de expertos en gestión

El profesor de Economía Aplicada de la Universidad de Cádiz, Antonio Arcas de los Reyes, presentó un Curso de Expertos en Gestión de Alimentos y Bebidas que se impartió en el Campus de Jerez.

El entonces concejal jerezano Antonio Real, el presidente de HORECA, Antonio de María y el coordinador del curso, Eduardo Serrano, estuvieron en el acto en el que se explicó que el objetivo es dar una formación actualizada y moderna para la organización, producción y servicio de alimentos y bebidas en todo tipo de empresas y entornos.



Sesión de trabajo

Alumnos del Instituto 'Fernando Quiñones', pertenecientes al primer curso del ciclo superior de Gestión de Alojamientos Turísticos, tuvieron una jornada de trabajo en HORECA. La gerente de la patronal, Mari Paz Núñez; y la responsable del departamento jurídico, Mari Carmen Moreno, coordinaron la reunión en la que, entre otros interesantes temas, se trató sobre la normativa y los aspectos más significativos a los que se enfrentan las empresas de Hostelería en cuanto a las reclamaciones de los clientes y la gestión de las mismas.



Chiclana, Ciudad Europea del deporte 2015

La designación de Chiclana como 'Ciudad Europea del Deporte 2015' o anunció (foto) el entonces alcalde, Ernesto Marín, acompañado del delegado municipal de Deportes, Diego Rodríguez, y del padrino de la candidatura local a dicho galardón, el ciclista y medalla de oro en las Olimpiadas de Barcelona 92, José Manuel Moreno Perrián.

Desde el pasado 1 de enero y hasta el 31 de diciembre ondea en el Ayuntamiento de Chiclana, la bandera concedida por ASCES Europe y que acredita el importante galardón que prestigia la práctica deportiva que se lleva a cabo en la localidad.



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

*Creada con una receta única en 1904
y elaborada exclusivamente en frío
para que disfrutes del mejor sabor.*

