

ANTONIO DE MARÍA, UN PRESIDENTE CON LAS IDEAS CLARAS

“Tenemos que situar a la Hostelería donde se merece por derecho e importancia social, cultural y gastronómica”

HORECA ANDALUCÍA

“Queremos conseguir que los establecimientos se adapten a la demanda actual de la clientela”



Asamblea General, en el ‘Museo de la Atalaya’ de Jerez

Coca-Cola®

beneditos bares

ADO



Patrocinador del Equipo
Olímpico Español

Coca-Cola es una marca registrada de The Coca-Cola Company.

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA

JULIO 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

Claros síntomas de recuperación

Todos los parámetros económicos indican que, después de siete años de vacas flacas, comenzamos a vislumbrar esa recuperación económica tan necesaria para una provincia en la que la Hostelería ha sido fundamentalmente la que ha tirado del carro en este largo período de recesión.

Las previsiones de cara al verano corroboran estos síntomas positivos; algo que también hemos podido contrastar con las cifras que han dejado en la Provincia acontecimientos tan puntuales como los carnavales, Semana Santa, ferias y Mundial de Motos. Elementos como la denominación de Jerez como 'Ciudad Europea del Vino 2014' y las etapas de la Vuelta Ciclista que se disputarán en nuestra provincia incentivan aún más ese mensaje de optimismo que queremos lanzar desde la Federación a nuestros asociados.

Pero retomar la senda perdida en 2007 no significa que haya que cruzarse de brazos. Todo lo contrario, se trata de recuperar, con más ahínco y eficacia esos proyectos que entonces se quedaron a medio camino o aparcados por la crisis. Es el momento de fijarse, por poner un claro ejemplo, en nuestros compañeros que han puesto a la gastronomía gaditana en el punto más alto. Me vienen a la memoria nombres como los de Ángel León o Fernando Córdoba, emprendedores que han apostado por la innovación en estos años poco proclives al riesgo y la diversificación.

Corren tiempos en los que hay que apoyar y desear suerte a cuantas actividades emergentes vengan a poner esos argumentos necesarios para la creación de empleo, un objetivo en el que ha estado inmersa la industria turística gaditana para sacar a la Provincia del atolladero en el que ha estado inmersa.

Estas previsiones tan alagüeñas no deben desviar nuestra atención del día a día porque nuestro objetivo desde Horeca sigue siendo apoyar y defender los derechos y necesidades de un sector hostelero que en este periodo vacacional está obligado a hacer coincidir la oferta con la demanda. Con este clima y estas costas, no podemos permitirnos el lujo de ver como terrazas y chiringuitos son ninguneados. Dinamizemos estos establecimientos con un horario de actividades amparado en el respeto acústico y medioambiental. Actividades de día y tarde que no molesten a nadie y sirvan para poner de manifiesto esa recuperación que todos ansiamos.



Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



Primera junta directiva de la recientemente creada Horeca Andalucía, con su presidente, Antonio de María, a la cabeza

Antonio de María Ceballos es nombrado por unanimidad presidente de Horeca Andalucía

El presidente de Horeca, Antonio de María Ceballos, ha sido nombrado presidente de la Federación Andaluza de Empresarios de Hostelería de Andalucía, que se llamará 'Horeca Andalucía', y que aglutina a los 45.000 bares, cafeterías y restaurantes que existen en la Comunidad. A Antonio de María le acompañan como vicepresidente primero el presidente de los hosteleros sevillanos, Pedro Sánchez-Cuerda; como vicepresidente segundo el responsable de los hosteleros malagueños, Rafael Prado; como tesorero Antonio Palacios, presidentes de los hosteleros cordobeses, y Mari Paz Núñez, gerente de Horeca, como secretaria general. Todos fueron elegidos por unanimidad. Asimismo, la junta directiva de Horeca Andalucía la forman los ocho presidentes provinciales.

Esta federación, que se llamará Horeca Andalucía, toda vez que, en palabras de su presidente, "la palabra Horeca define en todos los idiomas al sector de hostelería, restauración y cafetería". Aglutina a 160.000 profesionales andaluces y 45.000 establecimientos y recuerda que "por cada dos puestos y medio de trabajo directos se crea uno indirecto".

Entre las cuestiones que esta Federación abordará se encuentra la relación del sector con las administraciones, entre ellas las locales y autonómicas; o adecuar la normativa a las

necesidades del sector: "Queremos hablar de horarios, del nomenclator de actividades y de medidas obligatorias como el seguro de accidente", ha aseverado De María. Asimismo, Horeca Andalucía pide hablar de "competencia desleal y economía sumergida", además de hablar de relaciones con los proveedores agroalimentarios y vinícolas de Andalucía, asunto en el que "hay mucho que hacer".

Entre los casos de competencia desleal se encuentran las ferias o mercadillos, que "bajo una convocatoria de tipo cultural y gastronómica, disfrazada de oficialidad, existe una competencia desleal pura y dura". El presidente aboga asimismo por "la cualificación de la oferta", de forma que "queremos conseguir que los establecimientos se adapten a la demanda actual de la clientela y dotar a nuestros profesionales de los conocimientos en áreas como idiomas", además de "luchar por el carné profesional".

"Queremos contribuir al producto turístico, con nuestra área, una de las que más pone en valor el sector". Antonio de María ha recordado en ese sentido que "casi 600.000 personas visitan Andalucía como turismo gastronómico", de forma que "queremos ocupar el sitio que nos corresponde".

JORNADAS Y CONVENIOS



CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE.- El vicepresidente de Turismo de la Junta de Andalucía, Antonio Roldán, estuvo en Horeca explicando el Programa de Impulso a la Construcción Sostenible, dirigido a incentivar económicamente a empresas y entidades que promuevan la realización de inversiones para el ahorro y eficiencia energética.

COLABORACIÓN CON 'TARGO BANK'.- Con este convenio se atienden las necesidades de capital y servicios bancarios de los asociados de HORECA, poniendo a su entera disposición ventajosos productos financieros y promoviendo el acceso de las pymes y autónomos a la financiación. Firmaron por 'Targo Bank', su director regional, Jesús Oreja; y por Horeca, el presidente, Antonio de María.



REFORMA LABORAL.- Con motivo de la puesta en marcha de la reforma laboral, Horeca organizó una conferencia en el hotel 'Meliá Caleta' que fue redactada y ofrecida por el jefe del gabinete jurídico de la Patronal, Alfonso Jiménez.



¡NUEVA CARTA DE TAPAS!

en La Marea...
se tapea!

LA MAREA
MARISQUERÍA · CERVECERÍA

grupolamarea.net

La provincia mostró sus excelencias en FITUR

El Patronato Provincial de Turismo de la Diputación diseñó un novedoso programa para promocionar la provincia en la última edición de FITUR. La cita más importante fue con motivo del 'Día de la Provincia', en el seno de un stand de 400 metros cuadrados.

El presidente de la Diputación, José Loaiza, destacó las tres principales bazas que mostró la provincia: Jerez, como 'Ciudad Europea del Vino 2014'; el producto 'Despensa de Recuerdos', dedicado al rico acervo cultural del patrimonio gastronómico de la Sierra de Cádiz; y las tres etapas de la Vuelta Ciclista 2014 que discurrirán por carreteras gaditanas.

Estas tres referencias emergen sobre una amplia y diversa programación, considerando que en el expositor de la provincia se dieron cita las ofertas turísticas de los 44 municipios de la provincia. "Una oferta única y singular", en palabras del presidente de Diputación.

Además de la presencia en IFEMA de Madrid, la provincia también proyectó su mejor cara en dos lugares emblemáticos madrileños que se caracterizan por su continuo trasiego de público. Así, iconos alusivos al producto 'Despensa de Recuerdos' permanecieron durante dos semanas en la estación



de Atocha. Y en el intercambiador de Príncipe Pío, donde se estima un tránsito de un millón de personas al mes, se emitieron 1.440 pases de vídeos de la provincia con la inclusión añadida de la nueva promoción bajo el título de 'Cádiz, Faro de Europa'. Por último, recordar que Horeca y sus asociados estuvieron un año más en FITUR apoyando y fortaleciendo la labor de promoción que realizó el Patronato.

Homenaje del sector hotelero a Rocío Sutil

La que durante los últimos años ha sido directora del hotel Playa Victoria, Rocío Sutil Domínguez, abandona su cargo por razones particulares. Por tal motivo, sus compañeros de la Asociación de Hoteles de Horeca quisieron decirle un hasta pronto y agradecerle el gran trabajo y predisposición que ha tenido desde su cargo en la Junta Directiva de la Patronal Hostelera.

El homenaje tuvo lugar en el transcurso del tradicional almuerzo de directores de hoteles que este año, aprovechando que se celebraba la Feria de Jerez, tuvo lugar en la caseta que 'González Byass' tiene en el parque González Hontoria.



De izquierda a derecha, Antonio de María, Sebastián Martínez, Rocío Sutil, Antonio Real y Gonzalo Galera, en la caseta de 'González Byass'



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

El palacio de 'IFECA' ya lleva el nombre de Antonio Rodríguez

La figura de Antonio Rodríguez Álvarez, fallecido en 2005, ha dejado huella. Su nombre se va a recordar desde el Palacio Provincial de Ferias y Exposiciones de IFECA. El presidente de la Diputación, José Loaiza y la alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, han acompañado a la viuda del empresario hostelero, María Teresa Macías, que descubrió una placa en la entrada del recinto ferial. Un homenaje en el que estuvieron la diputada de Turismo, Inmaculada Olivero, el director general de IFECA, Aurelio Sánchez, y los máximos responsables de la CEC, HORECA y Cámara de Comercio, Javier Sánchez Rojas, Antonio de María Ceballos y Ángel Juan Pascual, y su hermano Alfonso Rodríguez Álvarez.

Al acto asistieron empresarios del sector en reconocimiento a una persona que fue precursor en el auge de la hostelería gaditana y que creó escuela, como destacó en su intervención la alcaldesa de Jerez. "Fue un maestro para muchos profesionales y para todos nosotros y nos demostró que Jerez no tiene límites y puede traspasar sus fronteras".

Hablamos de un precursor y un avanzado a su tiempo cuando fue impulsor de la feria de hostelería HOSTELSUR de



la que fue comisario, cuando en 1982 la única feria que se celebraba en España era la de Barcelona. Precisamente, su viuda, María Teresa Macías Cobos dijo a los presentes en la institución ferial que este homenaje le resultaba muy satisfactorio. "Antonio dejaba huella porque le gustaba mucho todo lo que hacía. En todo ponía mucha ilusión".

El hotel 'Meliá Sancti Petri GL' cumple 15 años



La hostelería gaditana está de enhorabuena al cumplirse el 15º aniversario de la inauguración y apertura del hotel 'Meliá Sancti Petri Gran Lujo', una instalación del 'Grupo Meliá' que se ha convertido en todo un referente para el turismo de Chiclana.

En este acto tan especial se dieron cita numerosas personalidades del ámbito hostelero, social y político de la provincia, destacando la presencia, entre otros, de la diputada de Turismo, Inmaculada Olivero; el alcalde de Chiclana, Ernesto Marín; Enrique Ortiz, del 'Grupo Meliá' y el director del hotel, José Luis García Rojo.



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



ISO 9001
ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification



I Feria de Turismo Activo y Naturaleza y Jornadas Hispano Marroquíes en Tarifa

La 'Primera Feria del Turismo Activo y de Naturaleza' ha nacido en Tarifa con la idea de liderar el debate provincial acerca de un modelo turístico definido por el aprovechamiento y puesta en valor de los recursos naturales. Una feria abierta y dinámica en la que se expusieron productos turísticos en los 31 expositores del paseo de la Alameda. Paralelamente hubo actividades como el avistamiento de cetáceos y aves; las rutas de senderismo o bicicleta y talleres, destacando especialmente las 'Jornadas Técnicas Hispano Marroquíes' en el 'Castillo de Guzmán El Bueno' de Tarifa con la asistencia de autoridades y personalidades de ambos países y de empresarios de los diferentes sectores del ámbito turístico.

El objetivo de este encuentro hispano-marroquí ha sido proporcionar un canal a empresas y entidades relacionadas con el turismo que les permita dar a conocer su oferta y desarrollar relaciones que complementen las existentes. Asistieron a las jornadas empresas de turismo activo, agencias de viajes, hosteleros, puertos deportivos, etc.



Excelente acogida a los cursos de la Asociación de Barman y Horeca

La estrecha relación que viene manteniendo Horeca con la Asociación de Barman de Cádiz (ABCA) se refleja en una serie de cursos que han puesto en marcha ambas entidades y que están recibiendo una gran acogida.

El presidente de ABCA, Juan Carlos Morales, desde el restaurante 'El Farito', da buena fe del interés mostrado, destacando que ha habido que ampliar el número de cursos ante la gran cantidad de solicitudes recibidas para asistir a los mismos. Valga como muestra los 14 alumnos que se dieron cita en el curso organizado por ABCA y Horeca con la colabora-



ción de 'Bodegas Caballero' en 'El Farito'. Finalizó con un concurso de coctelería después de las clases teóricas en donde los alumnos pudieron demostrar todo lo aprendido.



AUTOESCUELA Y FORMACIÓN BONIFICADA Y HOMOLOGADA

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

TPC, Legionela, Gases Fluorados, Fitosanitarios,
Biocidas de Higiene 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/ Ancora NP2, Locales 10 y 11, C.C. 'El Ancora', El Puerto de Santa María

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

‘Porsche’ incentiva la gastronomía gaditana

La diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo, Inmaculada Olivero, ha destacado la firme apuesta de la Corporación Provincial por el turismo gastronómico, durante la entrega de premios de la segunda edición del ‘Concurso Gastronómico Porsche Gourmet’, organizado por la prestigiosa firma automovilística, premio al mejor plato, ‘Porsche Gourmet’, y premio al mejor postre, ‘Porsche Gourmet by Copav Culinary’.

Los galardones han sido concedidos a ocho restaurantes de la provincia, en tanto que el premio al mejor plato ha ido a parar a ‘Barra 7’ y el mejor postre para ‘Arsenio Manila’, ambos ubicados en Cádiz capital.

En el acto, desarrollado en el Salón Regio de la Diputación, han acompañado a la vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo, Mikel Elorza, presidente honorífico de restauradores de la patronal HORECA Cádiz y Manuel Ángel Márquez, en representación de la marca automovilística patrocinadora del concurso. También han asistido los vicepresidentes de la Diputación, Mercedes Colombo, y Juan Antonio Liaño.



De izquierda a derecha, Mikel Elorza (Horeca), Manuel Ángel Márquez (Porsche) y Manolo Pérez (‘Arteserrano’)

Además de los dos primeros premiados, ocho restaurantes de la provincia han resultado finalistas del concurso: ‘Alhambra’, ‘New Tharsis’, ‘Arteserrano’, ‘Los Portales’, ‘Mirador Doñana’, ‘Avante Claro’, ‘Tendido 6’ y ‘Bar Juanito’.

‘El Farito’, premio ‘Excelencia’



El presidente de la Diputación, José Loaiza García, entregó los diplomas a la ‘Excelencia en la Gestión Turísticas’ a aquellas empresas que superaron el proyecto que durante 5 meses estuvieron desarrollando a través de unos cursos de la EOI y SEGITUR en la provincia. Entre esas empresas destacar la presencia de una de Chiclana, el restaurante ‘El Farito’, recogiendo el diploma acreditativo su gerente Juan Carlos Morales García, quien desarrolló este proyecto de excelencia personalmente.



El tabanco ‘El Pasaje’ (C/ Santa María, Jerez) ha recibido el ‘Certificado de Excelencia 2014’ de la web de viajes ‘Tripadvisor’, por la alta puntuación obtenida en las opiniones de los usuarios. Este reconocimiento se concede a las empresas turísticas que reciben de forma continua las mejores opiniones por parte de los viajeros de esta web, la más grande del mundo en su categoría.

El equipo del tabanco ‘El Pasaje’ quiere agradecer y hacer partícipes a todos sus amigos, clientes y visitantes de esta distinción.

Convención empresarial en el 'Cortijo de Ducha'

En el 'Cortijo de Ducha' (Jerez) tuvo lugar la 'I Convención Empresarial de la Provincia', organizada por la Confederación de Empresarios de Cádiz y la 'Fundación Cajasol', iniciativa que sirvió como punto de encuentro de todos los sectores empresariales y donde se pusieron en común ideas, se hablaron de las dificultades y del modo de aunar fuerzas.

La inauguración corrió a cargo del Presidente de la Fundación, Antonio Pulido. La alcaldesa de Jerez, María José García-Pelayo, asistió a la clausura de la con-



convención, que contó con la presencia del presidente de la CEA, Javier González de Lara, y del presidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas. Este último abogó por la sinergia entre diferentes sectores y la unión de la provincia. Además hizo un llamamiento a la colaboración de la Administración. Horeca, con su presidente, Antonio de María, estuvo presente.

El PP debate con el sector la necesidad de mejorar la Ley de Municipios Turísticos

El Partido Popular ha planteado la necesidad de elaborar una Ley de Municipios Turísticos desde la que se contemplan un tratamiento especial para las localidades que puedan incluirse en esta normativa al contar con singularidades y que requieran de un trato especial de la Administración. El PP considera que la actual norma vigente en la región "es un fracaso y no repercute en ningún beneficio a estos municipios".

La redacción de esta ley fue uno de los temas tratados en el Foro de Turismo del PP de Cádiz, en el que participó el presidente provincial de esta formación, Antonio Sanz, y que ha contado con la presencia de miembros del sector. La impor-



tancia que esta formación política le concede a la Hostelería también quedó de manifiesto en un reciente desayuno de trabajo, celebrado en el hotel 'Barrosa Palace' (fotos), con empresarios del sector. En ambos encuentros, estuvo presente una amplia representación de Horeca.

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





XXXVII Asamblea General de HORECA

El incomparable marco del complejo 'La Atalaya' en Jerez, sede de los museos del vino, el 'Misterio de Jerez' y de los relojes acogió la XXXVII Asamblea Anual, donde fueron aprobadas la gestión y las cuentas del año 2013 y el presupuesto para este 2014, realizándose a continuación elecciones a la Junta Directiva.

El número de asistentes a los actos se cifró en más de 400 empresarios, celebrándose con éxito la 'Feria de Muestras de Hostelería' y, tras ésta, un almuerzo de hermandad, donde se procedió a la entrega de las distinciones del 2014. Además, se concedió la medalla de oro de la Federación a la alcaldesa de Jerez, M^a José García Pelayo, por el impulso que bajo su mandato ha recibido el sector turístico jerezano y provincial.



Elecciones a cargos vacantes en la Junta Directiva de HORECA

Al punto 5º elecciones estatutarias se llegó al momento de proceder a las elecciones a cargos en varias asociaciones, acordándose que al haber un solo candidato para cada vacante este fuese proclamado por aclamación de la Asamblea, sin proceder a la votación. Llevándose a cabo únicamente elecciones en la Asociación Provincial de Salas de Fiesta y Discotecas

-Presidente de la Asociación Provincial de Hoteles.

D. Stefaan de Clerck
Hotel Playa de la Luz de Rota.

-Presidente de la Asociación Provincial de Hostales y Pensiones.

D. Isidoro Martínez Sánchez
Hospedería Imar, de Cádiz

-Vocal de la Asociación Provincial de Hoteles

Dña. Rocío Sutil
Hotel Playa Victoria de Cádiz.

-Vocales de la Asociación Provincial de Hostales y Pensiones.

D. José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz de Puerto Real
D. Fermín Kutz Bruch
Pensión San Martín de Jerez de la Frontera.

- Vocal de la Asociación Provincial de Cafés-Bares y Tabernas.

D. José Genaro Galán Pedregosa
Montparnase Café-Copas de Jerez de la Frontera

-Vocales de la Asociación Provincial de Restaurantes y Cafeterías.

D. Juan Miguel de la Flor de la Calle
Restaurante Tendido de Jerez de la Frontera
D. Alberto Núñez de Seoane
Bodega Los Escudos de Jerez de la Frontera.

- Vocal de la Asociación de Campamentos de Turismo y Ciudades de Vacaciones.

D. José Antonio Santos Perea,
Camping Valdevaqueros de Tarifa.

Empresas colaboradoras, otro año, con HORECA



Felicitar al personal del 'Museo de la Atalaya' y al Catering 'Los Jandalos' y a su personal de cocina y sala, por el excelente servicio que nos han prestado.

Queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente han atendido la 'Feria de la Hostelería' y a todas las empresas que han colaborado con este evento:

- RENY PICOT
- EUROPASTRÍ
- FRICOSUR
- COOPERATIVA AGRICOLA NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES
- BODEGAS SANATORIO
- RENDELSUR
- CODORNIU
- HEINEKEN
- ANSAMA
- NESTLÉ
- BODEGAS FELIX SOLÍS
- CUPIMAR
- GM CASH
- MOLINERO
- CAFE SAIMAZA
- I3NET
- SERTRA
- LA CAMPERA
- CORTEMAR
- SIDMA
- FOTO LUQUE
- LINEA 6
- BLUMI
- BOTICRACK
- PERNAD RICARD ESPAÑA



“Debemos situar a la Hostelería donde, por derecho e importancia cultural y gastronómica, se merece”

El presidente de Horeca, Antonio de María, inició su exposición agradeciendo la asistencia de los presentes y en especial de Jan de Clerck y del presidente de honor, Antonio Gamero. Destacó el trabajo realizado durante todo el año y en especial las reuniones mantenidas con las distintas administraciones públicas como la que tuvo lugar con el Delegado de Hacienda, al objeto de promover las medidas de actuación necesarias para combatir la competencia desleal.

Acampadas ilegales

También hubo reuniones con el delegado del Gobierno y representantes de la Guardia Civil para erradicar las acampadas ilegales que proliferan prácticamente por toda la geografía, pero especialmente en la zona de Tarifa, siendo ésta la que cuenta con mayor número de plazas de acampada. Se planteó la posibilidad de que este cuerpo pueda cobrar in situ las sanciones, lo que serviría de disuasión a los extranjeros que llevan a cabo acampadas ilegales y a los que resulta muy difícil, una vez abandonado el país, localizar para el abono de la sanción.

Se ha mantenido contacto con el Sindicato Unificado de la Policía (SUP), que, en colaboración con HORECA, ha llevado a cabo jornadas sobre la seguridad en el puesto de trabajo, en las que se aportaron soluciones a la hora de afrontar la jornada laboral, como son conocimientos básicos sobre medidas de seguridad del euro y la prevención ante la falsificación; protección y seguridad en el trabajo, y la comunicación táctica en la resolución de conflictos. También hubo reuniones periódicas con



representantes políticos como el 'Foro del Turismo del PP', encuentros que se venían celebrando desde hace nueve años y que sufrieron un parón cuando accedió al Gobierno, que se han recuperado al objeto de seguir trabajando en la resolución de problemas.

Continúa el trabajo en la 'Mesa de Jerez' con reuniones mensuales, siendo un valiosísimo instrumento para conocer de primera mano y poder llevar un control de toda la problemática de nuestro sector en este municipio. La idea es poder trasladar este modelo jerezano a otros municipios.

Horeca Andalucía

El presidente destacó la creación de Horeca Andalucía, cuya presidencia ostenta Antonio de María, siendo nuestra gerente, Mari Paz Núñez, la secretaria general. En su creación se han marcado una serie de objetivos entre los que se

encuentran el llevar a cabo una profunda revisión y cambio de una normativa a nivel regional que, aún cuando en su día daba respuesta a unas necesidades de ocio, hoy se revela, en algunos casos, obsoleta.

Igualmente destaca el presidente que “es preciso potenciar la Hostelería y poner a nuestro sector en el lugar que nos corresponde tanto por derecho propio como por importancia cultural y gastronómica. Andalucía tiene un patrimonio muy importante que poner en valor y el camino es sentirse orgulloso de lo que somos, fuimos y seremos”

En el ámbito de las infraestructuras destaca la puesta en marcha del apeadero de 'Renfe' en el Aeropuerto de Jerez y la consolidación de Cádiz como ciudad base de cruceros. Como dato negativo, destacar la pérdida de las líneas de bajo coste que han dejado de operar en el aeropuerto de Jerez, hecho éste que ha supuesto el notable incremento del coste del billete de avión a Madrid, que ha llegado a alcanzar los 400 €.

Competencia ilegal

Igualmente, Horeca sigue luchando contra la competencia ilegal que llega a sectores como la restauración y hospedaje con nuevos modus operandi como la moda de ofrecer comidas en casas particulares, por poco importe, o establecimientos clandestinos con alquileres de habitaciones en domicilios particulares por 20, 25 ó 30 €, sin ningún tipo de control y fiscalización.

En el apartado de normativa está en fase de borrador el proyecto de regulación de la clasificación hotelera por

puntos, dejando clara la postura de HORECA ya que si, en cualquier caso, se va a modificar la normativa y optar por una clasificación por puntos, se tome como modelo la clasificación europea que nos beneficia más, ya que nuestra planta hotelera es superior a la europea en calidad y servicios.

En lo que respecta al Proyecto de Regulación de Viviendas Turísticas, subrayar lo defendido por esta Patronal, los primeros 14 días del mes pertenecen al sector turístico, considerándose siempre actividad turística. Antonio de María subrayó el hecho de que "si se aprobase el actual borrador de Decreto que ha sido propuesto, estaríamos siendo testigos de la legalización de la competencia desleal.

Igualmente han sido aprobadas normativas que nos afecta directamente:

Real Decreto 895/2013, de 15 de 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, el 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 febre-

ro de medidas urgentes para fomentar el empleo y la contratación indefinida.

Decreto Ley 16/2013. Novedades en la Legislación Laboral por el que entran en la base de cotización nuevos conceptos tales como el plus de transporte, comidas, uniformes, etc.

Prórroga en la Bonificación en las Cuotas empresariales fijos discontinuos. Ley de Presupuestos Generales del Estado, prórroga Ley 3/2012, de 6 de julio, la Ley de Emprendedores de 28 de septiembre de 2013

En relación a los Ayuntamientos ha habido un arduo trabajo durante todo el año. Hay varios frentes abiertos en algunos municipios en los que, a pesar de los numerosos escritos remitidos por esta Federación, persisten las irregularidades detectadas en relación al cumplimiento de la normativa.

Promoción turística

Subrayar la importancia que tiene en estos tiempos la promoción, estando Horeca presente en todas aquellas acciones que se llevan a cabo por parte del Patronato de Turismo. En este punto, destacar la importancia y relevancia a nivel nacional que ha supuesto el nombramiento de Jerez como 'Ciudad Europea del Vino'.

Seguidamente el presidente felicitó en nombre de la Federación, a todos aquellos que han sido galardonados, destacando el reconocimiento de la

Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC) a la labor del empresario Jan de Clerk, pionero en el fomento internacional de la provincia gaditana como destino turístico.

La denominación de 'IFECA' con el nombre del añorado Antonio Rodríguez. Los premios 'Tui Holly' 2013 a 'Hipotels Barrosa Palace Spa & Wellness', 'Hipotels Flamenco Conil', 'Hipotels Gran Conil' y 'Sensimar Playa La Barrosa'. Los hoteles 'Duque de Nájera' y 'Playa de la Luz', galardonados con 'Travelife Gold'. Hotel 'Casa Grande' premio 'Traveller's Choice Hoteles' 2013 de 'TripAdvisor' en la categoría Mejor Servicio. 'Fuerte Hoteles', premio 'Andalucía Management', en la categoría de responsabilidad social.

Jornadas para profesionales

Por último, la intervención del presidente finalizó refiriéndose a las jornadas realizadas por Horeca o en las que se ha colaborado, destacando la mesa redonda de la Asociación Provincial de Estanqueros, los 'Ciclos de Experiencias Gastronómicas' del Hotel Playa Victoria, los 'Talleres Andalucía Lab', la 'Jornada Servicio en Acción: ¿Cómo conseguir que el servicio al cliente funcione?', la 'Jornada de Inteligencia Emocional en la Empresa: ¿Cómo mejorar la cuenta de resultados?', 'Jornada de Formación: ¿Cómo será el Restaurante o el hotel de 2020?', dirigida por Fernando Gallardo. Y, en colaboración con el Colegio de Veterinarios, 'Jornada de Alimentos al Límite'.

PREVILABOR
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La prevención en manos expertas y al alcance de todos

Empresa acreditada como Servicio de Prevención de Riesgos Laborales con Afiliación Nacional.
Nº Registro C/ 55/2001

Prevención | Consultoría | Outsourcing | PREVIAsoft | Formación | Entorno de Salud | Gestión de Protección

www.previlabor.com

Alberto Hernanz
661 945 740
ahernanz@previlabor.com

COA, COE, OHSAS 18001, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001

JUNTA DIRECTIVA DE HORECA



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz



PRESIDENTE
Stefaan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

ASOCIACIÓN DE HOTELES

VOCALES



José Ruiz Ayuso
Hipotels
Novo Sancti Petri
Chiclana



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan A Catalán Canca
Gran Hotel Ciudad del Sur
Puerto Real



Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes de Cádiz
Cádiz



José Mª. Godínez Calvo
Hotel Los Cántaros
El Puerto



Juan M. Vallejo Acosta
Hotel Serit
Jerez



Francisco García de Quiros
Hotel Santa María
El Puerto



Antonia Gallán
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Juan Sañudo Márquez
Hotel Jerez
Jerez

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



PRESIDENTE
Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz

VOCALES



Manuel Xisto Taboada
Café Bar La Gallega
San Fernando



José L. Sánchez Vargas
San Francisco 1
Cádiz



Francisco M. Ramos Álvarez
Bar Azafrán
Puerto Real



Faustino Rodríguez Marín
Bar Juanito
Jerez



José Genaro Galán
Bar de Copas Montparnasse
Jerez



Jesús Manuel Macías Barba
Glorieta
Cádiz



Jesús Saborido Perales
Bar El Pájaro Pinto
Cádiz

ASESORES DEL PRESIDENTE

en materia comercial



Dusan
Osepeck



Luis
Ávila Vallejo



Francisco
Díaz



Natalia Tamara
Pérez Gavira

en el Campo
de Gibraltar

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



PRESIDENTE
Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto



Juan Carlos Morales García
Restaurante El Farito
Chiclana



VOCALES
Emilio Cueto García
Rest. Granja Santa Ana
Cádiz



Juan M. de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez



Domingo del Castillo Serna
Restaurante La Cueva
Jerez



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



Alberto Núñez de Seoane
Restaurante Trafalgar
Jerez

ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V



PRESIDENTE
José Mª Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate



José Antonio Leal de la Flor
Camping Roche
Conil

VOCALES

José Antonio Santos Perea
Camping Valdevaqueros
Tarifa



ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



PRESIDENTE
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto



Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona

VOCALES

José Luis Rodríguez Trejo
Elephant Club
Cádiz



ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTERERÍA



PRESIDENTE
Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto



Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana

VOCALES

Elisabeth Jiménez Andrés
La Rosa de Oro
Jerez



ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



PRESIDENTE
Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz



José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real

VOCALES

Fermín Kutz
Pensión San Martín
Jerez



Insignias de Plata



José Antonio Santos Perea (Camping Valdevaqueros de Tarifa)



Isidoro Martínez Sánchez (Hostal Imar de Cádiz)

Medalla de Oro de Horeca a la alcaldesa de Jerez

La Federación de Empresarios de Hostelería entregó su Medalla de Oro a la alcaldesa de Jerez, María José García Pelayo, por el impulso que bajo su mandato ha recibido el sector turístico jerezano y provincial, consiguiendo con su buen hacer situar a la ciudad de Jerez en un lugar muy destacado del panorama turístico nacional e internacional y siendo un ejemplo y un referente de efectividad, buen gobierno y respeto en el desempeño de su cargo.



Placa conmemorativa por su jubilación a Pascual Castilla

Pascual Castilla Torrejón, presidente de la Asociación de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de la Provincia, recibió una placa conmemorativa con motivo de su jubilación y en reconocimiento a toda una vida (medio siglo) trabajando en el sector. Desde que comenzara, con apenas 12 años, ha demostrado siempre la máxima profesionalidad, dedicación y además su buen hacer, siendo todo un modelo y maestro de los que hoy son magníficos profesionales de la Hostelería gaditana.



Stefaan de Clerck (Grupo Hace Rota/Jerez)



Juan Miguel de la Flor (Restaurante Tendido 6 de Jerez)

Insignias de Oro



Francisco Ortiz López (Restaurante Gipsy de El Puerto)



Carlos Jover Borremans (Camping La Rosaleda de Conil)



José Quintero Peralta (Venta El Molino de Medina)



Baldomero Rodríguez Sánchez (Casa Paco Ceballos de El Puerto)



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

SORTEO DE REGALOS

BODEGAS FÉLIX SOLÍS

- Matusalén de 5 L del 'Condado de Oriza', a Noelia Martínez. Hotel Spa Cádiz Plaza
- Matusalén de 5 L, D.O. 'Rioja Arnegui Crianza', a José David Sánchez. Restaurante Arana

ANSAMA

- Botellón 'Dos Maderas' de 3 L a Hotel Catalán.
- Botellón Brandy 3 L a Manuel Freire. Freiduría Europa
- 2 Estuches 'Gin Botanic Premium', a Casa Paco Ceballos y Emilio Cueto, Restaurante Granja Santa Ana
- 1 Estuche 'Gin Botanic Premium', a Hotel Spa Cádiz Plaza
- Un Circuito Termal para dos personas, a Francisco Chouza. Restaurante San Antonio
- Sesión de Oxígeno para dos personas, a Restaurante Casa Bigote

HOTEL PLAYA DE LA LUZ

- 2 Noches de estancia en habitación doble para dos personas en régimen de A/D, a Emilio Cueto. Restaurante Granja Santa Ana

HIPOTELS

- Fin de Semana para dos personas en el Complejo La Barrosa, en régimen de M/P, a Esteban Rodríguez. Heladería Cart Dor

CAMPING ROCHE

- Estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes, a Restaurante Casa Paco Ceballos

CAMPING CAÑOS DE MECA

- Estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes, a Antonio Ojeda. Pastelería La Pastora

HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ

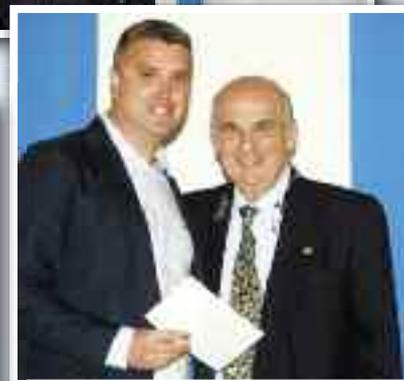
- Fin de Semana para dos personas en el Hotel Las Cortes de Cádiz, en régimen de alojamiento y desayuno, a Josefa Díaz. Pastelería La Predilecta

RENDELSUR

- 20 Cajas 'Tónica Premium Seagram's', a Josefa Díaz. Pastelería La Predilecta
- 20 Cajas 'Tónica Premium Seagram's', a Juan A. Catalán. Gran Hotel Ciudad del Sur

SERTRA

- Una noche de estancia con cena incluida en un hotel de la Sierra de Cádiz a elegir e la cadena 'Turismo Gaditano S.A.', a Francisco Chouza. Restaurante San Antonio
- Una Aplicación de desinsectación gratis para un local asociado, a Freiduría Europa



SIDMA

- Curso de Formación, de la Plataforma de Teleformación, a Venta El Molino

I3NET

- Tablet BQ Maxwell Plus 7" 8GB. Bluetooth. Pantalla 7" IPS. Valorada en 151,25 €, a Restaurante Casa Bigote

GM CASH

- Vitrina Refrigeradora para 10 botellas, a Alexis Ruiz Martín. Discoteca Royale

HEINEKEN

- Tablet a Restaurante La Pepa. • Tablet a Restaurante San Antonio. • Tablet Sansum a Taberna El Anticuario 1905

Nuevos establecimientos asociados

CADIZ

- Gastrobar Lassaleta
- Bar Arana Centro
- Hotel Convento Cádiz
- La Taberna del Washisnai
- La Nueva Bellota
- Cafetería Saladetes
- Hostal Amazeinn Cádiz
- Restaurante Comedor de Astilleros
- Chiringuito Pikachos
- Bar La Pasiega
- Bar Nitelopienses
- Bar La Sacristía
- Cafetería Astarté
- Venta Urbana Desiempre
- Discoteca Sala Amanecer
- Bar de Copas 5th Avenue
- Discoteca Royal
- Restaurante La Despensa
- Chiringuito Potito
- Chiringuito El Potito Beach
- Bar Va de Pitxos
- Discoteca Elephant

SAN FERNANDO

- Bar Las Cositas Buenas
- Bar la Buhardilla

CHICLANA

- Hostal Restaurante El Jardín
- Hotel Tartessus
- Aparthotel Confortel Tartessus

JEREZ

- Bar de Copas Iroko
- Bar de Copas Barco
- Catering Conde de los Andes
- Cervecería la Rosaleda
- Bar Musical Dos Deditos
- Restaurante Trafalgar

ZAHARA DE LOS ATUNES

- Restaurante El Refugio
- Restaurante Pub La Terraza

EL PUERTO

- Bar Musical Sala Niente
- Café Pub Aramburu 23

ALGECIRAS

- Pensión Rúa

TARIFA

- Bar An Ca Curro

VEJER

- Restaurante La Barca de Vejer
- Hostal La Ilusión

CONIL

- Cervecería Horno Nazaret

BARBATE

- Restaurante Dunatural
- Hostal Restaurante El Mero
- Sajorami Beach
- Hostal Barbate

EL PALMAR

- Venta Piñero
- Restaurante Francisco
- Restaurante El Alférez

SANLÚCAR

- Restaurante Puerta de la Victoria

VILLAMARTÍN

- Discoteca Caleuche

CAÑOS DE MECA

- Hostal Minigolf
- Hostal Fortuna

Ángel León, 'Medalla de Andalucía' 2014

El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía ha reconocido al chef portuense Ángel León con la 'Medalla de Andalucía' 2014, "por ser, desde su profesión, ejemplo de compromiso y superación, apostando por el progreso andaluz".

El alcalde de El Puerto, Alfonso Cándón, se mostraba muy orgulloso del logro de un ilustre vecino que "con su restaurante, 'Aponiente', se ha convertido en

bandera turística y estandarte gastronómico de nuestra ciudad. Su trayectoria, también como investigador del mar, le hace merecedor de este reconocimiento a nivel andaluz".

Desde HORECA, nos congratulamos por este nuevo galardón de un hostelero que ya ha logrado reconocimientos de la talla de la 'Estrella Michelin' y el 'Premio Nacional de Gastronomía', entre otros.



En busca de la mejor ensaladilla gaditana

Ochenta y seis establecimientos de Jerez y Cádiz han participado en esta cumbre de la ensaladilla, 'Cadiz y Jerez, en bolas', habiendo competido muchas de las mejores ensaladillas de ambas ciudades. Por lo que respecta a los establecimientos asociados a Horeca, El tercer premio fue para el gastrobar 'El reino de León', de Jerez con una ensaladilla de láminas de calamares rellenos de marisco. Los premios a la innovación fueron para las ensaladillas del 'Arsenio Manila' ('Juan Palomo'), de Cádiz, y 'El Cortijo de Duchá', de Jerez (de gambas blancas en copa de cóctel).



Esta 'cumbre ensaladillera' ha estado organizada por la empresa 'Zona 956 que ha contado con la colaboración de la revista gastronómica 'Cosasdecome'. Además, contó con el patrocinio de firmas como 'Bodegas Miguel Domecq', 'Cortijo de

Jara', 'Cruzcampo' y 'Coca Cola. El evento tuvo también la colaboración de los ayuntamientos de Cádiz y de Jerez y de entidades como Horeca y sus asociados.

Horeca colabora con la asociación 'Agamama'

Agamama' es una asociación sin ánimo de lucro, independiente y de ámbito provincial que se constituyó en 1999 y que desde entonces se fundamenta en la solidaridad con las necesidades de la mujer afectada por el cáncer de mama, realizando una gran labor social en el campo sanitario.

Con motivo de la reciente inauguración de su tienda solidaria 'Agamama ReUtiliza', en la C/ Parlamento, 14 de Cádiz, Horeca colaboró en el acto de apertura ya que algunos establecimientos de la Federación ofrecieron desinteresadamente el aperitivo que se sirvió en un encuentro en el que se dieron cita diversas personalidades del ámbito sanitario y social.



La Escuela de Hostelería de Jerez celebró otro 'Ginfest'

La segunda edición de 'Ginfest' se celebró en la Escuela de Hostelería de Jerez, tras el éxito de la edición anterior. 'Ginfest Cádiz 2014' contó con una amplia gama de marcas de ginebras premium, mixers y refrescos.

Los asistentes disfrutaron del maridaje, a través de un menú creado para la ocasión, así como un amplio programa de eventos, desde la presentación de importantes marcas del motor, hasta concursos al mejor gin-tonic, al mejor cocktail, Masterclass, degustaciones, showcooking, etc...





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 11 00 28
www.nespresso.com/pro

NESPRESSOTM
Café, cuerpo y alma



SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

PRESTACIÓN DE SERVICIOS GRATUITOS

ASESORAMIENTO ADMINISTRATIVO:

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

ASESORAMIENTO JURIDICO - LABORAL:

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

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE:

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

ASESORAMIENTO HIGIENICO - SANITARIO:

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

ASESORAMIENTO DE SEGUROS:

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

OTROS SERVICIOS:

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

**SEGURO COLECTIVO
DE LOS TRABAJADORES
POR SÓLO 10,50€ / AÑO**

* MATERIAL QUE FACILITAMOS:

- Libro de Hojas de Hojas de reclamaciones
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Listas de precios
- Carteles de obligada exposición

DESCUENTOS EN:

- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- PROTECCIÓN DE DATOS
- CLINICAS DENTALES
- SEGUROS MEDICOS
- ALIMENTACIÓN
- FORMACIÓN
- CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
A 18€ POR ALUMNO ASOCIADO

Y MUCHO MÁS... !!!

Horeca estrecha lazos con el 'Rotary Club'

Con motivo del 'cambio de collar' a la finalización de su 'año rotario', el 'Rotary Club' de Jerez (RCJ) invitó al presidente de Horeca, Antonio de María a ofrecer una charla almuerzo en la que sus 21 socios pudieron conocer de primera mano la actualidad hostelera en la provincia.

El presidente saliente del RCJ, Alberto Núñez, dio paso al entrante, Carolina Ruiz, de una entidad sin ánimo de lucro que nació en 1905 en EEUU y que tiene como lema 'Dar de sí antes de pensar en sí'. En palabras de Alberto Núñez, "lo que nos diferencia de otras entidades sin ánimo de lucro es que nuestro comienzo se basa en la amistad, por eso no estamos masificados, y nuestro fin último es devolver a la sociedad lo que recibimos de ella".

Como ejemplo de esta labor, destacar su proyecto insignia, un hospital para enfermos de Alzheimer



que ha supuesto un millonario desembolso, pero que es una muestra de la filosofía del RCJ: "Defender la ética, creer en la amistad y ayudar a los demás". Hay 33.000 clubes repartidos por todo el mundo con 1.300.000 asociados y "esperamos que la gente sepa, sin miedos, qué somos y hacemos".

'Experiencias Gastronómicas', en el 'Playa Victoria'

En el marco de las 'Experiencias Gastronómicas' que organiza el hotel 'Playa Victoria' de Cádiz, se celebró el 28º aniversario del 'Grupo Gastronómico Gaditano' (GGG), realizándose una jornada pública, a la que asistieron amigos, compañeros y familiares de los socios además de personalidades y colectivos, del mundo de la gastronomía de la provincia.

El acto contó con una conferencia de los socios Manuel Fernández y Julio de la Torre sobre el aceite de oliva y su uso culinario. Luego, Carlos Spínola, también socio del GGG, presentó su libro 'La cocina de Cádiz'. Finalizó el acto con un aperitivo de Javier Bocanegra, jefe de cocina del 'Hotel Playa Victoria', inspirado en el aceite de oliva y servido por el personal del establecimiento.





ARTESERRANO
TAPEO · RESTAURANTE · BRASERÍA
CÁDIZ

"Toda la variedad de la Provincia de Cádiz"

T. 956 277 258 · arteserrano.com

NUEVA CARTA DE

TAPAS

DOBLES en

MESA

(De lunes a viernes)

El restaurante 'El Faro' cumple sus 50 años como 'templo gastronómico' de la provincia

El caso del restaurante 'El Faro' es ciertamente llamativo, un local nacido en la España de 1964 que ha conseguido convertirse en referencia de la pujante gastronomía provincial contemporánea, habiendo pasado de ser un ultramarino a restaurante y leyenda.

De los años 60 al siglo XXI sin cambiar de apellido. Los Córdoba representan este tránsito como ninguna otra saga en la capital gaditana. En 1964, el patriarca Gonzalo se empeña en que su modesto negocio se traslade a la calle San Félix, en La Viña. Desde entonces han pasado 50 años, los que se celebraron con la presencia de toda la sociedad gaditana para festejar esta efemérides del primer referente gastronómico de la ciudad. El artífice que reúne a comensales en su barra y mesas, fue el maestro de ceremonias. El patriarca, Gonzalo Córdoba festejó con sus hijos y herederos (Mayte, José Manuel y Fernando) la vigencia de un proyecto prolongado por ellos en el tiempo. 'El Faro de El Puerto', 'Catering El Faro', 'El Chato' y 'Barra-Sie7e' son las pruebas.

Sirvan, por último, unas palabras de los miembros de la familia Córdoba para definir el verdadero significado de este aniversario y poner el broche de oro a esta celebración: "La finalidad de 'El Faro' ha sido clara desde un principio: ofrecer



De izquierda a derecha, Manuel Irigoyen, Fernando, José Manuel, Mayte y Gonzalo Córdoba, y Antonio de María

a todos los que nos visitan y han pasado por nuestra casa nuestra manera gaditana de ser y comer, utilizando la cocina como medio de hacer felices a los demás. En muchas ocasiones, a lo largo de estos años, hemos conseguido que muchos de nuestros clientes sean hoy grandes amigos".

Cocina gallega para conmemorar la efeméride

El restaurante 'El Faro' de Cádiz ha celebrado unas 'Jornadas de Cocina de Galicia', una gran ocasión para degustar lo mejor de esta exquisita y variada gastronomía. Para ello han contado con la inestimable colaboración de Ángel Sueiro y Bibiana Cardona, gerentes del restaurante 'La Casa de las Cinco Puertas', de Pontevedra, quienes se han encargado de la elaboración de un menú que mezcla a la perfección la tradición y la modernidad de la gastronomía gallega, con presencia de productos típicos del mar y la tierra.

El menú comienza con unos aperitivos que avisan de su espectacularidad. Perce-

bes cocidos, zamburiñas con foie al 'Pedro Ximénez', Pimientos de Herbón fritos y pulpo gratinado con queso San Simón. Cuatro exquisiteces bien razonadas por sus creadores, los cuales no dejan de alabar el sabor de los pimientos de Herbón, más sabrosos y finos que los de Patrón, o la vuelta dada al pulpo a la gallega.

Tras los aperitivos llega el caldo gallego, la merluza con Salsa de Ajada y el Gallo de Mos al Horno con patatas. Los tres, sencillamente geniales. Y de postre, como no, Orejas, otro plato típico de Galicia que es una masa crujiente y frita, recubiertas de una fina capa de azúcar.



Ángel Sueiro, Bibiana Cardona y Mayte Córdoba

‘Cruzcampo’ apuesta por crear empleo con ‘Emprendebares’

La ‘Fundación Cruzcampo’ ha presentado ‘Emprendebares’, programa que apoyar a quienes, a través de la puesta en marcha de un negocio de Hostelería contribuyan a crear empleo con la contratación de un mínimo de tres empleados.

El programa cuenta con una dotación presupuestaria de 300.000 euros, cuya colaboración se materializará en ayudas económicas que consistirán en: Donación de 1.000 € para quienes acrediten el alta de un mínimo de 3 trabajadores contratados. Donación de 1.500 €) para un mínimo de 5 trabajadores



Antonio de María, Gregorio Serrano, delegado de Empleo del Ayuntamiento de Sevilla y Jorge Paraleda, de ‘Heineken’

contratados. La iniciativa durará hasta agotar su presupuesto y los beneficiarios serán seleccionados por orden de inscripción, siempre que cumplan los requisitos antes mencionados. Además, se concederán tres ayudas extraordinarias de 3.000 € que se otorgarán a los negocios que a final del 2014 hayan demostrado un mayor cumplimiento de los valores de sostenibilidad, creación y mantenimiento del empleo.

Acuerdo de colaboración con ‘GM’



La buena sintonía existente entre Horeca y ‘GM’, firma de ‘cash & carry’ número uno del sector en España, se ha ido potenciando en los últimos años y alcanza ahora su mejor momento con la renovación de un acuerdo de colaboración entre ambas entidades. La firma la sellaron el presidente de Horeca, Antonio de María, y Antonio Colsa Salieto, de ‘GM’.

REIDURIA

BAR CERVECERIA

LAS FLORES · 2

C/. BRASIL, s/n.
Teléfono: 956 28 93 78
CADIZ

Nuevos modelos de relación con el cliente

La pregunta de partida es: ¿Quién debe tener la iniciativa en la conversación entre empresa y cliente? Los usuarios utilizan las herramientas tecnológicas y se hacen oír aunque no siempre en la línea deseada por las marcas. Muchas compañías se ven sobrepasadas por las redes sociales y su influencia en la decisión de compra y en su propia imagen y han cedido las riendas de su estrategia de comunicación a los usuarios.

La revolución digital ha creado una nueva clase de consumidores, los 'omnívoros digitales'. Bajo este término se esconden usuarios que les gusta la tecnología y tienen un mínimo de tres dispositivos (tablet, smartphone y portátil). El estudio 'Digital Democracy Survey' revela que los consumidores de este perfil no paran de crecer, representado hoy un 37% de la población.

Los consumidores han cambiado y la manera en que estos utilizan la tecnología para comunicarse, trabajar y jugar también. En este contexto, las empresas deberán adaptarse y entender su nuevo perfil para conquistarle con una propuesta de valor ajustada a sus necesidades.

¿Hay que escuchar al cliente? Sí, y orientar la empresa hacia la satisfacción de sus necesidades, pero no podemos dejar la comunicación en sus manos. Las empresas deben retomar la iniciativa y buscar nuevos modelos de relación con el cliente. Hay que liderar la comunicación. Escuchar al cliente significa tener los mecanismos para conocer su percepción en cada uno de los momentos de contacto.

No se puede perder la iniciativa en la conversación con los clientes ya que esto significa perder el control de la imagen de la marca. Ya no basta con tener un buen producto o servicio, ni con hacer bien las cosas: los negocios que triunfan son los que empatizan con el cliente y los que consiguen ser percibidos como diferentes. Para lograrlo, se requiere de una estrategia de relación con el cliente clara y eficaz, con

unas pautas de comunicación marcadas y con un sistema de escucha activa que permita retroalimentar el proceso y hacer que el usuario se sienta comprendido.

El salto de la conversación unidireccional, que existía antes de las redes sociales, al diálogo ha hecho que las empresas se replanteen su relación con el cliente. En algunos casos, este cambio ha obligado a definir este modelo, que era inexistente o no estaba implementado de forma debida.

¿Qué es un modelo de relación con el cliente? Es un conjunto de pautas definidas de forma clara, conocidas y compartidas por toda la organización y que se deben replicar siempre que se realice un intercambio con el cliente. Cada empresa debe definir su modelo en función de tres variables:

- ¿Qué tipo de empresa es? (su filosofía).
- ¿A qué cliente va dirigido el producto/servicio? (el target).
- ¿Qué se intercambia con el cliente y de qué manera? (el modelo de relación).

El modelo de relación con el cliente debe tener claros todos los detalles que marcan el funcionamiento interno de la compañía y que deben estar perfectamente definidos de cara al consumidor. Hasta tal punto es así que muchas empresas han construido su personalidad basándose en su tipo de relación con el cliente. ¿Cómo identificamos a 'El Corte Inglés'? Con su promesa de devolver el dinero si cualquier producto no satisface al comprador, es decir, con su modelo de relación con el cliente.

El profesor Alexander Osterwalder, coautor de un 'best seller' de la literatura empresarial 'Generación de modelos de negocio', nos proporciona una magnífica herramienta 'el mapa de la empatía'; su propuesta es diseñar productos, servicios y modelos de negocio con los ojos del cliente, lo cual no implica que éste sea el único punto de vista de la empresa, pero sí que debe obtener un conocimiento profundo del entorno, comportamiento, inquietudes y las aspiraciones de los clientes.

Hacer este ejercicio permite a la empresa saber cuáles son los productos y servicios que necesitan sus clientes, cómo ayudarles a conseguirlos, qué trato y relación debe establecer con ellos y por qué tipo de servicios están dispuestos a pagar más.

Los consumidores quieren ante todo sentirse bien; cuando compran quieren tener la satisfacción de que su dinero merece ese gasto. En este sentido, las marcas deben preocuparse por cubrir esta expectativa con productos que lleguen al corazón. Para ello es necesario saber qué siente el consumidor, cómo piensa y qué sensaciones podemos provocarles evocando sus sueños, teniendo en cuenta que valora positivamente que las marcas le traten como alguien inteligente que medita antes de gastar.

La atención de los consumidores se capta a través de la creación de imágenes que emocionen y no mediante argumentos racionales. Así, cuanto más intensa sea la emoción generada, más profunda será la conexión neurológica entre el cerebro del consumidor y la marca. Las emociones son reflejos espontáneos de lo que sentimos y es aquí donde ha surgido una nueva disciplina, el neuromarketing, encargada de estudiar el cerebro para conocer en profundidad el proceso que mueve a la compra.

Este es el objetivo: Emocionar al cliente. La forma de conseguirlo puede ser muy variada. Las marcas que han creado nuevos modelos de relación con sus clientes se apoyan en la tecnología, la innovación, el contenido, las experiencias o el servicio exclusivo. Pero todas ellas coinciden en dos principios: adivinar las aspiraciones del cliente y ofrecerle una nueva sensación.

Juan Manuel Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería y Turismo



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

Sevilla, Jaén, Córdoba, Zaragoza y Barcelona, objetivo de la oferta turística del Patronato

Casi una veintena de representantes de instituciones y empresas de la provincia de Cádiz, entre ellos la diputada provincial de Turismo, Inmaculada Olivero, se han desplazado durante los últimos meses a Sevilla, Jaén, Córdoba, Zaragoza y Barcelona para 'vender' el destino turístico gaditano entre los responsables de las agencias de viajes locales. Los datos revelan que más de 835.000 andaluces eligen cada año la provincia de Cádiz para pasar sus vacaciones y que de cada cien turistas que reciben 38 son andaluces.

Cádiz recomienda al visitante que se anime también a viajar por el interior, en concreto, la ruta de los pueblos blancos, entre los que figuran localidades como Vejer, Olvera, Zahara de la Sierra, Grazalema o Arcos, que además de las vistas y parajes que ofrecen permiten disfrutar de una variada oferta gastronómica. Según Olivero, el número de viajeros aumentó el año pasado después de cuatro años de caída, haciendo re-



montar a la vez el nivel de pernoctaciones. En cuanto a los precios, fuentes de la Diputación de Cádiz señalaron que se han adaptado a la coyuntura de crisis actual, pero siguen siendo altos en comparación con otras zonas de la costa andaluza, "porque el objetivo es que siga siendo uno de los destinos más exclusivos y no bajar los estándares de calidad". Una de las propuestas lanzadas por el Patronato Provincial de Turismo ha sido 'A Cádiz en tren', consistente en la invitación al público a la actuación de la chirigota del 'Selu'. Más de mil sevillanos, cordobeses y jiennenses la disfrutaron

Asimismo, el Patronato de Turismo, la Cámara de Comercio y Horeca llevaron su oferta a Barcelona y Zaragoza. En estas jornadas que llevaron por título 'Cádiz más cerca' el Patronato fomentó que aragoneses y catalanes elijan la provincia, apoyándose en las buenas conexiones aéreas y de ferrocarriles que unen los aeropuertos de Barcelona y Jerez en un vuelo de 1 hora y 40 minutos y Zaragoza y la provincia por tren en menos de cinco horas y media.

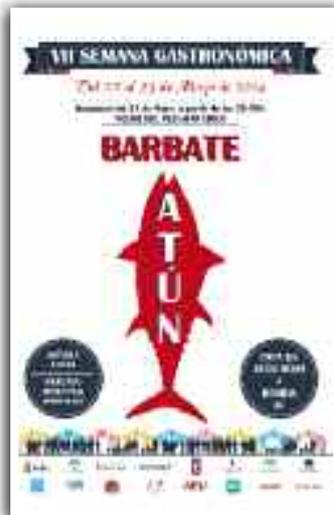
FRIGORÍFICOS COSTASUR, S.L.
FRIGORÍFICOS
**ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
DE ALIMENTOS FRESCOS Y CONGELADOS**

La gastronomía gaditana eleva su calidad con las rutas del atún

La Costa de Cádiz celebra, como cada año, la llegada del atún rojo. Una tradición que remonta a hace más de tres mil años cuando los pescadores gaditanos se embarcan para pescar el atún rojo que pasa por el Estrecho de Gibraltar hacia el mar Mediterráneo. Esta clase de atún es el más sabroso y ha dado lugar a toda una tradición gastronómica y cultural de los pueblos pesqueros gaditanos.

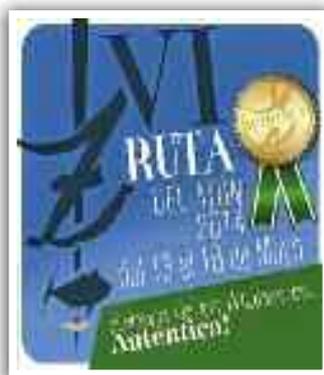
VII Ruta de Barbate

Un total de 29 bares participaron los viernes, sábados y domingos de mayo en la ruta del atún de Barbate. Cada uno de los participantes ofreció una tapa especial para el evento a 3 euros, incluyendo la bebida. El evento, organizado por el Ayuntamiento dentro del programa 'Barbate, costa del atún rojo de almadraba' contó con el apoyo de la cervecera 'Cruzcampo' y la bodega 'Barbadillo' de Sanlúcar.



VI Ruta de Zahara

En su apertura se reconoció la labor del asociado de Horeca, Antonio Mota, uno de los pioneros de la hostelería de la zona, al que se entregó una placa. Precisamente la tapa del restaurante 'Antonio', 'Rojo y Blanco', cosechó un nuevo trofeo con un segundo premio del que se han sentido muy orgullosos todo el equipo de cocina.



Este año la VI ruta contó con un jurado profesional muy importante que hizo una cata a ciegas y un seguimiento in situ en los restaurantes participantes, para corroborar lo que ya probaron el día de la cata. El jurado ha estado compuesto por: Paz Ivison, Andrés Sánchez Magro, Mauro Barreiro, Luis Cepeda y Sacha Hormaechea.

XVIII Ruta de Conil

Este año se convocó la 18ª edición de la Ruta, en la que participan un total de 34 restaurantes y bares, con platos diversos y exquisitos, de la cocina tradicional y de cocina innovadora. Los participantes ofrecieron una



carta específica con información sobre la ruta, y algunos los platos que figuran en las mismas se mostraron en un desplegable con la localización de los establecimientos. La Ruta estuvo orientada a promocionar los establecimientos y no el producto en sí, si bien se vale de su calidad y propiedades para conseguir mostrar las excelencias de la cocina conileña.

La edición de este año fue la primera que se celebra tras la firma del convenio para la promoción turística del atún rojo de almadraba, firmado por la Consejería de Turismo y Comercio y los Ayuntamientos de Barbate, Conil y Tarifa. Mediante este convenio la Ruta del Atún de Conil se inserta dentro de la estrategia 'Andalucía Paisajes con Sabor', junto a las otras dos localidades, para crear una ruta turística permanente que contribuya al desarrollo turístico de la zona mediante la puesta en valor turística de productos, elementos, servicios y tradiciones asociados al atún de almadraba.

II Ruta de Tarifa

Tarifa celebró la segunda edición con un total de 45 establecimientos de la ciudad, una de las cuatro de la provincia que cuenta con almadrabas en sus costas, ofreciendo tapas realizadas con este pescado. Todas tuvieron un precio de 3 euros, acompañadas de bebida.



La ruta, ha sido organizada por el Ayuntamiento de Tarifa, y se celebra por segundo año consecutivo después de la buena acogida que tuvo la primera cita celebrada en el verano del pasado año.

Jornada educativa 'Un día en el restaurante'

El programa 'Un día en el restaurante', que organiza el Ayuntamiento de El Puerto en colaboración con Horeca y el IES Pintor Juan Lara, dirigido a conocer la gastronomía portuense, se concreta con una comida en un restaurante, pero necesita de un trabajo previo de los profesores en el aula.

Los objetivos son: conocer las normas fundamentales de higiene y salud. Saber estar en la mesa. Utilizar los cubiertos adecuados. Conocer los recursos naturales que surten una despensa. Además, entre sus contenidos, cabe destacar: vocabulario gastronómico. Elaboración de un menú. Presupuesto. Saber comer. Introducción al montaje de una mesa.

Los alumnos de 5º de Primaria pudieron disfrutar de un almuerzo en el restaurante, comentado por un profesional; además de visitar el economato y cocina y entrevistar al propietario. Participaron: hote-



les 'Jándalos Santa María', 'Puerto Sherry', 'Los Jándalos Vistahermosa', 'Campomar' y 'Monasterio San Miguel'. Los restaurantes 'Bar Jamón' y 'Asturiano'. Ciclos Formativos de Restauración y Cocina del IES Pintor Juan Lara. Y demás restaurantes pertenecientes a HORECA que se adhirieron al programa.

Galardones al restaurante 'Tendido 6' de Jerez



Uno de los restaurantes asociados que más reconocimientos recibe cada año es el 'Tendido 6' de Jerez (C/ del Circo, 10), cuyo gerente y miembro del Consejo de Administración de Horeca, Juan Miguel de la Flor, nos hace partícipes de sus últimos galardones.

Entre ellos, cabe destacar el 'Premio Excelencia' 2014 de 'Tripadvisor'. Trofeo 'Amigos del Caballo' del Ayuntamiento de San Vicents dels Horts 2014. 'Caseta revelación' de la Feria del Caballo 2014 de Jerez. Por último, 'Tendido 6' salió en directo durante 20 minutos en el programa 'España Directo', de 'La Primera' de RTVE.

Taberna
Anticuaria
1905

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

Bar Pájaro Pinto

Especialidad en pescados frescos

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

956 212 082

Manuel José Paredes Gómez

El nombre de Manuel José Paredes Gómez estuvo siempre muy unido al del gaditano Hotel 'Francia y París', fundado por su bisabuelo José Paredes Pastrana, un emprendedor para la época y una persona atenta y amable que sabía causar a sus huéspedes una magnífica impresión.

Precisamente su biznieto, Manuel Paredes Gómez llegó a ser el propietario del hotel 'Francia y París', situado en el centro histórico de Cádiz, en el número 2 de la Plaza de San Francisco, que en los últimos años había acometido la reforma integral de sus 57 habitaciones. El 'Francia y París' estaba siendo explotado en propiedad por la sociedad anónima José Paredes Monge, que controlaba el empresario Manuel José Paredes Gómez, que fuera esposo de María Victoria Balén Rivera.



Fallecido el pasado 24 de marzo en El Puerto de Santa María, Manuel se había ganado a pulso el respeto y admiración de todos sus compañeros de profesión, siendo un hombre luchador y muy vinculado a la hostelería gaditana, a través de Horeca, donde su figura dejó un enorme poso, por sus valores como persona y ejemplar empresario. Su desaparición ha provocado un profundo pesar entre los profesionales del sector y sirvan estas líneas para reflejar el dolor por su pérdida y de homenaje a la figura de un profesional de la Hostelería que fue un ejemplo para todos los que le conocieron.



Baldomero Peñalver Costa

El empresario de hostelería Baldomero Peñalver Costa falleció en Cádiz a los 88 años de edad el pasado martes 1 de abril y era enterrado el miércoles, día que tenía que haber cumplido 89.

Baldomero, gaditano de pro, genial, que tuvo bajo su dirección locales tan emblemáticos, como el que fuese bar 'Gran Vía', era también un gran cadista. Su amplia trayectoria en la hostelería comenzó de crío en el hotel Roma de la gaditana calle Buenos Aires, donde su padre Miguel era maitre. Allí ejerció de camarero antes de pasar por los hoteles 'Atlántico' y 'Francia y París'.

Ya como un hombre reconocido por su profesionalidad, se encargó de un restaurante de cinco tenedores en el Trocadero y luego del restaurante 'Español' de los Ordóñez. Una vez jubilado, ejerció de profesor de hostelería e inculcó todos sus conocimientos y profundo amor por la profesión a sus hijos Miguel y Kiki.



Baldomero Peñalver, junto a su hijo Kiki

Horeca colaboró en el desfile de cabezudos previo a la celebración



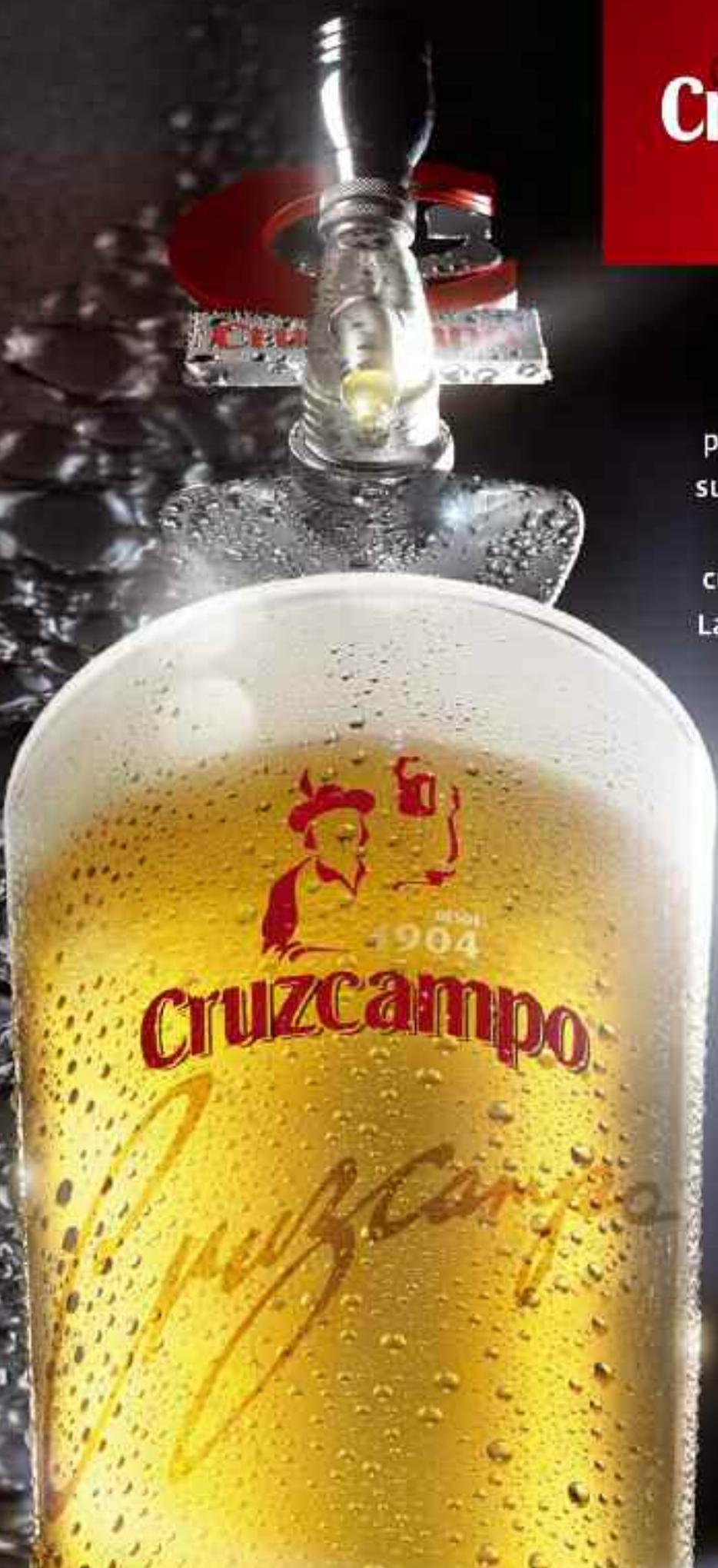
Horeca ha valorado muy positivamente los actos que el Ayuntamiento de Cádiz puso en marcha con motivo de la celebración de la festividad del Corpus. En concreto, asociados de la Patronal Hostelera colaboraron activamente en el desfile de gigantes y cabezudos que tuvo lugar el viernes 20 de junio por las calles del casco antiguo gaditano.

Los bares 'Muelle 1', 'Pájaro Pinto (Taberna Tío de la Tiza)', 'El Anticuario 1905', 'Catedral', 'Bajamar', 'La Barrica', 'Nueva Ola', 'V Centenario' y 'Andalucía'; la heladería 'Salón Italiano'; el burger 'La Teja', y el hotel 'Catedral' colaboraron con el Ayuntamiento para que la cabalgata del día 20 transcurriera por las calles gaditanas.

Desde Horeca se apuesta por recuperar tradiciones que invitan a los ciudadanos a salir a la calle a disfrutar de una jornada festiva por lo que la idea de seguir engrandeciendo y recuperando tradiciones del pasado redundará positivamente en el sector hostelero.

Amamos la Caña
Cruzcampo
de principio a fin

La amamos
por su elaboración única y
su frescura inigualable, por
su naturalidad y por su
cuidada forma de servicio.
La amamos, sencillamente,
por ser perfecta.



Cruzcampo

www.cruzcampo.es

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 5,7°



Un Banco sin fronteras, para mentes *sin límites*

Un banco especializado en **grandes empresas, Pymes y autónomos** que le permite ir más allá, internacional, especializado en seguros, con productos y servicios pensados para hacer más sencillas todas sus **operaciones tanto nacionales como internacionales.**

- Planes financieros personalizados
- Asesoría en estrategia internacional
- Banca online
- Productos para la cobertura de riesgos
- Y mucho más

*Datos a 31 de diciembre de 2013

Somos la marca internacional de **Crédit Mutuel - CIC** entidad francesa, consolidada y solvente con un ratio **Core Tier One 14,5%*** y más de 30 millones de clientes que disfrutan desde hace años de la tranquilidad y profesionalidad de la nueva banca Europea.

TARGOBANK en cifras*:

- 125 sucursales
- 592 empleados
- 4.401 millones de € de volumen de negocio
- 303 millones de € de fondos propios

Le invitamos a descubrirnos,
Bienvenido a TARGOBANK.

TARGO BANK

Un Banco cercano que le llevará lejos

GRUPO BANCO POPULAR
GROUPE CREDIT MUTUEL-CIC

CÁDIZ Av/ Ana de Viya, 5
11009 Cádiz
Tel: 956262500

C/ Larqa, 14
11402 Jerez de la Frontera
Tel: 956333800

www.targobank.es