

*Felices
Fiestas*

No se me ocurre nadie
mejor que tú para compartir
esta Navidad



Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA

DICIEMBRE 2014



Edita

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

C.I.F. G-11021482

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.

Teléfonos: 956 25 18 00

y 956 25 24 06.

Fax: 956 27 44 70.

Cádiz 11011

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

HORECA

Fotografías

Nacho Frade (Fotos Luque)

HORECA, Línea 6 y colaboradores

Depósito Legal

289/82

**Diseño, edición,
redacción y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

Alameda Apodaca, 22 - 1º

Teléfono: 956 80 82 30

Fax: 956 28 91 19

www.linea6.es - linea6@linea6.es

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

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

EDITORIAL

Creciendo sin bajar la guardia

Las cifras que nos ha dejado el último verano -un termómetro muy objetivo de cómo respira el sector- vienen a hablar de una óptima dinámica y unos niveles que invitan a pensar en una recuperación de la Hostelería; lo que, teniendo en cuenta los parámetros de la economía provincial, nos hace reflexionar en positivo, pero sin dejar un resquicio al exceso de confianza, a pensar que ya hemos reconducido el camino y que hay que desterrar la palabra crisis de nuestro vocabulario.

Una de las conclusiones fundamentales que hemos sacado de esta última temporada alta es que, a nuestro llamamiento a poner fin a la estacionalidad, necesitamos una respuesta contundente por parte de los gobiernos locales, en forma de unas playas que se mantengan atendidas mientras las temperaturas y el clima inviten a seguir sacándoles beneficio.

Turistas alemanes, ingleses y rusos (sin olvidarnos de los chinos) son claves para nuestro desarrollo. Si les seguimos ofreciendo un litoral (playas y terrazas) lleno de alternativas, su felicidad al regresar a sus hogares y hablar maravillas de Cádiz y su provincia será nuestro éxito y la llave para un próspero futuro. La misma sensación que nos dejó el paso de la Vuelta Ciclista a España por nuestras carreteras. Hoteles llenos y visitantes disfrutando de una provincia que les ofrecía sus mejores parajes, gastronomía y cultura mientras disfrutaban de este gran evento deportivo. Un éxito que compartimos con las administraciones públicas y que es la mejor fórmula de crecimiento.

En el apartado de asignaturas pendientes, vuelve a ocupar un lugar habitual y preferente esa competencia ilegal que nos obliga a redoblar nuestras exigencias a unas autoridades que deben aplicarse con más mano dura.

No quiero olvidar nuestra presidencia de Horeca Andalucía, desde donde velamos por la actualización de una normativa regional que se había quedado obsoleta. De igual modo que nos preocupamos por la promoción del sector, en cuantas ferias y congresos de turismo llenan el calendario, y por nuestra presencia en jornadas profesionales.

Por último, y para cerrar el balance de 2014, un recuerdo a los que, tristemente, nos abandonaron; un cordial saludo a los nuevos asociados y que el nuevo año sea muy próspero para toda la Hostelería provincial.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



Horeca Andalucía sigue trabajando en defensa de los intereses de la Hostelería

La Directiva, que preside Antonio de María, mantuvo reuniones en Córdoba y Cádiz

Horeca Andalucía continúa, desde su reciente creación, con una apretada agenda de trabajo que le ha llevado, en los últimos meses, a estar presente en Córdoba, con motivo de la celebración de la feria de equipamiento hostelero 'Equipa Hostel', aprovechando la ocasión para mantener una reunión con representantes de la Diputación cordobesa y una Junta General donde se atendieron a las peticiones producidas durante la primera reunión de la Patronal andaluza. En Cádiz, se produjo otra jornada de trabajo presidida por Antonio de María que, en su tierra, ejerció de perfecto anfitrión.



La Junta Directiva de Horeca Andalucía, en el 'Parador de Cádiz'

La primera edición de 'Equipa Hostel' ha situado a Córdoba como un referente para el sector del equipamiento hostelero pues ha contado con la participación de medio centenar de empresas. Asimismo, esta feria comercial ofertó durante tres días una serie de actividades formativas, como presentaciones de servicios para el canal Horeca (Hostelería, Restauración, Catering, etc.)



Antonio de María estuvo presente en la inauguración de la primera edición de 'Equipa Hostel', en Córdoba

El presidente de Horeca Andalucía, Antonio de María indicó que "han sido unos días históricos para el sector hostelero" ya que, salvo Barcelona, ninguna otra ciudad había apostado por celebrar un encuentro entre los diferentes actores de este pilar económico. Por este motivo, De María recaló su agradecimiento hacia la Diputación de Córdoba que, a través del Consorcio de Desarrollo Económico, se ha mostrado "dispuesta a impulsar la actividad empresarial".

Por lo que respecta a la reunión en Cádiz, asistieron Antonio de María, Domingo Maya, Raúl Cueto y M^a Paz Núñez, por Cádiz; Rafael Prado, por Málaga; Iván Gómez, por Huelva; Juan Luis Álvarez y Antonio García, por Granada; Antonio Palacios, por Córdoba; Pedro Sánchez y José Luis Camarero, por Sevilla, y Diego García e Isabel Rodríguez por Almería.

En el transcurso de la misma, se abordaron diversos temas, destacando la solicitud que se ha cursado a los Ayuntamientos para que éstos, en sus plenos, aprueben

el apoyo a Horeca Andalucía, en su petición de instar a la Junta de Andalucía a que revise una normativa que se ha quedado obsoleta y que concierne, fundamentalmente, a los horarios de las terrazas y a las actuaciones musicales en los establecimientos hosteleros. La idea es que el sector no se sienta dañado con la pérdida de su clientela debido a unas ordenanzas que pueden perjudicar especialmente al ocio.



TE AYUDAMOS A RENTABILIZAR TU NEGOCIO

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



PRODUCTOS DISEÑADOS PARA TU NEGOCIO

Disfruta de una amplia oferta con más de 14.000 referencias y de nuestros más de 1.600 productos de marca propia.



SOLUCIONES PERSONALIZADAS

Aprovecha tu Área Cliente, en nuestra web, para consultar las ofertas, personalizar tus cartas o planificar y crear menús de forma fácil y sencilla.

Porque sabemos lo que necesitas, disfruta de ofertas personalizadas para tu negocio.



SECCIONES ESPECIALIZADAS

Mercado de Frescos · Electro profesional · Bazar profesional Bodega · Cervezas del mundo



GMCASH CADIZ:

Polígono Industrial Tres Caminos · 11510 · Puerto Real · Tel. 956801110

www.gmcash.es · www.facebook.com/grosmercat

Horeca apoya al Colectivo de Desempleados

La Asociación del Colectivo Desemplead@s de Cádiz celebró una rueda de prensa en las instalaciones de Horeca, haciéndose entrega de un premio a Isabel Paz Cervantes y Sonia Fernández Márquez, de San Fernando. El premio consiste en alojamiento, sesión de spa y desayuno en el hotel 'Senator' de Cádiz, cena en el restaurante 'San Antonio' de Cádiz, almuerzo en la taberna 'El Pájaro Pinto', de Cádiz, baile y copas más botella de cava en la discoteca 'Club Elephant' de Cádiz.



Estos establecimientos de Horeca han colaborado desinteresadamente con la asociación y el premio es para dos personas. Esta asociación fue creada, el pasado 26 de enero, con el objetivo de conectar y estar presente con todos los estamentos de la sociedad gaditana para hacer llegar su voz en reivindicación de un puesto de trabajo.

El colectivo aglutina a 35 parados y ha abierto la posibilidad de que se afilien empresas o simpatizantes a la misma, contando ya con cuatro establecimientos de Horeca afiliados. El portavoz y secretario de la asociación, Francisco Galván, agradeció el apoyo prestado

desde un primer momento por la Patronal, facilitándole material de oficina, camisetas con los logos, folletos de promoción, gestión para la consecución del premio y sesión de la sala para la rueda de prensa. Asimismo, destacar el papel jugado por Francisco Ureba en esta colaboración con Horeca. Con idea de que si algún ciudadano necesita conectar con la asociación para afiliarse u ofrecer trabajo, sólo tiene que llamar al 656 405 655 y e-mail: fra1960re@gmail.com.

La Hostelería pone en marcha 'ReservON'

Las Asociaciones de Hostelería presentan 'ReservON', plataforma on line que cuenta con web y app, siendo ya más de 20.000 los establecimientos asociados. Con la plataforma contaréis con una herramienta más que ofrecer a vuestros clientes consiguiendo generar repetición de reservas, crear compromiso, mejorar el servicio y un nuevo canal de comunicación con tus clientes ayudándote a saber que mejorar día a día.

'ReservON' le permite mostrar tus instalaciones, darte a conocer con clientes ya que es una aplicación a nivel nacional, puedes crear tu propia página web gratuitamente y generar tus propios eventos y promociones. Desarrolla tu perfil, con fotos, descripción, carta... etc. 'ReservON' es una plataforma creada para el sector, contando con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo, 'Saborea España' y Cámaras de Comercio.

Colaboración con 'Nespresso'



Horeca ha firmado recientemente un convenio de colaboración con la firma 'Nespresso'. Esta empresa, líder del sector, ofrece en exclusiva a todos nuestros asociados, según sus necesidades y negocios (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, campings etc...), la posibilidad de instalar diferentes tipos de máquinas, con tarifas únicas y exclusivas para los asociados de nuestra Patronal.

Por ser asociado de nuestra Patronal, Horeca, usted se beneficiará de un 7% de descuento directo en factura. Para cualquier consulta no dude en ponerse en contacto con esta Federación a través de los teléfonos habituales:

(956 251 800 o al 956 252 406)



AUTOESCUELA, FORMACIÓN, ACADEMIA E IDIOMAS BONIFICADA Y HOMOLOGADA

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

INGENIERÍA Y DESARROLLO

Estudios, Proyectos y Dirección Integrada,
Evaluación Ambiental, Topografía, Inundabilidad,
Acústica, Eficiencia Energética, etc...

CONSULTORÍA DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD

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

LABORATORIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

GRUPO SIDMA

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

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



Antonio de María hace un balance positivo del verano y analiza el mercado

El presidente de la Patronal de Hostelería de la Provincia de Cádiz (Horeca), Antonio de María, resalta que hasta el pasado mes de septiembre la ocupación hotelera ha crecido de media más de 2,5 puntos respecto al mismo periodo de 2013. Para De María, estos datos confirman que "se sigue manteniendo una leve recuperación en la economía". En declaraciones a EuropaPress, De María detalla que en julio de 2014 se ha registrado 1,5 puntos más de ocupación hotelera en la provincia que en el mismo mes de 2013; en agosto 2,5 puntos más y en septiembre la ocupación se ha incrementado en casi cuatro puntos.

"Si desde 2007 todo era ir para atrás, y de buenas a primeras esa dinámica se ha parado y se empieza a ir para adelante, es una tendencia que se corresponde con el resto de análisis macroeconómicos que se barajan", afirma. El presidente de Horeca lamenta que el consumo en hostelería haya estado "bajo mínimos" desde julio hasta mediados de agosto por el descenso de temperaturas provocado por el poniente ya que la hostelería "vive de las terrazas, fundamentalmente", y han tenido que cerrar porque no hacía calor para estar en ellas. No obstante, "lo mejor del verano ha sido el final", a tenor de las temperaturas que se han registrado en la provincia desde mediados de agosto.

Horeca observa que la ocupación de los operadores turísticos alcanza a finales de octubre e incluso noviembre, por lo que lamenta que "en algunas playas se recojan los elementos de servicios a mediados o principios de septiembre". Un error cuando estamos hablando de romper la estacionalidad y como ejemplo, cita Chiclana, donde las pasarelas de madera que iban hacia la playa se recogieron muy pronto. De María estima que esa medida "no es normal por la climatología que hace y porque el Novo Sancti Petri está prácticamente al cien por cien de ocupación, y no es razonable condenar a casi 14.000 turistas a que tengan que ir andando por la arena como beduinos".

Una mala y nefasta política turística, argumentando que "los Ayuntamientos que tienen actividad turística deberían dejar un espacio con servicios hasta que se vayan los turistas".



En cuanto a datos de ocupación en verano, el presidente de Horeca apunta que el municipio que "se lleva la palma" es Conil, localidad que se erige como la segunda potencia provincial en cuanto al número de camas disponibles (más de 7.000), sólo por detrás del Novo Sancti Petri (unas 14.000 camas). Ambas tienen casi la mitad de la oferta de camas de la provincia. Conil ha superado el 95% de ocupación en septiembre, mientras que en agosto esa cifra ascendió a más del 96%, lo que es "técnicamente del cien por cien, porque los turistas llegan dos o tres días después de que comiencen sus vacaciones y se van dos o tres días antes de que acaben".

De María hizo hincapié en el paso de la Vuelta Ciclista a España por la provincia, que implicó una ocupación de 3.000 camas sólo para la organización, sin contar todas las personas que llegaron a la provincia. En la misma línea, detalla que Jerez "creció de forma considerable en agosto". "Todo lo que sea sumar es esperanzador", señala, al tiempo que se marca el objetivo de que los datos de Hostelería en la provincia "sigan creciendo para llegar a niveles anteriores a 2007".

Explica, además, que los alemanes son los extranjeros que más visitan la provincia de Cádiz, siendo unos 300.000 que realizan unos dos millones de pernoctaciones. Asimismo, "van creciendo el turismo inglés y el ruso, "que se va muy contento, porque le gusta mucho los monumentos y la gastronomía". Por último, califica al mercado chino como "un magnífico yacimiento de clientes", y aunque afirma que el número de chinos que visita España está muy por debajo del que visita Europa, abunda en que "lo importante es que todo el que vuelve a su origen desde Cádiz vuelve contento y hablando bien, y eso es un multiplicador fenomenal".

Horeca estrecha lazos y colabora en la promoción de El Puerto todo el año

El alcalde de El Puerto, Alfonso Candón, acompañado del delegado de Turismo, Raúl Capdevila, y el concejal de Comercio, Gonzalo Ganaza, recibieron al presidente de Horeca, Antonio de María para estrechar lazos entre la patronal de Hostelería y el Consistorio portuense para seguir "colaborando en la promoción de la ciudad y hacerla más atractiva".

El alcalde muestra su interés porque Horeca y el Consistorio hagan posible que "los buenos resultados que hemos obtenido este verano sigan siendo una realidad a lo largo del año. Pujamos por romper la estacionalidad y hacer de El Puerto una ciudad atractiva los 365 días del año".

Antonio de María entiende que "hay un cambio en la industria turística y si antes los turistas venían a comprar o consumir, ahora tenemos que

ir a vender. Es el reto que tiene el sector turístico en este momento, y en esa concienciación del sector nos encontramos inmersos". Pero siempre confirmando que "estamos en la misma sintonía que el Ayuntamiento de El Puerto, por ello pedimos confianza en nuestra organización".

El presidente de Horeca analizó algunas cuestiones en las que el Ayuntamiento ya está centrado, como pueden ser las canteras de la Sierra de San Cristóbal. Cabe recordar que el alcalde portuense ya ha tratado este asunto ante el Ministerio de Defensa, estando pendiente de respuesta por parte del mismo; o bien de la explotación del yacimiento de Doña Blanca.



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.**



La Patronal espera que el Ayuntamiento de San Fernando reduzca más el IAE hostelero

El teniente de alcalde de Hacienda y Control de Gestión, Manuel Carlos Raposo, y el delegado de Presidencia, Daniel Nieto, se reunieron con el presidente de Horeca, Antonio de María, dentro de la ronda de contactos que el edil popular está manteniendo con los diferentes colectivos sociales para mostrarles el nuevo proyecto de Ordenanzas Fiscales diseñado por el Gobierno del Alcalde José Loaiza y que entrarán en vigor a partir del 1 de enero del nuevo año 2015.

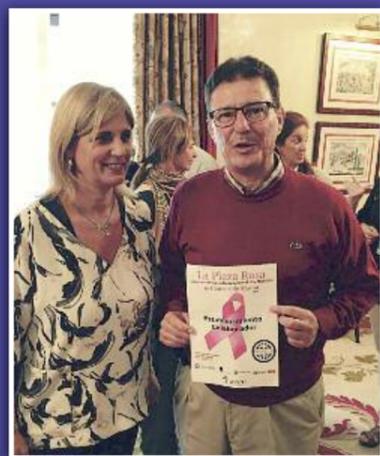
Antonio de María pudo conocer una visión general de las Ordenanzas, haciendo Raposo especial hincapié en las que están dirigidas al apoyo del sector hostelero y hotelero, además del empresariado en general, como es el caso del ICIO, con la bonificación del cien por cien del impuesto de adecuación del inmueble ya en ejercicio de la actividad hotelera en cualquiera de sus categorías para el incremento de plazas en el mismo. También obtendrá bonificación semejante del impuesto en cuestión la construcción de nuevos inmuebles o la adecuación por primera vez de los mismos para la actividad hotelera en cualquiera de sus categorías.

La reducción del tipo impositivo del IAE del 3,72 por ciento al 2,90 por ciento para aquellas empresas que facturan más de un millón de euros brutos al año o la exención de dicho tributo a las empresas que facturan menos de esa cantidad, fueron otras de las medidas que el concejal del PP expuso al presidente de la Patronal Hostelera



gaditana. "Desde que el equipo de Gobierno de José Loaiza tomó posesión del Ayuntamiento, tuvimos muy claro que el turismo y su fomento debían ser uno de los grandes motores económicos de San Fernando y en esa línea venimos trabajando y seguiremos haciéndolo. Con esta nueva Ordenanza facilitamos a los empresarios que ya están establecidos en el sector mejorar sus negocios y también allanamos el camino a aquellos que pertenecen al mismo sector y quieren instalarse", afirmó Raposo.

Por parte de Horeca, se entiende que la reducción del IAE es muy pequeña para el sector de la Hostelería y se confía en alcanzar un acuerdo que satisfaga las necesidades de los asociados de la Patronal.



Apoyo a la asociación AGAMAMA

Otra de las obras sociales en las que anda inmersa Horeca es su apoyo incondicional a las propuestas que pone en marcha la Asociación Gaditana de Mujeres con Cáncer de Mama (AGAMAMA) para asistir a todas las mujeres gaditanas que padecen esta enfermedad.

Desde los establecimientos asociados a Horeca en Jerez se ha colaborado de forma muy especial con la concentración solidaria Plaza Rosa', celebrada con motivo del Día Internacional contra el cáncer de mama, en la plaza del Arenal. Al acto asistió la presidenta de la Asociación Española Contra el Cáncer, Conchi Fernández, así como la alcaldesa jerezana María José García Pelayo, que aparece en la foto con nuestro asociado Francisco Díaz, gerente del bar 'Don Tapa', de Jerez.

Horeca recibe el 'Premio Ciudad de Jerez'



La evocación de la historia que ha supuesto la celebración del 750 aniversario de la incorporación de Jerez a la Corona de Castilla se completó con una mirada al presente para reconocer la labor que desarrollan organizaciones y particulares, siendo este año los premios Ciudad de Jerez entregados al Proyecto de Intervención Comunitaria Intercultural en la Zona Sur, al enólogo Manuel Lozano y a la Patronal Hostelera, Horeca.

El acto tuvo como escenario el museo de La Atalaya y estuvo presidido por María José García-Pelayo. Estos premios tienen carácter anual y están destinados a reconocer la labor de ciudadanos o instituciones que hayan tenido una actuación destacada a lo

largo del año. Antonio Real, delegado de Turismo, Cultura y Fiestas, introdujo por su parte la entrega de este premio a Horeca, representada en la figura de su presidente, Antonio de María. Real quiso reconocer la implicación del sector en el desarrollo de todos los actos celebrados en la ciudad en estos últimos meses.

Horeca aglutina a más de 8.000 empresas que emplean a más de 30.000 trabajadores en toda la provincia. "Los hosteleros, cuyo fin último tiene mucho que ver con la fidelidad de sus clientes, se ven hoy felices por este nombramiento, que nos va a hacer esperarnos todavía más en nuestro quehacer diario", comentó Antonio de María.

Taberna
El Anticuario
1905

C/ República Dominicana, 1
Barrio de La Viña
11002 Cádiz
956225455

Bar Pájaro Pinto

Especialidad en pescados frescos

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

956 212 082

Reyes Magos, con marcado acento hostelero

La Hostelería es un sector muy entroncado con la realidad social. De ahí, que en fechas navideñas, sean muchos los hosteleros que colaboran con los más necesitados. Numerosas son las Asociaciones de Reyes Magos que buscan a empresarios para que encarnen a sus Majestades de Oriente Este año, cuatro asociados de Horeca han tenido esa suerte.

Juan Miguel de la Flor, de 52 años, ejercerá de Rey Baltasar en Jerez. Está al frente del restaurante 'Tendido 6', que en 2015 celebrará su 55 aniversario. Además, De la Flor es consejero y Medalla de Oro 2014 de Horeca. El empresario se siente "muy complacido con la elección".

En Cádiz, hay Reyes Magos por partida doble. El propietario del 'Bar Terraza', establecimiento de la plaza de la Cate-

dral, Miguel Pelayo, será Gaspar, "quería que me tocara un año en el que me pudiera entregar por la causa. Me coge en el mejor momento de encarnarlo". Nicolás Lucero, de los Lucero de toda la vida, una familia de larga tradición hostelera, encarnará a Baltasar, también en Cádiz.

El economista tenía claro que esta experiencia "va a ser algo extraordinario; sentir la mirada de un niño creyendo que eres el que quiere que seas. Espero estar a la altura y vivir además grandes sensaciones".

Por último, en El Puerto, hay que destacar el nombramiento de Francisco Custodio Cárdenas, gerente del restaurante 'Los Portales', como Rey Melchor. A los cuatro, desde Horeca, muchas felicidades y que traigan ilusión y regalos a todos los gaditanos.



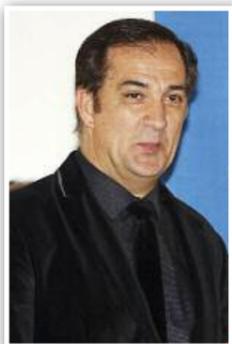
Miguel Pelayo



Nicolás Lucero



Francisco Custodio



Juan Miguel de la Flor

Felicitaciones a 'Viva Cádiz' al cumplir su décimo aniversario

El periódico gratuito 'Viva Cádiz' cumplió recientemente una década, motivo por el que Horeca, a través de su presidente, Antonio de María Ceballos, felicitó a 'Publicaciones del Sur' por dicha efeméride.



"Cuando conocí este proyecto experimenté una sensación de vivir un hecho histórico, la información gratuita impresa para los ciudadanos. Quiero hacer llegar a la gran familia de 'Viva Cádiz' la felicitación del colectivo hostelero junto con nuestro reconocimiento, deseando que esta iniciativa perfectamente consolidada continúe su andadura con el prestigio y la categoría que hasta ahora lo ha hecho".

La 'Mesa de Jerez' apuesta por el 'Día de la Zambomba'

Los empresarios jerezanos mantuvieron otro encuentro con autoridades municipales en otra edición de la 'Mesa de Jerez'. La reunión tuvo lugar en el restaurante jerezano 'Tendido 6', de Juan Miguel de la Flor.



Los hosteleros han solicitado a la Junta la institución del 'Día de la Zambomba' como un bien de interés cultural y un magnífico espacio de diversión, gastronomía y folclore jerezano. Un sábado de diciembre será designado como tal para una celebración que supera el millar y que invitará a que vengan grupos de toda España con el beneficio que ello acarreará a hoteles, bares y restaurantes.

Horeca participó en la jornada de 'Agua y Consumo' celebrada en Puerto Real

La 'I Jornada Agua y Consumo', organizada por la Asociación de Consumidores y Usuarios en colaboración con la delegación de Consumo del Ayuntamiento de Puerto Real, se desarrolló en el salón de actos de la casa de la Juventud puertorrealeña.

En dicha jornada, donde estuvieron presentes desde consumidores, hasta profesionales de la administración pública, pasando por miembros de la comunidad universitaria, representantes de colectivos sociales y ciudadanos, se han abordado en una intensa, pero interesante jornada matinal todos los aspectos relacionados con la gestión del agua.

Dio comienzo la jornada la secretaria general de CEAC, Mercedes Sánchez, que agradeció la colaboración de los ponentes y la presencia del decano de la Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales de la UCA, José María Quiroga, y de la delegada de Consumo del Ayuntamiento de Puerto Real, Rafaela Castillo, en el acto de inauguración.

En total, se desarrollaron tres bloques temáticos: Un primer bloque Técnico Científico, a cargo de la Doctora Asunción Acevedo, directora técnica del laboratorio de Aguas y de Consumo Humano (LANCH) del Departamento de Tecnologías del Medio Ambiente de la UCA. El segundo bloque se desarrolló sobre los modelos de Gestión, ofrecido por



el asesor jurídico de Aguas de la Sierra, Francisco Vázquez, y el Gerente de la Asociación Española de Operadores Públicos de Abastecimiento y Saneamiento (AEOPAS), Luis Babiano.

Finalmente, un tercer bloque sobre la importancia del agua para la producción de sectores económicos, que fue desarrollado por Pedro Gallardo, en representación de la Confederación de Empresarios de Cádiz y como Vicepresidente de ASAJA, y por Antonio de María Ceballos, Presidente de la patronal hostelera HORECA.

Acuerdo con la aseguradora 'Zurich'

Horeca y la firma Zurich han alcanzado un acuerdo de colaboración por el cual la aseguradora ofrece una serie de ventajas a los asociados de Horeca que se pueden resumir en una atención personalizada y exclusiva del agente con un descuento de hasta el 15% en la póliza de seguros; además de una asistencia informática gratuita durante las 24 horas del día.

Entre las ventajas con las que nuestros asociados contarán, suscribiendo su póliza de seguros con 'Zurich', cabe destacar: asistencia informática on-line, asistencia informática a domicilio, copia de seguridad, recuperación de datos, configuración y personalización de dispositivos móviles, tablets, correo electrónico y redes. Asimismo, la firma garantiza el envío de profesionales cualificados al domicilio del asociado de Horeca para la instalación de ordenadores televisores, videoconsolas, etc.



Santa Cruz de Tenerife acogió el primer congreso de hoteleros de la CEHAT

El presidente de la CEHAT, Juan Molas, reflexionó, en su intervención en la inauguración del Congreso de Hoteleros que la CEHAT celebró en Santa Cruz de Tenerife, sobre la necesidad de impulsar una serie de mecanismos para mantener a España como destino turístico preferencial.

“El turismo español lleva años dando importantes alegrías, pero no podemos caer en la autocomplacencia. Es necesario acometer medidas que nos permitan competir con otros destinos que tienen la capacidad de acaparar una parte importante del mercado”, apuntó. Una de las medidas urgentes que apuntó Molas es “la reconversión de las zonas maduras, algunas de ellas con graves problemas de obsolescencia”.

La organización del congreso promovió un amplio montaje para la feria de patrocinadores, espacio en el que las empresas que han hecho posible la celebración de este cónclave mostraron sus productos y servicios. Este congreso ha sido un foro sectorial que promueve



cada dos años la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), coorganizado por As-hotel. La cita reunió a los principales empresarios hoteleros y contó con el patrocinio de unas 50 empresas, instituciones públicas y entidades de Tenerife, las Islas Canarias y España.

Reunión de la FEHR en Toledo para analizar su entorno

El XV Congreso Nacional de Hostelería, que se celebró en Toledo, fue inaugurado por María Dolores Cospedal, presidenta de la Junta de Castilla-La Mancha. El Congreso dio comienzo con una ponencia en la que el profesor de la Universidad de Nebrija, Manuel Figuerola, presentó el informe ‘Los Sectores de la Hostelería en 2013’ que recoge un análisis de su evolución. Según este estudio, la Hostelería contó con 295.276 establecimientos entre restaurantes, cafeterías, bares y hoteles, lo que supone un descenso de un 1% respecto a 2012. Estos establecimientos tuvieron una producción de 120.739 millones de euros, con un ligero avance de un 0,7% respecto a un año atrás, y dieron empleo a un total de 1.332.600 personas.

Los bares son los establecimientos más numerosos, con un total de 194.530 y los más perjudicados por la crisis. Los restaurantes y puestos de comida se sitúan en continuación, en 2013 se estimaban en España la existencia de 72.294 establecimientos. Por su parte, el número



mero de hoteles prácticamente se mantuvo respecto al año anterior, registrándose 14.781 locales. El Informe también incluye un capítulo sobre el empleo en 2013, un año de dificultades que ha finalizado con el signo de esperanza que supone la salida de la última recesión. Los resultados permiten tener esperanza del próximo final de la crisis económica y del inicio por lo tanto de una fase más propicia para el empleo.

Diputación lanza un programa para frenar la estacionalidad del sector

Diputación -a través de su Patronato Provincial de Turismo- y los Ayuntamientos de Cádiz, El Puerto de Santa María, San Fernando y Chiclana han presentado el proyecto ‘Turismo todo el año’. El enunciado revela uno de los límites de la industria turística gaditana que, pese a su pujanza, necesita sostener la afluencia de visitantes más allá del verano. La iniciativa nace por tanto para romper la estacionalidad del sector gracias a la promoción de nuevos paquetes turísticos y fomentando la cooperación entre instituciones públicas y empresas privadas.

En la presentación del programa intervinieron el presidente de Diputación y alcalde de San Fernando, José Loaiza; la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez; el alcalde de El Puerto de Santa María, Alfonso Candón, y el delegado municipal de Turismo de Chiclana, Stefan Schauer. Asistió un público conformado por representantes políticos de la Bahía de Cádiz; representantes de hoteles, empresas de animación cultural, empresas de servicios turísticos y responsables hosteleros como el presidente de Horeca, Antonio de María.

José Loaiza ha valorado la promoción de esta iniciativa, necesaria para estimular el crecimiento de la industria turística, si bien ha destacado que sólo será exitosa si logra aunar propuestas de la empresa privada. El presidente de Diputación indicaba que desde las entidades públicas se pueden fomentar estos procesos, alentarlos, abrir camino y posibilidades pero sin ese empuje de las empresas toda idea será baldía. Loaiza considera que sí

se unen dos claves para consolidar el proyecto ‘Turismo Todo el Año’: una provincia con cualidades naturales únicas y un sector profesional de solvencia contrastada. Esos ingredientes, con una estrategia integradora, pueden hacer más rentables los activos culturales y turísticos, y propiciar más empleo. De momento el proyecto ‘Turismo Todo el Año’ se estrena con tres rutas, gracias a la confluencia de activos culturales, históricos, turísticos y etnográficos de las localidades participantes:

- La Ruta Fenicia de la Bahía, conformada por el Museo provincial de Cádiz, el yacimiento arqueológico Gadir abierto en la capital gaditana, el Museo Histórico de San Fernando, el Castillo de Sancti Petri, el Poblado de Doña Blanca en El Puerto y el yacimiento del Cerro del Castillo en Chiclana.

- La Ruta de la Sal y el Vino, en la que convergen la factoría de salazones de Cádiz, el centro de visitantes del Parque Natural Bahía de Cádiz así como las salinas El Estanquillo de San Fernando, las salinas de El Puerto de Santa María, bodegas chicaneras y el centro de recursos ambientales Salinas de Chiclana.

- Y la ruta Bahía de la Constitución y la Libertad, vertebrada por el Museo de Las Cortes y el Oratorio San Felipe Neri en Cádiz; la Iglesia del Carmen, la Compañía de María, la Iglesia Mayor y el Teatro de Las Cortes de San Fernando; la plaza de toros de El Puerto; así como la ermita de Santa Ana y el Centro de Interpretación Casa del Coto en Chiclana.



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!

¡INFÓRMATE SIN COMPROMISO!

956 318 463

cadiz@mc-prevencion.com


www.mc-prevencion.com


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

Sociedad de Prevención Acreditada con n.º SP-011-B

La FAHAT, contra el decreto de viviendas de uso turístico de la Junta de Andalucía

La Federación Andaluza de Hoteles, Apartamentos Turísticos, Hostales y Pensiones, informa en rueda de prensa que están a favor de la regularización de las viviendas de uso turístico en Andalucía, pero en igualdad de condiciones que el resto de alojamientos turísticos reglados en la actualidad. La FAHAT lleva más de un año trabajando conjuntamente con la Junta de Andalucía consensuando el decreto de Viviendas de Uso turístico de Andalucía. Desde los inicios la FAHAT ha mostrado a la Junta de Andalucía su interés por que esta actividad de alojamiento se regule, pero con una serie de condicionantes y obligaciones, y que este tipo de hospedaje estén sujetos a una regulación igual a los alojamientos regulados existentes.

En la última reunión mantenida, la FAHAT informó a la Junta de Andalucía que el decreto es totalmente discriminatorio, ya que no se han atendido las peticiones del sector del alojamiento de Andalucía, los cuales persiguen un trato similar desde el punto de vista legislativo para todo el mercado.

Las principales peticiones y comentarios de la FAHAT en relación al decreto son:

Estancia mínima 5 días para las viviendas de uso turístico. No se ha contemplado la regulación y responsabilidad de las entidades intermediarias (portales como Airbnb, Homeaway, Booking, entre otros).

Que se suponga que es un alquiler turístico por el mero hecho de publicitarse en cualquier medio. Que no se puedan ofrecer servicios complementarios bajo ningún concepto, como comidas etc. Que no se puedan alquilar por habitaciones, solo vivienda completa. Que tengan que entregar al cliente una factura, no un recibo.



Que estas viviendas cumplan con toda la legislación vigente al igual que el resto de alojamientos turísticos considerando también las hojas de reclamaciones, inspecciones de sanidad, control de fichas de policía, contratación de empleados y su correspondiente alta en la seguridad social, pago de impuestos etc.

Asimismo, dicho proyecto supondrá una regulación autonómica más en el contexto nacional. Esta situación llevará a que en España se apliquen 17 regulaciones diferentes, rompiéndose el principio de unidad de mercado.

Por último, la FAHAT insta a la Consejería a que plantee al Gobierno Central la necesidad de regular asuntos que le competen tanto en materia de fiscalidad, como de empleo y seguridad.



Control De Plagas
Desinsectación - Desratización
Desinfección - Legionella

Tratamientos Especiales
Procesionaria del Pino
Mosquitos - Carcomas
Ignifugación

Jardinería
Proyectos - Conservación
Acondicionamiento de Céspedes
Tratamientos Fitosanitarios
Abonos - Riegos Automáticos

Expertos en Termitas

Tel. 956 56 20 00

www.sertra.es

www.termitas.be



REIDURIA BAR CERVECERIA LAS FLORES · 2
C/. BRASIL, s/n.
Teléfono: 956 28 93 78
CÁDIZ



La normativa europea obligará a informar sobre los alérgenos a los clientes de restaurantes

El pasado 3 de diciembre entró en vigor el nuevo Reglamento 1169/2011 de la UE sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores. El texto unifica la normativa europea en materia de etiquetado y también, en el caso de los restaurantes, de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta a los consumidores finales y a las colectividades.

En el caso de España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria está a punto de aprobar un real decreto que prevé que la información sobre alérgenos en los restaurantes se pueda facilitar por escrito u oralmente. En este último caso, el operador también deberá tener la información disponible por medio escrito o electrónico. A riesgo de sanción, la ley establece que los restaurantes deberán informar sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado.

Los grupos de alimentos sobre los que los establecimientos de restauración deben estar obligados a informar son los siguientes:

- Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.

- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o de Australia y derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos con estos granos.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

Restalergia

Además, para ayudar a la Hostelería a cumplir con esta normativa se ha creado la página web 'Restalergia', una herramienta que ayuda a detectar y gestionar los alérgenos y las intolerancias alimentarias, y facilita la información al consumidor, ayudando a los profesionales de la cocina y la restauración a reducir gastos en la gestión de las cartas de alérgenos. La aplicación funciona de forma muy rápida y sencilla descargándose desde:

www.restalergia.com

En contra de la subida de tasa por terrazas en La Línea

El Boletín Oficial de la Provincia ha publicado la resolución por la cual se da la razón a un grupo de empresarios de La Línea que presentaron un recurso contra la modificación de la Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa por aprovechamiento especial del dominio público local, aprobada por acuerdo plenario del Ayuntamiento de La Línea de la Concepción de 3 de noviembre de 2011. El BOP recoge la anulación de esa modificación, condenando al Ayuntamiento al pago de las costas procesales. Pese a esta resolución, éste puede presentar un recurso en el plazo de los diez días siguientes a su

notificación. Jorge Pérez Tenorio, abogado de algunos de los empresarios de la ciudad, entre ellos la empresa 'Okay', ha destacado que "se pedían 240 euros por juego de silla y mesas y también se aumentaba el precio de impuestos como los vados". En este sentido, ha tachado de "desproporcionada y abusiva" la tasa que se pretendía cobrar, alegando que "es una tasa superior a la del resto de la provincia".

El letrado ha querido destacar el trabajo de Horeca y la aportación de sus directivos, "que nos presentaron un estudio comparado de cómo se

cobraba la tasa en otras zonas de la provincia". Los empresarios esperan que el Consistorio no presente recurso, recordando que actualmente el precio que se paga por juego de mesa y sillas en las terrazas es de 69 euros, habiendo municipios de la provincia "en los que la tasa es cero porque se trata de ayudar y promocionar la actividad".

Los empresarios hosteleros de La Línea están contentos aunque el letrado ha querido dejar claro que "ahora hay que ver por donde sale el Ayuntamiento y ver si esto se puede consensuar".

La Hostelería gaditana muestra su unánime rechazo al cierre del CEFOT en San Fernando

La Hostelería de San Fernando en particular y la gaditana, en general, al igual que el resto de la sociedad isleña, se muestra contraria al cierre del Centro de Formación de Tropa de Camposoto, posibilidad que se ha venido barajando desde diversas fuentes en las últimas semanas y que ha generado bastante titulares tanto en la prensa gaditana como en la nacional.

El Mando de Adiestramiento y Doctrina (MADOC) está cerrando en estos meses su reorganización, que prevé que para el próximo año 2015 sólo quede un Centro de Formación de Tropa (CEFOT) en territorio español. Actualmente hay dos, uno ubicado en Camposoto (San Fernando) y otro en la provincia de Cáceres. Hay que entender que, en estos tiempos de crisis que atraviesa la provincia, para una ciudad como San Fernando, perder tal inversión sería un duro golpe para la economía local.

Estamos hablando de un impacto económico que actualmente se estima superior a los seis millones de euros. Hay que tener muy en cuenta que los alumnos militares que se forman en Camposoto, durante un periodo no menor a los cuatro meses hacen toda su vida en la ciudad y gastan en ella y en algunas de las poblaciones del ámbito de la Bahía.

El número de aspirantes que ha pasado por el centro durante el último ejercicio ha sido de 1.850 y cada uno



cobra más de 350 euros, esto significa que su poder adquisitivo supera, en cifras globales, los 2,6 millones de euros. Si a eso se le suman también los sueldos de los altos cargos militares de la plantilla y del personal del centro, la cifra se aproxima los cuatro millones.

También hay que tener en cuenta un beneficio indirecto por la presencia del CEFOT en territorio isleño, motivo por el que todos los agentes sociales y económicos de la ciudad se sitúan en contra de este posible cierre. Es el caso de los hoteles de San Fernando. Hay que tener en cuenta que la última jura de bandera estaba compuesta por 720 alumnos que movilizaron a más de 5.000 personas en el recinto. Esto hizo que los niveles de ocupación de la ciudad fueran elevados para una temporada calificada ya como baja.

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



‘Trivago’ sitúa a Conil entre los 100 mejores destinos turísticos del mundo

Trivago.es publica por segundo año consecutivo el ranking 'Trivago Best Value City Index' de los cien destinos del mundo más recomendables. La lista resultante incluye a Conil de la Frontera, en el puesto 62 entre los cien mejores destinos para viajar en 2015. Junto a Conil, aparecen dos destinos españoles más; Cangas de Onís y Santillana del Mar.

En trivago.es destacan de Conil que es uno de los pueblos más pintorescos de la Costa de la Luz. La villa conserva el entramado callejero árabe, destacando el templo de Santa Catalina y la gótica Torre de Guzmán, que fue parte del conjunto defensivo de la ciudad.

Desde Conil, se pueden visitar espacios naturales de gran valor ecológico como los Parques Naturales Sierra de Grazalema y los Arcornocales o las Marismas de Barbate así como disfrutar de sus playas y calas. Los alojamientos de este municipio ofrecen un precio medio de 80 euros la noche en habitación doble.

Como se observa, esta clasificación se ha elaborado ponderando tres parámetros: la reputación 'on-



line' de la planta hotelera, los precios medios más económicos y las atracciones turísticas del entorno.

Conil ha competido con lugares considerados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO como la Ciudad Vieja de Lijiang, en China, hasta grandes capitales como Quito, pasando por parajes de ensueño como Göreme en la región de Capadocia, Turquía.

‘Hipotels Gran Conil’, mejor hotel de playa 2014

Un año más, ‘Trivago’ ha publicado el ranking de los diez hoteles de playa con mejor reputación online de España, uno por comunidad autónoma de costa. El ‘Hipotels Gran Conil & Spa’ ha sido elegido como mejor hotel de playa. Sobre un acantilado con acceso directo a la playa de La Fontanilla se encuentra el establecimiento mejor valorado de Andalucía en 2014. Un alojamiento moderno con amplios espacios y un ambiente relajante.

Para los momentos de ocio dispone de una piscina al aire libre y otra climatizada, spa con zonas termales y tratamientos así como tiendas, un gimnasio y pistas multideportivas. La oferta gastronómica se concreta en el restaurante buffet, el bar de la piscina y otro en el lobby con una impresionante panorámica del océano, el mejor lugar donde acabar el día tomando una copa.



El ‘Parador de Cádiz’, ‘Premio El Caminante’

El ‘Parador de Cádiz’ ha sido reconocido con el ‘Premio al Hotel del Año’ concedido por ‘El Caminante’, del periódico ‘El Mundo’, un reconocimiento a la extraordinaria labor que desarrollan empresas en momentos donde el turismo representa una de las principales riquezas andaluzas.

El viejo hotel ‘Atlántico’, convertido después en Parador y rehecho en su totalidad ha sido un revulsivo para el turismo de Cádiz. Es una joya moderna con impresionantes vistas a la bahía desde cualquier lugar desde donde se asome el huésped: sus terrazas, sus diáfanas habitaciones, su exclusiva piscina y su relajante SPA. El restaurante y la tappería permiten disfrutar de exquisitos manjares y los salones de celebraciones son el lugar idóneo y una apuesta de éxito.

A solo un paso del hotel está la playa de La Caleta, que invita a caminar por el paseo marítimo, testigo de los años en los que el puerto fue importante nexo de unión con el Nuevo Mundo, y donde evocar la bella imagen del malecón de La Habana. El aire que se respira en Cádiz seduce, sus barrios con encanto, como el Pópulo, el más antiguo, y el barrio de Santa María, de hermosas casas barrocas, son solo dos ejemplos.

‘Paradores de España’ invirtió en Cádiz y su establecimiento se ha convertido en uno de los más simbólicos de la red nacional. Los 94 Paradores abren sus puertas en palacios, antiguos conventos y monasterios, castillos medievales o edificaciones de gran valor histórico.



Jornada, en el hotel ‘Valentín’

El Hotel Valentín Sancti Petri (Chiclana) fue testigo de una jornada sobre ‘Gestión Energética Integral en Hoteles’, organizada por el Instituto Tecnológico Hotelero, contándose para la organización con Horeca. Durante la sesión se debatió sobre el concepto de gestión energética integral y sus distintos modelos. En la inauguración intervinieron, junto al presidente de Horeca, Antonio de María, el concejal de Turismo de Chiclana, Stefan Schauer, y Coralía Pino, en representación del ITH.

Gastronomía, en el ‘Playa Victoria’

Con el objetivo de potenciar la gastronomía de la provincia de Cádiz y los conocimientos sobre ésta, junto con sus recursos naturales, el hotel ‘Playa Victoria’ ha continuado con su ‘Ciclo de Experiencias Gastronómicas’ este año.

La última llevó el nombre de ‘Navegando por un sueño: Recetario de bitácora del Mare Nostrum’ y tanto Pepe Marín como Juan Leiva contaron sus vivencias con la gastronomía y la navegación. En esta ocasión el hotel contó con la colaboración del ‘Blog Tubal’ y de la bodega de Primitivo Collantes.

PREVILABOR®

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La prevención en manos expertas y al alcance de todos

Empresa acreditada como Servicio de Prevención Ajeno con Ámbito 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

Reinventarse o morir: Innovación constante para un entorno cambiante

"Seguir innovando durante años exige mucha disciplina". Steve Jobs.

Con muchos los sectores económicos y las empresas que se ven abocados a innovar. En algunos casos, esto es necesario para no perder su buena posición competitiva. En otros, simplemente para sobrevivir. Los modelos competitivos tradicionales, son cada vez, más fáciles de imitar y, por ello, son cada vez menos útiles. Si se quiere aportar valor a la organización y crear un futuro atractivo para la empresa, nos vemos constantemente inmersos en la necesidad de innovar. El concepto de innovación está rodeado de demasiada mística. Se suele pensar que la creatividad es algo reservado a unos pocos genios que trabajan duramente hasta dar con una gran revelación. Nada más lejos de la realidad.

La innovación se puso de moda al sumarse I+D+I (Investigación, Desarrollo e Innovación) a finales de los años ochenta y principios de los noventa del siglo pasado. Dice el maestro del Management, Peter Drucker, que "el marketing y la innovación producen resultados", lo demás son costes". En el sector turístico los progresos vienen de la mano de los grandes grupos hoteleros, los restauradores que han montado "talleres" para la creación de nuevos platos utilizando tecnología y conocimientos más científicos y de los intermediarios turísticos a través de sus GDS (Global Distribution System), software específico, tecnología para Internet, etc.

Innovar es el resultado de desarrollar una idea que puede ser materializada en el producto total (hotel o restaurante), en una unidad de negocio, en los procesos, en su tecnología, en sus recursos humanos, en su comercialización o en cualquiera de sus recursos tangibles o intangibles, siguiendo las normas éticas que impiden transformar o crear un producto o servicio que pueda afectar a los indivi-

duos o a la comunidad presente o futura. La hostelería y la restauración en España son ofertas maduras que han superado medio siglo a la par que el desarrollo del turismo pero que, en estos momentos, necesitan innovación. ¿Compites en océanos rojos o azules? Esta analogía surgió a raíz del libro La estrategia del océano azul escrito por W. Chan Kim y Renee Mauborgne. Una lectura que a través de ejemplos reales, compara el éxito de algunas empresas frente a sus competidores en segmentos de mercado con cierta madurez, donde algunos creen agotada la capacidad de innovación.

La innovación es la aplicación de nuevas ideas, conceptos, productos, servicios y prácticas, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad. Innovar no es fácil ni sencillo y su inversión puede ser costosa, con resultados difíciles de calcular. La pregunta es qué debemos innovar. En el mundo actual la innovación no será nunca una solución definitiva. Innovar no debe ser producto de un impulso ante la avalancha de novedades que ofrece el mercado. La innovación puede alcanzar no sólo a lo tangible, también a lo intangible. Casi siempre, cuando se produce una innovación, ésta puede afectar al estilo del servicio, al comportamiento, a la forma de proyectarse hacia el exterior, en definitiva, a como nos perciben emocionalmente.

Innovar es un proceso largo y frustrante hasta que se encuentra la solución adecuada, para lo cual, primero debemos tener identificadas las debilidades. No hay una hora determinada del día que diga en nuestra agenda "toca innovar". Innovar es un proceso empresarial más que requiere un protocolo de actuación. Tener ideas puede resultar sencillo, pero generar ideas continuamente y convertirlas en productos y servicios exitosos es muy difícil. La creatividad necesaria para innovar debe estar provocada por el interés en aprender y éste por la formación que debe ser adquirida. ¿Cómo pueden los líderes de

las empresas motivar no solo a los escasos "genios creativos", sino a todos sus empleados para que intenten pensar de una forma creativa?, la propuesta es desarrollar una cultura de la innovación en toda la organización; ¿qué tienen que hacer las organizaciones para desarrollar esta cultura?

Las piezas básicas son la creatividad y la improvisación. La creatividad es la búsqueda de nuevas ideas; la improvisación, la respuesta a ideas generadas por el entorno. Una empresa innovadora es una empresa que aprende a aprender. De las muchas acciones que podemos llevar a cabo, algunas fracasarán, pero es precisamente en este punto cuando debemos mantener la cabeza lo suficientemente fría para poder aprender de los errores y de esta forma mejorar paulatinamente.

La innovación es necesaria para el progreso, pero también por cuestiones de rentabilidad. Un estudio de la prestigiosa revista académica 'Harvard Business Review', concluyó que la innovación disruptiva es tremendamente provechosa a largo plazo. No se debe replicar una idea anterior e introducir una leve novedad; hay que emprender con la ambición de crear entornos novedosos y generar mercado para ellos. Es lo que los teóricos han definido como pensar de forma lateral, salirse de la propia caja y de las limitaciones que imponen los cánones. Y es que pensar de un modo distinto es una locura cuando el proyecto no sale bien pero cuando funciona dejas de ser un loco para ser un visionario. Ya lo dijo Domènecq Biosca "Innovación o defunción".

Juan Manuel Benítez Beneroso
Profesor de Hostelería y Turismo



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



Colaboramos
para tu tranquilidad

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

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

Chequeo completo de ordenadores con el TestPC.

Asistencia informática on-line.

Asistencia informática a domicilio.

Copia de seguridad.

Recuperación de datos.

Configuración y personalización de dispositivos móviles y tablets.

Configuración de correo electrónico.

Configuración de redes.

Descarga, instalación, desinstalación y configuración de aplicaciones.

Copia de seguridad y sincronización de datos.

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

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

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

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

ZURICH
Agencia de Seguros

Alejandro Gordon
Doctor Fleming 4, 7ºB
Cádiz

619 58 30 53
gordon.zurich@hotmail.com

Francisco Custodio, elegido empresario portuense del año



La Asociación de Empresarios de El Puerto hizo entregó el premio como mejor empresario portuense 2014 a Francisco Custodio, gerente del restaurante 'Los Portales'. Al acto, celebrado en la bodega 'El Cortijo', acudió un gran número de personalidades, entre ellos el presidente de Horeca, Antonio de María, que no dudaron en sumarse al emotivo acto.

Más de un centenar de invitados presenciaron como el presidente de la Asociación de Empresarios de El Puerto, Tomás Santana, hizo entrega del premio a Custodio entre aplausos y con presentación de Rafael Tardío que leyó el acta del jurado en el que se recogían los méritos por el cual se otorgaba tal galardón. Custodio agradeció un premio que dedicó a una "ciudad que adoró y quiero ver siempre en lo más alto", invitando a los empresarios a que inviertan más y recordando a esos jóvenes altamente cualificados que necesitan de ese empujón para triunfar y tener un futuro, que a fin de cuentas, "El Puerto necesita".

Javier Sánchez, mejor tirador de cerveza andaluz

Granada fue sede del 'Campeonato Andaluz de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia'. De entre los 30 participantes, Javier Sánchez, 'Cervecería Gorila' de Jerez, se alzó con el título

Tras diferentes fases en las que tuvieron que demostrar su destreza tirando cañas, sirviendo cerveza de botella y respondiendo a preguntas de diversa índole sobre el mundo cervecero, Javier Sánchez, se ha alzado con el título. El jerezano representará a Andalucía en el Campeonato Nacional que tendrá lugar en el Salón de Gourmets de Madrid el próximo mes de abril de



2015. Javier Sánchez, comentó tras obtener la victoria que su secreto es "la pasión por la cerveza y ser muy consciente de que vas a dar disfrute al que la toma".



Alexis Ruiz, en la FASYDE

El presidente de la Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas de Horeca, Alexis Ruiz Marín (discoteca 'Royale') ha sido elegido miembro de la Junta Directiva de la Federación de Salas de Fiesta, Baile y Discotecas de España (FASYDE), desde la que este veterano y prestigioso empresario defenderá los derechos de un sector complicado como es el del ocio nocturno.



Curso de coctelería en Chiclana. - Éxito de organización y convocatoria del nuevo curso de coctelería impartido por Juan Carlos Morales, presidente de la Asociación de Barman de Cádiz, en el restaurante 'El Farito'. La Asociación tiene previstas más propuestas debido a la gran aceptación y demanda de los profesionales.

'Pastelería La Victoria' cumple 100 años y recibe un merecido homenaje de la FEHR

Las sagas familiares hosteleras recibieron el homenaje de todo el sector en el marco del 'XV Congreso Nacional de Hostelería', que tuvo lugar en Toledo. Un reconocimiento a las familias que han sabido transmitir el esfuerzo por el trabajo bien hecho y el servicio al cliente. El 95% del sector hostelero está formado en su mayoría por empresas familiares y consciente de su importante papel en el entramado de la hostelería, la FEHR rindió homenaje al trabajo y la dedicación de las familias que durante varias generaciones han trabajado para sacar adelante sus negocios y dar la mejor imagen.

Entre las reconocidas está la 'Pastelería La Victoria', situada en San Fernando y que cumple este año un siglo de vida. Abierta en 1914, como atestigua uno de los espejos que preside la confitería, donde aparece grabado la fecha de su inauguración. Los hermanos Cristóbal y Rafael del Águila pusieron en marcha la primera de las tres generaciones que componen esta saga.

En la actualidad es la tercera generación, compuesta por los nietos, Francisco y Diego, quienes están al mando de este negocio en el que se ha apostado por mantener la tradición familiar y en el que la receta de sus famosos roscos de Semana Santa ha pasado de generación en generación.

Su buen hacer y su respeto por la tradición hace que la 'Pastelería La Victoria' sea una visita obligada todo el año, pero especialmente en los días de la Pasión, cuando los roscos no paran de salir del horno, llegando a venderse más de 400 kilos solamente en la 'mañana del viernes'.



DISTRIBUIDORA ANSAMA S. L.
 P.I. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21
 11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ)
 TLF: 956 547 819 - FAX: 956 547 82

Ángel León obtiene la segunda estrella 'Michelin' para su restaurante portuense 'Aponiente'

En una gala celebrada por primera vez en Andalucía, en el Hotel 'Los Monteros' de Marbella, la 'Guía Roja Michelin' ha presentado su lista de restaurantes galardonados con las tan preciadas estrellas. Pocas han sido las sorpresas entre los locales que ya acumulaban 2 y 3 de estos galardones y la incorporación de 19 nuevos restaurantes que consiguen la primera. El triunfador fue sin duda Ángel León, el Chef del Mar, del restaurante Aponiente en El Puerto de Santa María, quien ha conseguido su segunda estrella, y ha confesado que "no esperaba recibir su segunda estrella tan pronto". Parece que en esta ocasión los inspectores de la guía han primado la innovación y su cocina de absoluta vanguardia por encima de las limitaciones de su actual local.



León queda así colocado en una posición envidiable para optar a la tercera estrella el año que viene, una vez que abra el nuevo local del viejo molino de mareas de la misma localidad. La 'Guía Michelin España & Portugal 2015' ha premiado "una excelente cocina para la que vale la pena desviarse". Esta segunda estrella viene a consolidar un proyecto que está en plena transformación, con el futuro traslado del restaurante de Puerto Escondido a un antiguo molino de mareas. Y da un respaldo además a la firme apuesta de Ángel León por la cocina gaditana.

La Guía Roja ha reconocido su innovadora cocina por sus elaboraciones con pescados humildes y con plancton, ingrediente para el que ha conseguido la cataloga-

ción como nuevo alimento para que sea comercializado. Ángel León es además un investigador. Recibió durante la VI Cumbre de Gastronomía Internacional Madrid Fusión 2008 el premio 'Innovación y Tecnología' 2007 por la invención del Clarimax en la VI edición de Madrid Fusión. Fue también nominado a los IV Premios de Canal Cocina, celebrados en 2007, en la categoría de Premio a la Originalidad. El invento, desarrollado en colaboración con la Universidad de Cádiz, sirve para clarificar o desgrasar caldos a través de algas, ahorrando gran cantidad de tiempo en la cocina. Además, su máquina ha comenzado a comercializarse desde ese mismo día por la empresa ICC.

El 'Sol de Repsol' sigue brillando en toda la provincia

La provincia, con estas tres nuevas incorporaciones, alcanza ya la docena de establecimientos galardonados con los 'Soles de Repsol'. 'Aponiente' mantiene la máxima distinción con 3 soles y 'El Faro de El Puerto' y 'El Campero' siguen con dos. Tres establecimientos de Cádiz han logrado este año un 'Sol' con lo que logran meterse entre los establecimientos destacados de esta publicación, la segunda en importancia tras la 'Michelin'. El cocinero Mauro Barreiro consigue uno con su 'Curiosidad de Mauro', de Puerto Real, un logro con cierto mérito ya que la

apertura de su establecimiento se ha producido hace menos de un año. La guía señala: "Barreiro muestra su vocación creativa en un local moderno y sencillo estilo gastrobar donde se hace palpable su excelente culinaria. Tiradito de atún rojo con guacamole y algas picantes, pera al palo cortado rellena de cochinillo ibérico confitado, su mousse de té verde y hierbabuena".

Las otras dos novedades están ubicadas en Sanlúcar y son los dos grandes clásicos de la zona. 'Casa Bigote', la catedral del langostino cocido.

'Repsol' dice de este establecimiento: "La más famosa referencia de Bajo de Guía con animada y concurrida barra de tapas y raciones. Langostinos de Sanlúcar, pescados de roca de Conil a la sal, a la plancha o al horno". La guía se para en el 'Mirador de Doñana', que cerró en 2011 y fue reabierto por José Manuel Parejo de Sanlúcar y José Manuel Navarro. La guía 'Repsol' destaca sobre todo: "Su gran calidad de pescados y mariscos y oferta evolucionada dentro de la tradición. El pescado y los langostinos a la sal son magníficos".

Los callos marineros del 'Arsenio Manila', mejor guiso de la ruta 'Rebáñame otra vez'

La Escuela de Hostelería Gambrinus de Sevilla acogió la final de la ruta 'Rebáñame otra vez' que se ha celebrado durante el mes de noviembre en El Puerto, Jerez y Sanlúcar y en la que han tomado parte 78 establecimientos, 25 de los cuales, los finalistas, han estado en Sevilla. El evento, organizado por la empresa gaditana 'Zona 956' supuso un importante acto de promoción de la gastronomía gaditana en Sevilla, una provincia que le tiene especial querencia.

El jurado, formado por Pablo Márquez, Pepe Da Rosa, José Miguel Barrón, Charo Barrios, Francisco Javier Soriano y Juan Ramón Cortes decidió que un original guiso de menudo en el que los callos de cerdo y ternera se sustituyen por bacalao y trozos de morena fuera el ganador de la ruta del guiso. El plato, cuya presentación es también muy sorprendente, va sobre un tronco de madera con un fuego que calienta una pequeña olla donde va el guiso.

El plato ha sido realizado por el equipo de Arsenio Manila compuesto por Toni Fernández, jefe de sala, el cocinero José Luis Quintero (ambos formados en la Escuela de Hostelería de Cádiz) y el gerente Raúl Cueto. El jurado otorgó el segundo premio a otro establecimiento de Cádiz, el restaurante de tapas Granja Santa Ana, gestionado por Emilio Cueto (primo de Raúl) al que premiaron por su 'berza gitana de mi mare Lola'.



Primer premio



Segundo premio



AUDITORÍA
CONSULTORÍA
FORMACIÓN

Delegación Central info@gruposcurdat.com 956 905 214
Delegación Campo de Gibraltar algeciras@gruposcurdat.com 856 046 987

Formación en Gestión de Alérgenos y Etiquetado Nutricional

El personal de cocina, personal de servicio en comedores y salas, alta dirección, trabajadores en establecimientos de productos a granel o venta al consumidor final deberá estar debidamente formado en el control de alérgenos.

Los programas de formación deben incluir los conocimientos obligatorios de reglamento IAC, los alérgenos en general, gestión del riesgo de alérgenos, buenas prácticas de manipulación y las posibles consecuencias de su presencia accidental o no intencionada en recetas y productos.

Todo el personal debe ser consciente de cualquier error de interpretación de una etiqueta.

www.gruposcurdat.com

La Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes recibe el 'Premio Diputación' de 2014

El Patronato Provincial de Turismo de Diputación distinguió a la Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes con el premio del Día Mundial de Turismo. El reconocimiento se hizo público en el curso de un acto que se celebró en el Salón Regio del Palacio Provincial en el que intervino el presidente de Diputación, José Loaiza.

La Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes (ACOZA) ha ejercido en los últimos años una intensa promoción del atún rojo de almadraba para considerarlo no sólo un recurso pesquero, sino una fuente de riqueza para las localidades costeras a través de la concreción de diferentes productos turísticos.

Esta entidad celebró el pasado mayo la sexta edición de la Ruta del Atún y, en septiembre, la Semana del Retinto (4ª edición). Este colectivo revitaliza la actividad económica de su población, de la mano de iniciativas que inciden en la denominada oferta complementaria: promocionan valores que complementan los recursos naturales que busca el denominado turismo de sol y playa, e inciden en valores gastronómicos que pueden suscitar una demanda turística más allá de la tempora-



da alta. En las últimas ediciones de FITUR han promocionado con éxito estas jornadas gastronómicas en las instalaciones de Ifema en Madrid. Esta difusión incluyó el despiece de un atún (ronqueo) que propició una notable afluencia de público en el expositor de la provincia de Cádiz.

Cádiz recompensa la gran trayectoria de Josefa Díaz y a 'Unipublic' por la organización de la 'Vuelta'

El reconocimiento a la trayectoria de toda una vida dedicada a la promoción de la ciudad de Cádiz recayó en Josefa Díaz Delgado, vocal de la Asociación de Hoteles de Horeca. Con motivo del Día Internacional del Turismo el Ayuntamiento de Cádiz convocó una nueva edición de los 'Premios Ciudad de Cádiz'. Entre los galardones se hizo entrega de este reconocimiento a Josefa Díaz Delgado, propietaria de la hospedería 'Las Cortes de Cádiz' y, asimismo, presidenta del 'Skal Club' por su amplia trayectoria, dedicación y labor promocionando la ciudad de Cádiz.

Dentro del mismo acto, también fue premiada la empresa 'Unipublic' con el 'Premio Cádiz de Promoción Turística 2014', por la organización y promoción de la provincia durante la última edición de la Vuel-

ta Ciclista España. La alcaldesa gaditana, Teófila Martínez, valoró como inestimable la promoción del acontecimiento que va a suponer buenos réditos, sumado al éxito que está teniendo la buena imagen proyectada en materia turística. El comité para la concesión de los premios estuvo formado por el concejal de Turismo, Bruno García; el concejal de Deportes, Alejandro Valera; el presidente de Horeca, Antonio de María; el presidente de las Agencias de Viajes, Ángel Juan Pascual; el gerente del Palacio de Congresos, Carlos García, y el director de Turismo de Cádiz, Fernando García.



El touroperador 'TUI' destaca un año más la calidad de hoteles de Rota, Conil y Chiclana

Jerez fue la sede elegida para el acto de entrega de los premios que el 'touroperador' TUI concede anualmente en cada uno de los destinos en los que opera. Los hoteles que han recibido este año el galardón son el Hotel Duque de Nájera y Playa de la Luz (ambos de la cadena HACE y ubicados en Rota), el Hotel Fuerte Conil (de la cadena Fuerte) y Sensimar Playa La Barrosa de Chiclana, de la cadena Hipotels.

Asimismo el hotel chiclanero Barrosa Garden (Hipotels) ha conseguido el premio TUI 'best Family', con el que se reconoce a los hoteles dirigidos a un público familiar. TUI es el 'touroperador' más importante del mundo, trabaja desde hace muchos años en la provincia y es responsable en gran medida del éxito del mercado alemán. El 'touro-



perador' concede estos galardones basándose en las opiniones de sus clientes.

La diputada de Turismo, Inmaculada Olivero, quiso participar en esta entrega "para mostrar el apoyo del Patronato de Turismo de la Diputación de Cádiz a TUI, el touroperador más importante del mundo que trabaja desde hace muchos años en la provincia, y que es responsable en gran medida del éxito de la Costa de la Luz-Cádiz en el mercado alemán".

Tampoco faltaron a la cita, para mostrar su apoyo a la hostelería gaditana, Antonio Real, delegado de Turismo, Cultura y Fiestas de Jerez y la concejala de Turismo de Conil, Pepa Amado.



Tortas pardas sin azúcar de 'Sobrina de las Trejas'

Las tortas pardas, uno de los dulces que integran el triángulo mágico de dulces típicos de Medina Sidonia, junto a los alfajores y los amarguillos, podrán ser degustadas a partir de ahora por los diabéticos y personas que no puedan tomar azúcar. La firma repostera y pastelera 'Sobrina de las Trejas', puntera en el mercado de dulces de Medina, ha comenzado este mes de septiembre a elaborar esta especialidad, una masa de almendras rellena de cabello de ángel, de forma apta para este colectivo.

Así el cabello de ángel que se utiliza para el relleno no lleva nada de azúcar y lo mismo ocurre con la masa de almendras en la que este producto se sustituye por maltitol, un preparado que sustituye al azúcar y utilizado especialmente para dulces destinados a diabéticos. Fermín Mesa, maestro pastelero de 'Sobrina de las Trejas' señala que "de esta forma podemos llevar uno de los dulces más populares de Medina a este colectivo de personas que es muy grande".

El dulce está ya disponible en las dos pastelerías de la firma (direcciones al final de la noticia) en paquetes de 2 y 4 unidades, al precio de 1,10 cada pieza. Asimismo la pastelería ha comenzado ya a elaborar sus famosos polvorones. La primera hornada la han realizado en este mismo mes de septiembre con lo que la pastelería, fundada en el siglo XIX, comienza su campaña de Navidad.

El surtido de especialidades va desde los tradicionales de almendra, o de canela y limón, a dos más in-



novadores como los de nueces y otro con aceite de oliva virgen extra en vez de manteca.

El precio del kilo oscila entre los 9,60 y los 12,60 euros, dependiendo de la especialidad solicitada.



'Hotel Antonio', de Zahara de los Atunes, en el concurso nacional de tapas de Valladolid

El restaurante del hotel 'Antonio', de Zahara de los Atunes, participó en la final del prestigioso concurso nacional de tapas de Valladolid, un certamen al que fue seleccionado en unión de otro medio centenar de establecimientos españoles.

El restaurante, que acumula ya varios premios en la ruta del atún de Zahara, fue seleccionado por una tapa realizada con atún rojo de almadraba, un trozo de morri-

llo realizado en escabeche y que luego se cubre con algodón de caramelo del que se come en las ferias. A este se le da forma como de empanadilla produciendo un curioso efecto. El plato ha sido creado por el cocinero y copropietario del establecimiento, Juan Antonio Mota. Finalmente un jurado presidido por Martín Berasategui coronó ganador al chef Iñaki Rodrigo, del restaurante 'Punk Bach'. Su pincho ganador, 'Qué percibes', unos percebes de foie.



La familia Ares toma el relevo en 'La Rambla' de los hermanos Fabeiro

Uno de los referentes de la gastronomía gallega en Cádiz, el 'Bar La Rambla', afronta una nueva etapa. Los hermanos Olimpio y Raúl Fabeiro Campos, que lo abrieron en 1972, se jubilan, tras 42 años sirviendo en este establecimiento de la calle Sopranis. Pero La Rambla seguirá, siendo dirigida por uno de los empleados de los hermanos Fabeiro, Sergio Ares, su nuevo propietario. También sigue Eduardo Ares, que suma 33 años cocinando en La Rambla y que es además el padre de Sergio.

Olimpio Fabeiro indica que se jubila "con un poco de pena después de tantos años porque dejó una clientela muy buena, de la que estoy orgulloso". Olimpio llegó a Cádiz en 1961 y pasó por las barras del bar Celta, el Sol y Mar, el Marconi o el Freidor Oriental antes de abrir junto a su hermano Raúl La Rambla. "Se trata de darle paso a la juventud para que dé nuevos aires al bar", destacaba Fabeiro, que también apuntaba que se ha sabido combatir la crisis "aunque ésta también se ha notado".



Por su parte, Sergio Ares quiere dejar muy claro que el bar mantendrá la misma esencia y funcionamiento que ha tenido hasta ahora y para ello, lógicamente, cuenta con la garantía de mantener al mismo responsable en los fogones, su padre Eduardo.

Así que los gaditanos podrán seguir disfrutando del pulpo a la gallega, lacón con grelos, empanada gallega, callos o el cocido gallego, platos estrellas de este establecimiento con los hermanos Fabeiro y que lo seguirán siendo en este rincón gastronómico de la calle Sopranisdone un padre y un hijo mantienen viva la llama de la mejor cocina gallega en tierras gaditanas.

Balance muy positivo de la Hostelería por el paso de la 'Vuelta Ciclista' por las carreteras gaditanas

La 'Vuelta Ciclista a España 2014' tuvo una gran acogida durante su paso el pasado mes de agosto por la provincia de Cádiz, donde su punto de salida fue una contrarreloj por equipos por las calles del casco urbano de Jerez de la Frontera. Posteriormente, los habitantes de Arcos de la Frontera, San Fernando, Cádiz y Algeciras pudieron disfrutar también del paso del multicolor pelotón formado por la flor y nata del ciclismo mundial.



Desde el punto de vista de Horeca, en particular, y de la Hostelería, en general, se ha valorado muy positivamente el transcurrir de un acontecimiento tan importante por las carreteras de la provincia. Principalmente, se destaca la magnífica imagen que se ha dado de la provincia, a través de las imágenes difundidas por RTVE, a toda España y algunos países europeos que ofrecieron, en directo, esta edición de 'La Vuelta'.

Además, por lo que respecta al negocio que genera un evento de esta magnitud, se puede decir, sin lugar a dudas, que, dadas las fechas en las que se produjo el paso de los ciclistas por las localida-

des gaditanas, se colgó el cartel de lleno en muchos hoteles gaditanos. La influencia de 'La Vuelta', en los balances económicos de bares, restaurantes, cafeterías, chiringuitos, hostales, hoteles, etc, fue muy positiva y desde el sector se ha calificado este magno acontecimiento deportivo como un factor muy beneficioso en unas fechas idóneas para su celebración. Horeca se congratula de este grado de satisfacción de sus asociados, esperando que experiencias de este tipo no tarden en repetirse por su gran poder de convocatoria.

Sergio Acedo del Olmo, elegido mejor cocinero joven

La Escuela de Hostelería de Jerez organizó la VIII edición del 'Concurso de Jóvenes Cocineros de la provincia de Cádiz', contando para la ocasión con el patrocinio del 'Grupo Heineken'. Seis jóvenes cocineros participaron en la nueva edición, procedentes de Cádiz, Conil, El Bosque y Jerez, entre todos ellos resultó ganador Sergio Acedo del Olmo, alumno de segundo curso de la diplomatura técnica de Cocina de la Escuela de Hostelería de Jerez, que preparó una tapa de lomo de bacalao con crema de cerveza, y un solomillo de cerdo sobre crema de boniato con pasas de 'Pedro Ximénez'.

En segundo lugar quedó Vanesa Gallardo, del 'Hotel El Fuerte de Conil', que elaboró tapa de lomo de atún marinado con cítricos en tempura, con alioli de miel y sorbete de cerveza, y carrillada de ternera con verduras y setas al vino de jerez sobre puré de hummus, toda una delicia culinaria. El tercer puesto fue para el también para otro alumno de la Escuela de Hostelería de Jerez, Daniel Sánchez. El jurado estuvo formado en esta edición por José Luis Prieto, chef del 'Restaurante Reino de León'; Juan Miguel de la Flor Lacalle, gerente del 'Restaurante Tendido 6' de Jerez y miembro del Consejo de Administración de Horeca, y el periodista de 'Diario de Jerez', Manuel Moure.



Chiclana está de luto por el fallecimiento del hostelero Juan Izquierdo Morales

El reconocido hostelero Juan Izquierdo Morales falleció el pasado 16 de agosto a los 75 años de edad. Dueño del 'Restaurante Pico de Oro' y de la 'Discooteca Los Ángeles', el que fuera presidente de la Asociación Chiclanera de Hostelería y de la Asociación de Reyes Magos, sufrió una complicación coronaria.



El alcalde, Ernesto Marín, junto al fallecido Juan Izquierdo

Conocido como 'Chiona' fue impulsor de multitud de iniciativas para fomentar la solidaridad y la cultura. El alcalde de Chiclana, Ernesto Marín mostró su pesar por el fallecimiento de "una persona que siempre se distinguió por un compromiso firme con su pueblo". Fue presidente de la Asociación Chiclanera de Hostelería entre 1993 y 1995, así como propietario de los establecimientos 'Pico de Oro' y 'Los Ángeles'.

Su trayectoria en los negocios y su inagotable afán por innovar en el plano de la hostelería y empresarial desde los años 60 ha sido reconocida por numerosos chiclaneros. Fue el que creó la Noche Grande de Carnaval o el Festival de La Parpuja, dos iniciativas arriesgadas en su época, pero que se saldaron con éxito.

Su vinculación con el mundo del carnaval, el flamenco, el Rocío y los espectáculos musicales fue constante. Donde destacó sobremanera fue en su faceta solidaria como presidente de la Asociación de Reyes Magos de Chiclana, papel que desempeñó de una manera extraordinaria, ya que con su trabajo llevó alegría e ilusión a muchos niños chiclaneros.



'Día de la Banderita'

Como ya viene siendo habitual, Horeca colaboró con Cruz Roja de España durante la celebración del tradicional 'Día de la Banderita', jornada en la que se situaron más de 80 mesas peticorias por diferentes poblaciones de la provincia.

En la convocatoria colaboraron alrededor de 300 voluntarios repartidos por todas las poblaciones y, entre ellos, cabe destacar la presencia y labor desinteresada de numerosos hosteleros gaditanos asociados a nuestra Patronal.

Por lo que respecta a Cádiz capital, el rincón escogido por los socios de Horeca fue, una vez más, un sitio céntrico de mucho paso como es la Plaza de la Catedral. Hasta allí se desplazaron, durante toda la jornada, destacados empresarios del sector y miembros del Consejo de Administración de Horeca con su presidente, Antonio de María, a la cabeza. En Jerez, cabe destacar que la mesa que organizó nuestro asociado Francisco Díaz Montes, gerente del bar 'Don Tapa', tuvo una gran acogida.

CURSO DE MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO DE ALIMENTOS PARA NO SOCIOS DE HORECA **29 €**

INFÓRMATE AQUÍ MISMO **HORECA** **18 € PARA SOCIOS DE HORECA**

La Guardia Civil de Cádiz condecora a José Ruiz Ayuso



La Comandancia de la Guardia Civil de Cádiz celebró el día de su patrona, la Virgen del Pilar. Como es tradicional el acto dio comienzo con una misa que estuvo oficiada por el obispo de Cádiz y Ceuta, Rafael Zornoza, a quien acompañó el capellán de la Comandancia, César Sarmiento.

Tras la ceremonia tuvo lugar el acto institucional, que estuvo presidido por el nuevo coronel de la Comandancia, Alfonso Rodríguez Castillo, y en el que se contó con la presencia, entre otras autoridades, de la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez. Durante el acto se escucharon los discursos del coronel Alfonso Rodríguez del Castillo y del subdelegado del Gobierno. Seguidamente tuvo lugar, por parte de las autoridades, la imposición de condecoraciones, entre las que se encontraba la de José Ruiz Ayuso, directivo de la cadena 'Hipotels' (Chiclana) y vocal de la Asociación de Hoteles de Horeca.

Lotería de Navidad de Horeca

Como viene siendo tradición por estas fechas, Horeca invita a todos sus asociados a compartir la suerte de la Lotería de Navidad con el décimo que hemos adquirido cuyo número es: 14023. Todos aquellos asociados interesados en hacer con una participación de este cifra se pueden acercar, hasta el próximo viernes 19 de diciembre, por las oficinas de la Patronal en Cádiz capital en Avda. Alcalde Manuel de la Pinta nº 33 para recogerla. ¡Y que la suerte nos acompañe!



Festividad de Santa Marta



El presidente de Horeca, Antonio de María, que posee la insignia de la hermandad, encabezó la amplia representación de la Hostelería gaditana en la procesión que acompaña a Santa Marta, patrona del sector, por las calles de Jerez. Hosteleros de toda la provincia se unieron a un desfile al que no faltó tampoco Antonio Real, concejal de Turismo y Fiestas de Jerez.

Calendario de fiestas laborales para 2015

- 1 enero (jueves) Año nuevo
- 6 enero (martes) Epifanía del Señor
- 28 febrero (sábado) Día de Andalucía
- 2 abril (jueves) Jueves Santo
- 3 abril (viernes) Viernes Santo
- 1 mayo (viernes) Fiesta del Trabajo
- 15 agosto (sábado) La Asunción
- 12 octubre (lunes) Fiesta Nacional
- 2 noviembre (lunes) Todos los Santos
- 7 diciembre (lunes) La Constitución
- 8 diciembre (martes) La Inmaculada
- 25 diciembre (viernes) Navidad

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

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



En
Cruzcampo
amamos la caña de principio a fin.

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 5,7º



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

NESPRESSO[®]
What else?