



CADIZ

HORECA, clave en el acuerdo de las terrazas con el Ayuntamiento

El subdelegado del Gobierno recibió a una representación de la Patronal

La alcaldesa de Jerez, anfitriona de los empresarios de Hostelería de la provincia



Javier Sánchez seguirá 4 años como presidente de la CEC

JEREZ

HORECA, mantuvo varias reuniones con responsables municipales y empresarios

Jerez recibió a los empresarios hosteleros de toda la provincia

- Conciliador discurso del presidente Antonio de María
- La alcaldesa jerezana presidió la Feria de la Hostelería



- HORECA homenajeó al presidente de la FEHR Jose María Rubio

- Entrega de insignias, medallas y premios en la 40 Asamblea

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz
HORECA
JULIO 2016



Edita

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

C.I.F: G-11021482

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

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de publicidad

HORECA

Fotografías

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

**Diseño, edición,
redacción y producción**

LÍNEA 6 - EME editorial
comunicación gaditana slu
Av. J. León de Carranza, 5 Esc. C - 1º B
Teléfono: 956 75 05 72
www.linea6.es - linea6@linea6.es

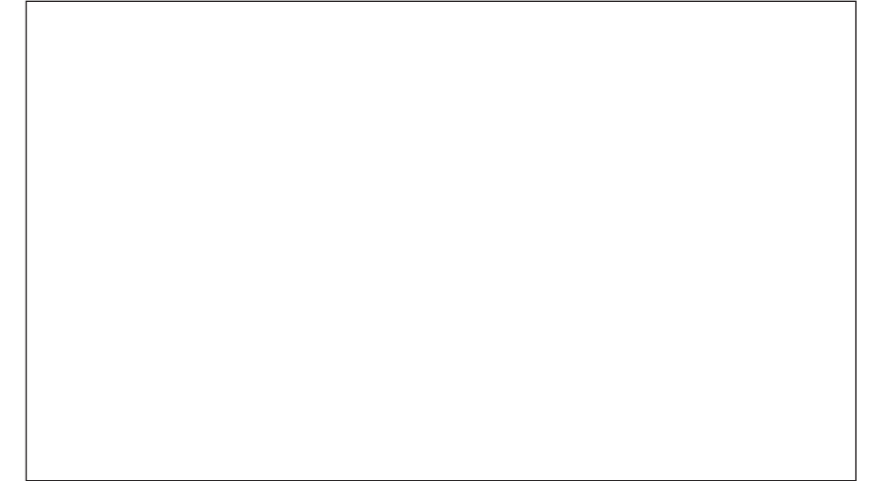
Depósito Legal

289/82

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.

Máxima profesionalidad en la temporada alta



aaaaaaaaa

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA

El subdelegado del Gobierno en Cádiz recibe a los representantes de HORECA

Uno de los argumentos más importantes de la reunión, que se caracterizó por su cordialidad y predisposición por ambas partes, fue el control sobre las autocaravanas



Una amplia delegación de HORECA, su presidente, Antonio de María; su gerente, Mari Paz Núñez; el presidente de la Asociación de Camping, José M^a Rodríguez; y los asociados Patricio xxxxxxxx, José A. Santos y Ana xxxxxxxx, se reunió con Agustín Muñoz

El subdelegado del Gobierno en Cádiz, Agustín Muñoz, ha mantenido un encuentro de trabajo con una representación de HORECA y su Asociación Gaditana de Campings, con el fin de valorar actuaciones y planificar asuntos de cara a la temporada de verano en Cádiz. Por parte de la Patronal, asistieron a la reunión: Antonio de María, Mari Paz Núñez, José María Rodríguez Revelles, Patricio xxxxxxxx, Jose Antonio Santos Perea y Ana xxxxxxxxxx.

Se abordó la problemática que está ocasionando la proliferación de caravanas y autocaravanas en la provincia, sobre todo en zonas no reguladas, ya que este tipo de turismo en estos vehículos ha incrementado su presencia en Cádiz en los últimos años, considerando la Patronal que, además de convertirse en competencia desleal hacia los establecimientos legalmente abiertos prácticamente todo el año, como sucede con la mayoría de campings registrados en esta provincia, ocasionan un serio perjuicio medioambiental al no cumplir con el mismo rigor las distintas normativas medioambientales y de seguridad que sí están obligados a seguir ante las distintas administraciones los establecimientos públicos legalmente establecidos.

La provincia de Cádiz es la primera andaluza en pernoctaciones en campings legalmente abiertos al público, contando durante el año con 36, tratándose ya de instalaciones adap-

tadas incluso para la temporada de invierno. Directamente, estas instalaciones representan casi un millar de puestos de trabajo al año.

Desde HORECA se ha pedido que las distintas administraciones públicas puedan adaptar sus correspondientes normativas medioambientales, sancionadoras y de procedimiento a la proliferación de este tipo de vehículos, destacando que en zonas de Dominio Público Marítimo Terrestre y en el interior de los parques naturales únicamente puedan circular vehículos de servicio y emergencia.

De igual modo, presentaron al subdelegado del Gobierno las iniciativas que están trasladando a diversos ayuntamientos de la provincia, en materia de ordenanzas municipales específicas para regular las caravanas y autocaravanas, insistiendo en el cumplimiento estricto de esa normativa donde ya está aprobada.

Junto a esta problemática específica, también se analizaron temas vinculados a los registros de fichas de usuarios en hoteles, apartahoteles, campings y apartamentos, para adaptarlos al ámbito informático; se ofrecieron a colaborar en la lucha contra el tabaco de contrabando y también se analizó la aplicación de la normativa de cambio de tripulación de buques en los puertos gaditanos.

FITUR 2017

TODO DE FITUR 2017 ¡¡ESTÁ CONTROLADO!!

- XXXXXXXXX
- XXXXXXXX

- XXXXXXXXXXXX
- XXXXXXXXXXXXXXXX

FITUR 2017

FITUR 2017: récord de participantes y un impacto económico de 240 millones

FITUR, la Feria Internacional de Turismo de Madrid, cerró su 37 edición consolidando su posición como la primera gran cita de la industria turística mundial, batiendo nuevos récords de participación y de negocio.

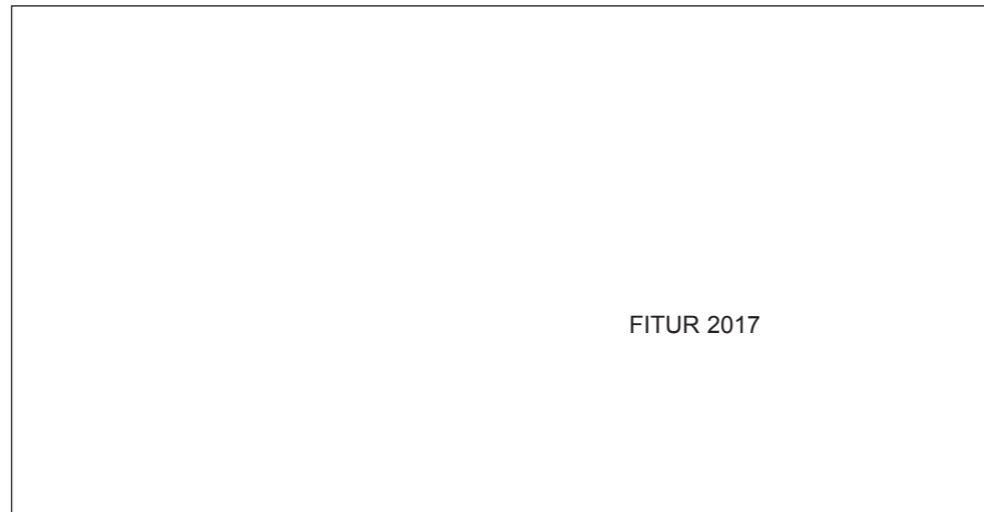
Así, a lo largo de sus cinco jornadas, recibió a unos 245.000 participantes, lo que representa un crecimiento del 6% con respecto a 2016, destacando muy especialmente el peso de la asistencia profesional durante los primeros tres días, que ha ascendido a 135.838 visitantes, con un aumento del 9%, y consolidando la alta representación internacional. Asimismo, ha contado con la presencia de cerca de 7.500 periodistas de medios de todo el mundo.

Además, la feria ha sido el escenario para miles de citas bilaterales. Sólo los encuentros de su programa de Compradores Internacionales han generado un total de 6.800 negocios, lo que representa un crecimiento del 10%.

Por lo que respecta al sector turístico gaditano, contó con una amplia representación apoyada por la clase política, a través de la Diputación Provincial y los Ayuntamientos de todos los municipios. Por parte de HORECA, su presidente, Antonio de María, volvió a sumarse a todas las propuestas del Patronato Provincial de Turismo, estando acompañado de diversos miembros del Consejo de Administración de la Patronal y de presidentes de sus distintas Asociaciones.



FITUR 2017



FITUR 2017



FITUR 2017



FITUR 2017

a



FITUR 2017

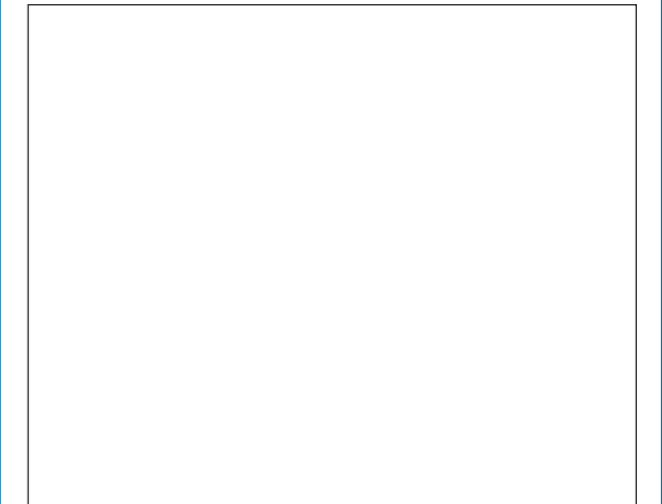
a



FITUR 2017

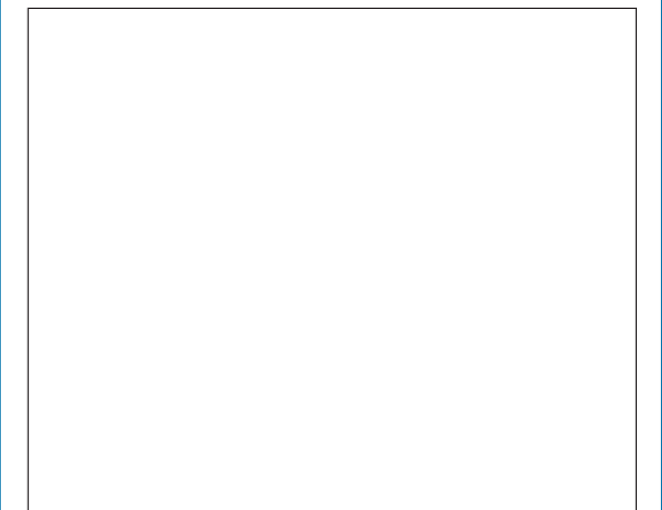
a

FITUR ESTÁ CONTROLADO



a

XXXXXXXXXXXXXX



a

I Foro de Turismo de La Mancomunidad de Municipios de la Bahía, en Chiclana

José María Román, alcalde de Chiclana, presentó las mesas redondas y conferencias sobre la situación del sector turístico, en el I Foro de Turismo celebrado en Sancti Petri, destacando la presencia de Domènec Biosca

El I Foro de Turismo 'Cádiz en el contexto turístico global: situación del destino y estrategias' se celebró en el Real Club de Golf Iberostar Sancti Petri organizado por la Mancomunidad de Municipios. El acto contó también con la presencia de la delegada de Turismo de Chiclana, Ana González; el responsable de la empresa organizadora del evento, José Antonio Medina, y el gerente de la Mancomunidad, Fidel Ángel Chacartegui.



Éxito de convocatoria del foro entre los profesionales del sector

En este sentido, José María Román destacó, como objetivo, "analizar la evolución del turismo, así como el destino, las nuevas incidencias o el potencial gastronómico. Elegir Chiclana refleja el potencial turístico de la ciudad ahora que vemos una leve fase de recuperación y crecimiento económico". Para ello, la Mancomunidad está para ayudar a los distintos municipios de la Bahía, lo que ha despertado el interés de más de 150 personas, entre profesionales y técnicos inscritos en este Foro. Por su parte, José Antonio Medina destacó "el impulso de la Mancomunidad de Municipios de la Bahía de Cádiz, que ha puesto todas las facilidades en la organización".

A continuación, se celebró la mesa redonda 'El turismo en el desarrollo económico de la provincia: evolución del destino', en la que estuvieron presentes el alcalde, junto a la vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo, Dolores Varo; la directora regional de operaciones de Iberostar Hotels, Olivia Bonis; la representante de CEO de Ypress, Fátima Yrayzoz; el periodista, Pepe Monforte; y el profesor titular de la UCA, Antonio Arcas.

Luego se celebró la mesa redonda 'Costa de Cádiz: conservación compatible con el desarrollo', moderada por el director de 8 TV Chiclana, Juan Luis Iglesias, y con el delegado territorial de Medio Ambiente de la Junta, Ángel Acuña; el consultor turístico, Beltrán Ceballos; el técnico de Medio Ambiente de Chiclana, José Antonio Pardo; y el jefe del Departamento de Costas de la Consejería de Medio Ambiente, José Luis Reyes. La primera jornada finalizó con la mesa redonda 'La visión de la provincia desde la perspectiva turística empresarial', con la presencia de la diputada provincial del Área de Empleo, Ana Carrera; el manager general del Club de Golf Valderrama, Javier

Riviriego; el director comercial para Andalucía de Iberostar Hotels, Ricardo Cioffi; el presidente de la Asociación Provincial de Hoteles, Stefan de Clerk; el director de 'Bahía Sur', Ernesto Pardo; y el director de 'El Paseo', José Enrique Rodríguez García.

La segunda jornada comenzó con la conferencia 'Claves para entender el momento del sector turístico español en el contexto global', a cargo de Domènec Biosca, consultor turístico y presidente de Educatour. A continuación, la mesa redonda 'Cómo mejorar los datos turísticos del destino', moderada por Biosca, en la que estuvieron la delegada territorial de Turismo y Deporte de la Junta, Remedios Palma; el representante de Holiday Trading Complejo Barceló, Javier Delgado; el presidente de HORECA, Antonio de María; el director del Hotel Meliá Sancti Petri, Albero Lalinde; el director del Hotel Guadacorte Park, Antonio Real; y la consultora de Calidad, Miriam Carrión.

La mesa redonda 'La excelencia gastronómica como activo turístico en la provincia', moderada por Domènec Biosca contó con el director de los restaurantes Aponiente y Alevante, Juan Luis Fernández; el presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía, Fernando Huidobro; el embajador de los vinos de Jerez, Pepe Ferrer; el Premio Nacional de Hostelería 2014, Miguel Grande; y el director del restaurante El Faro de El Puerto, Fernando Córdoba.

En el acto de clausura, estuvieron el vicepresidente de la Junta, Manuel Jiménez Barrios; la presidenta de Diputación, Irene García; el alcalde de Chiclana y presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Bahía, José María Román; y el organizador del evento, José Antonio Medina.

Junta y Patronal informan de ayudas públicas al sector

La Delegación Territorial de Cultura, Turismo y Deporte de Cádiz y HORECA, en el marco de sus respectivas funciones de promoción de las condiciones para el fomento y desarrollo de las actividades en materia de turismo en la provincia de Cádiz, organizaron una jornada de difusión y aclaración de las Bases Reguladoras de las citadas líneas de subvenciones, y que facilite a su vez un espacio de encuentro para los ciudadanos, empresas y la administración, posibilitando y favoreciendo la adecuada comprensión y el correcto desarrollo de la distribución de estas ayudas públicas.

La inauguración estuvo a cargo de Remedios Palma, delegada territorial de Cultura, Turismo y Deporte en Cádiz, y de Antonio de María en representación de HORECA. La exposición fue de Pilar Fernández-Melero, jefa del Servicio de Turismo de la Delegación de Cultura, Turismo y Deporte, que explicó el objeto de las líneas de ayudas; los requisitos que deben reunir los posibles beneficiarios; conceptos subvencionables; criterios de valoración: Todas las solicitudes se deben realizar en la web: juntadeandalucia.es/turismoydeporte/oficinavirtual. Una serie de preguntas y un debate sirvieron de colofón.



Remedios Palma Zambrana, delegada Territorial de Turismo de la Junta, y Antonio de María se dirigen a los presentes



Acuerdo entre HORECA y el Ayuntamiento de Cádiz para la regulación de las terrazas en la vía pública

El presidente de HORECA, Antonio de María, ha mostrado su satisfacción tras la celebración de una nueva reunión entre el Ayuntamiento de Cádiz y los agentes sociales para la elaboración de la Ordenanza Municipal de Ocupación de Mesas y Sillas en la Vía Pública. Tras este encuentro, según ha manifestado De María, se está avanzando, por fin, en la revisión del borrador presentado inicialmente por los representantes municipales y se ha llegado a un consenso sobre algunos puntos que recogía el documento.

ELIMINACIÓN DE LA CONDICIÓN DEL AFORO

Antonio de María destaca fundamentalmente la eliminación de la condición del aforo del establecimiento a la hora de determinar el número de mesas que irán en el exterior, por lo que éste "seguirá siendo como hasta ahora; es decir, contaremos con el espacio disponible". Este aspecto era precisamente una de las alegaciones presentadas por los hosteleros al borrador presentado por la delegación de Vía Pública representada por el concejal Martín Vila.

Antonio de María asegura que se está avanzando en la revisión del borrador presentado por los representantes municipales y que se ha llegado a un consenso en algunos puntos



ITINERARIOS PEATONALES ACCESIBLES

Asimismo, todas las partes (HORECA, Facua, Federación de vecinos 5 de abril, Agadi, ONCE y Asociación La Zancada) aprobaron que la ordenanza garantice los itinerarios peatonales accesibles de 1,80 metros con la excepción de que en determinadas calles de la Cádiz estas medidas puedan oscilar entre los 1,50 a 1,80 metros, tal y como marca la Ley". De lo que se deduce que, en este apartado, se estudiará caso por caso.

Otro elemento discordante eran los porcentajes de las terrazas en las plazas de la ciudad, que también se estudiarán una a una ya que las características son bien diferentes. En cuanto a los espacios libres para los vehículos de emergencias, se mantienen los tres metros que contempla la ordenanza aunque para determinados casos se podría rebajar a 2,50. No obstante, serán los Bomberos, Policía Local y servicios de emergencias los que estudien este asunto antes de ser aprobado.

NO PODRÁ HABER CABALLETES EN LA TERRAZA

Antonio de María también ha explicado que se ha acordado que los establecimientos no podrán colocar caballetes en la terraza sino dentro del establecimiento o en la fachada, caso de que esté permitido. El presidente de HORECA ha añadido que en estos momentos se está viendo a nivel autonómico el borrador de la ordenanza de nomenclator y horarios, por lo que ha pedido que la de Cádiz contemple un espacio para incorporar aspectos de esta nueva normativa, si fuera necesario.

NUEVA REUNIÓN ANTES DEL ACUERDO DEFINITIVO

Por parte de los representantes municipales, el concejal presente en las negociaciones, Martín Vila, ha emplazado de nuevo a los agentes sociales a una nueva reunión con fecha a determinar en la que se seguirán viendo otros aspectos de la ordenanza hasta que se llegue a un acuerdo para su aprobación definitiva. Desde el equipo de Gobierno se está trabajando a marchas forzadas para que pueda incluirse en el orden del día del pleno del mes de julio.



XXXXXXXXXXXX

HORECA, presente en el Ateneo en un debate sobre las terrazas

En el Ateneo de Cádiz, situado en la calle Ancha nº 20 de la capital, se celebró una mesa de debate sobre 'El espacio urbano del ciudadano de Cádiz, la peatonalización y la ocupación de las terrazas, efectos y bondades'. Participaron en el mismo, y formaron parte de la mesa, Victoria Rodríguez, concejala del PSOE; Antonio De María, presidente de HORECA; Antonio Luna del Barco, representante de Plan C; y, como moderador, José María Esteban, vicepresidente tercero del Ateneo.

Se estuvo debatiendo a lo largo de una hora larga sobre los temas que se han ido suscitando sobre las terrazas, la peatonalización de los espacios de la ciudad, y sus compatibilidades. No solo se habló de cómo ha evolucionado el reglamento de ocupación de vía pública, un tema de candente actualidad, sino de los avances en temas de carril bici y, sobre todo la peatonalización del casco y sus consecuencias y posibles incompatibilidades con esas ocupaciones.



Como viene siendo habitual en los debates del Ateneo, se le ofreció cinco minutos a cada contertulio, para que estos expresaran sus respectivos puntos de vista. Luego tuvo lugar una ronda de réplicas y finalmente se le pasó la palabra al público presente en la sala que dirigió sus preguntas a la mesa.

'La verdad', de Carmen Jiménez, gana el 'Primer Certamen de Cuentos Hotel Las Cortes de Cádiz'

El I Certamen de Cuentos 'Hotel Las Cortes' ya tiene ganadores. El primer premio ha sido para el cuento 'La Verdad' de Carmen Jiménez Flores mientras que el segundo galardonado ha recaído en el cuento 'Escribiendo mi destino' de María Tirado Ramos. Finalmente el jurado ha decidido otorgar el tercer premio al relato 'La niña maleducada' de Isabel María Fernández Domínguez.

Cerca de 250 relatos han participado en esta iniciativa de los que se seleccionaron los once más destacados para posteriormente establecer los ganadores. "Todos los trabajos que se han presentado han sido de una calidad extrema así como los valores morales expresados en sus narraciones", ha explicado el jurado que también ha querido destacar el gran interés que ha despertado el certamen de cuentos. Recordar que en esta primera edición se ha hecho un reconocido homenaje a Hans



Cristian Andersen por el bicentenario de su muerte. Como parte del jurado ha estado presente en la entrega de premios la directora de este establecimiento, Josefa Díaz Delgado, asociada de HORECA y que ha venido formando parte como vocal de su Asociación de Hoteles.

Apertura de 'Vavá', un nuevo beach club del 'Valentín Sancti Petri Hotel,' situado en la Playa de la Barrosa

'Vavá' Playa es la nueva marca que 'Valentín Hotel Group' ha creado para comercializar sus beach clubs, rompiendo con el mito del blanco que en los últimos años ha cubierto las playas de la costa.

Colores rojizos y anaranjados que se funden con los atardeceres gaditanos sobre el océano, y textiles de tonos arenosos que cubren estructuras de madera noble, son los elementos utilizados por 'Vavá Playa' para integrarse en el bello entorno ecológico que lo alberga: la Playa de la Barrosa, uno de los rincones más especiales de la costa de Cádiz.



Allí, frente al emblemático 'Hotel Valentín Sancti Petri', ha abierto sus puertas 'Vavá Playa - La Barrosa', el primero de una nueva saga de beach club que nacen con la vocación de convertirse en un referente de ecología, exclusividad, exquisita gastronomía y máximo bienestar.

Según los responsables de 'Vavá Playa - La Barrosa', "no es que hayamos acabado con el blanco, pero sí que hemos roto un poco ese tono, haciéndolo más arenoso, para lograr integrarnos en el maravilloso entorno que nos acoge". El objetivo, explican, "es conseguir que nuestros clientes gocen de la naturaleza y del mágico espectáculo que nos brinda cada día

el océano, pero dotando a esos momentos de un toque de lujo y exclusividad".

Si por algo se caracteriza este hotel es por mimetizarse con uno de los parajes más increíbles de la Costa de la Luz, La Barrosa, con más de cinco kilómetros, que comienzan en unos acantilados de arenas compactadas cuya base rojiza le da nombre. Por otro lado, la tardía planificación hotelera permitió hacer bien las cosas, y los hoteles que salpican esta costa son respetuosos y guardan un retranqueo decoroso con sembrado de enebros.

'Hipotels' cumple 25 años de su llegada a la provincia y rinde un emotivo homenaje a la figura de Juan Lull

La cadena de hoteles 'Hipotels' ha conmemorado el 25 aniversario de su primer establecimiento en la provincia de Cádiz, el 'Hotel Playa la Barrosa', que fue inaugurado el 16 de octubre del año 1992.

Con motivo de esta conmemoración la cadena celebró una convención en la que se homenajeó por parte de todo el personal a su presidente y alma mater de 'Hipotels', Juan Lull, haciéndole entrega de una escultura de un artista chiclanero que representa el logotipo de la empresa y las dos columnas de Hércules. Lull, uno de los pioneros del turismo en España, fue nombrado recientemente 'Hijo adoptivo de Chiclana'.



Los hoteleros muestran su preocupación por la celebración del festival 'AlRumbo'

'Alrumbo Festival' vuelve al lugar en el que nació, Chiclana, para crecer en espacio y en días, con cuatro jornadas de música, un hecho que ha provocado el malestar entre la Hostelería por lo que consideran un elemento negativo, teniendo en cuenta el tipo de turismo familiar que veranea en la zona, opuesto a la filosofía de este tipo de conciertos.

La reunión convocada por HORECA tuvo lugar en Novo Sancti Petri, y en ella los directores de hotel de la zona, llevaron a cabo un análisis sobre los efectos que sobre el turismo puede originar a corto y largo plazo su celebración, prevista del 10 al 15 de julio.

Los hoteleros mostraron su desaprobación con la ubicación de un evento de tal envergadura en plena época estival en una zona como es la del Novo Sancti Petri, cuya oferta de sol, playa, relax, que en la actualidad disfruta de un consolidado prestigio ya reconocido tanto a nivel nacional como internacional gracias al esfuerzo conjunto de administraciones, empresarios y trabajadores.

Concedores de la sensibilidad y vola-

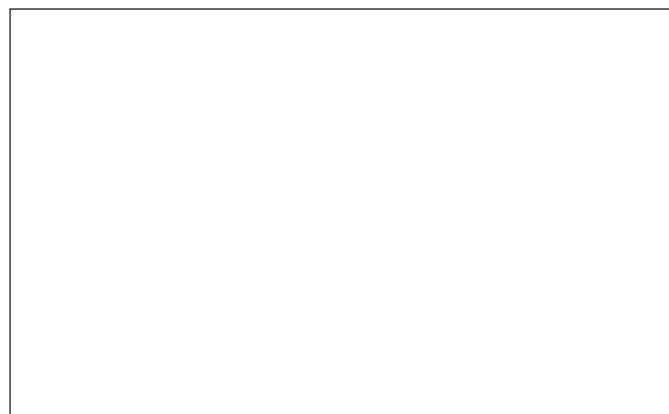


tilidad del turismo, dejaron constar su preocupación de que se trasmite una imagen del destino desvirtuada, redundando de manera muy negativa sobre el mismo, con las consiguientes pérdidas económicas y laborales que ello traería.

La gran repercusión económica que supone un festival como es 'AlRumbo',

ha de venir a sumar y no restar a la variada oferta turística de la provincia. En este sentido, la importancia de que se ubique en lugar adecuado significa que pueda llegar a consolidarse como zona de referencia internacional de este tipo de eventos, suponiendo un nuevo nicho de inversión, oportunidades y negocios.

El Restaurante 'Isla de León' del Hotel 'Playa Victoria' presenta su carta de menús de cara al verano



El Restaurante 'Isla de León', ubicado en la planta primera del Hotel 'Playa Victoria', ofrece una nueva carta basada en productos de temporada, dando prioridad a las recetas gaditanas con un toque de innovación. Se puede disfrutar con platos a elegir de la carta, o bien eligiendo el Menú Poniente, por 28 euros, y el Menú Degustación Levante, por 38.

La carta sigue apostando por los productos gaditanos, de temporada, de interior y de costa, formando parte de las propuestas que el jefe de cocina, Javier Bocanegra, ha preparado para estos meses estivales, sin olvidar su amplia carta de vinos que ofrece a sus comensales.

HORECA y sindicatos alcanzan un acuerdo en su Convenio

El presidente de HORECA ha mostrado su satisfacción tras la firma del convenio colectivo con los sindicatos de la Hostelería. Antonio de María manifestó que: "Nuestro sector se basa en la felicidad y cuantos menos problemas se le puedan presentar al cliente mucho mejor".

El acuerdo se ha alcanzado después de una negociación que se ha llevado a cabo durante 16 reuniones en las que paulatinamente se han podido acercar unas posturas que parecían irreconciliables en un principio. Según reconocen tanto la Patronal como los sindicatos, una de las claves ha sido que ambas partes se han centrado en el aspecto económico.

Todo queda resumido en que las subidas salariales pactadas han sido la principal mejora de este acuerdo que, en principio, garantiza la paz social durante los próximos tres años entre Patronal y sindicatos. La subida pactada ha sido de 1,25 puntos para este año, de 1,50 para 2018 y de un 1,75% para 2019. Además, se establece una cláusula por la que, si el IPC es mayor a un 2%, ésa sería la base sobre la que se realizaría la subida.

Premios 'TUI Holly Award 2017', para cinco hoteles de la provincia de Cádiz

El touroperador alemán TUI entregó los TUI Holly Awards 2017, unos premios que otorga desde 1994 anualmente para reconocer a los 100 mejores hoteles del mundo durante el año. En esta nueva entrega España se ha vuelto a alzar como el destino con mayor número de establecimientos con mejor valoración, de hecho 35 de los 100 galardones conseguidos han ido a parar a alojamientos españoles.

"Con este premio TUI Holly quiere trasladar a lo hoteleros su reconocimiento y el de los clientes. Pertenecer a los hoteles vacacionales más apreciados es el resultado de un trabajo duro y consecuente", reconoció Sebastián Ebel, CEO de TUI Alemania, quien aprovechó la ocasión para premiar a Juan Lull, presidente de 'Hipotels', "por toda una vida dedicada a la satisfacción del cliente"



Representantes de la Cadena Hipotels recogieron los galardones

En el apartado de hoteles de la España Peninsular, una vez más y como viene siendo tónica habitual durante la última década, la provincia de Cádiz copó los galardones con unos establecimientos miembros de HORECA y que este año han sido:

- Hotel Barcelo Sancti Petri
- Hotel Hipotels Barrosa Palace Spa & Wellness
- Hotel Hipotels Gran Conil
- Hotel Fuerte Conil
- Hotel TUI Sensimar Playa la Barrosa

El club de directores de hotel se reúne en Sanlúcar



Todos los meses el club de directores de hoteles pertenecientes a HORECA se reúnen en un establecimiento hotelero de la provincia y celebran un almuerzo de trabajo. Los directivos aprovechan estos encuentros para comentar la situación del sector hotelero, la ocupación en sus distintos establecimientos, las inversiones y las últimas novedades del sector.

El pasado mes de junio, esta tradicional cita se celebró en las incomparables instalaciones que ofrece el Hotel Guadalquivir, todo un referente para el sector turístico de Sanlúcar de Barrameda. Los directores valoraron muy positivamente una jornada que resultó muy provechosa para todos ellos y en la que tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias.

Qué tendrán que hacer los hoteles para sobrevivir en el futuro: retos y oportunidades

"No pienso nunca en el futuro porque llega muy pronto"

Albert Einstein

¿Cómo debería ser el hotel del futuro? Esta es la pregunta que la consultora Deloitte ha tratado de contestar recientemente a través de un estudio de investigación etnográfica.

El informe **Hotel of the Future** de la consultora y el centro de estudios Dublin marca varias pautas de cómo tendría ser el "hotel del futuro".

Lo que Deloitte descubrió en su investigación fue que la industria hotelera necesita pensar fuera de las tradicionales cuatro paredes y más en la experiencia general; los hoteleros no pueden creer que su misión acaba cuando el pasajero parte hacia otro destino.

El hotel del futuro no será el resultado, únicamente, de la aplicación de las últimas tecnologías sino que las novedades más importantes vendrán de la mano de las personas. El informe, hace hincapié en el valor del hotel como integrador de experiencias, personas, culturas, espacios y procesos.

El papel del hotel del futuro es el de un integrador, dijo Rm-ya Murali, gerente senior de estrategias y operaciones de Deloitte, "lo que significa es que ya no es sólo un hotel, es más que una experiencia de alojamiento. El espacio del hotel puede ser una manera de crear nuevas experiencias para sus huéspedes, de habilitar diferentes conexiones: ser un participante más activo en la comunidad".



Partiendo de una idea de hospitalidad centrada en el cliente y en la conexión con las personas, Deloitte dibuja un escenario futuro donde el hotel tendrá un papel integrador orientado a ofrecer a los clientes una experiencia memorable adaptada a sus expectativas personales.

El hotel medio vive sumido en una complicada situación de constante competencia. En mitad del fuego cruzado de sobreoferta y condicionado por la controvertida "economía colaborativa", surge una situación en la que la oferta de alojamiento medio se ve obligado a salir del anonimato lo antes posible.

En base a esta situación, la consultora ha elaborado un informe a través del cual las cadenas hoteleras o los hoteles independientes pueden guiarse en sus decisiones estratégicas a futuro. De este informe se obtiene una serie de retos así como 5 áreas de oportunidad a saber:

Retos. ¿Cuáles son los retos a los que se enfrenta la hotelería?

- **La proliferación de nuevas marcas** ha dificultado que las cadenas hoteleras desarrollen experiencias diferenciadas para los huéspedes. Este hecho se acentúa sobre todo en marcas de nivel medio en las que el perfil del cliente rota con mucha frecuencia.

- **El hotel como integrador de redes y personas** para construir más conexiones entre

los propios viajeros así como con las comunidades locales.

- La "talla única" obsoleta frente a las **experiencias "a medida"** adaptadas a las necesidades del viajero.

- **Los consumidores cada vez esperan un mejor producto, más personalizado y sin fisuras**, que haga de su viaje una experiencia inolvidable.

- Existen una gran cantidad de **soluciones móviles, digitales, cloud y tecnológicas** que pueden informar, mejorar o complicar el ecosistema alrededor del alojamiento.

- El hotel como **integrador de espacios y recursos** que pueden servir a nuevos perfiles de viajeros y que le permita interactuar y colaborar con todo tipo de agentes.

Oportunidades. La consultora establece 5 roles diferenciados que el hotel debería cumplir en el futuro:

- **Curador. (Integrador de experiencias).** El hotel podrá ofrecer una variedad de entornos destinados a mejorar el estado de ánimo de los huéspedes y ofreciendo diferentes opciones de acuerdo a la personalidad y gustos de los mismos, con el fin de que estos disfruten de **experiencias únicas**.

- **Matchmaker. (Integrador de personas).** El hotel podrá **facilitar la conexión en-**

tre huéspedes con gustos e inquietudes similares, creando una cultura alrededor de la marca.

- **Vecino. (Integrador de culturas).**

El rol de vecino le corresponde al hotel como **parte de la comunidad** en la que se encuentra. La idea es que el hotel se involucre en la actividad de su entorno y se convierta en un participante activo del destino, colaborando a crear una cultura local.

- **Arquitecto. (Integrador de espacios).**

El arquitecto **utiliza y reutiliza espacios y bienes**. En lugar de pensar en un solo edificio con un único propósito, el arquitecto maximiza el espacio y los recursos para ir más allá. El arquitecto integra espacios polivalentes dentro y fuera del hotel para ofrecer un nivel completamente nuevo de flexibilidad a los clientes.

- **Coreógrafo. (Integrador de procesos).**

El coreógrafo se centra en todo menos en el espacio físico y los activos inmobiliarios. Es el **conserje virtual y el gurú logístico**. En su rol de coreógrafo, el hotel integrará servicios y negocios para actuar como el nexo de la industria de viajes y ofrecerá una experiencia adecuada para cada viajero.

En la medida en que el hotel medio pueda aprovechar estas 5 oportunidades de mejora, podrá ser más o menos competitivo. Esto no quiere decir que se deba entrar en una revolución o que todo lo que se haya hecho hasta ahora no esté bien. Simplemente el mercado ha evolucionado rápido en los últimos años y el nivel de exigencia del viajero es mayor. Ahora le toca mover pieza al hotelero.

Juan Manuel Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería y Turismo



CASO DE ÉXITO: PROFESIONALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE EN PÉRDIDAS

Javier, con 48 años, es el gerente y propietario de un prestigioso restaurante de tapas de Málaga con una plantilla fija de 16 personas. Lleva tres años al frente del negocio que ha heredado de su padre el cual se jubiló por enfermedad. Antes de hacerse cargo del restaurante trabajaba como jefe de administración de un hotel de la zona. En el restaurante de su padre había trabajado anteriormente muchos veranos siempre que hacía falta. De los tres hermanos, era el único que tenía experiencia y vocación por el sector hostelero y por ese motivo aceptó el encargo de su padre cuando este se retiró.

Un día Javier me llama porque estaba muy preocupado por su negocio, los números no le salían, siete de cada diez críticas en el 'Trip Advisor' eran negativas y se quejaba de la falta de compromiso y motivación del personal, que tenían conflictos entre ellos, muchos no le hacían caso y había un mal ambiente que se transmitía a los clientes.

El temido cierre del negocio no le preocupaba a Javier porque dependiera económicamente de él sino porque se trataba del negocio de toda la vida de su padre. Era más la carga emocional que cualquier otra cosa. Podía vender o traspasar el negocio a un tercero pero sentía que eso sería traicionar a su padre.

Javier quería darle la vuelta a la situación, lograr el buen ambiente de trabajo que existía con su padre y al mismo tiempo profesionalizarlo para lograr el máximo de rentabilidad posible.

Lo primero que hicimos fue un estudio para obtener un diagnóstico, una radiografía de la empresa que nos permitiera medir la situación con indicadores, detectar de forma fiable los problemas percibidos por el personal y valorar las posibles causas. En dicho estudio obtuvimos que el 45% de la plantilla estaba desmotivada, otro 40% tan solo venía a cumplir con su trabajo y tan solo había un 15% realmente motivado y tirando del carro. Dos de los problemas principales identificados en el estudio fueron la falta de liderazgo en los mandos intermedios y la falta de comunicación en la empresa.

En consecuencia se consensuó y se implantó un innovador modelo de liderazgo, facilitando un entrenamiento grupal e individual a las personas clave incluida la propia gerencia, quien sería el principal ejemplo y embajador del modelo. Con la formación y seguimiento posterior los jefes de cocina, sala y limpieza aprendieron dos cosas fundamentales: a) sacar lo mejor de cada uno de sus colaboradores; y b) lograr que todos aprendan a trabajar como un equipo compenetrado y unido remando todos en la misma dirección y con la misma intensidad. Por su parte el gerente trabajaba con los mandos intermedios para lograr que el restaurante fuese un equipo de equipos.

También implantamos un sistema de reuniones tanto de empresa como por departamento que crearon el espacio donde poder intercambiar ideas, limar asperezas, comentar incidencias y experiencias con clientes y buscar soluciones.

Por último implantamos un sistema profesional de evaluación del desempeño con criterios y parámetros objetivos para medir periódicamente el rendimiento de todo personal. Lo mejor de este sistema es que estimula la mejora continua, reconoce y recompensa los esfuerzos y logros del personal e igualmente sirve para medir el cumplimiento de los objetivos.

Tras un año y medio de intenso trabajo implantando y puliendo estos sistemas no solo ha mejorado el ambiente de trabajo, la motivación y compromiso del personal, sino que han mejorado notablemente los comentarios en el 'Trip Advisor' y esto se ha reflejado en la cuenta de resultados.

El Parador de Cádiz, en el 'Campeonato de Tapas de Paradores'

Con motivo del III Campeonato de tapas de Paradores que se celebrará en Madrid Fusión 2017, durante el pasado lunes, tuvo lugar en el Parador de Turismo de Sigüenza, la semifinal con jurado para la preselección de los seis finalistas que acudirán al congreso gastronómico por excelencia de la gastronomía española e internacional.

En la categoría de cocineros y ayudantes de cocina, los seleccionados han sido: Diego Cordeiro del Parador de Cambado con la tapa 'Lembranzas', Paco Capilla del Parador de Cádiz con la tapa 'Remojón GRADITANO' y Santiago Zarcos del Parador de Antequera, con 'Tosta de bacalao y bombón de escalibada al romero con esponja de tomate'. La celebración de este tipo de con-



surso supone un revulsivo para los profesionales de Paradores, que no dejan de actualizar sus propuestas y ajustarlas a los gustos del cliente, que espera una oferta renovada en cuanto a la presentación y renovación de las ofertas.

Delicias de Arizón

Sabor e historia en un mismo plato

Fin de Semana del Atún

DÍAS 9/10/11 JUNIO

- SASHIMI DE ATÚN ROJO, ALGAS WUAKAME, RABANIYOS Y AJO BLANCO
- TORO (VENTRESCA DE ATÚN CON TOCINO IBÉRICO 5J Y CAVIAR DE A.V.O.E. ORO DE BAYLEN)
- TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON AGUACATES PICANTES
- TATAKI DE TARANTELO DE ATÚN ROJO CON MANGO, MISO Y LECHUGA DE MAR CRUJIENTE
- GUISITO DE HABITAS BABY SALTEADAS LOMO NEGRO DE ATÚN ROJO Y PLANCTON
- VOLCÁN DE ATÚN (MORRILLO DE ATÚN AHUMADO CON ROBLE, BRASAS MARINAS, ALGAS NORI)
- SOLOMILLO DE ATÚN EN MANTECA, SUS HUEVAS EN ARENQUE CON ACEITE DE TRUFA BLANCA

ARIZÓN Teléfonos para reservas: +34 953 583 192 // +34 953 313 938



'Fin de semana del Atún', en el Hotel 'Palacio de Arizón'

El Restaurante Cargadores de Indias del Hotel Palacio de Arizón (Sanlúcar de Barrameda) celebró el 'Fin de semana del Atún', ofreciendo platos especiales como: Sashimi de atún rojo, algas wuakame, rabaniyos y ajo blanco. Toro (ventresca de atún) con tocino ibérico 5J y caviar de AVOE Oro de Baylen. Tartar de atún rojo de almadraba con aguacates picantes. Tataki de tarantelo de atún rojo con mango, miso y lechuga de mar crujiente. Guisito de habitas Baby Salteadas, lomo negro de atún rojo y plancton. Volcán de atún (Morrillo de atún ahumado con roble, brasas marinas y algas nori) Solomillo de atún en manteca, sus huevas en arenque con aceite de trufa blanca.

El Palacio de Arizón es un hotel de 4 estrellas erigido sobre una antigua edificación que fue declarada Conjunto histórico-artístico en 1973. En el Restaurante Cargadores de Indias brinda a sus huéspedes una selección de exquisitas elaboraciones gastronómicas típicas de la zona, acompañadas de una cuidada selección de vinos.



HORECA CELEBRÓ EN JEREZ SU 40 ASAMBLEA GENERAL ANUAL DE HORECA, EN JEREZ

- LAS INSTALACIONES DEL 'CATERING VENTA ANTONIO' ACOGIERON LA CITA MÁS IMPORTANTE DEL AÑO PARA LA HOSTELERÍA GADITANA
- ANTONIO DE MARÍA OFRECIÓ UN AMPLIO Y DETALLADO INFORME DE LA GESTIÓN REALIZADA POR LA PATRONAL DURANTE EL ÚLTIMO EJERCICIO
- MÁS DE 300 EMPRESARIOS Y SUS FAMILIARES SE DIERON CITA EN JEREZ
- UNA FERIA DE MUESTRAS Y UN ALMUERZO DE HERMANDAD PUSIERON EL COLOFÓN

XXXXXXXXXXXX

XXXXX

XXXX

XXXXXXXXXX

ORDEN DEL DIA Y PROGRAMA ESTÁ 'CONTROLADO'

XXXXXXXXXX



XXXXXXXXXXXX



XXXXXXXXXXXX

“Hay que potenciar económica y comercialmente todas las Asociaciones que componen HORECA”

Una vez aprobada por unanimidad el acta de la anterior Asamblea y agradecida la asistencia de los asociados presentes, el presidente de HORECA, Antonio de María, tomó la palabra y ofreció el anual informe presidencial en el que hizo un detallado balance de todas las actuaciones de la Patronal de la Hostelería durante el último ejercicio:

Horeca continúa presente en reuniones con todo tipo de instituciones, ayuntamientos y administraciones. En el apartado de Diputación, este año se ha llevado por bandera promocionar el producto gastronómico como un recurso turístico. Hasta ahora el Patronato vendía los hoteles, los campos de golf, etc. Pero ahora apuestan por potenciar la industria gastronómica provincial como respaldo a lo anterior con productos como los quesos y el atún rojo que tanto se están poniendo de moda.

Mantuvimos una reunión en Diputación en la que estuvieron presentes los presidentes de Cafés y Bares, de Restaurantes y de Hoteles porque una idea que tenemos en esta nueva andadura es la de potenciar comercial y económicamente las distintas Asociaciones.

NUESTRAS ASOCIACIONES

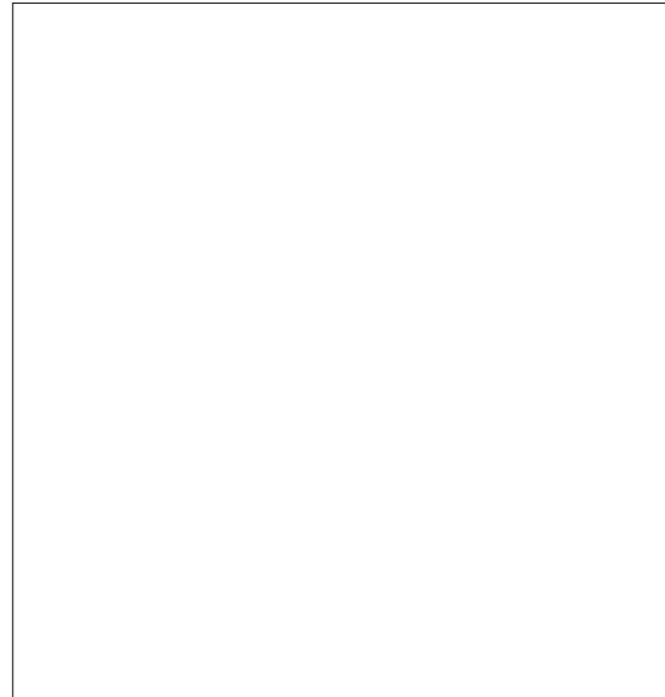
Después de 40 años todavía tenemos que seguir luchando en cuestiones como el IVA y queremos que nuestras asociaciones incidan en cómo podemos vender más, estar más presentes y ser más útiles al empresario. Después de 10 años de crisis ha habido un bajón en la demanda, la gente no sale tanto como antes y notamos que esto no es lo que había sido.

NUEVA OFERTA MUSICAL

Hemos conseguido que los establecimientos de Hostelería puedan tener actividades musicales y, en los casos de bares y restaurantes, hasta las 12 de la noche. Una nueva oferta en la que las grandes firmas del sector (Coca Cola, Cruzcampo...) financien esas actuaciones y los las cedan gratuitamente por el hecho de ser clientes suyos. Esta puede ser una línea de trabajo que las marcas puedan ver con bastante ilusión. En el borrador también figura que las terrazas podrán estar instaladas en establecimientos musicales y que las discotecas puedan dar comidas para poder competir en el mercado y tener la posibilidad de organizar bodas.

CONTRA LA COMPETENCIA DESLEAL

La línea, insisto, es ir potenciando cada sector sin que se pi-



sen unos con otros en su actividad porque eso sería una competencia desleal con la que todos sabéis que estamos totalmente en desacuerdo. De paso servirá para que la pequeña Hostelería pueda cuadrar sus números. La última orden de horarios se hizo en 2002 y después de 15 años hay que apostar por una renovación que contempla, por ejemplo, que las terrazas puedan abrir media hora más los fines de semana y en temporada alta.

CLASIFICACIÓN DEL HOSPEDAJE

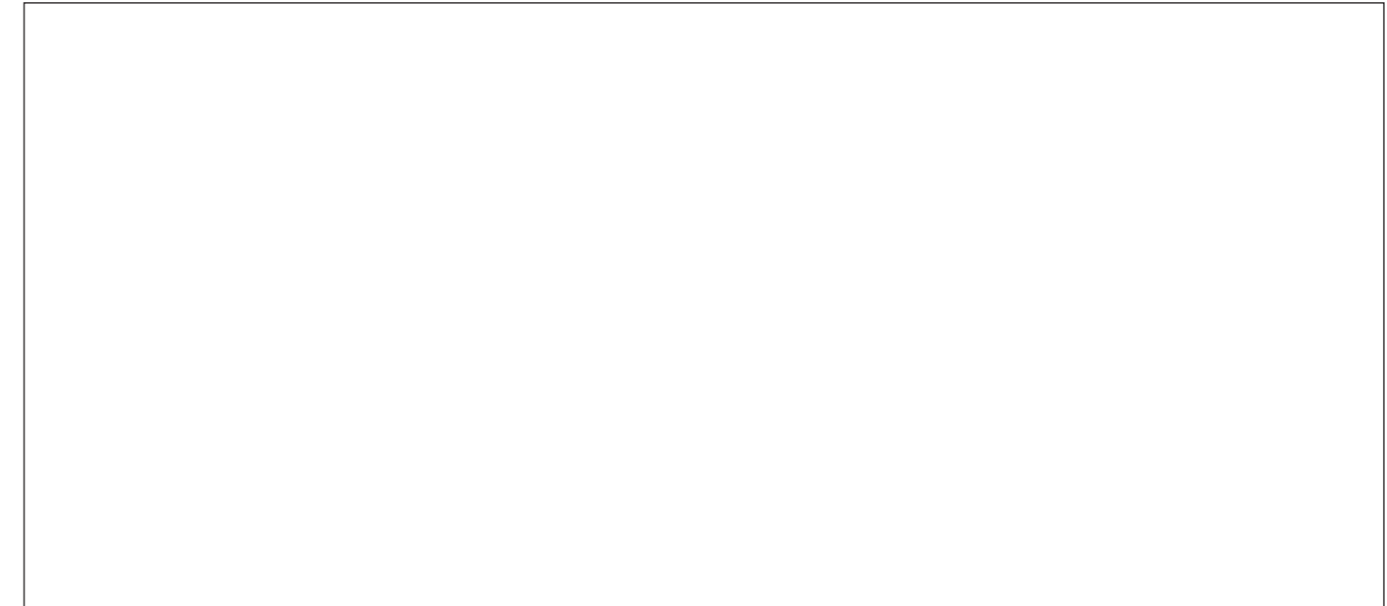
La clasificación del hospedaje es otra cuestión que nos va a afectar muchísimo. Izquierda Unida intentó abordar esta cuestión más desde un convenio laboral que desde una clasificación hotelera. Ahora, la Confederación de Empresarios ha puesto en marcha una propuesta para equiparar esta clasificación a parámetros europeos.

LEY DE OBESIDAD

Tenemos pendiente la Ley de Obesidad que afectaba al azúcar por el tema de pastelería. Hemos conseguido parar ese capítulo aunque, a través de la normativa española, el azúcar va a seguir condicionado. Al final, se trata de una cuestión de precios para que la Administración pueda recaudar más dinero.

CAMBIO CLIMÁTICO

En cuanto al cambio climático, las grandes industrias contaminan la atmósfera, emitiendo CO2 y por eso tienen que pa-



gar una serie de impuestos, sobre todo cuando superan los parámetros establecidos por ley. Ahora, nos toca a nosotros y nos llaman ‘el sector difuso’ porque estamos muy extendidos y si nos juntamos -piensan- hay mucho consumo. Ya se está hablando de que, a partir de un gigavatio de consumo eléctrico, habrá que pagar.

Habría que hacer un estudio para demostrar que uno no llega a ese consumo y -como mínimo- nos va a costar 3.000 euros. Encima con el agravante de que si es una cadena que tiene el mismo CIF, suman los consumos. Y si superan los 3 gigavatios, nos toca pagar como si fuera una gran industria tipo astilleros. Y ahí estamos tratando de parar, en la medida que nos afecte, este punto.

NUEVAS NORMATIVAS

Susana Díaz, cuando llegó a la presidencia de la Junta, aseguró que no iba a crear ninguna nueva normativa y multaría a cualquiera que lo intentara. Pues tenemos 20 proyectos de Ley y 30 decretos en marcha. Esto es increíble. Desde la mesa del turismo andaluz, se está negociando el decreto de camping sin la satisfacción del sector. Hay modificaciones que quieren implantar pese a nuestra disconformidad y por lo que no se atreven a dar el paso.

HORECA, ALERTA

En este apartado, HORECA va a seguir alerta tratando que estas cuestiones no vean la luz y si lo tienen que hacer, que sea con el menor daño posible. Y, desde la Junta, está claro que nos siguen atosigando y no hablan ni de inspecciones de trabajo o sanidad.

Hay empresarios que están enfadados y vamos a tener que decir hasta aquí porque está uno todo el día rellenando papeles, horario del personal, que si entra, que si sale; el incremento de la Seguridad Social; y hay que pagar por la comida, por la ropa, por el plus de transporte... Esto no parece tener fin

con una Administración que cada vez quiere comer más y esa comida se la tenemos que dar nosotros. Ha sido un ejercicio bastante complicado en este apartado, pero tampoco podemos quejarnos porque son cuestiones que no han visto la luz y es posible que, finalmente, nos hagan caso.

POCA COLABORACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES

Hay administraciones que no están siendo muy colaboradoras. Como, por ejemplo, en la entrada de El Puerto se ha instalado una acampada ilegal. Hemos hecho fotos y se les ha mandado a la prensa. Ya no es solo el asunto de la vivienda turística, con unos señores que no hacen ni factura y declaran si quieren; Nos han colocado delante una competencia desleal totalmente organizada y a todas luces legal.

Los ayuntamientos no están colaborando y encima ahora tenemos también este verano lo del festival ‘Al Rumbo’, en Chiclana, a un kilómetro de la zona de los hoteles. ¿Es que nos hemos vuelto locos? Más de 50.000 personas que, además, son un tipo de turismo que no cumple con la línea que queremos fomentar para esta zona. Unos decibelios de sonido que van a provocar que haya incluso un hotel que esté pensando cerrar los tres días del concierto.

Se ha creado una plataforma con tal motivo y al alcalde de Chiclana ya se le ha comunicado que nos negamos rotundamente a que esto ocurra, como ya pasó en Barbate el año pasado. Situaciones que nos afectan negativamente y en la que observamos que los ayuntamientos no están para ayudar.

EL PROBLEMA DE LAS TERRAZAS

Los ayuntamientos intervienen de ‘motu proprio’. Hay normativas que hay que cumplir en cuestión de terrazas y gente que ya las tenía colocadas, han tenido que retirarlas. Los vecinos están ganado terreno; resulta que se escucha a estos y no a los empresarios. Incluso hay amenazas de llevar a los juzgados la

“Queremos tener una provincia que ofrezca una oferta atractiva, variada y que, profesionalmente, resulte insuperable”

OFERTA VARIADA Y PROFESIONAL

En definitiva, queremos tener una provincia que ofrezca una oferta atractiva, que además sea variada y que profesionalmente resulte insuperable. Hace unos días aparecía en prensa que se iba a construir un circuito en Arcos. Si tenemos ya el de Jerez, y eso, al final, puede ser más que un beneficio, un daño porque al final cuando se quiere hacer todo, no todo sale bien.

La prueba la tenemos en TUGASA que ha contado con nueve establecimientos, pero su déficit lo pagaba la administración pública y los perjudicados éramos nosotros y ahora está en liquidación cuando, en su día, todos los alcaldes querían tener su hotel.

Los ayuntamientos se tienen que dar cuenta que deben apostar por la especialización y por unas ofertas complementarias que no entren en competencia con localidades vecinas.

MÁS MESAS DE TRABAJO

Hemos creados recientemente las mesas del Campo de Gibraltar y la de Conil, a imagen y semejanza de las de Jerez y Cádiz. Esta propuesta consiste en reunirnos una vez al mes con motivo de un almuerzo de trabajo y hablar durante el mismo de la problemática que vive el sector.

La idea es que los empresarios de la zona nos marquen a HORECA el camino a seguir. Qué temas hay que poner en marcha por el bien común y para eso lo mejor es que nos llegue la información, creando una sinergia positiva que nos sirva de apoyo.

Que entendamos que un hotel necesita de un restaurante y viceversa porque todos tenemos intereses comunes y para eso tenemos que estar todos juntos en lo que nos une. No ver sólo lo negativo y trabajar en todo lo que nos viene bien al sector.

TURISMO GASTRONÓMICO

También hablamos el año pasado de pedir la declaración de interés turístico para una serie de platos típicos andaluces de nuestra provincia y no lo aceptaron. Vamos a cambiar el paso y en vez de hacerlo a nivel regional, lo haremos a nivel provincial, para lo que trabajaremos conjuntamente con Diputación y reflejaremos esa información de nuestros platos más típicos en las cartas de los bares y restaurantes, lo que será una buena orientación para el cliente.

NUEVA PÁGINA WEB

La Diputación nos ha facilitado una subvención cercana a los 18.000 € y hemos creado una nueva página web. Somos cerca de 700 empresas en HORECA y nuestro personal selecciona

situación de las terrazas y va a llegar un momento en el que, de seguir así, nos vamos a encontrar ciudades dormitorio.

Al turismo no le gusta nada que por las noches no haya servicios y la clientela se nos va para la zona de Levante. Claro que estamos creciendo en Andalucía, pero lo hacemos sólo un 7% cuando podría ser un 12%. Y ya un estudio está dejando de manifiesto que entre los 20 y 35 años estamos perdiendo muchísima clientela.

Queremos reunirnos con la Federación de Municipios Andaluces y hacerles ver que las terrazas son equipamientos y qué sería de una ciudad sin ellas, dónde se sentaría la gente. Hay que buscar la seguridad y fortalecimiento jurídico y contraatacar ante una decisión de un ayuntamiento que te dice que hay que quitar la terraza porque así lo quieren ellos.

EXIGIR MÁS SERIEDAD

No podemos permitir que los empresarios inviertan su dinero y te cambien la normativa. Así que vamos a tener que potenciar nuestros negocios y hacer frente a las administraciones, pidiendo más seriedad y que nos dejen trabajar sin ese acoso y derribo que estamos padeciendo por parte de las instituciones.

Por lo que respecta a una serie de actuaciones, hemos solicitado al Ayuntamiento de Cádiz crear una especie de paquete congresual en una serie de espacios muy atractivos de la ciudad que se pueden poner en valor.

“Desde HORECA seguimos fomentando actuaciones e iniciativas que aporten más conocimientos a todos nuestros asociados”

vaya a resultar beneficioso. Sobre todo, si tenemos en cuenta que, después de las nóminas, el mayor gasto que tenemos es el de la factura de la electricidad.

JORNADAS EDUCATIVAS

Por lo que respecta a las jornadas del sector en las que HORECA participa, debemos destacar la figura de Juan Manuel Benítez Beneroso, profesor de Hostelería y Turismo que viene colaborando con nosotros en unas ponencias muy interesantes. Todo con el fin que, desde la Patronal, sigamos fomentando actuaciones que aporten más conocimientos a nuestros asociados.

Queremos que nuestro empresario sea líder en su actividad para lo que apostamos por diversas iniciativas como cursos de primeros auxilios para que nuestros asociados tengan unos conocimientos mínimos que resulten de suma importancia a la hora de atender a un cliente en una situación de riesgo.

A través de la Cámara de Comercio tenéis la oportunidad de poder asistir a ferias y congresos de forma gratuita para poder vender vuestro establecimiento gracias al apoyo tanto de la Cámara como del Patronato Provincial de Turismo.

RECONOCIMIENTOS (OJO)

El listado de premios con el que han sido reconocidos nuestros asociados, un año más, es muy amplio, destacando Gonzalo Córdoba, Hotel Atlántico, Restaurante El Faro de El Puerto, Hotel Los Jándalos, Restaurante La Marea, Restaurante Bajamar, Restaurante Cumbres Mayores, Hotel Barceló Sancti Petri, Hipotels Barrosa, Restaurante La Sal, Casa Bigote, Restaurante Aponiente, Hotel Antonio, Restaurante El Campero, Restaurante El Roqueo, Hotel Playa de la Luz, Bar Mari y Jose, Hotel Las Cortes.

“Somos una Patronal que, gracias a su profesionalidad, es un modelo a seguir a nivel nacional”

Asimismo, el touroperador alemán TUI, un año más, ha reconocido a cinco establecimientos de nuestra provincia asociados a HORECA entre sus premios Top Quality y Tui Holly:

Tampoco podemos olvidar, en el apartado de aniversarios y aperturas: Hotel Francia París, Hotel Play y Café Andalucía.

TRANSPORTE

Por lo que respecta al transporte ferroviario, hemos conseguido un nuevo tren de larga distancia a la flota que une Madrid con Cádiz, lo que supone la posibilidad de 600 potenciales clientes para nuestra provincia; lo que se une a los cinco que ya nos unían con la capital de España.

Hablamos de unas cifras que invitan al optimismo si tenemos en cuenta que el volumen total de pasajeros se mueve en cifras en torno a los 160.000 pasajeros que pasan por el Aeropuerto de Jerez y 700.000 viajeros que llegan a nuestras estaciones de tren.

GRUPO HACE

También hay que destacar al Grupo HACE que, a través de la familia De Clerck, se ha movido personalmente para traer vuelos desde Belgica hasta Jerez. Esto demuestra que tenemos gente y empresarios muy preparados. Grandes profesionales que lo único que piden es que les dejen trabajar y que, para ello, eliminen las trabas.

NEGOCIACIONES

En los convenios que hemos negociado y actualizado se pone de manifiesto el interés que tiene el empresario de este sector por recoger en ellos cuestiones de índole económica y social, pues para eso somos profesionales que nos dedicamos en cuerpo y alma a esto.

Somos, en definitiva, una Patronal que, gracias a su profesionalidad, es un modelo a seguir a nivel nacional y -aunque algunos vayamos ya en retirada- con el objetivo claro de que las Asociaciones que forman parte de HORECA sean capaces de ejercer su labor trabajando por sí mismas.

GRACIAS AL PERSONAL

No quisiera finalizar sin reconocer el trabajo de nuestro personal en la figura de Encarni, Mari Carmen, Ramón, Leo y Mari Paz. Con equipos como éste resulta muy fácil ser presidente de HORECA.

a diario toda la información referida a la Hostelería que aparece en la prensa provincial, pues vemos que no entra nadie en la web a verlo. Vamos a procurar que en la nueva web todo resulte más fácil, metiendo también el tema de los alérgenos y, por supuesto, intentaremos reactivas las centrales de reserva. Todo con el fin de poner en nuestra web todo lo que necesiten nuestros empresarios y por favor hacer uso de ella para vuestro beneficio.

Es como esa serie de situaciones conflictivas (alegaciones, recursos, reclamaciones...) en las que se puede ver envuelto un asociado. Pues nosotros estamos aquí para que os ahorréis un dineral. No te cobramos nada, tenemos experiencia en el sector y la ponemos a vuestra disposición al igual que nuestros conocimientos porque somos especialistas.

EL RECIBO DE LA LUZ

En el apartado energético, no entiendo cómo hay algunos asociados que no contratáis la electricidad con nosotros y que no queráis ahorraros un 30% en el recibo de la luz. No me lo explico. Quizás sea que hay ciertos empresarios muy conservadores y tenemos miedo a salirnos de lo habitual aunque nos

Elecciones, en las Asociaciones de Hoteles, Cafés y Bares, Restaurantes y Pastelerías

La 'mesa de edad' para las votaciones a las vacantes previstas en el Consejo de Administración estuvo formada por Juan Vallejo Vázquez (77), como el mayor asociado presente en la sala y Manuel Espinosa Domínguez (30), como el más joven.

Junto a ellos estuvieron Mari Paz Núñez, gerente de la Federación, y Leonardo Calle, jefe de contabilidad. Las votaciones en la Patronal y sus distintas Asociaciones resultaron así:

Tres vocales para la Asociación de Hoteles

Habiéndose presentado, para cubrir dichas vacantes, cuatro candidatos, y una vez consultada la Asamblea, hubo que acudir a la urna para que, tras votación, accedieran al cargo los tres asociados con mayor número de votos entre los presentes, resultando elegidos:

- **Vocal: Antonio Real Granados.**
Hotel Guadacorte Park (Los Barrios)
- **Vocal: Juan Antonio Catalán Canca.**
Hotel Gran Hotel Ciudad del Sur (Puerto Real)
- **Vocal: Pedro Pontigas Campos**
Hotel Barceló Costa Ballena (Rota)

Presidente para la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un solo candidato, éste quedó proclamado, por aclamación:

- **Presidente: Raúl Cueto García**
Nahú Café (Cádiz)

Un vocal para la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un sólo candidato, éste quedó proclamado, por aclamación:

- **Vocal: Manuel Espinosa Domínguez**
Restaurante El Tataki (Cádiz)

Un vocal para la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un sólo candidato, éste quedó proclamado, por aclamación:

- **Vocal: Juan Carlos Morales García**
Restaurante El Farito (Chiclana)

Presidente para la Asociación de Pastelerías

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, un sólo candidato, éste quedó proclamado, por aclamación:

- **Presidente: Antonio Ojeda Lores**
Confitería La Perla (El Puerto de Santa María)

Dos vocales para la Asociación de Pastelería

Habiéndose presentado, para cubrir dicha vacante, dos únicas candidatas, éstas quedaron proclamadas, por aclamación:

- **Vocal: Josefa Benítez Causin**
La Predilecta (Chiclana)
- **Vocal: Elisabeth Jiménez Andrés**
La Rosa de Oro (Jerez)

Consejo de Administración DE HORECA



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

VOCALES



Juan Carlos Morales García
Restaurante El Farito
Chiclana



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



Domingo del Castillo Serna
Restaurante La Cueva
Jerez



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



Juan M. de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez



PRESIDENTE
Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto

ASOCIACIÓN DE HOTELES



PRESIDENTE
Stefaan De Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

VOCALES



José Ruiz Ayuso
Hipotels Novo Sancti Petri
Chiclana



Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes de Cádiz
Cádiz



Susana Ruiz Quintero
Hoteles Alborán
Algeciras



Luis Miguel Cotes
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan A. Catalán Canca
Gran Hotel Ciudad del Sur
Puerto Real



Emilio Vilorio Gómez
Hotel Aldiana Alcaidesa
La Línea de la Concepción



Francisco García de Quiros
Hotel Santa María
El Puerto



Juan Sañudo Márquez
Hotel Jerez
Jerez

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



PRESIDENTE
Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz

VOCALES



Manuel Espinosa Domínguez
Bar Marama
Cádiz



Luis Romero Rodríguez
Bar Las Vides
Jerez



Jesús Manuel Macías Barba
Bar Glorieta
Cádiz



Pablo Bonilla Sánchez
Bar Nahú Centro
Cádiz



Francisco Díaz Montes
Bar Don Tapa
Jerez



Alejandro Aragón García
Bar Charlotte
Cádiz

ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V.



PRESIDENTE
José Mª Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate



Patricio Castro Morillo
Camping Pinar San José
Barbate



José Antonio Santos Perea
Camping Valdevaqueros
Tarifa

VOCALES

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



PRESIDENTE
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto



Mariano Grau Pérez
Discoteca Kube Club
Algeciras



Fernando Marín Jiménez
Discoteca La Galería
Jerez de la Frontera

VOCALES

GERENTE de HORECA



Mari Paz Núñez

ASESORES DE LA PRESIDENCIA



Dusan Osepeck



Miguel Ángel Mayol



Natalia Tamara Pérez Gavira

ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTELERÍA



PRESIDENTE
Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto



Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana



Elisabeth Jiménez Andrés
La Rosa de Oro
Jerez

VOCALES

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



PRESIDENTE
Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz



José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Fermín Kutz
Pensión San Martín
Jerez

VOCALES

www.horecacadiz.org - info@horecacadiz.org

OJO REVISAR Y MANDAR CAMBIOS



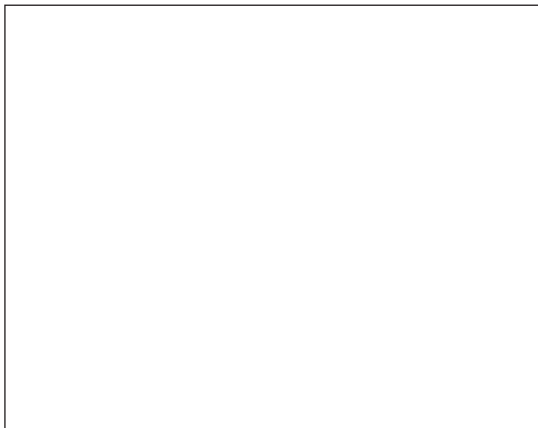
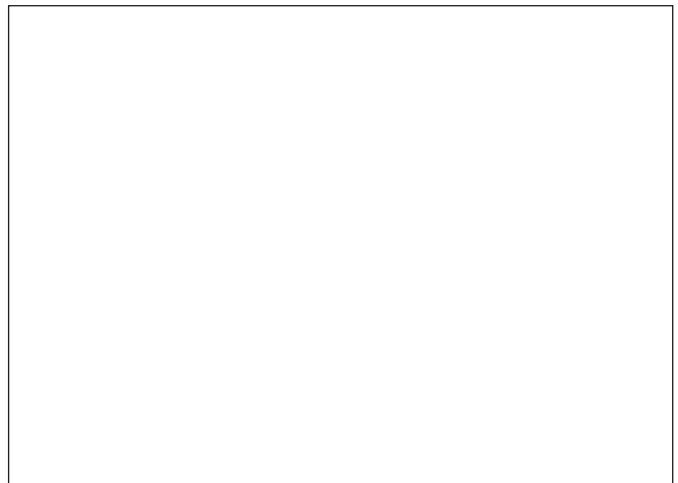
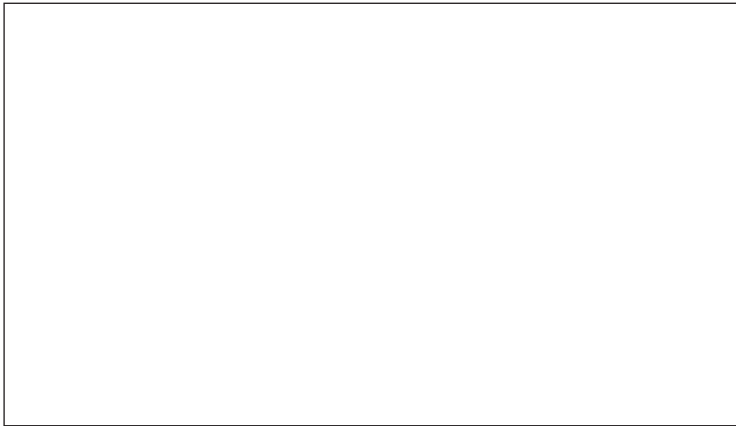
Numerosas autoridades se dieron cita en Jerez con motivo del día grande de la Hostelería gaditana

Como viene siendo habitual, numerosas autoridades de todos los ámbitos de la sociedad gaditana acudieron a la invitación de HORECA y se dieron cita en la Venta Antonio para mostrar así su incondicional apoyo al sector hostelero de la provincia.

Así, entre otros, se pudo observar la presencia de personalidades como Agustín Muñoz (subdelegado del Gobierno), Remedios Palmar (delegada de Turismo de la Junta de Andalucía), María Dolores Varo (diputada provincial de Turismo), José Ma-

ría Rubio (presidente de la Federación Española de Empresarios de Hostelería) Javier Sánchez (presidente de la Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz), Mamen Sánchez (alcaldesa de Jerez), Francisco Camas (concejal delegado de Turismo del Ayuntamiento de Jerez).

Tampoco faltaron José Luis Ramos (alcalde del municipio de Jabugo), Gilberto Domínguez (teniente de alcalde de Jabugo), que precisamente habían tenido una reunión de hermanamiento con Mamen Sánchez en el Ayuntamiento de Jerez.





AAAA

aaaaaaaa



LA MAREA
MARISQUERÍA · CERVECERÍA
Cocina mediterránea
frente al mar

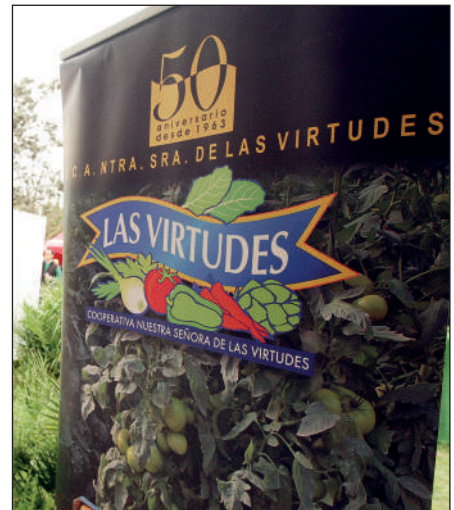
ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA TODO EL AÑO

Marisquería La Marea · Mariscos, pescados, arroces y tapas
Paseo marítimo, 1 · Cádiz 11010 · Tels.: 956 280 347 · 956 250 812 · lamarea.es

Nuestros colaboradores y sus stands

D aaaaa

aaaaaa





MEDALLA DE ORO DE HORECA

JOSÉ MARÍA RUBIO MARÍN
Presidente de la Federación Nacional de Hostelería

Como reconocimiento de toda la Hostelería Gaditana a su enorme esfuerzo, dedicación y labor desarrollada durante toda una vida dedicada a la Asociación Empresarial y a la Hostelería



Antonio de María y el entonces todavía presidente de la FEHR

Insignias de Oro para tres asociados

En atención a su extensa y dilatada trayectoria profesional a lo largo de toda una vida; sirviendo de ejemplo y de orgullo para todos los empresarios de Hostelería



Manuel Sixto Taboada,
Bar Los Gallegos (San Fernando)



Manuel Freire Requejo
Bar-Freiduría Europa (Cádiz)



Antonio Bermúdez Melero
Café-Bar Antonio (Cádiz)

A photograph of a street scene in Cádiz. The text 'Bar Pájaro Pinto' is written in a large, stylized font across the top. Below it, 'Especialidad en pescados frescos' is written. At the bottom left, the address 'Pl. Tío de la Tiza, 12 Barrio de la Viña 11002 Cádiz' is listed. At the bottom right, a phone icon is followed by the number '956 212 082'.

INSIGNIAS DE ORO y PLATA a los consejeros de HORECA que han cumplido 8 y 4 años respectivamente en el Consejo de Administración



Josefa Benítez Causín
Confitería-Pastelería La Predilecta (Chiclana)

Entregaron la insignia de oro, xxxxxxxx
xxxxxx
xxxx
xxxxxxx



Juan Sañudo Márquez
Hotel Jerez (Jerez)

Entregó la insignia de plata, xxxxxx
xxxxxxxxxx

Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes de Cádiz (Cádiz)

Entregó la Insignia de Plata, xxxxxxxx



Elizabeth Jiménez Andrés
Pastelería La Rosa de Oro (Jerez)

Entregó la Insignia de Plata, xxxxxxxx

EMPRESAS COLABORADORAS

Felicitar al restaurante 'Los Portales - Bodega El Cortijo' y al personal de cocina y sala por el excelente servicio que nos prestaron. También nuestro reconocimiento y agradecimiento a los que, año tras año hacen posible nuestra Feria de Hostelería y a todos los colaboradores, cuyo listado ofrecemos.

HEINEKEN
ANSAMA
WILLIAMS HUMBERT
MONIN
RIVES
GM CASH PUERTO SANTA MARIA
IBNET
SERTRA
SIDMA
RESTAURANTE EL FARITO

GRAN HOTEL CIUDAD DEL SUR
GRUPO HIPOTELS
GRUPO HACE
HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ
HOTEL SPA CADIZ PLAZA
PRECOCINADOS MOLINERO
CORTEMAR
SIERRA Y MAR S.L

RENY PICOT
GADESFOOD
FRIPAN
FRICOSUR
BONDUELLE
RENY PICOT
RESTAURANTE LOS PORTALES
-BODEGA EL CORTIJO
COOP. AGRICOLA NTRA SRA . VIRTUDES
BAR PÁJARO PINTO
TABERNA EL ANTICUARIO
LA CAMPERA
JOCHEFISCH
NESPRESSO
DANONE

CAVA VALME SERRA
BODEGAS FELIX SOLIS
BODEGAS SANATORIO

LÍNEA 6 EME
COCA COLA
CODORNIU
CENTRO DE BELLEZA LA CREME
CAMPING ROCHE

CAMPING CAÑOS DE MECA
CAMPING DE PINAR DE SAN JOSE
IMPREARTE
NACHO FRADE FOTOGRAFÍA
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE JEREZ
ASOCIACION PROVINCIAL DE BARMAN



**LA HOSTELERIA
YA TIENE SU PROPIA
ELECTRICIDAD**

www.horecaenergía.es



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

Sorteo de regalos

REGALOS DE BODEGAS FÉLIX SOLÍS

Premiados: Venta Santa Gema y Piamonte

- 1 Botella de 6L Arnegui Crianza, Rioja, en estuche de Madera y 1 Botellón.

REGALOS DE ANSAMA

Premiados: Camping Caños de Meca, Pepe Román y Los Gallegos

- Estuches Botanic Premiun

RENY PICOT

Premiado: Grupo HACE

- Lote de productos Reny Picot

RIVES

Premiados: Sebastián Martínez, Porme Otra, Grupo HACE y Hotel Las Cortes de Cádiz (Josefa Díaz)

- Lote Ginebra Rives Premiun

HOTEL SPA CADIZ PLAZA

Premiado: Manuel Espinosa (Marama) y Baroga

- Un circuito termal para dos personas y una sesión de oxígeno terapia para 2 personas, respectivamente

GRUPO HACE (HOTELES ANDALUCES CON ENCANTO)

Premiado: Casa Víquez

- 2 noches de estancia en una habitación doble para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno

HIPOTELS

Premiado: Restaurante San Antonio

- Fin de semana para dos personas en el Complejo La Barrosa, en régimen de media pensión

HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ

Premiado: Gran Hotel Ciudad del Sur

- Fin de semana en habitación doble en el Hotel Las Cortes de Cádiz, en régimen de alojamiento.

CAMPING ROCHE

Premiado: Francisco García de Quirós

- Estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow, entrada viernes y salida lunes.

CAMPING CAÑOS DE MECA

Premiado: Cervecería Potito

- Estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.

CAMPING PINAR DE SAN JOSE

Premiado: Baroga

- Estancia de fin de semana, 3 noches para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.

BAR JUANITO

Premiados: Alfredo Carrasco y Miguel Víquez

- Comidas para dos personas

ROMERIJO

Premiados: Restaurante San Antonio y Pablo Bonilla

- Mariscadas para dos personas

• **A PARTIR DE AQUÍ, EN EL SORTEO DE LOS REGALOS SOLO PARTICIPARON EMPRESARIOS EN ACTIVO Y QUE ADEMÁS FUERAN SOCIOS DE HORECA**

COCA COLA

Premiados: Yolanda Chouza (Porme otra) y Casa Víquez

- Lotes de 30 Cajas de Surtido de Refrescos

SERTRA

Premiados: Restaurante La Marea y Yolanda Chouza (Porme Otra)

- Una noche de hotel a elegir entre los de TUGASA de la Sierra de Cádiz. Un tratamiento de desinsectación y desratización de choque con certificado de tratamiento para el local asociado. Entregados por Juan Carlos Dorado, gerente de SERTRA.

DYAFORA

Premiado: Restaurante El Farito

- Formación en manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios para todo el personal del establecimiento, dicha formación será ajustada a sus necesidades y procesos, en una sola sesión de 4 horas en modalidad PRESENCIAL (máximo de 10 alumnos). Entrega Manuel Pérez.

13 NET

Premiado: Camping Pinar de San José

- 1 Tablet Samsung Galaxy 8 GB. Valorada en 194.25 €. Entrega Juan Carlos Vicheras.

MONIN

Premiado: Piamonte y Yolanda Chouza (Porme Otra)

- aaaaaaaaaa

JARDIN SUR

Premiado: Bar Mari Jose

- Conjunto de jardín

GM CASH

Premiados: Yolanda Chouza (Porme Otra) y Camping Valdevaqueros respectivamente

- Vale de 100 Euros GM CASH para Puerto Real y El Puerto

HEINEKEN

Premiados: Yolanda Chouza (Porme Otra), Bar Pájaro Pinto y Hipotels (José Ruíz). Recogió el premio Noelia

- Tablet, libro electrónico y televisor

LOS PREMIADOS





Javier Sánchez Rojas renueva su cargo al frente de la CEC

La asamblea electoral de la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz (CEC) ha reelegido a Javier Sánchez Rojas para un segundo mandato de cuatro años como presidente, siendo ratificado por aclamación, ya que ha sido el único candidato que se había presentado. En su discurso de toma de posesión, Sánchez Rojas ha señalado que afronta este mandato con confianza: "Vamos recuperándonos poco a poco. Los datos apuntan a 1.500 nuevas empresas, pero que no pueden sustituir, de momento, los niveles anteriores en capacidad de producción y número de empleos, porque son pequeñas".

También ha advertido del impacto negativo que tienen medidas como las subidas de impuestos directos e indirectos, el incremento del Salario Mínimo Interprofesional y las cotizaciones sociales, "un impuesto encubierto a quienes crean empleos".

De los 192 miembros de la asamblea con derecho a voto, su candidatura recibió el aval de 129, pertenecientes a 89 organizaciones territoriales y sectoriales. Javier Sánchez Rojas es



Javier Sánchez Rojas presidió la mesa durante la celebración de la asamblea electoral de la Confederación de Empresarios

titulado superior en Relaciones Industriales por la Universidad de Alcalá de Henares y diplomado en Relaciones Laborales por la Universidad de Granada. Es presidente de la CEC desde 2013, una organización de la que fue previamente vicepresidente ejecutivo durante seis años (2007-2013) y secretario general durante 26 (1987-2013).

En 2014, Sánchez Rojas fue nombrado vicepresidente territorial de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA) y, en 2013, ocupó el puesto de presidente de la Cámara de Comercio de Jerez de la Frontera, además en 2016 fue nombrado vicepresidente de la reconocida empresa internacional 'Carbures', con sede en Jerez.

José Luis Yzuel, nuevo presidente de la Federación Española de Hostelería



José Luis Yzuel ha sido elegido nuevo presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR). Yzuel sustituye a José María Rubio, quien tras 12 años ha concluido su trayectoria habiendo agotado el plazo máximo que permiten los estatutos de FEHR, si bien continúa su compromiso con la Hostelería, manteniéndose en el nuevo Comité Ejecutivo.

Además de Rubio, que asume el cargo de vocal, el nuevo Comité está formado por Manuel Hernández de Alba (La Viña), Pere Chías Suriol (Barcelona) y Alfredo García Quintana, como vicepresidentes; Rafael Andrés Llorente (AMER), como interventor; Antonio Martínez Rodríguez (Extremadura), como tesorero; Antonio de María Ceballos (HORECA Cádiz) y Alfonso Silva García (Toledo), como censores de actas; Mikel Ubarrechena Pisón (Guipúzcoa) y Francisco Martínez Bergés (La Rioja) como vocales; Julián Duque Pascual (Segovia), como vocal de restauración; Ana Beriain Apesteguia (Navarra), como vocal de Hospedaje, y José Francisco Real Castro (Lugo), como vocal de ocio nocturno.

800 profesionales, en la 'Noche de la Empresa' de la CEC

La Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC), que preside Javier Sánchez, ha distinguido a una serie de profesionales y entidades que recibieron su reconocimiento el pasado 30 de junio, con motivo de 'La Noche de la Empresa', que se celebró en la Plaza de Toros de El Puerto.

Las firmas y empresarios distinguidos fueron Antonia Butrón, creadora de la cadena de panaderías y obradores de Chiclana que lleva su apellido; Antonio Mota, gerente del 'Restaurante Antonio', de Zahara de los Atunes; y 'APM Terminals', empresa líder en gestión logística en el Campo de Gibraltar.

La CEC quiso también reconocer la labor de dos firmas líderes en el mundo de la comunicación: 'Diario de Cádiz' y la 'Cadena Ser'. Del primero, los empresarios han valorado su labor durante 150 años, mientras que en el caso de la emisora de radio, ha superado los 90 años informando a los gaditanos.

'La Noche de la Empresa' reunió a unos 800 empresarios de toda la provincia con el fin de reconocer la importancia que tienen las empresas de cara a la mejora de la sociedad, la generación de empleo, riqueza y valor en la provincia.

Tras una ceremonia inicial y la entrega de distinciones se ofreció un cóctel y hubo diversas actuaciones.

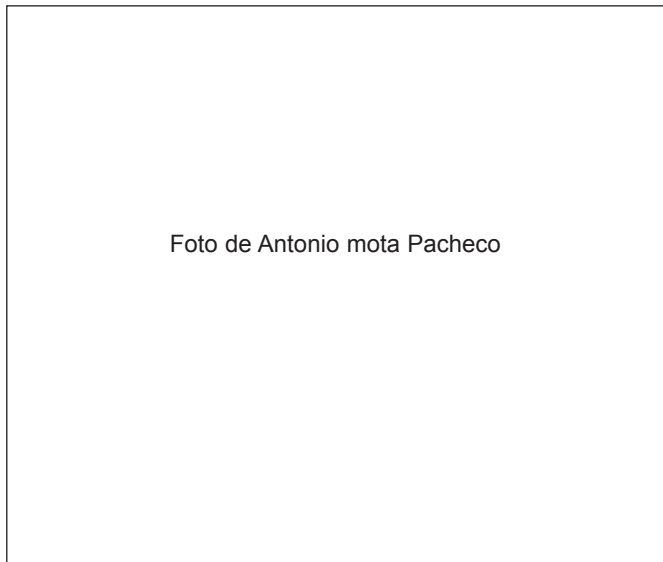
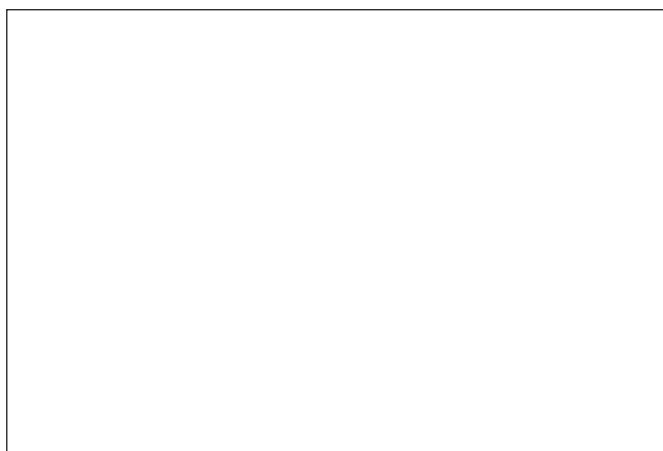
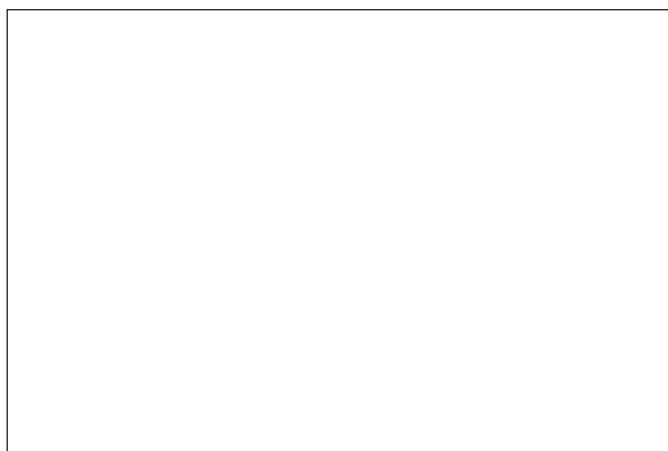


Foto de Antonio Mota Pacheco

Todas las empresas que han participado como proveedoras en su organización son de la provincia y HORECA llegó a un acuerdo con varios hoteles para facilitar el alojamiento a los asistentes. Destacar que se contó también con un servicio de ludoteca para todos aquellos que asistieron con niños pequeños, con el fin de facilitar la conciliación familiar.



FOTOS DE LA FIESTA



La Hostelería gaditana arropó un año más a su patrona Santa Marta

La procesión de Santa Marta por las calles de Jerez confirmó un año más el tirón devocional de esta imagen, algo que se pudo ver desde que se inició su recorrido en la misma capilla consagrada a la Santa Hospedera y que transcurrió por las viejas calles del barrio de San Mateo. Antes del inicio de la procesión tuvo lugar una misa en la que se produjo la imposición de la anual insignia de oro de la Hermandad del Cristo de la Caridad, que se concede cada año a un destacado hostelero.

Otro año más, el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, acompañado por destacados hosteleros de toda la provincia, hizo el tradicional recorrido junto a la imagen de la Patrona de la Hostelería. De hecho, se pudo ver una amplia representación de la Patronal, junto a su presidente, que ya posee la insignia de oro de la hermandad.



La Mesa de Puerto Real analiza los problemas del sector



Dentro de la política de HORECA de descentralizar su labor y acudir adonde le reclaman sus asociados, se ha puesto en marcha la 'Mesa de Puerto Real', con la misma filosofía de otras que han surgido por toda la provincia. La idea es idéntica, sentarse a dialogar con los empresarios del sector. En este caso, en la 'Cervecería El Barril' de Puerto Real, se pusieron en común las inquietudes y se propusieron soluciones a representantes del

Ayuntamiento puertorrealeño; en concreto, a su concejal de Turismo, Alfredo Charques.

Como también se observa en las fotos, Antonio de María y Mari Paz Núñez, presidente y gerente de HORECA respectivamente, se reunieron con ambas partes en un encuentro del que se sacaron conclusiones muy positivas.

La ocupación hotelera por el Gran Premio de Jerez aumenta cinco puntos respecto a 2016

Según datos recabados por HORECA, la ocupación real durante el fin de semana del Gran Premio de España de Motociclismo celebrado en Jerez ha sido similar a la de 2016. Así, del 97,65 por ciento y el 98,93 por ciento de los dos días de 2016 se ha pasado al 97,98 y 98,73 por ciento de este año.

Otras localidades que han visto aumentar la cifra de ocupación han sido Chiclana, pasando del 79,96 y 89,41 por ciento viernes y sábado en 2016 al 89,96 y 95,81 por ciento de este año, así como Rota, que ha pasado de 94,92 y 96,92 por ciento en 2016 al 97,31 y 99,13 por ciento en 2017. Por último, Conil también ha aumentado sus números, pasando del 62,53 y 79,08 por ciento en la anterior edición al 90,89 y 94,97 por ciento este año.

En este la previsión señalada por HORECA apuntaba al cien por cien de ocupación era Sanlúcar de Barrameda, cifra a la



Vista del ambiente motero que se respiraba el fin de semana del Gran Premio de Jerez en el paseo marítimo de Valdelagrana

que se llegó el año anterior, pero que no se ha conseguido este 2017, ya que el viernes hubo un 88,71 por ciento, siendo el sábado del 100 por cien. Por otra parte, las ciudades que han visto decrecer las cifras de ocupación son Cádiz, pasando del 81,63 al 94,25 por ciento en 2017 al 76,77 y 88,46 por ciento en 2017; El Puerto, que pasa del 86,99 y 99,71 por ciento al 86,86 y 98,61 por ciento entre una y otra edición; San Fernando, que va del 73,14 al 81,21 por ciento hasta el 75,84 y 76,33 por ciento en 2017. Y por último, Arcos de la Frontera, que va desde el 94,03 y 99,46 por ciento al 92,60 al 97,29 por ciento de un año a otro.

Balance positivo del programa 'Motos Frente al Mar', como apoyo a la 'motorada' por toda la provincia

Antonio de María, presidente de HORECA, se mostró muy satisfecho con el resultado del programa 'Motos Frente al Mar', organizado en la capital gaditana con el objetivo de promocionar la ciudad aprovechando la celebración del GP de Motociclismo de Jerez, objetivo cumplido: "Hemos trabajado para que las personas que vinieran, conocieran la ciudad, la playa, la gastronomía, la cultura, el Carnaval y la hospitalidad. Ha sido una operación de promoción para que esas personas vuelvan aquí de vacaciones. Nadie se ha sentido defraudado con lo que se ha encontrado en Cádiz, y ésa era nuestra misión".

Para que el éxito de próximas convocatorias sea mayor, la Patronal de la Hostelería ha tomado buena nota: "Hemos aprendido mucho en este sentido", poniendo como ejemplo que se han dado cuenta de que no es buena idea poner un Dj entre las actuaciones porque perjudica el descanso de los vecinos, ni organizar actividades el viernes por la mañana, ya que los ciudadanos están trabajando.

En lo positivo, actividades como el ronqueo del atún aunque se hizo en un espacio demasiado pequeño, por lo que habrá que buscar un lugar más grande y con mejor visibilidad. "Hay que ir puliendo todas estas cosas para que el año que viene, si se vuelve a repetir. Eliminar lo negativo y potenciar lo positivo".

También hay que destacar el número de firmas colaborado-

Foto stand de Pelayo, Pelayo no viene en la relación

ras con HORECA, en esta primera edición: Tracaplaza, Ossobuco, Agora, El Capricho, Arrocería La Pepa, Charlotte, Marama, Tataki, Tobba, Potito, Massé, La Parrilla de Matilde, Woodstock, Pans & Company, Taberna Nueva Hispaniola, Barlovento, Arsenio Manila, Chiringuito Bebo Los Vientos, Chiringuito Marimba, Chiringuito Pikacho, La Marea, Arteserrano, Marisquearía Baro, Delfín Azul, Buccan, Islazul, La Atrevida, BarraSie7e, Suite, Chiringuito Malibú y La Pasiega.

En definitiva, otra propuesta, por parte de HORECA, con el fin de repetir el año que viene con más entidades, "sumando esfuerzos con la idea de que no se quede sólo en el Paseo Marítimo, sino que se extienda por toda la ciudad".

La 'Tapería de Columela' apoya a Agamama con su tapa solidaria en el 'Día contra el Cáncer'

El pasado mes de febrero se celebró el 'Día Mundial Contra el Cáncer' y como apoyo a esta noble causa, y a todos aquellos que la padecen y sus familiares, 'La Tapería de Columela' (calle Columela, 4 en Cádiz) sirvió una tapa solidaria. En concreto, un brick de merluza con crema de espinacas sobre couscús de verduras y caviar de brócoli por 3,80 euros.

El plato estuvo elaborado con el aceite solidario 'Alborear', marca que comercializa la Asociación Gaditana de Mujeres con Cáncer de Mama (AGAMAMA). El cliente recibió como obsequio una pulsera de 'Alborear'. No es la primera vez que este aceite participa en la Hostelería, ya que ha sido parte de demostraciones de cocina como la realizada por Mauro Barreiro durante el festival Aires Sonoros.

4 de febrero
Día Mundial Contra el Cáncer

Pide esta tapa de 3.80 euros y recibe como regalo la pulsera Alborear: marca solidaria de AGAMAMA

* Campaña benéfica para los días 2, 3 y 4 de febrero

Brick de merluza con crema de espinacas sobre cous cous de verduras y caviar de brócoli con toque de aceite solidario

alborear
ACEITE SOLIDARIO

Antonio de María, jurado del 'Granada de Tapas'

La Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada invitó recientemente al presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, para que formara parte de los miembros del jurado del concurso 'Granada de Tapas', celebrado esta pasada primavera en la capital granadina y que, con el tiempo, se ha convertido en todo un referente gastronómico para la capital de la Alhambra.

Cabe recordar que 'Granada de Tapas' es una iniciativa organizada por los hosteleros granadinos, patrocinada por 'Cervezas Alhambra', y que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento. Los ganadores fueron: 1º premio: La Milagrosa e Irreverente Restaurante, con su tapa 'Legado granadino 2.0'. 2º premio: Restaurante La Reina (Hotel Marquis Issabel's), con su tapa 'Melocotón de bacalao al siro miso'. 3º premio: Restaurante La Borraja con su tapa 'Raíces'.



HORECA Av. Alcalde Manuel de la Pinta, 33. - Teléfonos: 956 25 18 00 y 956 25 24 06
Fax: 956 27 44 70 - Cádiz 11011 - info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Taller de 'Coctelería Acrobática' organizado por la Asociación de Barman y con el apoyo de HORECA

Los Barman de Cádiz han convertido sus nuevos proyectos en verdaderas y exitosas realidades. Después de ocho años realizando talleres de 'Coctelería Clásica Internacional e Introducción a la Mixología y a las Mezclas Moleculares' y después de haber preparado a más de mil profesionales de la Hostelería Andaluza, se propusieron emprender un nuevo rumbo con las nuevas demandas por parte de los profesionales inquietos que cada vez se apasionan por especializarse más en las nuevas tendencias

Así lanzaron nuevos talleres de 'Barista', especialistas en la elaboración de bebidas calientes e infusiones y el tratamiento de sus temperaturas, así como la nueva 'Coctelería Flair', también llamada 'Acrobática', donde se realizan mezclas con movimientos acrobáticos haciendo bailar la coctelera y los vasos a ritmo de música y una exhibición artística.

Los dos cursos fueron acogidos con mucho entusiasmo por los profesionales que llenaron los talleres con monitores especializados en la materia como Juan Antonio Panes, profesor barista, y Andreas Manca, técnico en flair y todo coordinado por el barman Juan Carlos Morales, consejero de HORECA y propulsor de todos los talleres que realiza en esta materia. Cabe destacar que la Patronal de la Hostelería y los barman gaditanos son pioneros en estos talleres formativos en nuevas tendencias a profesionales y aficionados.

Estos talleres se imparten a profesionales que nunca han tenido ocasión de formarse en materia de mixología. De esta manera, perfeccionan sus conocimientos y su calidad profesional. También está pensado para desarrollar futuros proyectos y negocios de nueva tendencia como gintonerías, pubs, discotecas y demás locales de copas.

Este afán de formación surge por el vacío que detectó la Asociación de Barman de Cádiz en cuanto a mixología y mezclas combinadas, motivando tanto a Juan Carlos Morales como a Antonio de María a crear este tipo de talleres de formación técnica que hasta la fecha son los únicos dedicados a estas materias y que han conseguido el reconocimiento de los profesionales hecho del que se congratulan tanto desde la ABCA como desde HORECA.

TALLER DE COCTELERIA ACROBATICA

CONTENIDOS

- Introducción al Flair
- Los distintos estilos de Flair
- Movimientos de working Flair
- Movimientos básicos exhibition Flair
- Técnicas de vertidos
- Medidas en onzas y centilitros
- Construcción de una rutina de Flair
- Prácticas de rutinas
- Preparación de un coctel con Flair
- Examinación final y matriculación









Restaurante El Farito
Chiclana de la Fra. - Cádiz



Juan Antonio Panes y Andreas Manca, bajo la coordinación de Juan Carlos Morales, ofrecieron un curso que donde se combinó teoría y práctica



ALTA OCUPACIÓN DE LOS HOTELES

HORECA saca conclusiones muy positivas del Carnaval por el Paseo Marítimo

Pese al leve descenso en la ocupación, las ventas en la Hostelería han estado "más o menos igual que el Carnaval anterior". Además, Antonio de María ha resaltado que el de 2017 ha sido un Carnaval en el que "se ha crecido en hospedaje", puesto que el primer fin de semana coincidió con el puente del Día de Andalucía, de manera que el lunes y el martes contaron como un fin de semana más. De hecho, la ocupación del lunes en Cádiz fue del 84,78%.

Por otro lado, el presidente de HORECA ha destacado el Carnaval que se ha celebrado "por primera vez en la historia" en la zona del Paseo Marítimo, lo que ha calificado de "éxito total" para los hoteleros y el público, haciendo refe-



rencia al Carnaval infantil, con actuaciones y actividades paralelas. Ello ha facilitado la asistencia de público con niños, que se hace más complicada en el centro debido a la gran afluencia de público y convocatorias de adultos.

Asimismo, De María ha expresado la satisfacción del sector hostelero con 'la batalla de coplas', que ha beneficiado a los bares de la zona, y ha animado a repetir esta experiencia el año próximo, proponiendo mejoras como el establecimiento de megafonía.



Apoyo a la gran fiesta

Con vistas al mejor entendimiento posible entre los empresarios de la Hostelería gaditana y el Ayuntamiento de la capital, se produjo una reunión entre ambas partes en el Consistorio. Allí estuvieron, por parte de la Patronal, su presidente, Antonio de María, acompañado de miembros de su Consejo de Administración. Por el Ayuntamiento de Cádiz, asistieron la concejal delegada de Fiestas, María Romay, y diversos técnicos municipales.

'Cruzcampo' concede su 'Baluarte 2017' al gran Pepito Martínez

La XIX edición del Baluarte del Carnaval, que concede anualmente la 'Fundación Cruzcampo', reunió a su jurado en el cierre del Carnaval de Cádiz. Como en cada edición, Alberto Ramos (catedrático de Historia Contemporánea), Pedro Payán (lingüista), Marcos Zilbermann (coleccionista y entusiasta del Carnaval), José Joaquín León (periodista) y Miguel Villanueva (profesor y estudioso del folclore andaluz), han sido los responsables de reconocer el trabajo de uno de esos artistas que cada año engrandecen aún más esta fiesta.

En esta ocasión, el 'Óscar del Carnaval' ha reconocido a José Martínez González "como compositor musical en todas las modalidades, especialmente en la comparsa, manteniendo la fidelidad al más clásico estilo". Popularmente conocido como Pepito González, es uno de los músicos más sobresalientes y su trayectoria una de las más prolíficas. Con su música ha aporta-



do un sentimiento y una maestría que han hecho las delicias de todos los aficionados.

Por su parte, Pepito Martínez reconocía que "es un gran honor recibir un premio con tanto prestigio y en segundo lugar, es un aliciente para continuar trabajando. El infarto que sufrí este año no me va a achantar para seguir en el Carnaval".

ASISTENCIA TÉCNICA

'Content Corporation' asesora a la Patronal en materia de tecnología y contenidos digitales

'Content Corporation' es una Agrupación de Interés Económico (A.I.E.), constituida por empresas tecnológicas y de innovación en el ámbito nacional e internacional, cuyo objeto social contempla la especialización en nuevas tecnologías de la comunicación, información y contenidos, con amplia experiencia en el sector de las TICs dirigidas fundamentalmente al turismo y su promoción.

Su actividad principal es el desarrollo, puesta en marcha y gestión de plataformas integrales online de contenidos digitales interactivos y aplicaciones móviles, incluyendo la producción y difusión de vídeos promocionales del destino, de instalaciones hosteleras y hoteleras, sistemas de descarga de Apps para compras y pagos, visitas virtuales de monumentos y museos, realidad aumentada e inmersiva, gamificación, sistemas de información geográfica, control remoto de cámaras de vídeo pa-



ra captación de imágenes en tiempo real, y sistema de difusión de las mismas, a través de Internet, mediante streaming o canales temáticos, tanto de enclaves del patrimonio cultural, playas y parques naturales, como de eventos, congresos y celebraciones, junto a la instalación de redes wifi de uso compartido, holografías, además de contar con equipos humanos para la creación, redacción y programación de los contenidos, su mantenimiento, y renovación de las infraestructuras necesarias a nivel técnico.

'Content Corporation' entra a formar parte como entidad colaboradora y asesora de HORECA, en materia de Tecnología y contenidos digitales, posibilidad que se recoge en el artículo 2.2 de los Estatutos de la Federación, aportando su experiencia y asistencia técnica con coordinación con la Federación para el mejor cumplimiento de los fines específicos de ésta.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

'Dyafora' ofrece a todos los asociados un servicio de consultoría y formación

En la Sede de Horeca tuvo lugar la firma del Convenio de Colaboración entre la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, y la empresa 'Dyafora' con el objeto de ofrecer a todos sus asociados, un servicio de consultoría y formación con tarifas preferenciales en los servicios que ofrece tales como legionela, formación del personal que realiza operaciones en instalaciones de riesgo de legionelosis, implantación y auditorías de las normas de calidad, Prevención de riesgos laborales, formación homologada Rite, etc.

Antonio de María, en representación de HORECA, y Manuela Pérez, en representación de Dyafora, han suscrito el acuerdo dirigido al conjunto de las empresas asociadas, entre las que figuran hoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones, campamentos turísticos, restaurantes, catering, pastelerías, bares, cafeterías, salas de fiesta y discotecas.



Homenaje al coctelero Miguel Montañés, en 'Tobba'



El pub gaditano 'Tobba Lights and Shadows' tuvo el honor de acoger el homenaje a Miguel Montañés Fernández, con motivo de su jubilación y en honor a su dilatada trayectoria en el mundo de la Hostelería, llegando a ser campeón de España de coctelería.

Al acto acudieron, además de su familia y amigos, multitud de profesionales de la Hostelería que han sido sus compañeros durante todos estos años. Javier Cruz Blanco, copropietario de 'Vinos y Tapas Sur', que fuera pupilo de Montañés

en sus inicios, le obsequió con un bonito recuerdo. En dicho acto se destacó la necesidad de rendir tributo a la figura del barman, al personal de sala y a los profesionales que reciben menos reconocimiento que los cocineros.

Al finalizar el mismo, el homenajeado tuvo a bien agasajar a los presentes con algunos de los más conocidos combinados de la coctelería internacional, además de uno que se ideó exclusivamente para la ocasión, bautizándolo con el nombre de 'cóctel Tobba'.

Premios 'Gurmé Cádiz', a los establecimientos más distinguidos de la gastronomía gaditana

La gastronomía gaditana ha celebrado otra de sus citas claves en el calendario con la entrega de los 'Premios Gurmé Cádiz 2016' organizados por el periódico 'La Voz, un evento que congregó a numerosos profesionales del mundo de la hostelería en la Casa Pemán. Entre ellos, el premio nacional de Gastronomía y crítico de 'ABC', Carlos Maribona. Junto a él, profesionales y empresarios del sector, miembros del jurado, así como las marcas patrocinadoras. Todos ellos, con el añadido de Irene García, presidenta de la Diputación. Un año más, HORECA puede presumir de que tres de sus asociados han formado parte de la nómina de premiados.

Así, el premio 'Gurmé Cádiz 2016 al mejor Restaurante de Cocina Tradicional de la Bahía', a criterio del jurado profesional fue a parar al 'Restaurante El Faro del Puerto', regentado por Fernando Córdoba Serrano, que asistió acompañado por su padre y fundador del 'Grupo El Faro', Gonzalo Córdoba, y sus hermanos Mayte y José Manuel. María del Mar Díez, delegada de la Fundación Cajasol Cádiz en la provincia, entregó el galardón a Córdoba, quien se mostró muy agradecido por sumar un nuevo reconocimiento.

Otro de los premios más esperados, fue al 'Restaurante Aponiente', de Ángel León, como 'Mejor restaurante de cocina cre-



ativa de la Bahía', que le otorgó el jurado. El 'chef del Mar' se mostró contento por recibir un reconocimiento en su propia tierra y mostró un punto crítico en su discurso ya que la temporada que ha cerrado 'Aponiente' ha sido complicada: "Ahora nos toca sentarnos y mirar qué hemos hecho mal".

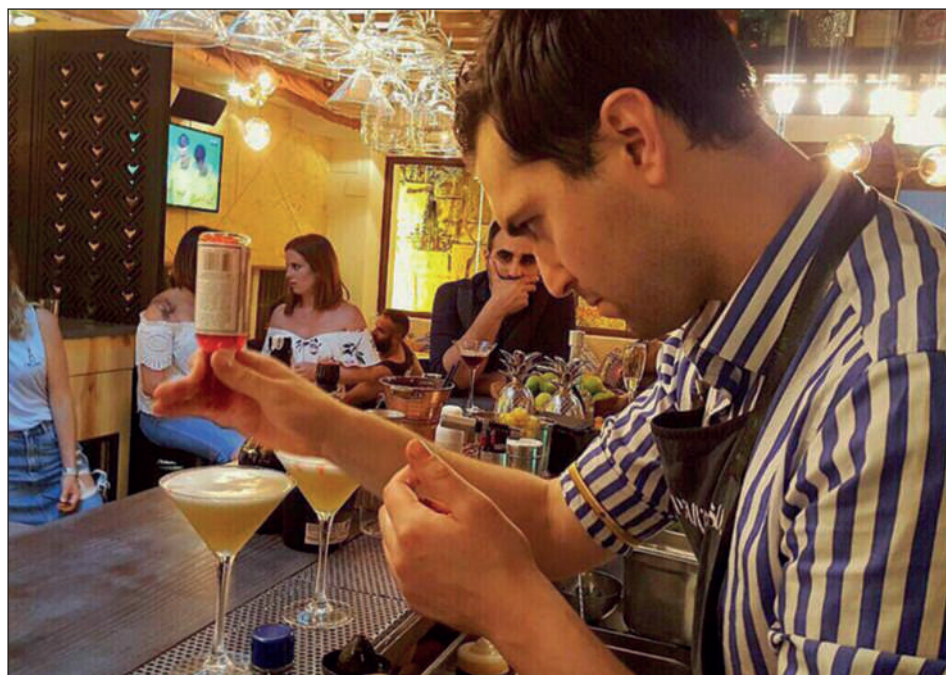
Otro de los galardonados, por votación popular, fue el 'Restaurante Arsenio Manila', que participaba en la misma categoría que Aponiente, cocina creativa. Acudió a recogerlo el encargado del restaurante, Toni Fernández.

Cata de aceites de oliva y 'Cocktail Show' de Giacomo Giannotti, en 'Arsenio Manila'

El pasado 4 de mayo hubo una cata de aceites de oliva virgen extra en 'Arsenio Manila' de la mano de 'Alsurgourmet' y una 'masterclass', a cargo de Arturo García-Aguyó. Entre otras propuestas, se pudo identificar las características organolépticas de aceites con fallos. Las diferencias entre virgen y virgen extra. Y las características organolépticas de las principales variedades.

Por otro lado, uno de los gurús del cóctel en Europa y artífice de uno de los más famosos referentes de coctelería 'Paradiso Cocktail Bar', de Barcelona, Giacomo Giannotti, estuvo, el pasado 15 de junio, en 'Arsenio Manila'.

Giacomo ofreció una 'Masterclass' para todos los clientes y amigos. Durante la misma, llevo a cabo una 'masterclass' para el personal y posteriormente, un poco antes del atardecer, desarrollo un show para todos los presentes. Fue un verdadero 'Win/Win' (Todos ganamos) con las siguientes propuestas: 'Salvador Dali's Manhattan', en Copa Martini. 'Cuba'n Swizzle', en vaso tiki. 'Hugo Sánchez', en vaso Julep. 'Emotions', en vaso comestible de chocolate. Y 'Pisco Mediterraneo', en vaso coupe.



PUBLICIDAD METALU

La cocina de Zamora, un año más en Cádiz

El 'Restaurante El Faro' de Cádiz ha celebrado las XXIII Jornadas Gastronómicas de Zamora, un evento gastronómico que se ha convertido en un referente y una de esas tradiciones que todos los amantes de la gastronomía aguardan un año sí y otro también.

Estas jornadas las iniciaron hace casi un cuarto de siglo Gonzalo Córdoba y Mariano Rodríguez San León, siendo éste último presidente de la Federación Española de Hostelería (hoy presidente de Honor). El primero era entonces el gerente de 'El Faro' y el segundo ocupaba el mismo cargo en el 'Restaurante Sancho 2' de Zamora. Se conocieron durante los distintos congresos de hostelería a los que ambos acudían y allí iniciaron además de una gran amistad, un intercambio cultural y gastronómico que se ha convertido en un gran evento culinario en Cádiz.

Una tradición que han seguido los hijos de ambos, por Cádiz, Mayte Córdoba, y por Zamora, Luis Miguel Rodríguez, quien no duda en afirmar que "ojalá los nietos sigan con este evento". De momento, el éxito de esta nueva edición anticipan que este deseo se vaya haciendo realidad en año venideros y los mejores sabores de Zamora sigan viniendo a Cádiz.



Éxito de un menú degustación que es todo un clásico

El Restaurante 'El Faro' de Cádiz, emblemático establecimiento de la familia Córdoba en el barrio de La Viña y uno de los más prestigiosos de la capital gaditana, estrenó esta primavera un menú degustación muy especial que recogía la esencia de unos fogones que cuentan ya con más de medio siglo de vida.

La propuesta incluía algunos de sus platos más clásicos y otros próximos a las actuales tendencias innovadoras. Tortillitas de camarones,

Matrimonio de anchoa y boquerón o atún rojo -en plena época de almadraba- fueron algunos de los platos que se pudieron degustar. El nuevo menú estuvo disponible hasta el pasado 30 de junio a un precio de 42 euros por persona. Además, se pudo acompañar de una selección de vinos de la provincia por 15 euros. También señalar que 'El Faro' ofrece la posibilidad de un menú para aquellas personas que tengan algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento en especial.

DULCE TENTACIÓN

Moscatel GLORIA con hielo. Pruébalo!

Realiza un consumo responsable

Pídelo en tu bar o restaurante preferido, o ven a Bodegas Manuel Aragón.

MOSCATEL GLORIA
CHICLANA

15%vol.

Empresarios de Algeciras premian la labor de Esteban Bernardo

Los empresarios Esteban Navarrete y Bernardo Martín recibieron el homenaje de sus compañeros de oficio. La Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa de Algeciras quiso reconocer sus años dedicados al comercio algecireño. La presidenta del colectivo, Paca Ríos, presidió el acto junto al alcalde, José Ignacio Landaluce.

Bernardo Martín, del 'Restaurante Bernardo' empezó con un pequeño chiringuito en la playa de El Rinconcillo y en 1988 construyó el actual restaurante. Junto a la Hostelería, también se ha destacado como defensor nato del Algeciras CF.



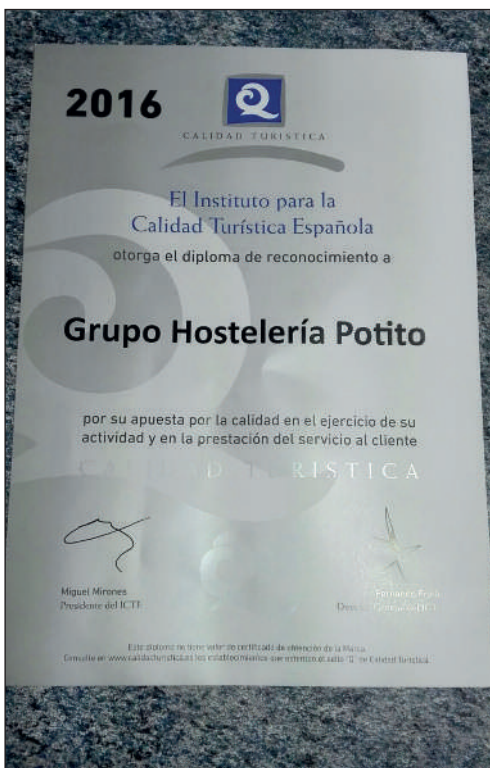
'Q de Calidad', para el Restaurante 'Alamar'

El Instituto de Calidad Española entregó su 'Q de Calidad' al 'Restaurante Alamar' de Cádiz del 'Grupo Potito, establecimiento inaugurado hace un año. La firma cuenta ya con la 'Q de Calidad Turística y Medioambiental' de la Entidad Nacional de Acreditación, que lo acreditó en 2014, en los chiringuitos 'Potito' y 'Potito Beach', a la que se suma la obtenida en el 'Restaurante Alamar'.

Para el gerente del restaurante, Miguel Ángel Sánchez, "ha quedado patente el esfuerzo que realizamos por obtener certificaciones de calidad, por darle a nuestro cliente un servicio acreditado, y por hacernos distinguir en un sector donde existe mucha competencia".

Este es el tercer establecimiento de este grupo que consigue la distinción y para ello ha contado con un mantenimiento diario que impida la existencia de óxidos, desniveles en el suelo. Asimismo, en cuanto a la plantilla debe contar con cursos de hostelería, manipulación de alimentos, riesgos laborales y cuestiones como los productos alérgenos, que "los diferencia del resto de trabajadores del sector".

El Instituto de Calidad agradeció a todos los que hicieron posible que la #nocheQ fuera la gran fiesta del Turismo Español. Dio la enhorabuena a los premiados, a los certificados con la 'Q' y a todos los representantes del sector turístico y empresarios presentes por su apoyo.



'Okay' abre nuevo establecimiento en Algeciras

'Okay, SL', ha abierto un nuevo establecimiento en la Plaza Alta de Algeciras (Plaza Alta, 4). Una Cafetería, Pastería, Coctelería, rehabilitando un edificio con un toque muy especial, y una oferta gastronómica que va desde el desayuno más auténtico hasta los cócteles más refrescantes, pasando por almuerzos, tapeo, comida saludable.

Entre los productos más atractivos que se ofertan, tampoco faltan sus deliciosos dulces con el sello 'Okay', todos ellos 100% artesanal, como siempre.



Acuerdo para que 'Quirónsalud' forme, en primeros auxilios, a los socios de HORECA

La Federación de Hostelería de la Provincia de Cádiz y el Hospital 'Quirónsalud del Campo de Gibraltar han firmado un convenio de colaboración, mediante el cual el centro hospitalario formará en primeros auxilios a los socios de HORECA, al objeto de ser capaces de identificar y actuar ante signos de parada cardiorrespiratoria con formación básica para el manejo de desfibrilador semiautomático, realizar maniobra de Heimlich como tratamiento inmediato de la obstrucción de la vía aérea por un trozo de alimento o cualquier otro cuerpo extraño, reanimación cardiorrespiratoria en menores y lactantes, etc...en definitiva poder actuar ante una emergencia hasta la llegada de los servicios sanitarios.

Se han programado tres cursos al objeto de poder cubrir toda la provincia, de los cuales ya se ha llevado a cabo el de Jerez y la Sierra, que ha registrado un gran éxito de convocatoria, estando previsto el próximo curso en la zona de la Bahía de Cádiz, y en próximas fechas en el Campo de Gibraltar. Con esta nueva acción HORECA, sigue apostando por todas aquellas acciones que supongan que la calidad del servicio ofrecido preserve el nivel de excelencia que distingue las actividades de la Patronal.



Antonio de María, presidente de HORECA, y Antonio Fera Aliaga, director gerente del Hospital Quirónsalud

Clausura del 'II Curso de Experto Universitario en Gestión de Alimentos y Bebidas', organizado por la UCA

En el Campus de Jerez de la Universidad de Cádiz (UCA), fue clausurado el II curso de Expertos en Gestión de Alimentos y Bebidas de la Universidad de Cádiz, con asistencia del Decano de la Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación Dr. Jesús Rodríguez y el director del mismo Dr. Antonio Arcas.

El acto académico, en el que se hizo entrega de los diplomas de este año, se contó con la presencia del jefe de cocina del Restaurante 'Cuchara de Palo', Carlos Herro, que preparó unos platos frente a los asistentes.

Igualmente asistieron los profesores/responsables de los diferentes módulos del



curso, que dirigieron unas palabras de felicitación a los ya expertos.

Un amplio porcentaje de alumnos son empresarios del sector que aprovechan esta oportunidad para su reciclaje y ampliación de

conocimientos. En la foto que acompaña el texto, vemos algunos de los alumnos con varios de los profesores. Todos los alumnos que lo han requerido han encontrado trabajo en el sector. El próximo curso se inicia el noviembre de este mismo año.



Ciclo de catas en el 'Hontoria Garden Bar'

El Hontoria Garden Bar ha organizado un ciclo de cuatro catas, una por semana. El 13 de junio corrió a cargo de Willy Pérez (Bodegas Luis Pérez); el 21, de Santi Jordi (Vinos de autor); el 28, de Juan Manuel Terceño (González Byass), y el 5 de julio (al cierre de esta edición), de Paola Medina (Williams & Humbert). Todas comenzaron a las 22:00 horas. El precio de la cena maridada fue de 35 euros.

Situado en el parque González Hontoria de Jerez, su restaurante abre todos los días para comer y de jueves a sábados para cenar. Ofrece cocina innovadora basada en la tradición. El Voladizo Tapas Bar tiene tapas y medias raciones, con protagonismo del atún, y abre desde el mediodía hasta la medianoche. En la azotea del edificio se encuentra un bar de copas que abre a partir de las cuatro de la tarde hasta la noche (hasta la madrugada los fines de semana).



La alcaldesa preside la 'Mesa de Jerez'

La alcaldesa Mamen Sánchez, presidió una nueva reunión de la 'Mesa de Jerez' que contó, una vez más, con una amplia representación de empresarios del sector de la Hostelería jerezana.

El establecimiento elegido para la cita fue el Restaurante 'Ontoria Garden'. Al término del almuerzo, se pusieron en

común los distintos argumentos que preocupan a los empresarios, tomando buena nota los representantes municipales, que trasladaron a los allí presentes su voluntad de alcanzar los acuerdos necesarios para que el sector siga siendo una de las principales fuentes de ingresos para la económica local. Por parte de HORECA, su presidente, Antonio de María, estuvo arropado por asociados jerezanos.

Reunión con el Ayuntamiento sobre la regulación de veladores en el espacio público

El teniente de alcaldesa de Urbanismo del Ayuntamiento de Jerez, Francisco Camas, junto con técnicos de su área, celebraron una reunión a la que asistieron representantes de las asociaciones de comerciantes Asunico, Acoje y Adecosur, la Federación de Empresarios de la Hostelería en la provincia de Cádiz, HORECA y la Federación Local de Asociaciones de Vecinos, 'Solidaridad, para abordar asuntos relacionados con la regulación y funcionamiento de veladores en el espacio público de la ciudad jerezana.

En la reunión estuvo presente el presidente de HORECA, Antonio de María, el presidente de Adecosur, Javier Lobo, la presidenta de Acoje, Nela García, el representante de Asunico, Juan Antonio Morilla, y el presidente de Solidaridad, Sebastián Peña, entre otros representantes de estos colectivos.

Francisco Camas, explicó que "hemos querido reunirnos con agentes económicos y vecinales de la ciudad para abordar este asunto de forma conjunta, conocer sus opiniones y aportaciones y hacerlos partícipes de la necesidad de cumplir con lo establecido en la ordenanza municipal que regula la instalación de terrazas con veladores. Nuestro objetivo -ha añadido el teniente de alcaldesa- no es otro que optimizar la ocupación de la vía pública que se hace a través de veladores de tal manera que se pueda desarrollar la actividad comercial con total normalidad sin obstaculizar las condiciones de accesibilidad en nuestras calles y garantizando la convivencia vecinal, siempre dentro de la normativa legal".



En este sentido, Francisco Camas señaló la importancia de mantener "una interlocución fluida" con los sectores implicados, a los que ha tendido la mano para llevar a cabo "una amplia colaboración" en todo lo relacionado con la regulación de la instalación de veladores en calles y plazas, "con el fin de lograr conciliar los intereses de hosteleros y comerciantes con los de los vecinos y personas que nos visitan".

Por su parte, HORECA y los colectivos presentes han mostrado su conformidad y comprensión con los planteamientos expuestos, y han acordado trasladarlos de este modo a sus respectivos asociados.

'La duquesa', Miriam Rodríguez, da a luz a mellizos

XXXXXXXXXXXXXXXXXX



ANTONIO ORTEGA TEJADA

Jefe de Administración, hasta su jubilación, de HORECA. Falleció el pasado 13 de marzo de este año

MANUEL GIL GARCÍA

Propietario del Hotel Regio, establecimiento ubicado en Cádiz, y que falleció el pasado 29 de marzo.

FRANCISCO GARCÍA QUIRÓS

Director del Hotel Los Jándalos Santa María, de El Puerto, y miembro del Consejo de Administración de HORECA, fallecido a los 55 años el pasado 21 de marzo del año en curso.

A todos ellos, nuestro más sincero reconocimiento por su años de dedicación a esta profesión, a todas sus familiares, amigos y compañeros, nuestro más sincero pésame. Siempre los llevaremos en nuestro recuerdo. Descansen en paz.

