Horeca

Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz

Revista informativa - DICIEMBRE 2019

FELIZ AÑO 2020

HORECA hace partícipe a toda la provincia de su proyecto turístico

- Stefaan de Clerck preside la Asamblea de Hoteles: "Somos una provincia en la que se descubren nuevas oportunidades"

- HORECA estará en FITUR, del 22 al 26 de enero, en Madrid

- La nueva hoja de reclamaciones, a disposición de los asociados

Marisqueria
SAN FRANCISCO

Alfaro grupo Gomez s.c.

el sabor del mar

Síguenos en Facebook

Plaza de San Francisco Nº3, 11004 (Cádiz)
Teléfono: 956 80 83 64

DEDICADOS AL MARISCO DESDE 1992

Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz
HORECA
DICIEMBRE 2019

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica
Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad
HORECA

Fotografías
HORECA, 'Línea 6 Eme' y colaboradores

Depósito Legal
289/82

Diseño, edición, redacción y producción
EME Editorial Comunicación Gaditana S.L.U.
Teléfono: 956 750 572
www.linea6eme.es - info@linea6eme.es

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

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

EDITORIAL

La sociedad refrenda nuestro papel de motor económico

Finaliza un año muy positivo y en el que ha vuelto a ratificarse nuestro papel de motor de la economía gaditana. Un éxito empresarial que compartimos todos los que formamos parte de la gran familia de HORECA y que, como recompensa más importante, tiene la aprobación de una ciudadanía cada vez más consciente del protagonismo del hostelero en la sociedad gaditana.

Decir que Cádiz ha completado el mejor verano de su historia, tanto en turistas alojados como en pernoctaciones, según los datos de la Consejería de Turismo de la Junta, es un hito que nos llena de orgullo y satisfacción, pero también es el incentivo que nos invita a seguir recorriendo un camino que nos conduce directamente a la estabilidad, potenciación y creación de nuevos establecimientos y negocios que van desde los más humildes y familiares hasta los que forman parte de una importante y poderosa cadena nacional.

Todos tienen cabida en este escudo protector que es HORECA, donde cada año somos más, pero queremos seguir creciendo en calidad y cantidad. Nuestro crecimiento se sustenta en argumentos tan contundentes como la mejoría de las infraestructuras, que van conformando una provincia cada vez más moderna y a la altura de la demanda de un turismo que, gracias al boca a boca de la calidad que ofertamos, también crece en cantidad y poder adquisitivo. La mejor muestra la encontramos en esos campos de golf, de fama internacional, que adornan gran parte de nuestra geografía y en los cruceros que atracan en el muelle de Cádiz. Dos conceptos de turismo que han crecido a la par que nuestra Federación y una provincia que avanza con paso firme para encaramarse a uno de los escalones más altos del mercado turístico nacional e internacional.

Fruto de esta diversidad surge el reto de desestacionalizar el turismo, partiendo de situaciones obvias como que la temporada de playas hay que enmarcarla en el verano y que no podemos inventar nada que no hayan hecho ya el clima y sus alteraciones meteorológicas. Es por eso que hace tiempo que, desde esta Patronal, tenemos muy claro que debemos abrir el abanico de posibilidades que nos ofrece una provincia tan rica y en la que sus 45 municipios tienen algo distinto y atractivo que ofertar al visitante. Sirva de ejemplo una Sierra Gaditana que, durante estos meses de otoño e invierno, se convierte en nuestra joya de la corona.

Todas estas cuestiones las analizaremos, en pocos días, en el marco de una cita de máximo impacto mundial en Madrid y a la que HORECA no ha faltado nunca. Por eso, es una enorme satisfacción personal representar a todos nuestros asociados en esta edición tan especial de FITUR, al cumplirse este mes de enero su 40 edición. Y, para finalizar, sólo me resta desearos a todos un feliz 2020 cargado de salud y éxitos.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA

La nueva regulación de las hojas de quejas y reclamaciones ya ha entrado en vigor

El nuevo modelo, facilitado por HORECA, es más sencillo y fácil de rellenar, obligando al empresario a dar una respuesta más completa

Desde, el pasado 4 de diciembre ha entrado en vigor la nueva normativa reguladora de las hojas de quejas y reclamaciones en Andalucía, que introduce novedades que permitirán garantizar una mayor transparencia y seguridad jurídica de la ciudadanía en materia de consumo. La nueva norma establece un formulario más sencillo y fácil de rellenar, y obliga a la empresa reclamada a dar una respuesta más completa, útil y detallada a los consumidores, lo que permitirá que muchos de los conflictos se solucionen sin necesidad de dar cuenta a la Administración.

Con la nueva regulación, la empresa reclamada deberá responder por escrito en el plazo máximo de 10 días desde el mismo de la presentación de la reclamación y tendrá que ofrecer una respuesta más amplia, proponiendo una solución al conflicto en caso de que la haya o justificando que no la ofrezca. Además, deberá pronunciarse expresamente sobre si acepta o rechaza la mediación o el arbitraje de consumo, e informar a la persona consumidora sobre si está adherida o acepta someterse a una entidad de resolución alternativa de litigios de consumo.

En caso de que no se alcance un acuerdo se podrá poner la reclamación en conocimiento de los servicios de Consumo de la Administración, que ofrecerán su valoración técnica de los hechos y propondrán una solución, al tiempo que asesorarán a la persona afectada sobre el mejor camino a seguir. En este sentido, la tramitación administrativa será más previsible, transparente y eficiente, ya que se crea un verdadero procedimiento administrativo con causas claras de inadmisión, un plazo máximo para admitir (15 días) y resolver (tres meses) y formas claras de terminación.

Por otra parte, con el nuevo decreto los consumidores también obtendrán un informe jurídico sobre la cuestión reclamada. Así, en el caso de que no sea posible realizar una mediación, arbitraje o trasladar el asunto a una entidad de resolución de litigios de consumo específica, el servicio público de Consumo que tramite la reclamación emitirá un breve informe no vinculante valorando jurídicamente el caso y orientando a la persona sobre cómo ejercer sus derechos.

Finalmente, la nueva normativa pone fin a algunas de las dudas existentes sobre hojas de quejas y reclamaciones. Entre otras cuestiones, el decreto aclara que no es necesario haber consumido para iniciar este trámite y que los profesionales colegiados deben disponer de hojas de reclamaciones, así como los establecimientos regulados por una normativa específica (bancos, estaciones de tren y autobuses). La nueva norma es resultado de un trabajo en el que han colaborado todos los agentes implicados en el sector del consumo en Andalucía, incluyendo la Administración pública, autonómica y local, así como el tejido empresarial y las organizaciones de personas consumidoras y usuarias.

Ante cualquier duda o consulta en materia de consumo, el empresario puede contactar con Consumo Responde, un servicio gratuito de información y asesoramiento a las personas consumidoras y usuarias, impulsado por la Consejería de Salud y Familias.

Se trata de un servicio multicanal, al que se puede acceder de forma continuada a través del teléfono 900 21 50 80, de la página web www.consumoresponde.es, del correo electrónico (consumoresponde@juntadeandalucia.es); del perfil Twitter (@consumoresponde); y de Facebook (https://www.facebook.com/consumoresponde/).

También se puede recibir asesoramiento en los Servicios Provinciales de Consumo de las delegaciones territoriales de Salud y Familias presentes en todas las capitales de provincia, así como en las Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC), y en las organizaciones de personas consumidoras y usuarias.

Por último, hay que reseñar que HORECA facilita a todos sus asociados el nuevo libro y el cartel que la normativa exige que esté expuesto en todos los establecimientos del sector hostelero.

Dyafora
Consultoría y Formación

Formación homologada en Legionella
Formación en manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios
Adaptación del establecimiento a la normativa de alérgenos alimentarios
Elaboración de planes generales de higiene y APPCC
Elaboración del protocolo de autocontrol de piscinas (según el RD 742/2013)
Formación a demanda (prevención de riesgos, primeros auxilios, ...)
Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001, 14001

"Nuestro compromiso con el cliente nos diferencia"

¡ Felices Fiestas !

Facebook
Dyafora, Consultoría y Formación

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

Marcando la Diferencia

A la ‘World Travel Market’ para seguir captando turistas británicos

La provincia de Cádiz llevó su oferta a la edición de 2019 de la ‘World Travel Market’, una de las tres principales ferias de turismo del mundo, junto a FITUR y la ITB de Berlín, con el objetivo de mostrarse como un destino consolidado y de garantías ante el mercado turístico británico a la espera de cómo se desarrollará el ‘Brexit’ y cómo afectará a la industria turística.

La Diputación, a través del Patronato de Turismo lideró un año más la comitiva de oficinas de Turismo y empresas de la provincia que acuden al recinto ferial de Excel a mostrar lo mejor de sí mismo al exigente público inglés. La Diputación atendió una intensa agenda de citas y encuentros que le permitió reunirse con los principales agentes de viaje, turoperadores y aerolíneas británicas.

La mejor carta de presentación de la oferta de la provincia es que la demanda de turistas británicos sigue al alza, año tras año, independientemente de la situación política del Reino Unido. Así en los últimos cuatro años los turistas británicos alojados en establecimientos hoteleros de la provincia de Cádiz han pasado de 97.000, en 2015, a más de 113.000 en 2018. Las pernoctaciones han aumentado, en el mismo periodo, en más de 45.000, pasando de 305.000 a 351.000, el año pasado.

Para el diputado de Turismo, José María Román: “Hay que mantener y aumentar, las conexiones aéreas de Jerez con los aeropuertos británicos, a la vez que esforzarnos en atraer al turista británico fuera de la temporada alta”.

‘Recursos Turísticos’, de Línea 6,en la feria londinense

La revista ‘Recursos Turísticos de Línea 6’, que realiza la editorial que preside el periodista Carlos Medina, estuvo presente en la ‘World Travel Market’, de Londres, confirmando su papel de herramienta básica de trabajo para los técnicos y empresarios de Turismo en cuantos eventos, ferias y convenciones están presentes, con el fin de promocionar la provincia de Cádiz

En Londres, se entregaron ejemplares de la edición de verano/otoño ya que Línea 6 Eme está ultimando ya lo que será la edición especial de ‘Recursos Turísticos de Línea 6’, en referencia a los 45 municipios de la provincia, con vistas al próximo mes de enero en el que, por cierto, se celebra en Madrid, FITUR, la Feria de Turismo más importante de España.

La provincia de Cádiz ya se prepara para la primera gran cita del Turismo: FITUR 2020

El próximo mes de enero se celebrará en Madrid la Feria Internacional de Turismo (FITUR). Entre los días 22 al 26 de enero, Cádiz expondrá todos su arsenal turístico en una muestra que es el punto de encuentro global para los profesionales del sector y la feria líder para los mercados. En su edición anterior batió el record de participación con 10.487 empresas de 165 países, 142.642 profesionales y 110.848 visitantes de público general.

Esta edición de FITUR, organizada por IFEMA, se perfila como el gran evento de referencia internacional del sector. A las excelentes previsiones de participación, se añade este año la celebración del 40 aniversario de la Feria, una especial ocasión que podrá el broche de oro a toda una serie de iniciativas y que tienen como objetivo dar continuidad a la exitosa y ascendente trayectoria de FITUR. Y como cita obligada que es para todos los profesionales, la Diputación, con su stand del Patronato Provincial de Turismo, será el punto de encuentro de autoridades, técnicos municipales y empresarios de HORECA que, bajo la presidencia de Antonio de María, nunca ha faltado al evento.

Línea 6 Eme llevará a FITUR su nueva edición de ‘Recursos Turísticos’

Los cruceros, recursos turísticos

La editorial Línea 6 Eme volverá a estar presente en FITUR a donde se trasladarán su director, el periodista Carlos Medina, y la gerente, Elena Medina, para distribuir en Madrid ejemplares de la nueva edición de la revista ‘Recursos Turísticos de Línea 6’, en referencia a la provincia de Cádiz.

Una nueva edición en la que, en sus páginas a todo color y en tres idiomas, se recogen los mayores puntos de interés turístico de todos los municipios gaditanos. La revista de Línea 6 Eme se ha convertido, con el paso de los años, en un instrumento de un enorme valor para conocer la provincia de Cádiz y sus recursos turísticos.

El Patronato de Turismo marca sus pautas a seguir de cara al ejercicio 2020

Convocó a empresarios y Oficinas de Turismo locales para unificar criterios de cara a la futura promoción de la provincia

El diputado de Turismo, José María Román, mantuvo un total de nueve encuentros con representantes de todos los segmentos turísticos para estudiar las líneas a seguir, qué productos van a destacar y en dónde se va a promocionar la provincia".

También se mantuvieron reuniones sectoriales de turismo deportivo y de golf; turismo genérico y náutico, para terminar con el segmento MICE (congresos e incentivos) donde se analizó con las empresas de la provincia la situación del sector y las propuestas de cara al próximo año. El segmento enológico gastronómico cerró el ciclo de encuentros. Con las conclusiones extraídas de estas reuniones sectoriales y junto a la Consejería de Turismo de la Junta, el Patronato de Turismo elaborará un plan de acción en el que se especifiquen todas las líneas de actuación para promocionar la provincia a lo largo de 2020.

El diputado provincial de Turismo, José María Román, y el delegado territorial de Turismo de la Junta, Miguel Rodríguez, con técnicos del Patronato

Campaña de invierno

El Patronato Provincial de Turismo ha puesto en marcha una campaña de turismo de interior y naturaleza a través de las redes sociales en Reino Unido y en Alemania, una acción recogida en el convenio de colaboración que la Diputación Provincial de Cádiz, a través de su Patronato de Turismo, mantiene con 'Turismo Andaluz' y cuya Comisión de seguimiento se reunió para abordar las características de dicha campaña. En la cita participaron el diputado provincial de Turismo, José María Román, y el delegado territorial de Turismo de la Junta , Miguel Rodríguez.

Técnicos de Turismo, de Diputación, reunidos con empresarios del sector

Turismo sostenible

José María Román, también participó en la apertura de las 'Jornadas de Turismo Sostenible y Economía Circular' organizadas por la 'Asociación de Empresas Turísticas de Cádiz', en Prado del Rey. Vanesa Beltrán, alcaldesa de la localidad serrana, y Josefa Díaz, presidenta de la AETC, acompañaron al diputado en la mesa presidencial.

Román señaló que "al hablar de Cádiz en términos turísticos, es obligatorio referirse a sus recursos naturales, uno de sus principales atractivos. La provincia tiene una larga tradición, reconocida en España y pionera en muchos casos, en la protección de sus recursos naturales". El diputado de Turismo manifestó que hay que afrontar la sostenibilidad "como una oportunidad de negocio y de ahorrar, a largo plazo, a través de recursos materiales renovables, reciclables y biodegradables y como una forma de reducir el consumo de recursos escasos como el agua y la energía".

Diputación reconoce la labor de promoción de Antonio Blázquez, Pepa Díaz y José Melero

'Circuito Hípico del Sol', 'Hotel Las Cortes', de Cádiz y 'Restaurante El Campero', de Barbate, ejemplos de calidad, profesionalidad y apuesta por el sector

Sanlúcar de Barrameda fue la ciudad elegida para entregar los anuales premios provinciales del Turismo que otorga la Diputación de Cádiz. El acto, organizado por el ente provincial, con motivo del 'Día del Turismo, tuvo lugar en el 'Auditorio de La Merced', de Sanlúcar

José María Roman, vicepresidente de la Diputación, fue el encargado de ofrecer una semblanza de los homenajeados con este premio. Tres elementos tan característicos del turismo gaditano como son el atún, los caballos y el hospedaje de la mano de tres gaditanos que han sabido poner a la provincia en referente del sector como son Josefa Díaz, ('Hotel La Cortes', de Cádiz), José Melero ('Restaurante El Campero', de Barbate) y Antonio Blázquez ('Circuito Hípico de Sol', en Vejer) fueron los elegidos para rendirles un merecido homenaje con motivo del Día del Turismo.

Antonio Blázquez

El reconocido, admirado y apreciado impulsor del 'Circuito Hípico del Sol' y uno de los primeros empresarios en darse cuenta del enorme potencial turístico de la provincia, genera un importante movimiento turístico en toda la provincia con su renombrada apuesta empresarial. Blázquez recordó su pasado y amplia trayectoria, destacando la importancia de seguir apostando por negocios que sigan dando la respuesta que se merece a todos aquellos que acuden a su circuito equino.

La impresionante labor de Antonio Blázquez se ve reflejada en las 2.500 personas que, con un considerable poder adquisitivo, participan en un acontecimiento que dura mes y medio. y que cuenta con cinco canales de comunicación que durante ese tiempo emiten las pruebas o que termina por atraer a más turistas en las futuras ediciones.

Josefa Díaz

La directora del 'Hotel Las Cortes', de Cádiz, es un referente por su compromiso con las mujeres que sigue trabajando, como el primer día, para el sector turístico y a la provincia de Cádiz. 'Pepa la de las Cortes' estuvo rodeada de amigos de HORECA, Cámara de Comercio, UCA e instituciones. Josefa Díaz reconocía que "Cádiz hay que venderlo en positivo porque es un destino único en el mundo". Finalizó su intervención agradeciendo el apoyo de los presentes y declaró sentirse con muchas ganas de seguir trabajando. por Cádiz y toda su provincia.

José Melero

Por su parte, y desde 'El Campero', de Barbate, recogía el galardón su propietario, José Melero, que se manifestaba feliz y que tuvo unas palabras de profundo agradecimiento a su mujer, destacando sus orígenes barbateños. Este restaurante, reconocido a nivel mundial,ha apostado siempre por innovar con el atún de almadraba sin perder la cocina tradicional, siendo todo un ejemplo de constancia, trabajo, fuerza y tesón, lo que, en palabras de su propietario, "es la fórmula infalible que te acaba dando el éxito"

Tres ejemplos y modelos a seguir

En definitiva, Antonio Blázquez, José Melero y Josefa Díaz son tres relevantes y nítidos ejemplos de un sector turístico que sigue apostando por la provincia de Cádiz, permitiendo que siga creciendo, tal como señaló en su intervención la presidenta de la Diputación, Irene García, para cerrar el acto.

Y es que esta entrega de premios, con motivo del Día del Turismo, lo que permite es reconocer a los que trabajan todos los días por hacer provincia y que no tiran la toalla en esos momentos en los que llegan las adversidades.

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, estuvo invitado en 'Los desayunos informativos', que organiza Diario de Cádiz, Grupo Joly, y que se celebró, ante cerca de 400 personas, en el Palacio de Exposiciones Congresos y Exposiciones. El presidente de la patronal hostelera fue presentado por Javier Sánchez, a su vez mandatario de la CEC, que hizo un recorrido por la trayectoria profesional del conferenciante que, tras una documentada y brillante exposición, contestó a cuantas preguntas de los presentes, debate que estuvo moderado por el director de Diario de Cádiz, David Fernández. La presidenta de la Diputación Provincial, Irene García, junto a numerosas autoridades, empresarios y representantes sociales, asistieron al acto.

"Los ciudadanos han sido partícipes de nuestro proyecto turístico"

El presidente de HORECA, tras saludar a todos, "que no son autoridades sino amigos y compañeros', agradeció la numerosa asistencia y comenzó su discurso, del que destacamos sus frases más interesantes.

"Quiero hacer constar, en primer lugar, que esta provincia tiene una gran deuda de gratitud con los empresarios hoteleros, pues ellos son gracias a su apuesta y a sus inversiones los que han hecho posible que esa locomotora que es el turismo tire de todo el resto de vagones que conforman la oferta complementaria".

DESDE 1958

Tras hacer un recuerdo, desde 1958, cuando España recibía tres millones de turistas y 5 años más tarde ya se había llegado a 8, el presidente de HORECA afirmo que "el turismo ha sido para España la tabla salvadora". Desde los años 60, puntualizó, los turistas en nuestra provincia llegaban a los hoteles Playa de la Luz, Flamenco y Cruz del Mar o Playa Victoria, entre otros. "El empresario Jan de Clerk, pionero en el desarrollo internacional de la provincia jugó, ha jugado y sigue jugando un importantísimo papel de cara al sector hotelero".

"Gracias a la iniciativa de Diputación se construyó el circuito de velocidad de Jerez, que una vez que empieza a funcionar consigue que allí se celebren los premios de Fórmula 1, haciendo que algunos ojos se fijen en nuestra tierra y es el empresario Jaime Mol el que inaugura en el mes de junio el Hotel Royal Sherry Park en Jerez, habiéndose aperturado en el mes de mayo el Hotel Avenida, también de Jerez, que son los dos primeros hoteles de la nueva generación que a partir de entonces se van a extender por toda la Provincia".

"En 1988, nos encontramos en la Patronal con una nueva andadura en la que soy elegido presidente. En aquel momento el número de camas hoteleras que se ofertaban estaba en torno a las 8.500; si la comparamos con lo que actualmente dispone el sector, estamos alrededor de las 50.000 camas, aquello no fue más que el inicio".

DESDE LA DIPUTACIÓN

Antonio de María explicó que durante el mandato de Rafael Román, como presidente de la Diputación Provincial y gracias a un primer estudio que HORECA encargo en agosto de 1993 a Antonio Arca, se creó el Observatorio Turístico de la provincia de Cádiz, que realizaba un trabajo tendente a conocer todas las variables de visitantes, actividades, nacionalidades, edades, gastos, etcétera.

"El aeropuerto de Jerez también cumplió un papel muy importante, de una humilde base militar se ha pasado a tener hoy un aeropuerto que, en estos momentos está previsto ampliar la pista 900 metros para poder acceder a otros mercados. Yo espero que esas dudas que tiene el Ministerio de Fomento sobre su construcción, se queden en eso, en dudas, y acometan

"Esta provincia necesita inversiones que permitan que sigamos avanzando"

esa necesaria ampliación. Porque esta provincia necesita inversiones que permitan que la provincia siga avanzando adecuadamente".

"El aeropuerto como todos sabemos ha cumplido un papel importantísimo, si no fuera por él, esos casi 300.000 viajeros internacionales, difícilmente podrían llegar a la provincia. Ahora lo hemos estado viviendo con motivo del aviso de que este invierno era posible que nos quedáramos sin vuelos internacionales. Hay que recordar también que, desde la creación del Patronato de Turismo, la Diputación y HORECA, desde un primer momento hemos ido de la mano, tanto la Administración como los empresarios de la iniciativa privada y esto francamente ha sido un magnífico negocio porque ha permitido un crecimiento que se ha plasmado en casi, la envidia de muchas provincias y territorios turísticos".

• "HORECA tuvo el acierto de motivar a la ciudadanía para que aceptara y aplaudiera esta creación de riqueza que nos ha venido del Turismo"

NOVO SANCTI PETRI

"Ya con la iniciativa de Jaime Mol, después de la construcción de hoteles en Jerez, se inicia la construcción del Novo Sancti Petri complejo turístico que ha sido una referencia a nivel europeo de cómo hay que hacer las cosas. 3.230.000 metros cuadrados, donde los 230.000 son residenciales y hoteleros y los 3.000.000 son de campos de golf, naturaleza y viales".

"Creo que la provincia ha sabido en todo momento motivar al tejido social, fue una de las primeras iniciativas que desde HORECA pusimos en marcha por el Consejo de Administración: fue tratar de comunicar y hacer partícipe a la ciudadanía del proyecto turístico; hoy no seríamos nadie si realmente nuestros conciudadanos no hubieran aceptado, refrendado y aplaudido esta creación de riqueza que nos ha venido del turismo". Y añadió,"se han conseguido avances importantísimos y la provincia de Cádiz hoy sería una desconocida si no hubiéramos tenido esta eclosión en las infraestructuras. Se han mejorado carreteras, se han realizado inversiones muy importantes que no hubieran sido factibles si hubieran sido simplemente por hacerlas de cara a la ciudadanía; creo que siempre en las inversiones generales, que se pagan con los impuestos de todos, hay que justificar porqué se hacen esas inversiones, y creo que nunca se han justificado tanto, como en la provincia de Cádiz".

"El retorno que ha experimentado toda esa apuesta que se ha hecho es importantísimo y gracias a ello hoy día la provincia de Cádiz puede estar orgullosa y tranquila, que por lo menos en lo que es la base turística andamos con paso firme y seguro".

CONTINÚA

Expectación

Mucha expectación entre los presentes en el Palacio de Congresos para la conferencia del presidente de HORECA, Antonio de María, al que presentó su amigo y presidente de la CEC, Javier Sánchez que, en la foto, aparece junto a Tomás Valiente, Irene García, José María Román y Miguel González.

• Antonio de María: “Parece que Dios creó expresamente esta provincia para hacer Turismo”

REALIDADES DE UNA PROVINCIA ÚNICA

Antonio de María, en su extensa conferencia, afirmó tajantemente que “la provincia parece que Dios la creó expresamente para hacer turismo, una provincia con 45 municipios, donde la distancia desde unos a otros es de unos 10 ó 15 minutos, donde no hay dos municipios iguales, donde la gente viene y tiene que volver, porque se queda realmente con la miel en los labios, necesita ver más cosas, 44 playas, la mayoría de ellas, playas salvajes, pero con servicios civilizados”.

“Francamente esta provincia entre lo que es la sierra, la campiña, el litoral, la oferta gastronómica, la cultural, difícilmente creo que se reúna en ningún lugar de España estas realidades, incluso aquí decimos los del sector que tenemos hasta nieve, porque es verdad, a Grazalema en algunos inviernos nos llega hasta la nieve”.

El presidente de los empresarios hosteleros recordó otra parcela importante de inversión como los campos de golf, “porque de dos o tres que teníamos nos hemos situado en 21, y menos mal que cambiaron la ley de construcción de campos de golf, donde primero había que hacer el desarrollo turístico y luego el residencial, donde según datos que me daban había proyectos de unos 40 campos de golf para hacer en la provincia de Cádiz”.

“Hemos pasado a ser también una primera potencia en el golf, que rompe la estacionalidad y eso ha supuesto inversiones y también trabajo para las empresas que han tenido que desarrollar esos proyectos. Y crear las infraestructura hotelera ha permitido también a muchísimas empresas poder vivir, mantener puestos de trabajo y crecer gracias a esas inversiones”.

MEDIO AMBIENTE

“Los primeros interesados en que el Medio Ambiente Provincial se conserve, porque es uno de los grandes atractivos de nuestra provincia, son los empresarios hoteleros, porque vendemos precisamente esa naturaleza tan maravillosa y tan rica, desde San Roque hasta Sanlúcar y yéndonos luego hasta Ronda por el otro extremo”.

“La provincia tiene los mayores espacios de naturaleza, Parques Naturales, y reservas de Andalucía, por lo tanto tenemos una serie de elementos que han hecho posible que nuestra provincia hoy día ocupe un puesto destacado en la oferta turística nacional”.

TURISMO DE CRUCERO

“No hay que olvidar el turismo de cruceros que ha supuesto también algo muy importante sobre todo para el puerto de Cádiz, un puerto que se encontraba prácticamente bajo mínimos y que en estos momentos tiene un futuro y yo creo que ese futuro va a ser largo. En estos días, inclusive, se ha hablado ya de la posibilidad de que se implanten aquí bases de cruceros, que permitirá avanzar un poco mas en ese turismo, tan moderno, tan actual y que afortunadamente también ha tenido cabida en nuestra oferta”.

Antonio de María hizo hincapié en que no hay que olvidar que el aeropuerto de Jerez y el Puerto de Cádiz “están conectados con el tren, somos el 4º aeropuerto de España que tiene ferrocarril”.

David Fernández moderó las preguntas y respuestas

• “La provincia de Cádiz es una magnífica realidad de la que nos podemos sentir todos orgullosos”

UNA REALIDAD

“La verdad es que no me imagino una provincia como la de Cádiz, donde el turismo hoy no existiera. Recuerdo cuando se celebraba el Día del Turismo en la Diputación y con la presidencia de Alfonso Perales, que para nosotros fue un gran artífice de este proyecto, recuerdo que en el turno de palabras que me cedieron dije: el deseo que yo expreso es que esto que hoy celebramos aquí deje de ser un sueño y que se convierta en una realidad”.

“En estos momentos la Provincia de Cádiz es una magnífica realidad y desde luego podemos sentirnos satisfechos todos los ciudadanos, porque no olvidemos que independientemente de toda la infraestructura que se ha creado para atender a esos 8 millones de pernoctaciones, que parece ser que este año vamos a superar, los ciudadanos han jugado un papel importantísimo, porque no hay mejor anfitrión que el ciudadano de esta tierra, que hace que la gente que venga de fuera se encuentre maravillosamente bien”.

LOS TRABAJADORES

En el mes de agosto último, el sector hostelero provincial ha llegado a tener 57.000 trabajadores dados de alta en la Seguridad Social, “es decir esto no admite puntos de opinión, es una realidad, pagan por ello y si decimos que por cada 2.5 puesto de trabajo directos de nuestro sector añadimos un puesto de trabajo del exterior, pues estaríamos hablando prácticamente de casi 80.000 trabajadores sólo en el sector de Hostelería, si habláramos del conjunto del turismo, autobuses, azafatas y un largo etc. la cifra sería mayor”

“Y quiero terminar mis palabras recordando algo: todo esto no sería posible sin los trabajadores, los empresarios tenemos proyectos, tenemos energía y ganas y nos ponemos manos a la obra, pero una vez que la empresa se abre, el personal es el que nos va a mantener ese proyecto que nosotros hemos lanzado hacia el futuro, son ellos los que prestan el servicio y son ellos los que le dan la calidad”.

“Un gran amigo mío, que estaba acostumbrado a dar mucha formación a los trabajadores de Hostelería, decía: en la Hostelería tenemos a los señores clientes y también tenemos a los señores trabajadores, también a los trabajadores hay que tratarlos muy bien porque ellos son realmente los que dan la imagen en esta actividad, donde todo es relación humana, siendo la calidad y el sostén de nuestro turismo provincial. Muchas gracias”.

Antonio de María saluda a Carlos Medina

Preguntas y respuestas

Terminada la exposición, el presidente de HORECA se puso a disposición de los asistentes abriéndose un debate, con numerosas preguntas, que estuvo coordinado por David Fernández, director de Diario de Cádiz.

EL FRAUDE LABORAL

Entre las preguntas que le pasó David Fernández, Antonio de Maria, respecto a que en Hostelería se suele trabajar más horas de las estipuladas y sin cobrar, puntualizó “eso sería un fraude y la patronal no está por esa labor, por faltar a la ley. Es más si alguien conoce algún caso en nuestro sector, que tenga esa práctica, que lo denuncie a HORECA, que sabremos como actuar”.

‘CÁDIZ, DOS MARES’

Respecto a la marca ‘Cádiz, dos mares’, que propicia el empresario Jan De Clerck, Antonio de María la valoró como una gran iniciativa considerando, además, que es algo muy importante y que es “necesario que siga adelante y tenga el apoyo de todas las instituciones, empresarios y agentes sociales”.

EL ASCENSO DEL CÁDIZ

La última pregunta la hizo el periodista Carlos Medina, director de esta revista y de Línea 6 Eme, en referencia al posible ascenso del Cádiz CF a Primera División, y lo que eso repercutiría en la provincia, tanto en el aspecto turístico, como económico y en la Hostelería.

El presidente de HORECA, lo tuvo muy claro: “Yo creo que sí va a ascender. Esta temporada está mejor que nunca. Recuerdo que ya estuvo varias temporadas en Primera y se notó muchísimo. Y ahora, con todo lo que he dicho de mejoras en infraestructuras hoteleras, restaurantes y de todo, pues todavía mejor. Sólo hace falta que no sea un sueño, sino una realidad”.

‘Hostelería de España’ entregó sus premios nacionales a las personas y firmas más destacadas

Madrid acogió la gala de entrega de los ‘Premios Nacionales de Hostelería’, en su XIII edición, galardones organizados por ‘Hostelería de España’ para reconocer la labor y el compromiso de distintas figuras, empresas y proyectos del sector hostelero con diferentes ámbitos como la responsabilidad social empresarial, innovación, sostenibilidad, formación o promoción de la cultura y la gastronomía española.

Durante la gala intervino la ministra de Turismo, en funciones, Reyes Maroto, quien señaló que “más de 8,3 millones de turistas visitan España con la gastronomía como principal motivo” y la señaló precisamente como “motor para la España vacía”. Los premiados fueron:

Empresario hostelero
Josep Solà (Barcelona), propietario de ‘Bodega Sepúlveda’, firme defensor de la tradición en el sector.

Empresa hostelera
‘Restaurante Mesón de Alberto’ (Lugo), ubicado en pleno casco histórico de Lugo. Desde 1975 ofrece su exquisita gastronomía.

Empresa comprometida con la sociedad
‘Restaurante Acánthum’ (Huelva), de Xanty, un bastión para la ‘Fundación Prenauta’ que tiene como fin formar a niños a nivel de gastronomía.

Empresa comprometida con discapacitados
‘Grupo Lince’ (Valladolid). Su división de Hostelería cuenta con un equipo de 60 profesionales e instalaciones que producen 1.500 menús diarios.

Empresa destacada en innovación
La ‘Cabañuca Granja Degustación’ (Cantabria). Su creador construyó una urbanización de pequeños chalets donde se alojan siete razas de gallinas.

Empresa que promociona la cultura y la gastronomía
‘El Corral de la Morería’ (Madrid), considerado mejor tablao flamenco del mundo. Al frente de su cocina está David García.

Empresa comprometida con la sostenibilidad
‘K&Co Sustainable Kitchen Bar’ (Madrid). Su proyecto surge para satisfacer la demanda de opciones culinarias que fomenten hábitos de vida saludables.

Premio Cocinero/empresario
Susi Díaz (Elche, Alicante). Es, desde hace 35 años, la propietaria y chef del ‘Restaurante La Finca’.

Premio a la internacionalización
Grupo Sagardi (Barcelona). Proyecto consolidado como un referente el mundo de la restauración.

Premio a la concordia
Vital y activo, el Padre Ángel lanzó ‘Robin Hood’ con la idea de dar de comer a aquellos que menos posibilidades tienen.

Premio contribución a la mejora del sector
José Carlos Capel. Crítico gastronómico creador del congreso ‘Madrid Fusión’.

Premio difusión de comunicación
‘MasterChef’ ha supuesto un antes y un después en la televisión en España.

Premio a la entidad o institución
Real Academia de la Gastronomía. Un ente público cuyo objetivo principal es difundir y proteger la rica cultura gastronómica española.

Premio empresa proveedora
‘Grupo Linkers’. Consultora de recursos humanos

Premio a la labor formativa
Luis Lezama. Fundador del ‘Grupo Lezama’, para dar empleo a jóvenes en riesgo de exclusión social.

Promoción asociativa en el sector
Isabel de Juan Rodríguez. Gerente de ASHAL, Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería. Firme defensora del asociacionismo.

Cuatro nuevos establecimientos, en Cádiz

Cuatro nuevos locales han abierto sus puertas, en los últimos meses, en la capital gaditana, prueba inequívoca de que el sector sigue ofreciendo posibilidades para que empresarios con experiencia contrastada o nuevos asociados de HORECA apuesten por nuevas vías de negocio. Éstas son las cuatro nuevas aperturas:

'VIN VIN'S'

Angélica Primoy, de Cádiz, y Arvin Siapo, de Filipinas, invirtieron sus ahorros en 'Vin Vin's', un establecimiento situado en la Calle Mesón, en pleno barrio del El Pópulo (Cádiz). Allí ofrecen platos típicos de la cocina filipina como pueden ser los dinuguan y los lumpia. El local cuenta con una terraza con seis mesas, cuatro mesas más en el interior, y una barra. La comida se puede degustar allí o llevársela a casa.

'CASA SOBRINA'

En la Calle Nueva, en Cádiz, ha abierto sus puertas recientemente 'Casa Sobrina', freidor propiedad de Jesús Loaiza lleno de pequeños detalles que le dan un aire muy 'vintage'. El local tiene zona de freidor, un ultramarinos con mesas para tapas y frituras y una amplia barra. Hay una carta fija, que se complementa con la sugerencia del día, además de las tradicionales tapas y medias raciones. La carta se completa con la selección de pescado de freidor, en raciones o medias raciones.

'AGUATAPÁ'

Raquel García, propietaria del 'Muelle Uno', ha abierto un nuevo local en Cádiz, 'Aguatapá' (Amilcar Barca, 17). Allí, junto con la cocinera Desiré Real, ha diseñado una carta que se centra en pescados y mariscos, platos realizados con productos frescos, de forma tradicional, aunque con un toque más moderno. El establecimiento cuenta con sala de mesas altas y bajas, barra y una terraza con vistas al mar. Sus 'gambas cristal con huevos fritos y panceta ibérica' es uno de los platos estrella de la casa.

'LA TERTULIA'

'El Chamara' cerró sus puertas en Cádiz para reabrir, a pocos metros, con un nuevo nombre, 'Cafetería La Tertulia' (Calle Ancha, 17) y bajo la dirección de Auxi Pizano y Lola Guimera. Ambas han renovado el interior para darle su personalidad y los clientes encontrarán alguna que otra sorpresa. El horario, tradiciona,: de 8 de la mañana a 12 de la noche todos los días, abriendo los domingos una hora más tarde.

'Vin Vin's', establecimiento de comida filipina en Cádiz

'Casa Sobrina', un freidor, en Cádiz, de los de toda la vida

'Aguatapá', mariscos y pescados en el Paseo Marítimo (Cádiz)

Local de 'La Tertulia', en Calle Ancha (Cádiz)

Otras tres novedades en la oferta de Hostelería de la capital

'Casa Angelita'

Establecimiento abierto en la calle Nueva, 7 (Cádiz) por Elías Saavedra y Raúl Cueto, y decorado por Gaspar Sobrino. Ofrece una carta de tapeo tradicional, con clásicos como la ensaladilla, tortilla, el dobladillo, y un amplio surtido de conservas y salazones.

'El Paraíso'

En Avda. Juan Carlos I, en lo que antes era la 'Terracita Murga', un local regentado por los hermanos Emilio y Miguel Blanco. Presenta una decoración inspirada en el Falla, con sus murales fotográficos del paraíso del teatro, de ahí el nombre del establecimiento.

'El Tinte Superbar'

En el 'Callejón del Tinte' (Cádiz), un establecimiento abierto por Jose Otero y Rafael Butrón, especializado en restauración, copas y música. Los socios han apostado por un tipo de local de hostelería diferente a todos los de la zona.

'La Ruta de la Tapa' de Cádiz premia a 'Esencia Gaditana'

El restaurante 'Esencia Gaditana' fue elegido el mejor establecimiento de la 'Ruta del Tapeo' 2019 de Cádiz en la que participaron 29 locales hosteleros.

'Esencia Gaditana' es un negocio asociado a HORECA que se encuentra ubicado en Avda. María Auxiliadora, destacando por una cocina variada y con muchos recursos.

Los 'Mandos Intermedios' reconocen a lo más destacado del sector en el Campo de Gibraltar

El Palacio de Congresos de La Línea acogió la Fiesta del Turismo del Campo de Gibraltar, organizada por la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y de Hostelería de Cádiz, que preside Manuel Ahumada. En su intervención, el delegado de Turismo de la Junta de Andalucía en Cádiz, Miguel Rodríguez, anunció reuniones con el tejido empresarial y turístico del Campo de Gibraltar con el fin de crear una estrategia conjunta.

Rodríguez comentó que la provincia está de moda, desde el punto de vista turístico, y que los resultados obtenidos este año son fruto del trabajo bien hecho en los últimos meses, agradeciendo la colaboración prestada por el sector privado tras los años de crisis económica, según informó el Ayuntamiento linense.

Los premiados fueron: 'Venta El Frenazo', de Los Barrios, por su trayectoria empresarial en sus 50 años; Tony Rojas Álvarez, hotelero jubilado de Algeciras, por su trayectoria profesional; y Belén Mora, jefa de recepción del 'Hotel Montera Plaza', de Los Barrios, también por su trayectoria. También fueron premiados la Escuela de Hostelería de la Casa de Acogida Marcos Criado, de la Fundación Prolibertas de Algeciras, por su trayectoria en formación; y el Diario Área y Cope, de La Línea, en la categoría de Medios de Comunicación; mientras que el Puerto Deportivo Alcaidesa Marina, de La Línea, recibió un diploma de honor.

Verano de 2019, el mejor de la historia por el número de turistas alojados en la provincia

La provincia de Cádiz ha completado el mejor verano de su historia tanto en turistas alojados como en el número de pernoctaciones, según datos de la Consejería de Turismo. En concreto, de junio a septiembre pasaron más de 1,3 millones de viajeros por los establecimientos hoteleros de la provincia gaditana, lo que es un 4,8% más que en 2018, año en el que se registraron 4,5 millones de estancias, un 3,9% más.

El vicepresidente de la Junta y consejero de Turismo, Juan Marín, y el delegado de Turismo, Miguel Rodríguez

Delegado en Cádiz, Miguel Rodríguez

En palabras del delegado de la Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local de la Junta en Cádiz, Miguel Rodríguez. "La provincia de Cádiz continúa demostrando que es un destino consolidado y con potencial para ser aún más fuerte. Los datos de este verano, el mejor de nuestra historia, refuerzan el compromiso de esta consejería por seguir trabajando para crecer todavía más en calidad y variedad de la oferta".

El delegado también ha señalado que "los esfuerzos de la Consejería por disminuir la estacionalidad al destino empiezan a dar frutos y vamos a seguir insistiendo en esta línea. El equipo de nuestro consejero Juan Marín ya trabaja de cara al próximo año con el nuevo Plan de Acción para 2020, que tendrá presente también las necesidades de nuestra provincia".

"Magnífica labor de los empresarios"

Del mismo modo, Rodríguez ha apuntado a que "estos magníficos datos no hubieran sido posibles sin la magnífica labor que llevan a cabo nuestros profesionales y empresarios del sector. Estamos de su lado y queremos hacerles su trabajo todavía más fácil en el futuro. Mejorar la calidad y estabilidad del empleo turístico es otra de nuestras cruzadas".

Tendencia al crecimiento

La predicción con la que ya está trabajando la Consejería de Turismo de la Junta apunta a que los próximos meses Cádiz seguirá la tendencia al crecimiento permitiendo que los establecimientos hoteleros de la provincia cierren el año con 8,1 millones de pernoctaciones, un 4,3% más que el año anterior, situándose así por encima de la media andaluza (3,5%).

Diputación y HORECA combaten la estacionalidad

José María Román, vicepresidente primero de Diputación, Antonio de María , presidente de HORECA y Dusan Ocepek representante de 'Hipotels', presentaron un plan de lucha contra la estacionalidad del turismo para la provincia de Cádiz. El sector público y privado trabajarán de manera conjunta en esta promoción en los países del centro de Europa, una campaña de márketing y difusión que se desarrollará principalmente en Alemania.

Antonio de María, José María Román y Dusan Ocepek

Con el objetivo de atraer al turista alemán durante los meses de temporada baja (noviembre a marzo), se invertirán, durante los próximos cuatro años, 300.000 euros en el desarrollo de diferentes acciones. Antonio de María ha apuntado la necesidad de llevar a cabo una serie de medidas para "motivarles y que vengan aquí. La calidad de nuestro destino no admite dudas. Hay una magnífica oferta que ha costado 30 años poner en pie, pero hay que aunar esfuerzos y trabajar codo con codo porque no nos podemos permitir una época en blanco".

Este plan de promoción de la provincia en Alemania se plantea como un proyecto a cuatro años, a partir de las propias recomendaciones que hagan los turistas aunque la caída del destino gaditano ha sido de menos del 4%, cifra baja comparada con otros lugares de referencia.

HORECA Andalucía impulsa el salmorejo cordobés como 'Patrimonio de la Humanidad'

La Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés y la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (HORECA) han firmado un convenio de colaboración para el impulso del salmorejo cordobés como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Miguel del Pino, presidente de la cofradía, ha afirmado que quieren seguir trabajando para que se distinga como un plato singular dentro de la cocina tradicional, promoviendo la candidatura del salmorejo cordobés, para que la Unesco distinga al plato cordobés como Patrimonio Inmateria de la Humanidad'

Para el fortalecimiento de la candidatura, se están firmando acuerdos con asociaciones representativas, como es el caso de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía (HORECA). Su prestigio a nivel de Andalucía y como asociación de referencia va a aportar importantes esfuerzos y actuaciones en todo el territorio andaluz, señalaron desde la cofradía. En nombre de HORECA Andalucía, su presidente, Francisco de la Torre, rubricó el acuerdo de colaboración con el que se establece el marco general en el que se van a realizar las acciones que se consideren oportunas en los campos científicos, técnicos y cultural para que el salmorejo cordobés pueda llegar a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. A la reunión que mantuvieron recientemente ambas partes, asistió, como miembro del consejo de administración de la Patronal Andaluza Hostelera, el presidente de HORECA Cádiz, Antonio de María.

El PP garantiza al sector el apoyo de la Junta a todas sus demandas

El PP de Cádiz mantuvo un encuentro con HORECA, al que asistieron su presidenta provincial, Ana Mestre; la candidata al Congreso, María José García Pelayo, y Antonio Sanz. La reunión se enmarcó dentro del diálogo y contacto que el Partido Popular mantiene, desde hace años, con el sector para tomar el pulso directo a una de las actividades económicas más importantes de la provincia. El PP atendió sus demandas, ahora más que nunca, ofreciendo soluciones desde el Gobierno de la Junta, según explicó Mestre a los hosteleros,. que estuvieron representados por su presidente, Antonio de María, y una representación de su Consejo de Administración.

La presidenta de PP ha reconocido los buenos datos de ocupación registrados en la provincia el pasado verano, indicando que, aunque aún queda mucho por hacer, estos "refrendan la acción del nuevo Gobierno que genera confianza y certidumbre entre los visitantes e inversiones". Ha destacado, asimismo, que Cadiz tiene un gran potencial gracias a su "autenticidad y diversidad" y reconoce el trabajo que los empresarios del sector "están haciendo desde la unidad para que nuestra provincia se fortalezca cada vez más en el ámbito turístico", a lo que ha añadido que desde el nuevo Gobierno andaluz se les va a dar todo el apoyo para alcanzar el objetivo común de un turismo estable y de calidad durante los 365 días del año.

Así,el Partido Popular se ha mostrado receptivo en relación a las demandas del sector para la reforma del decreto 155, de 2018, y dar así respuestas a una serie de reivindicaciones como la ubicación y tamaño de las terrazas o los conciertos en directo.

Además, Mestre ha puesto la atención en que el turismo "es un sector muy vulnerable, es muy sensible a la evolución de la economía" y en este sentido se ha referido a los indicadores que apuntan cada vez más a una nueva desaceleración económica, "el Gobierno de España ha estado demasiado tiempo en funciones y aunque que el tiempo perdido ya no se recupera, si podemos aún reaccionar para recuperar España" por lo que ha asegurado que ante esta situación "el Partido Popular es el único que cree y se compromete con medidas para los que generan empleo"

Los empresarios hosteleros exponen a Vox sus propuestas para combatir la estacionalidad

Dentro de la ronda de encuentros de la Patronal de la Hostelería con las fuerzas políticas de la Provincia, tuvo lugar un encuentro en la sede de HORECA entre representantes de Vox y de los hosteleros gaditanos.

Los empresarios han reclamado mejores infraestructuras para la provincia, una mayor oferta formativa que ayude a profesionalizar el sector y medidas para combatir la estacionalidad. Así se lo hizo llegar a la diputada andaluza de Vox, Ángela Mulas, y al diputado gaditano Agustín Rosety, el presidente de HORECA, Antonio de María.

Pepa Díaz recibe el premio ‘Gaditana del Año’ del Ateneo de Cádiz

El Ateneo Gaditano dio a conocer recientemente los ganadores de los ‘XX Premios Gaditanos del Año’, que otorga anualmente, en un acto que se celebró en el salón de actos del Colegio Oficial de Médicos de Cádiz. Entre los premios concedidos este año, destaca, por lo que respecta al mundo de la Hostelería, el recibidio por Josefa Díaz Delgado. En concreto, la propietaria del ‘Hotel Las Cortes’, de Cádiz, ha sido reconocida por su trayectoria en la defensa de los intereses empresariales de las mujeres y empresas turísticas y hosteleras en la provincia. Hotelera desde el año 1976, siendo este último el quinto hotel que ya ha montado, Pepa Díaz es consejera de la Asociación de Hoteles de HORECA, estando de enhorabuena en este 2019 que ahora finaliza porque también ha celebrado el 15 aniversario del ‘Hotel Las Cortes’.

Josefa Díaz también es presidenta, en España, de ‘Skal Internacional’, una entidad que agrupa a unos 15.000 profesionales en torno a 360 clubes de 85 países, y que está considerada como la asociación turística más antigua del mundo. Su principal objetivo consiste en maximizar las oportunidades de negocios en red y desarrollar una industria turística responsable.

Calendario días festivos 2020

1 Enero (Miércoles): Festividad de Año Nuevo
6 Enero (Lunes): Día de Reyes y Epifanía del Señor
28 Febrero (Viernes): Día de la Comunidad Andaluza
9 Abril (Jueves): Jueves Santo
10 Abril (Viernes): Viernes Santo
1 Mayo (Viernes): Fiesta del Trabajo
15 Agosto (Sábado) Asunción de la Virgen María
12 Octubre (Lunes) Fiesta Nacional y Virgen del Pilar
2 Noviembre (Lunes) Todos los Santos
7 Diciembre (Lunes) Día de la Constitución Española
8 Diciembre (Martes) La Inmaculada Concepción
25 Diciembre (Viernes) Natividad del Señor

*Hay que añadir 2 días de fiesta local

Antonio de María le tomó el puso a la Hostelería gaditana en el programa ‘Avanza’ de ‘8TV’

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos fue uno de los invitados al programa ‘Avanza’, de la televisión local jerezana ‘8TV’, en su difusión del pasado 11 de octubre, donde estuvo conversando con el periodista Esteban Fernández. Antonio de María hizo un repaso de la Hostelería de la provincia, asegurando que “en las últimas décadas, Cádiz ha dado un gigantesco salto, a nivel cuantitativo y cualitativo. Cuando en 1988 se inauguraron, en Jerez, los hoteles ‘Avenida’ y ‘Royal Sherry Park’ la provincia apenas existía para los políticos y los medios de comunicación. Y hemos pasado de las 8.500 camas, en la provincia, de hace unas décadas, a las 50.000 de ahora”.

Antonio de María y el periodista Esteban Fernández

También habló de temas tan candentes como la desestacionalización: “Es una guerra creada por los políticos porque cada temporada tiene su particularidad. Sí es cierto que al turismo le afecta todo y que hay potenciar las actividades durante todo el año para ser capaces de crear nuevas estaciones. También se tocaron temas tan actuales como el turismo de cruceros, el aeropuerto, las zambombas y la desaparición del peaje de la autopista, “que va a ser muy positiva para la provincia porque Cádiz es la playa natural de Sevilla y vendrán más sevillanos”.

La Sierra de Cádiz fue otro motivo de reflexión: “Es el complemento al turismo de playa y la gran joya de nuestra provincia. Se podrá decir que hay falta de alojamientos, pero eso redunda en una naturaleza que es una bendición del cielo y que la convierte en una oferta muy atractiva y específica para el visitante”.

ORGANISMO DE CONTROL AUTORIZADO

C/ Alcalá de los Gazules, 1 Bajo Ofic. 2
11011 Cádiz
Tfno.: 956.29.46.62.
Email: cadiz@ocasur.es - www.ocasur.es

CALENDARIO DE INSPECCIONES OBLIGATORIAS

TIPO DE INSTALACION		PERIODICIDAD
INSTALACIONES ELECTRICAS DE BAJA TENSION		Cada 5 años
ASCENSORES		Cada 2 años
INSTALACIONES CONTRAINCENDIOS (Locales con superficie construida > 500 m2) * Antigüedad a fecha 13/12/2017	- *Antigüedad >20 años Plazo máximo Dic. 18. - *Antigüedad entre 15 y 20 años – Dic.19. - *Antigüedad entre 10 y 15 años – Dic. 20. - *Resto instalaciones máximo a los 10 años desde su puesta en servicio.	Cada 10 años
CALDERINES DE AIRE COMPRIMIDO		Cada 3 años
CENTROS DE TRANSFORMACIÓN Y LINEAS		Cada 3 años
INSTALACIONES TERMICAS RITE (ENFRIADORAS Y CALDERAS)	Instalación completa	Cada 15 años
	Generador de frío POT>12 Kw.	Cada 5 años
	Generador de Calor Pot.>20 Kw.	Cada 2, 4 o 5 años (según combustible)

OCASUR es una ENTIDAD DE INSPECCION regida por la norma UNE-EN ISO/IEC 17020 que cuenta con un equipo de profesionales de consolidada experiencia técnica y una cultura orientada al cliente.

SOLICITE ASESORAMIENTO TÉCNICO SIN COMPROMISO.

CONSULTE NUESTRAS TARIFAS ESPECIALES PARA EMPRESAS ASOCIADAS A HORECA

Positiva jornada de trabajo en la XIX Asamblea de la Asociación de Hoteles

Hubo un merecido homenaje a Santiago Cobo y el presidente Stefaan de Clerck ofreció un amplio y detallado informe

En la Bodega San José, sita en El Puerto de Santa María, fse celebró la vigesimo novena Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA, que estuvo presidida por su presidente Stefaan de Clerck, y con la presencia de Antonio de María, presidente de la patronal. Precisamente éste fue quien abrió la Asamblea destacando la numerosa presencia de hoteleros y dando primeros datos de la marcha del sector en la provincia y pasando la palabra de De Clerck, cuya larga exposición queda plasmada en las siguientes páginas, ya que hizo una extensa valoración de distintas cuestiones que afectan a los hoteleros.

El presidente de la Asociación Provincial de Hoteles centró sus primeras palabras en la persona de Santiago Cobo Cobo, que se encontraba en primera fila, junto a Jan de Clerck. Precisamente a Santiago Cobo, al finalizar la asamblea, se le rindió un merecido homenaje, en reconocimiento a toda una vida de esfuerzo y dedicación, habiendo contribuido de manera muy importante y decisiva al despegue turístico de la provincia.

Semblanza de Santiago Cobo

"Permítanme en reconocimiento a Santiago y por su labor tan importante en la industria del Turismo, que haga una breve narración sobre su biografía. Santiago Cobo Cobo, con raíces cántabras, nació en Madrid y vive en El Puerto de Santa María desde 1981 cuando vino a gestionar el 'Hotel Puerto Bahía'. Posteriormente desde 1988 desde la Compañía Turística Santa María, de la que es consejero, gestionó el 'Hotel Santa María' y el 'Hotel & Spa Los Jándalos' de El Puerto junto con el espacio 'Bodegas San José'. También gestionó la hostelería del 'Casino Bahía de Cádiz' y con posterioridad, el 'Hotel de Puerto Sherry'.

Santiago Cobo agradece la distinción, en presencia de Antonio de María, Miguel Rodríguez, el alcalde Germán Beardo y Javier Sánchez

Santiago Cobo ha sido miembro del Consejo Empresarial de Turismo de Andalucía, vocal del Consejo Promotor de Turismo del Ministerio de Economía y Hacienda, Presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía en la provincia de Cádiz y miembro del Comité Ejecutivo de los empresarios de Andalucía y de la Junta Directiva de la CEOE. Fue también el primer presidente

• Autoridades, empresarios y directores de hoteles asistieron al almuerzo de hermandad en la 'Bodega San José'

del Centro Europeo de Empresas e Innovación (CEEI) Bahía de Cádiz. En 2002 fue nombrado miembro del Consejo de Administración de Gas Natural, puesto que ocupó hasta 2015. Santiago Cobo es diplomado en Alta Dirección de Empresas por el Instituto Internacional San Telmo de Sevilla, es presidente de la sociedad de inversiones 'Donald Inversiones', está casado y tiene un hijo.

Antonio de María glosó la figura de Santiago Cobo, igual que Stefaan de Clerck, mientras el homenajeado recibió una placa y su esposa, Teófila Martínez, un ramo de flores. Cobo Cobo, muy emocionado, agradeció el homenaje y tuvo palabras muy cariñosas, valorando además el buen trabajo que está realizando la Asociación de Hoteles, así como la Patronal HORECA.

Seguidamente al almuerzo de hermandad que se celebró en la misma bodega se incorporaron Javier Sánchez, presidente de la Confederación de Empresarios de Cádiz, Miguel Rodríguez, delegado provincial de Turismo, así como Germán Beardo , alcalde de El Puerto, y Juan Antonio Martínez, concejal delegado de Turismo del Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.

Teófila Martínez recibió un ramo de flores

Antonio de María, con diversas autoridades

El presidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas, ojeando un ejemplar de 'Recursos Turísticos' de Línea 6 Eme

Antonio de María, Miguel Rodríguez, Germán Beardo, Teófila Martínez, Santiago Cobo, Javier Sánchez y Stefaan de Clerck

“Las principales cadenas hoteleras están en nuestra provincia”

El presidente de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA, Stafaan de Clerck, agradeció la asistencia de todos, dando la bienvenida a los veteranos y a los que asistían por primera vez. Asimismo dio las gracias a Santiago Cobo Cobo por acoger a esta XIX Asamblea, en las magníficas instalaciones de la Bodeja de San José, en El Puerto de Santa María. Tras unas palabras de reconocimiento a la figura y trayectoria de Santiago Cobo, coo ofrecen en anteriores páginas, ofreció un amplaiio discurso que ofrecen prácticamente en su totalidada, dada la importancia de los temas tratados.

La gerente de HORECA, Mari Paz Núñez, y los presidentes Stefaan de Clerck y Antonio de María, en la mesa presidencial

“Como todos aquí presentes sabéis, somos un sector que en la provincia supera las 40.000 plazas disponibles, con representación en su planta hotelera de las principales cadenas hoteleras y en la que más de la mitad son hoteles de cuatro y cinco estrellas. Me gustaría comenzar haciendo un balance del año y un resumen de las ocupaciones que hemos registrados en diferentes momentos como son la Semana Santa, Campeonato De España de Motociclismo y el verano…”

“A nivel general y según nos dice el (INE) Instituto Nacional de Estadística, indica que en el acumulado de enero a septiembre de este año, los viajeros han aumentado un 6,4%, impulsado por el crecimiento del turismo nacional en un 9% respecto al mismo periodo del año pasado. Crecimiento que también se registró en cuanto al número de pernoctaciones en un 4,41%. En octubre ha bajado la ocupación con respecto al año pasado sobre todo debido a la quiebra de Thomas Cook”.

GENERADOR DE EMPLEO

“Somos un sector generador de empleo, en este sentido en lo que se refiere a empleos directos contamos con una media de 6.259 personas trabajando en los hoteles de la provincia en lo que llevamos de año, lo que supone un 1,71% más que el año pasado. También hay que decir y desdecir a los periodistas que dicen que nuestro sector tanto de hoteles como de hostelería es un sector precario en cuanto a empleo se refiere… ”

“Aquí tengo un informe de la CEHAT Titulado (El empleo en el sector turístico español) donde especifica el nivel salarialL con respecto a Europa. En líneas generales, España está por encima de la media europea en cuento a camareros, cocineros y ayudantes de cocina y también en cuanto a las camareras de piso se refiere las llamadas Kellys...”

Realizando un balance de este año es de destacar las ocupaciones registradas, sobre todo en épocas claves como son Semana Santa, Campeonato de España de Motociclismo y verano

La tendencia siempre nos marca que es mejor para la ocupación hotelera, que la Semana Santa sea en abril. Este próximo año 2020, el Jueves Santo cae en el 9 de abril y si el tiempo acompaña será tan bueno o eso espero que la de este año 2019, ya que la ocupación hotelera creció un 5% con respecto al mismo periodo del año pasado.

MOTOS Y CIRCUITO DE JEREZ

En cuanto al Circuito de Jerez este año ha vuelto a rondar los 270 días de ocupación, en el que cabe destacar el Gran Premio de España de MotoGP, en el que el circuito volvió a batir récord de ocupación. Como eventos importantes también se han realizado Campeonato del Mundo de Superbikes, la FIM de Repsol, Lamera Cup y la Final del súper trofeo Lamborghini. Para 2020 se cae el evento de Lamborghini pero tendremos la Copa Porsche.

Ha sido importante que este año el Campeonato de Motos no coincidiese en fechas con la Feria de Jerez, algo que pasó en 2018. Este año la provincia de Cádiz superó el 96% de ocupación hotelera de media durante el fin de semana del Gran Premio de España de Motociclismo celebrado en Jerez

Sanlúcar de Barrameda alcanzó el 100% de ocupación, seguido de Jerez, que lo rozó con un 99,47%. Por su parte, Arcos y Cádiz superaron el 98%. Igualmente, por encima del 90% estuvieron Conil, San Fernando Chiclana y El Puerto de Santa María.

OCUPACIÓN EN VERANO

Ya lo decíamos y según me marcan los datos, el verano y el cómputo general ha estado por encima del 2018 y por debajo de ese gran año que fue 2017. Pero en definitiva podemos decir que ha sido un buen año en cuento a ocupación se refiere. El turismo nacional ha respondido muy bién, Rota lideró la ocupación del mes de julio con un 96,72%, seguido de Tarifa con un 95,79% y Algeciras 95,51%. Muy de cerca le siguen Conil y Chiclana, con un 94,87% y 94,72%, de ocupación respectivamente.

Todos los municipios contabilizados en esta estadística excepto cuatro (Jerez, San Fernando, La Línea y Arcos) superan el 90% de ocupación en la primera quincena de agosto de este año. En porcentajes, Jerez presentó un 86,43% de ocupación, seguido por San Fernando (86,19%) y La Línea (81,09%). Arcos de la Frontera no logró superar la barrera del 70%.

En definitiva los municipios de interior se siguen comportando muy bien en el verano y promocionando estupendamente como destino a 15/20 minutos de las mejores playas. Conil, Zahara de los Atunes, Chiclana y Rota registraron una mayor ocupación durante el pasado mes de agosto, todos sobrepasando el 95% por tanto podríamos decir un lleno técnico (con un 96%, 95,32%, 95,61% y 95,10% respectivamente).

CAMPAÑAS DE PRENSA

Todo ello y a pesar que la temporada comenzó tarde y mal como consecuencia del mal tiempo y de las noticias

negativas que durante este verano han ido apareciendo en prensa de una forma más o menos alarmista y que inciden directamente en nuestro sector, (cierre playa Fuentebravía por presencia de bacteria ecoli, carabela portuguesa, algas asiática invasora, etc…) y que crean alarma donde no lo hay.

Debemos tener mucho cuidado con lo que se dice en prensa, por mi parte con respecto a noticias que salían continuamente en prensa, mandé un escrito muy serio a varios directores de periódicos comentándoles que no era la manera de comunicar estos asuntos, sobre todo y debido a que eran portadas de periódicos tratando el asunto con un alarmismo innecesario, les comenté que todos debíamos luchar en pro de conseguir dar una

“El anuncio de Lufthansa de ruta con Munich incrementará el número de vuelos de Alemania”

buena imagen de nuestras playas y provincia, que entendíamos que su labor es la de informar, pero que hay muchas formas de hacerlo y ésa no era la que creo que debían utilizar. Les dije que muchos me habían llamado para comentarme esa mala prensa hacia nuestra provincia y que se pensarían en un futuro apoyar o hacer publicidad en los medios. Ahí lo dejo la verdad se asustaron un poco.

AEROPUERTO DE JEREZ

Destacar del aeropuerto la última notica de que Iberia deja de operar en Jerez y deja la operativa a Air Nostrum. Antonio de Maria ha estado en reuniones con Iberia y se ha solicitado que al menos operen el primer y el último vuelo del día ya que esos son los que tienen mayor ocupación. Como todos sabéis Air Nostrum opera aviones de menor capacidad.

En relación con los datos estadísticos de lo que llevamos de año, entre enero y octubre de 2019 han pasado un total de 1.025.126 pasajeros (1.019.759, en 2018, llegadas+salidas), lo que representa que se mantienen los valores de las mismas fechas de 2018. De los 1.021.440 pasajeros comerciales registrados, 498.681 viajaron desde o hacia territorio nacional (471.646 en 2018) casi 30.000 más este en comparación con el año pasado. Mientras que 522.759 lo hicieron con el extranjero (543.105, en 2018). Es decir 20.000 menos que el año pasado sobre todo por la crisis de Thomas Cook.

Nuevas rutas y/o aerolíneas en 2019

Durante 2019 comenzaron a operarse las siguientes rutas y/o aerolíneas:

Ruta Jerez – Londres: La aerolínea británica Easyjet operó durante la temporada de verano 2019 con tres vuelos semanales.

Ruta Jerez – Manchester: La aerolínea británica Easyjet operó durante la temporada de verano 2019 con tres vuelos semanales.

Previsiones temporada de invierno

En relación a la temporada de invierno W19 (desde noviembre 2019 hasta marzo 2020), las compañías aéreas han ofertado cerca de 350.440 asientos (incluye salidas y llegadas, 400.200 en 2018)., es decir 50.000 menos para el 2020 con respecto a este año en curso. La cifra de plazas asignadas a conexiones con destinos nacionales se mantiene en 275.500 (por 280.000 en 2018).

En el caso de los destinos internacionales, los asientos suman más de 74.900 (120.200 en 2018). El 21% de la oferta de asientos es para cubrir la demanda del tráfico internacional. En términos absolutos, los mercados foráneos con mayor provisión de asientos son Alemania (46.700) preocupante caída a la mitad (más de 100.000 2018) y Reino Unido (25.758) (17.000 año 2018). Por ritmo de incremento, destaca el segundo de ellos (un 51.4% más de plazas). Hasta el mes de marzo las compañías aéreas mantendrán conexiones con 14 destinos, cuatro nacionales y diez internacionales:

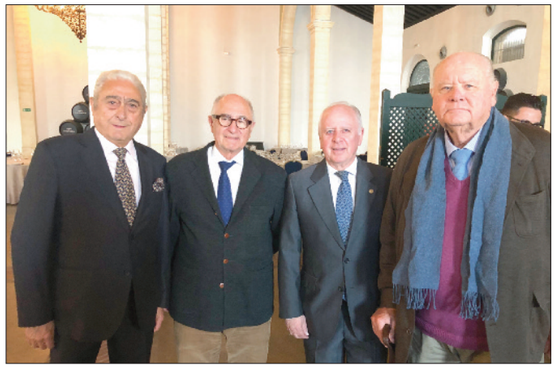
Todos estos datos se desprenden de la programación de asientos y movimientos facilitados por las compañías aéreas, que siempre podrá estar sujeta a cambios de última hora por parte de éstas. Dicha programación responde a las peticiones realizadas por las aerolíneas para operar en los aeropuertos y al número de asientos que

Stefaan de Clerck, durante la lectura del informe presidencial

ofrecen a los pasajeros en estos vuelos. Se trata, por tanto, de oferta de vuelos y asientos, no de datos reales de tráfico -éstos no se obtienen hasta que los vuelos son operados y se conoce su ocupación.

De cara a la temporada de verano 2020 (abril a octubre de 2020), la programación de vuelos puede sufrir modificaciones por parte de las aerolíneas, pero si es destacable el reciente anuncio por parte de Lufthansa de comenzar una nueva ruta con el aeropuerto de Munich, esperemos que este destino haga incrementar el número de vuelos y asientos de Alemania.

Mamen López (Hotel Salymar), José María Godínez (Los Cántaros) y Alejandra Valencia (Hotel Campomar)



Sebastián Martínez, Santiago Cobo, Gonzalo Galera y Jan de Clerck

Quiero agradecer una año más a Iván Rodríguez, director del aeropuerto de Jerez por su buena gestión y por facilitarnos los datos sobre la evolución del mismo.

EL TREN

Destacar la importancia de contar con una buena comunicación ferroviaria. Reivindicar el Corredor Mediterráneo que supondrá la culminación de la infraestructura ferroviaria, para personas y mercancías, y que unirá a las comunidades mediterráneas españolas entre sí y con Europa, con el fin de poder viajar en la mitad de tiempo.

La principal operadora ferroviaria de España, Renfe, ha dicho adios a su monopolio ya que Adif elegirá a las empresas que entrarán a competir con ella en el transporte de pasajeros en AVE. Y es que en diciembre de 2020 tendrá lugar finalmente la liberalización de la alta velocidad. En este contexto, Renfe ha apostado por el AV City, su modelo de tren ‘low cost’ que, sin embargo, no para de recibir críticas entre los usuarios.

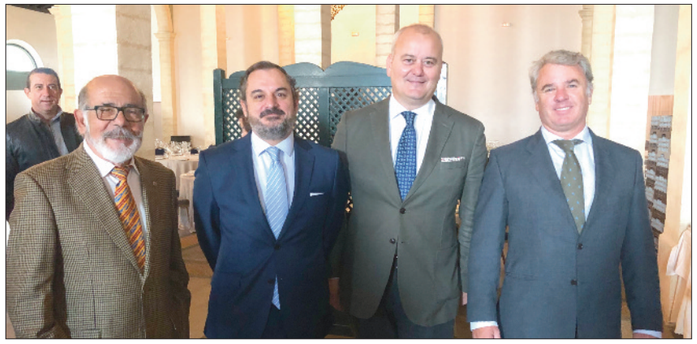
Parece ser que el AV City conecta con Sevilla, Málaga, Valencia o Zaragoza y según comentan la velocidad y sus servicios son menores que los ofrecido por AVE, sus trenes no van a 300 km/h, sino a máximo de 200 y no tienen cafetería, además de que los precios no varían tanto. Pero mi opinión personal es que la liberalización mejora el servicio y la competencia., por tanto es bueno para los consumidores.

Como dato negativo, las continuas averías que ha venido sufriendo el tren Madrid-Algeciras, siendo necesario que se mejoren las conexiones ferroviarias y que se ejecute la obra prevista en el corredor Algeciras-Bobadilla.

CRUCEROS

Por segundo año consecutivo, el Puerto de Cádiz va a conseguir sobrepasar la barrera de las 300 escalas de cruceros, cifra que alcanzó por primera vez en 2018. El posicionamiento de Cádiz en el sector del Turismo de este tipo de embarcaciones sigue creciendo año tras año y estas cifras confirman que el hito de la pasada temporada no fue casualidad. Se va a registrar un importante incremento de pasajeros con respecto al año pasado.

• “El volumen de negocio de las agencias de viajes minoristas y turoperadores creció con fuerza, pese a la ralentización del consumo, debido a la gran incertidumbre económica”



Juan Vallejo (Hotel Serit), Mateo Mejías y Javier Solano (Hotel Campomar), y Juan Sañudo (Hotel Jerez)

En principio, según los datos facilitados por la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz (APBC) hasta el 30 de septiembre, en 2019 se ha incrementado el número de pasajeros en más de 30.000. Se va a producir también un incremento de los buques de lujo, apostado por fomentar la llegada de embarcaciones de ‘alto standing’, con un perfil de pasajero de mayor poder adquisitivo. Añadir igualmente que el Puerto de Cádiz es un destino emergente para el arreglo, construcción y puesta en marcha de grandes cruceros.

AGENCIAS DE VIAJES

El volumen de negocio de agencias de viajes minoristas y turoperadores crece con fuerza en 2019 a pesar de la ralentización del consumo provocada por la incertidumbre económica. Según los últimos datos difundidos por el Instituto Nacional de Estadística (INE), la facturación de estas empresas experimenta un incremento interanual del 5,7% en los nueve primeros meses del año.

A pesar de ello hemos tenido la mala noticia este año en concreto el 23 de septiembre con la quiebra de Thomas Cook, lo que ha llevado a que el mercado de las agencias de viajes se estén produciendo muchos movimientos y que esperamos que la tendencia siga sobre todo por el vacío que ha dejado Thomas Cook y las oportunidad de negocio. Apenas un mes después de haber vendido Air Europa a Iberia, Globalia ha cerrado un acuerdo con Grupo Barceló, para fusionar sus negocios de agencias de viajes, creando así un gigante del Turismo que tendrán en común más de 1.500 agencias de viajes.

THOMAS COOK

Hemos tenido varias reuniones este año en referencia a la CEHAT. En Madrid hubo, en julio, un pleno en el que se trató la previsión de la temporada de verano y se comentó que a nivel general seria “desigualmente suave” con caída de vuelos en Canarias y Baleares. No estuvieron muy acertados al decir que Thomas Cook había. Ya se sabe lo que realmente pasó por lo que no estuvieron muy acertados visto lo visto..

Como todo sabéis desde la quiebra de Thomas Cook hemos estado recibiendo información por parte de CEHAT para saber cómo actuar frente a la suspensión de pagos. Lo último que sabemos es que KPMG está con la operativa de negociar la deuda, además Tourism and Law, que son los servicios jurídicos de CEHAT, también se comprometen a ayudar -lógicamente cobrando- para asesor a las empresas que tengan deudas con Thomas Cook.

Miguel Ángel Mayol (Hotel Valentín), Belén Maraver (Hotel Ilunión Tartessus) y Pepe Ruiz (Hipotels)

Josefa Díaz (Hotel Las Cortes), Emilio Villorio (Albiana Alcaidesa), Mari Carmen Villegas (Hotel Playa Victoria) y Natalia Aguilera (Las Cortes)

• “El Consejo de Ministros aprobó una serie de medidas urgentes para paliar los efectos de la insolvencia de Thomas Cook y poder fortalecer, de este modo, el sector turístico español”

De momento lo que sabemos que ya se han designado a los administradores concursales de las distintas empresas que conforman Thomas Cook que, como sabéis, estaban en estructuradas en varias empresas diferentes. Leo literalmente lo que dicen en el escrito: “Los establecimientos hoteleros que tengan deudas pendientes con estas sociedades deberán contar con las facturas, bonos que justifiquen el servicio y contratos con las mismas en prueba de su relación comercial para la comunicación del crédito. Las comunicaciones podrán hacerse por vía electrónica a través de la web que tiene habilitado el despacho ‘Hermann Wienberg Wilhelm’.

Por otro lado, los administradores también han informado que los deudores serán contactados por ellos, enviando una carta para que procedan a realizar la comunicación; en ella se explicará el procedimiento a seguir y un PIN identificativo para hacerlo vía web. Es decir, hasta que el establecimiento hotelero en cuestión no reciba dicho PIN no se podrá realizar la comunicación electrónica de los créditos. Es decir que una vez recibamos la comunicación por parte de Thomas Cook nos darán un código para poder entrar en la web y colgar en ella las facturas pendientes de cobrar para así tener ellos constancia de lo que se nos deben y entiendo que después pasaremos a la cola para cobrar como en todos los concursos de acreedores…

Por otro lado, el Consejo de Ministros del pasado 11 de octubre aprobó medidas urgentes para paliar los efectos de la insolvencia de Thomas Cook y fortalecer el sector turístico español. Al principio estaban previstas solo para las islas, pero en vistas de la llamada de atención por parte de las asociaciones y resto de provincias afectadas atenderán a todas las comunidades autónomas. Las medidas serán en materia de empleo, Seguridad Social y apoyo financiero.

Por otra parte, en CEHAT este año se ha hablado mucho del IMSERSO y de trabajar sobre un posible nuevo diseño del programa.

VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO

Desde siempre hemos insistido que el alquiler de viviendas es una actividad económica y por tanto debe estar ligada a los parámetros de lo que supone y como puede ser la obligatoriedad de presentar factura. Sobre este asunto ya varias Comunidades están tomando cartas en el asunto, así desde el Gobierno de la Comunidad de Madrid se va arenovar la normativa municipal de pisos turísti-

Participación

Fueron muchos los directores y propietarios de Hoteles los que asistieron a la Asamblea y estuvieron muy atentos al discurso del presidente Stefaan de Clerck.

En esta foto están César Gómez (Montecastillo), Almudena Moreno (Duque de Medinaceli), Salvador Sibajas (Bodegas Tío Pepe), Rebeca Micó (Hotel ‘Bodega Tío Pepe’), Rafael Nieto (Ibis, de Jerez), Sophie de Clerck, (Grupo HACE) y Juan Sañudo (Hotel Jerez).

DATOS AIRBNB 2019

POBLACIÓN	% OCUPACION	ADR	ALOJAMIENTOS ACTIVOS	VIVIENDA ENTERA	HABITACIÓN	CRECIMIENTO ANUAL
Jerez de la Fra.	48%	66,00€	651	86%	14%	-6%
Cádiz	68%	89,00€	1319	86%	14%	22%
Chiclana	53%	111,00€	1079	95%	5%	21%
Conil	54%	95,00€	2074	97%	3%	19%
Tarifa	53%	100,00€	1710	91%	9%	14%
Rota	50%	91,00€	328	95%	5%	16%
Chipiona	50%	88,00€	195	96%	4%	16%
Sanlucar	40%	86,00€	374	92%	8%	14%
El Puerto de Sta Mª	43%	92,00€	660	91%	9%	9%
Barbate	52%	91,00€	661	95%	5%	10%
Vejer	48%	80,00€	799	94%	6%	13%
Arcos de la Fra.	39%	88,00€	201	85%	5%	18%

“Luchamos por denunciar y reglamentar las VUT”

cos que sustituirá a la de la anterior alcaldesa, Manuela Carmena, para regular estas viviendas como actividad terciaria. La nueva normativa pasará por ‘el reconocimiento’ de las viviendas de uso turístico (VUT) como un uso terciario y no como una actividad gratuita, ni como una economía colaborativa, ya que es obvio que es una fuente de ingresos muy importante para los propietarios.

Seguimos en la lucha para denunciar y reglamentar de forma más seria a la VUT, ya que entendemos que hacen una competencia desleal con respecto a los establecimientos reglados como lo hoteles,, hostales apartamentos turísticos, etc… Al igual que decimos que faltan inspectores de Turismo, no para que nos machaquen a nosotros sino al menos para inspeccionar a las viviendas que se anuncian sin estar dadas de alta, como a las que están dadas de alta, pero que incumplen el reglamento que ya de por si es de risa si lo comparamos con el nuestro.

Stefaan de Clerck pronunció un discurso interesante y muy documentado

Los datos que hemos podido sacar de AIRBNB son los siguientes **(VER CUADRO ADJUNTO)**

En materia de VUT comentan que en Estados Unidos se están empezando a comercializar y vender habitaciones de hotel, a través de plataformas de Airbnb. También que Airbnb ha emitido una nota donde se compromete a cumplir con las exigencias de la Comisión, de las autoridades competentes en materia de consumo de Unión Europea.

Los mayores cambios realizados por parte de AIRBNB son los siguientes:

-Cuando se busca un alojamiento, los consumidores pueden ver el precio total, incluyendo todos los cargos obligatorios y tasas (tasa de servicio, cargos por limpieza) e impuestos locales.

-Airbnb debe distinguir si el alojamiento ofrecido está hecho por un particular o por un profesional.

-Airbnb acepta que las reclamaciones se podrán hacer en el país de residencia de los usuarios, así como pedir reclamaciones por daños y posibilidad de cancelar contratos.

La plataforma AIRBNB se ha comprometido a introducir estos cambios que ayudan a la transparencia y si vemos que no es cierto debemos denunciarlo a las autoridades competentes.

SENTENCIA DEL TS DEL PAÍS VASCO

Otra noticia a de interés es la sentencia del Tribunal superior de Justicia del País Vasco donde le da la razón al Ayuntamiento en las limitaciones impuestas a los pisos turísticos y donde determina que limitar a las VUT ayuda a la ordenación urbanística y a la protección del derecho a la vivienda y del entorno humano, en concreto la restricción de poder ubicarse únicamente en las primeras plantas de los edificios residenciales, salvo que tengan acceso independiente a la calle, o la exigencia de autorización y registro.

Y en cuanto a la formación se está trabajando en el algo que Antonio de Maria lleva muchos años solicitando la Tarjeta Profesional de Hostelería, que tiene por objeto definir las competencias necesarias para desempeñar cada uno de los puestos de trabajo del sector y así cada profesional podrá promover su carrera. En esa tarjeta aparecerán los cursos realizados y su desempeño como profesional que su vez le ayudara a definir lo que ganara según su profesionalidad y empleabilidad.

Manolo y José Antonio Catalán, y José Luis Martele (Gran Hotel 'Ciudad del Sur')

En diciembre tendremos otro pleno del CEHAT en Madrid donde uno de los asuntos más importantes en el orden del día es la elección del nuevo presidente, ya que Juan Molas deja su cargo después de 12 años, y de momento parece que solo hay un candidato: Jorge Marichal, de Tenerife…

En cuanto a la FAHAT nos hemos reunido dos veces este año una en Sevilla y otra en Antequera, y tambien hubo elecciones saliendo Luis Callejón de Málaga como nuevo presidente de FAHAT; como vicepresidente 1º, Juan Zapata de Huelva, y vicepresidente 2º, Manuel Cornax, de Sevilla.

DESTINO TURÍSTICO INTELIGENTE

Otro asunto de interés es que Huelva está haciendo la prueba para una auditoria sobre Smart Hoteles o destino turístico inteligente. Hoy por hoy, Benidorm es el único destino turístico inteligente en España y se trata de ser un destino donde el Big Data sea el factor principal y consta de agrupar todos los datos que generamos, tanto hoteles como Administración. Es en un solo sistema para sí poder saber cómo se mueven nuestros clientes en la ciudad, de dónde vienen, cuántas nacionalidades nos visitan, su movilidad en la ciudad...

En definitiva, un volcado de datos brutal que ayude a las empresas y administraciones a tomar decisiones correctas a la hora de invertir en promoción o de hacer cualquier actuación concreta de incentivo turísticos. Estamos hablando con la Consejería de Turismo para que este proyecto se pueda incorporar a cada una de las provincias andaluzas….

NOTICIAS DE INTERÉS EN LA PROVINCIA...

• La provincia de Cádiz está de moda y es habitual que se la nombre en algún reportaje de medios de comunicación, de gran relevancia nacional e internacional, ya sea en prensa, radio o TV,.

• Cadiz está entre los treinta mejores destinos para visitar en 2020, según Lonely Planet. La provincia de Cadiz es el único lugar de España que sugiere esta prestigiosa Guía de Viajes. Una gran noticia sin duda.

• "Una gran noticia para el sector es, sin duda, que la provincia de Cádiz es el único lugar de toda España que sugiere la prestigiosa guía de viajes 'Lonely Planet como destino turístico"

• La anulación del PGOU de El Puerto de Santa Maria, en estos momentos se encuentra en el Supremo y veremos el tiempo que tarda en sacarse adelante. Esto es negativo debido a que paraliza inversiones de importancia en E Puerto como es la del Club Med, con una inversión aproximada de 80 millones de euros.

• Otra noticia que se publicaba hace poco era que 'Jerez aspira a cerrar 2019 con un récord de pernoctaciones en hoteles'. Según el INE, Jerez ha atendido más de medio millón de pernoctaciones a finales de septiembre con dos y tres noches de media. Siendo la media por mes de 57.437 pernoctaciones, es decir al día alojadas unas 2.000 día.

Cabe destacar en Jerez este mes con la celebración de las zambombas una buena ocupación prevista que, año a año, va creciendo y se va haciendo más referencia a las zambombas, buenas noticias. También ayudan a conseguir esos resultados, las Fiestas de la Vendimia, que siguen enfocadas a una apuesta importante por el centro histórico.

• Se comenta que este año o al principio del próximo se va a hacer un reconocimiento a la ciudad de Sanlúcar y a un sector como es la industria del vinagre y también se hará por una persona del sector. Es una apuesta por hacer provincia.

• "Cabe destacar en Jerez la celebración de las zambombas durante el mes de diciembre, lo que genera una gran ocupación hotelera que, además, año a año, continúa creciendo"

• Se ha demostrado que el cine es el mayor generador de Turismo, habiéndose convertido la serie 'The Crown', en un punto de inflexión en el tema, reposicionando a Jerez como ciudad de cine en Andalucía. La película 'El verano que vivimos' y la serie 'La Templanza' son buenas referencias.

• 'El barómetro Exceltur vuelve a colocar a Chiclana a la cabeza del Turismo'. Según el estudio sobre rentabilidad y empleo, Chiclana logra el tercer puesto de destinos turísticos españoles, volviendo a convertirse en un referente del sector en nuestro país y como destino vacacional, al mantenerse entre los tres primeros, tras Ibiza y Marbella. En cuanto al ingreso medio por habitación disponible durante el pasado verano (de junio a septiembre) se cifra en un total de 150,7 euros, casi 60 euros más que la media nacional, que se situó en 91,4 euros. Además, respecto a veranos anteriores, indicar que el ingreso medio por habitación en Chiclana fue de 6 euros más respecto al verano de 2018 y de 24 euros más respecto a los del verano de 2017.

• En definitiva estamos de moda. Más de dos millones de turistas (2.091.924) visitaron la provincia de Cádiz en el tercer trimestre de 2019, siendo la segunda provincia más visitada por detrás de Málaga. Además, la valoración general que dieron los visitantes a los servicios que ofrece la provincia gaditana alcanzó el 8,4 de media.

Pedro Pontiga Campos (Barceló Costa Ballena), junto a José Mª Godínez (Hotel Los Cántaros)

José Piñeiro y Natalia Botaro (Hotel Alquimia)

Javier Sánchez Rojas, Santiago Cobo y Antonio Gamero

Natalia Aguilera, Pepa Díaz, y Manolo y Juan Antonio Catalán, con otras dos compañeras del sector

• No obstante no debemos de perder de vista los destinos emergentes aunque, según noticias de Exceltur, la recuperación de Túnez, Egipto y Turquía, no avanza tan rápidamente como desearían en estos países. Según apunta la firma de estudios de mercado Mabrian Technologies, 'tras los atentados ocurridos en Túnez a finales de junio, la caída en percepción de seguridad y en la demanda se ha extendido también a otros destinos turísticos musulmanes'.

• Gran importancia juega también la estabilidad política del país, poder contar con un Gobierno estable y con unas políticas económicas, de exterior, empleo, etc… Todo en orden tiene que favorecer al que es hoy uno de los principales motores de la economía española, el Turismo, así como la confianza del visitante en nuestro país.

• Sigue existiendo gran incertidumbre con respecto al Brexit, aun cuando en menos medida nos afecta a nosotros por ser un destino sobre todo alemán y nacional. Pero las ultimas noticias que tuvimos Londres, en la World Travel Market, es que parece que existe intereses en nuestra provincia como destino de golf y cicloturismo, donde creo que tenemos un especial potencial con respecto a otras provincias de Andalucía y España. Que sepamos el mercado inglés, nórdico y belga muestran gran interés en cuanto cicloturismo se refiere.

'CÁDIZ, DOS MARES'

• Somos una provincia que, pese a contar con un gran desarrollo turístico, tambien cuenta con un gran potencial, de la que continuamente se van descubriendo nuevas oportunidades y negocios. Así, junto con nuestro principal bastión como es el turismo de sol y playa, vamos ampliando, año tras año, nuestra oferta, Turismo rural, Turismo del vino, Turismo industrial, Turismo gastronómico, Turismo de naturaleza, no en vano nos encontramos en la confluencia del Océano Atlántico y el Mar Mediterráneo, 'Cádiz, dos mares', sin dejar pasar uno de los sectores más hasta la fecha más olvidados, y es que Cádiz es una de las provincias con mayor riqueza arqueológica.

Quiero destacar en cuento a 'Cadiz, dos mares' que seguimos trabajando y desarrollando ante nuestros políticos la importancia de tener una marca en común que nos una a la provincia de Cadiz. Tanto mi padre como todos (Cámara de Comercio, Confederación de Empresarios, HORECA y demás entes están apoyando la idea de 'Cadiz, dos mares' y esperemos que algún día nuestros queridos administradores se den cuenta de la potencia que tiene la marca para situar a nuestra provincia dentro del mapa turístico internacional.

Jan de Clerck, gran impulsor de 'Cádiz, dos mares', junto a Santiago Cobo

A la Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA y al almuerzo de hermandad asistieron numerosos profesionales del sector

• Destacar también el turismo gastronómico y dar la enhorabuena a los establecimientos que este año han conseguido estrella Michelín o están dentro de la guía como restaurantes Michelin 2020, un total de 31 restaurantes. (Aponiente de El Puerto, con tres estrellas, Alevante de Chiclana, LU Cocina y Alma y Mantúa, de Jerez, con una)

• Hemos de seguir insistiendo en deslegislar. Contamos con más de 250 normativas diferentes que nos afectan. Necesitamos igualmente una mayor celeridad por parte de las administraciones, presa en gran parte de la burocracia, sinónimo en su mayoría de ralentización y pérdida de proyectos, así como de la extrema rigidez de alguna de las normas que nos afectan, para que no se entorpezca no ya la actividad de nuestros establecimientos sino el desarrollo de nuevos proyectos: Seguimos inmersos en una ingente cantidad de nuevas normas.

• "Somos una provincia que, pese a contar con un gran desarrollo turístico, también cuenta con un gran potencial y de la que continuamente se descubren nuevas oportunidades"

CALENDARIO DE FERIAS

• En la Mesa del Turismo de Jerez, celebrada el 21 de noviembre, se trataron las fechas de interés y aprovecho para comentarlas:

FITUR, del 23 al 27 de enero, ITB del 4 al 8 de marzo. Carnavales 23 de febrero en Cádiz. Día de Andalucía 28 de febrero, que este año cae en viernes y además es 2020 año bisiesto, por tanto tendremos un día más en la cuenta de resultados. Semana Santa, del 5 a 12 de abril siendo el 9 y 10 Jueves y Viernes Santo, respectivamente. El próximo 1 de Mayo, día del trabajador, cae en viernes; por tanto puede ser un puente muy importante en toda la provincia sobre todo debido al Campeonato de España de Motos en Jerez, en ese fin de semana.

La Feria de Sevilla del 26 de abril al 3 de mayo. La celebración del Gran Premio de Motociclismo el 1, 2 y 3 de mayo. La Feria de Jerez del 9 al 16 de mayo. Se mantiene el formato de duración de sábado a sábado y con el lunes de feria como día festivo local.

El Rocío del 31 de mayo al 1 de junio. El 12 de octubre día de la Hispanidad Fiesta Nacional de España cae en lunes, bueno pues otro puente. El 6 de diciembre del próximo año cae en domingo, por tanto el día festivo se pasa al lunes y el martes 8 es el día de la Inmaculada; un puente muy largo.

En líneas generales puede ser un buen año tenemos un día más y varios puentes para que vengan a visitarnos. Esperemos que el tiempo acompañe para esos fines de semana.

NORMATIVAS

- Se ha continuado este año 2019 con las bonificaciones de los fijos discontinuos. La bonificación del 50% de las cuotas empresariales por contingencias comunes de las empresas del sector de Turismo, así como los de Comercio y Hostelería, que generen actividad productiva en los meses de febrero, marzo y noviembre de cada año y que inicien y/o mantengan en alta durante dichos meses la ocupación de los trabajadores con contratos de carácter fijo discontinuo.

- HotelStar Union, proyecto de regulación de clasificación hotelera. Seguimos algo parados con este tema ya que como sabemos las competencias de clasificación hotelera por estrellas corresponde de manera independiente a cada Comunidad Autónoma, sin la necesaria dependencia de un criterio a nivel nacional, lo que quiere decir es que cada CCAA es libre de establecer su criterio. Por tanto creemos que es una locura que la clasificación sea distinta, según la comunidad autónoma en la que tengas pensado viajar.

Nosotros desde HORECA y desde la CEHAT apostamos por el modelo europeo Hotelstars Unión que toma un criterio unificado a nivel europeo y con unas exigencias que sobre seguro beneficiarían a los hoteleros en España.

- Decreto 472/2019, de 28 de mayo, por el que se regulan las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía y su tramitación administrativa, y que precisamente hoy entra en vigor.

- Entrada en vigor de la nueva directiva europea conocida como PSD2, que tiene entre sus objetivos mejorar la seguridad de los pagos y reducir el fraude, estableciendo requisitos para la aplicación de la autentificación reforzada del cliente. Aquí destacar que la Banca y Comercio piden ampliar a marzo de 2021 el plazo para aplicar la revolucionaria forma de pago, ya el Banco de España ha confirmado que concederá un tiempo adicional a los proveedores de servicios de pago que permitan el cumplimiento de la nueva normativa PSD (Payment Service Directive)

- Con efectos de 12 de mayo de 2019 el Real Decreto-ley 8/2019, de 8 de marzo, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo, modifica el art. 34 ET, instaurando el deber de la empresa de garantizar el registro diario de jornada, que deberá incluir el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de trabajo de cada persona trabajadora, sin perjuicio de la flexibilidad horaria existente.

- Se encuentra en tramitación la Modificación del Reglamento General de Costas.

Hotel Antonio, de Zahara de los Atunes
(término municipal de Tarifa)

- Decreto 485/2019 Nuevo Reglamento Técnico-Sanitario de Piscinas

• Se continúa con la colaboración con la Junta de Andalucía, talleres Andalucía Lab. Se han llevado a cabo diversas jornadas, "Jornada Como Corregir errores del Personal, "Jornada sobre Seguridad en los Establecimientos de Hospedaje", "Jornada sobre el Nuevo Reglamento de Piscinas". Sigue este año en el Curso de Experto Universitario en Gestión de Alimentos y Bebidas.

• Nuevos asociados: Hotel Aroma de Mar, en Chiclana; Hotel Admiral Casino & lodge, en San Roque; Hotel Playa de la Plata, en Zahara de los Atunes; y Hotel Ágaro, de Chipiona

'Gran Hotel del Sur', de Puerto Real

El Parador 'Hotel Atlántico' de Cádiz logró dos premios de gran prestigio, como informó el presidente de la Asociacion Provincial de Hoteles, Stefaan De Clerck

Premios y reconocimientos

Listado de hoteleros y establecimientos premiados durante el último ejercicio:

- **Premio Turístico de la Provincia de Cádiz, con motivo del Día del Turismo, a Josefa Díaz, Hotel Las Cortes de Cádiz,**
- **Hotel Barceló Sancti Petri. Mejor Hotel Vacacional de Playa de España**
- **Premio TUI HOLLY AWARD 2019, Hipotels Gran Conil**
- **Premio TUI HOLLY AWARD 2019, Iberostar Andalucía Playa**
- **Soles Guía Repsol. 3 Soles Restaurante Cataria del Hotel Iberostar Sancti Petri. Mirador de Doñana, de Sanlúcar.**
- **El Parador Atlántico, dos premios en los World Luxury Hotel 2018, al Mejor Hotel de Diseño y al Mejor Hotel para Eventos y Banquetes de Europa.**
- **Hotel Casa Palacio María Luisa, premio Macael a la 'Obra en blanco'.El establecimiento jerezano del Grupo Kaizen logró el prestigioso galardón que concede la Asociación de Empresarios del Mármol de Andalucía**
- **Iberostar Royal Andalus, elegido como el segundo mejor 'Todo Incluido' de EspañaTraveller's Choice 2019 de Tripadvisor.**
- **Hotel Ibis Jerez. Mejor acción social corporativa y Premio 'Jerez es tu casa' del Diario de Jerez, y Urbaser, por su contribución a la sostenibilidad y medio ambiente.**

HORECA Cádiz
www.horecacadiz.org
Teléfonos: 956 251 800 · 956 252 406
Avda. Manuel de la Pinta, 33 - C. P. 11011 - Cádiz

Malestar de la Hostelería por la 'Zona de Gran Afluencia Turística' decretada en Cádiz por la Junta

La declaración de 'Zona de Gran Afluencia Turística' (ZGAT) decretada recientemente por la Junta de Andalucía en Cádiz no convence a ningún sector económico de la ciudad, salvo a las grandes superficies comerciales. Primero fueron los comerciantes de la capital, 'Centro Comercial Abierto' los que mostraban su disconformidad. Luego, desde la Patronal del Sector Hostelero, HORECA, también ha mostrado sus discrepancias con una medida que ha dejado fuera de su espacio de incidencia los meses claves del verano, julio y agosto, esos en los que precisamente se registra una mayor afluencia de turistas y visitantes.

De hecho, el pasado mes de julio, desde HORECA, se solicitó por escrito, tanto al Ayuntamiento como a la Junta de Andalucía, que la ZGAT se extendiese durante todo el año para la zona del Paseo Marítimo comprendida entre las Puertas de Tierra y Cortadura y desde la Avenida principal de la ciudad hasta la playa. O en su defecto, sumar a los cinco meses que plantea en la catualidad la resolución, los de julio y agosto, aquellos en los que se registra un mayor número de afluencia de turistas a la capital gaditana.

Al respecto, el presidente de HORECA, Antonio de María, manifestaba a 'Diario de Cádiz' que: "Esto permitiría a cuantos bares y restaurantes que disponen de terraza, poder cerrarlas media hora más tarde que en su horario habitual. De este modo, conseguiríamos darle algo más de vida nocturna a un Paseo Marítimo que se queda muy vacío por las noches".

En este punto, el portavoz de la patronal provincial de hostelería vuelve a quejarse de las frecuentes averías del alumbrado del Paseo Marítimo que, aunque ya solventadas, junto al apagón de los focos en la playa, contribuyen a que la zona sea poco apetecible de noche para turistas y vecinos. "La semipeatonalizacón del Paseo está siendo muy beneficiosa para los establecimientos de día, pero apenas si está teniendo efecto de noche, insistió De María.

Y es que la declaración de Cádiz como ZGAT supone que la ciudad tendrá esta consideración durante las fechas claves del Carnaval (desde el jueves de la primera semana al domingo de Piñata) y durante los meses de abril, mayo, septiembre, octubre y noviembre. Esta declaración tendrá validez hasta 2022, afectando a todo el término municipal una liberalización total de los horarios de apertura de los comercios de la ciudad, incluidas grandes superficies, que podrán abrir sus puertas todos los domingos y festivos que consideren oportunos. Por tal motivo, y saliendo en defensa del pequeño comercio, el Ayuntamiento de Cádiz alegó esta normativa con el fin de que se restringiese exclusivamente al casco histórico y Paseo Marítimo.

La 'Mesa de Jerez' se reunió en 'Cervezas La Pepa'

La Hostelería jerezana matiene muy activa su agenda de reuniones para seguir analiztratando los problemas que afectan al sector. Una agenda que se materializa cada cierto tiempo en lo que se conoce como 'Mesa de Jerez'.

Así, el pasado 28 de noviembre, en las instalaciones de 'Cervezas La Pepa', en la Calle de la Tecnología, 2, del parque empresarial, y con la asistencia del director del Aeropuerto de Jerez, Iván Rodríguez, y de la Delegada de Turismo, Isabel Gallardo, se celebró otra 'mesa'. Junto a los asociados de HORECA, también estuvieron su presidente, Antonio de María, y su gerente, Mari Paz Núñez.

La Hostelería se alía con 'Tecnalia' y la 'Ciudad de las Estrellas' para atraer al turismo

En la sede de HORECA en Cádiz se celebró el acto de la firma de un acuerdo de colaboración entre la 'Fundación Tecnotur' (entidad que tiene como objetivo contribuir tecnológicamente al desarrollo y mantenimiento de la industria del turismo, ocio y calidad de vida), 'Tecnalia' (Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico) y la 'Ciudad de las Estrellas CIE' (proyecto de divulgación científica y espacial que tien su sede en Chiclana). En dicho encuentro, los representantes de estas entidades, con la presencia del presidente de HORECA, Antonio de María, pusieron sobre la mesa las bases de una colaboración que se ha venido desarrollando durante los próximos meses y que continuará en el futuro.

Virgina Sánchez (CIE) y Antonio de María (HORECA)

La idea ha consistido en realizar una serie de actividades durante los meses los últimos meses del verano y las primeras fecjas del otoño, con el fin de acercar la astronomía y la astronáutica a la ciudadanía, a través de diferentes iniciativas y actividades que tuvieron su sede en las instalaciones de 'Tecnotur', en la carretera de La Loma, en el Novo Sancti Petri. Una forma de incentivar el turismo con propuestas muy alejadas de las tradicionales de sol, playa y gastronomía. En definitiva, un campo aún por explorar y con amplias posibilidades.

La 'Ciudad de las Estrellas ofreció observaciones del cielo, una actividad que se desarrolló las noches de los martes jueves y sábados, a partir de las 21:30 horas. Durante dos horas, los participantes tuvieron la posibilidad de decubrir las principales constelaciones del verano, viendo los planetas Saturno y Júpiter gracias a los telescopios de la organización. Toda una experiencia iniciática y espectacular que CIE viene desarrollando desde su apretura hace años.

Por su parte, y de cara a futuras colaboraciones entre el mundo de la ciencia y el sector de la Hostelería, Virginia Sánchez, responsable de CIE, ha reconocido que este acuerdo firmado es: "Un gran paso que ha llegado, además, en un gran momento ya que ha coincidido precisamente con una efeméride tan significativa como el 50 aniversario de la llegada del hombre a la Luna".

‘IV Curso de Experto en Gestión de Alimentación y Bebidas’, de la Universidad de Cádiz

La IV edición del curso de Experto Universitario en Gestión de Alimentación y Bebidas por la Universidad de Cádiz (UCA) se celebró este año en el Campus de Jerez. El programa fue aprobado por la Comisión de Ordenación Académica de la UCA, como Título propio de la Universidad de Cádiz, tiene una duración de 495 horas entre presenciales, lectivas, prácticas y clases magistrales. Se desarrolló los lunes y martes por la tarde, junto a algunos miércoles, en el Edificio de Despachos y Seminarios. El importe de la matrícula fue de 1.960 euros.

El año pasado esta formación obtuvo de nuevo muy buena acogida, con veinte alumnos, la totalidad de plazas ofertadas. Estando en la actualidad todos los alumnos trabajando en el sector. Su continuidad sigue siendo una petición de los profesionales del sector y colaboradores del curso.

El objetivo es desarrollar entre los asistentes, a través de una formación actualizada y moderna, las habilidades necesarias para asesorar, planificar, dirigir y gestionar, aspectos relacionados con la organización, así como con la producción y servicio de alimentos y bebidas en todo tipo de empresas. La selección de candidatos/alumnos se realizará mediante un proceso de evaluación de su CV (profesional y académico) y una entrevista personal. Para más información sobre cursos de esta materia impartido por la UCA podéis ir a la página www.ucacursogestionrestauracion.es y al teléfono. 619058099

Mariscadas a precios populares en la ‘Marisquería San Francisco’ de Cádiz

En pleno centro del casco histórico de Cádiz, en el número 3 de la plaza que lleva el nombre del establecimiento, se encuentra ubicada la ‘Marisquería San Francisco’, lugar señero y con una amplia experiencia en el sector desde que abriera sus puertas al público en el año 1992.

Desde entonces, la dirección y su personal han destacado por una gran profesionalidad y un gran esmero y personalización en el trato al cliente. Unas cualidades que le han convertido en todo un referente de la hostelería gaditana y que hace que sean muchos los visitantes que se acercan a la capital con la idea de degustar un buen marisco en su amplia terraza, ubicada en uno de los rincones más atractivos del casco histórico de Cádiz. Además de una completa carta, con todo tipo de mariscos, el comensal también podrá disfrutar de una amplia variedad de salazones, conservas en aceite de oliva y diversos montaditos, fríos o calientes, que se pueden acompañar de una amplia selección de vinos o una jarra helada de cerveza ‘Cruzcampo’, en cava de barriles. Pero lo que no puede faltar en sus mesas son los cartuchitos de marisco, más dos cañas al módico precio de 8 euros.

Rota renueva su declaración, de la Junta de Andalucía, de ‘Municipio Turístico’

La localidad de Rota ha renovado recientemente su catalogación como ‘Municipio Turístico’. Una decisión que ha confirmado la delegación de Promoción Turística del Ayuntamiento roteño, a cuyo cargo está Esther García, quien ha recibido el certificado remitido por parte de la Secretaría General para el Turismo de la Junta de Andalucía, por el que se vuelve a catalogar como Municipio Turístico, una vez adaptado al Decreto 72/2017, de 13 de junio.

Esta catalogación, además de suponer un considerable incentivo para el desarrollo de la economía local, supone un reflejo de calidad en materias como pueden ser la seguridad ciudadana, limpieza, movilidad, y tráfico de la villa, en unos meses de temporada alta para el turismo en los que se llega a triplicar la población.

Y es que para poder optar a la renovación de ‘Municipio Turístico’ es necesario cumplir una serie de requisitos, siendo el más importante el ser una población turística asistida, que se justifica mediante visitas turísticas o pernoctaciones; así como tener una memoria descriptiva de la oferta turística del municipio; contar con un ‘Plan de Calidad Turística’; y, por último, acreditar, al menos, 10 de 17 elementos de valoración.

En el caso de Rota, ha resultado un factor clave el número de visitas a uno de los principales reclamos turísticos de la localidad, el Palacio Municipal Castillo de Luna, sede del Ayuntamiento y la corporación local que recibió 149.312 visitas a lo largo de 2018, una cifra que llega a quintuplicar la actual población del municipio.

Otro de los datos importantes para esta renovación ha sido el número de pernoctaciones a lo largo de los meses de verano, que han llegado a ser 10.699, según los datos ofrecidos por HORECA. Todo ello sustentado a través de un Plan de Calidad Turística, aprobado en Pleno el pasado 25 de abril. Cabe recordar, por último, que Rota es Municipio Turístico desde el año 2007.

El ‘Royal Hideaway Sancti Petri’, mejor resort de playa en los ‘World Luxury Hotel Awards 2019’

El ‘Hotel Royal Hideaway Sancti Petri’, miembro de ‘Barceló Hotel Group’ ha sido reconocido un año más con los ‘World Luxury Hotel Awards’. El establecimiento ya fue galardonado como ‘Mejor Spa Resort de Europa’ en 2018 y 2017 por los ‘World Travel Awards’ en las categorías ‘Mejor Spa Resort de España’ y ‘Mejor Suite de Hotel’, por lo que este galardón como ‘Mejor Resort de Playa’ no hace sino potenciar su presencia como líder europeo en bienestar y tratamientos de belleza.

El ‘Royal Hideaway Sancti Petri’ (Chiclana) se presenta con una original arquitectura que traslada al trópico a sus huéspedes al fusionar con la naturaleza sus 35.000 metros cuadrados de jardines tropicales. Sus suites y zonas comunes permiten disfrutar de un marco incomparable como es la playa de ‘La Barrosa’, una de las diez mejores de España según ‘TripAdvisor’. Todas sus habitaciones responden al ‘premiumness’ que lo cataloga como ‘Royal Hideaway’, especialmente sus suites temáticas: ‘Africana’, de inspiración étnica; ‘Balinesa’, con una decoración tropical; ‘Vanguardista’, con un estilo ecléctico y elegante, y su ‘Suite Presidencial’, ganadora de los ‘World Travel Awards’ en anteriores ocasiones, para lo que cuenta con dos dormitorios, salón, vestidores y una terraza con salón, barbacoa, bañera de hidromasaje y piscina, e impresionantes vistas a la playa de ‘La Barrosa’.

Concedido el ‘XXXIII Premio Blanco Macael’ al ‘Hotel Casa Palacio María Luisa’, de Jerez

Los ‘Premios Macael’ se crearon en 1985 con el objetivo de reconocer a profesionales que han destacado en los ámbitos de la arquitectura, artesanía y diseño, y a personas e instituciones que han realizado actuaciones singulares en beneficio del sector y de la comarca. A lo largo de sus 33 años de andadura, se han consolidado como el acto más importante del sector de la piedra natural a nivel nacional.

El jurado ha concedido en esta edición de 2019 el ‘Premio a la Obra en Mármol Blanco Macael’ al ‘Hotel Casa Palacio María Luisa’, una imponente e histórica casa palaciega de principios del siglo XIX, que alberga el único hotel de 5 estrellas de gran lujo situado en Jerez. Con más de 2.000 metros cuadrados de superficie, el Mármol ‘Blanco Macael’ predomina como material de referencia, con pequeños contrastes de negro marquina, rojo alicante y crema cenia, revistiendo este complejo que ha sabido mantener su clásica esencia.

Solerías, aplacados, encimeras y lavabos de baños lucen renovados con ‘Blanco Macael’ en este majestuoso proyecto donde todas las habitaciones cuentan con un diseño diferente. La elección de materiales y el saber hacer se funden en esta obra, para crear un espacio con gran personalidad. Este reconocimiento se une al ‘Premio Ciudad de Jerez a la Conservación Patrimonial’ recogido por Marisa Azcárate, administradora de Kaizen Hoteles -grupo al que pertenece Hotel Casa Palacio María Luisa)- en un acto de entrega celebrado en los museos de la Atalaya.

‘Casa Palacio María Luisa’ es el único hotel cinco estrellas gran lujo ubicado en Jerez , en pleno centro (Calle Tornería, 22), y cautiva a los viajeros con su personalidad, ofreciendo exclusividad, un servicio basado en la excelencia y lujo latente en cada uno de sus espacios. Además, contribuye a que sus clientes disfruten de una experiencia inolvidable en su visita a Jerez.

ascensoracuático METALU®
ascensoracuatico.com

Facilitamos el acceso al agua de la piscina a personas con limitaciones físicas de forma autónoma e independiente.

SIN NECESIDAD DE OBRA
FÁCIL FUNCIONAMIENTO
NO NECESITA MANTENIMIENTO
SENCILLO Y DISCRETO

5 años GARANTÍA
En todo el repuesto

Usuario autónomo

FABRICADO EN ANDALUCÍA

UNA SOLUCIÓN PARA CADA NECESIDAD

Metalu Pk · Metalu B2 · Metalu 600 · Metalu 400 · Metalu 3000 · Metalu 3400 · Metalu 3800 · Metalu Turia · Metalu Torvisca

Manufacturas Metálicas Luisianeras S.L.
Pol. Ind. Los Motillos. Calle Madrid Naves 11 C y D.
41430 LA LUISIANA, Sevilla
(+34) 955 907 784 • info@ascensoracuatico.com

Visite nuestra web!
ascensoracuatico.com

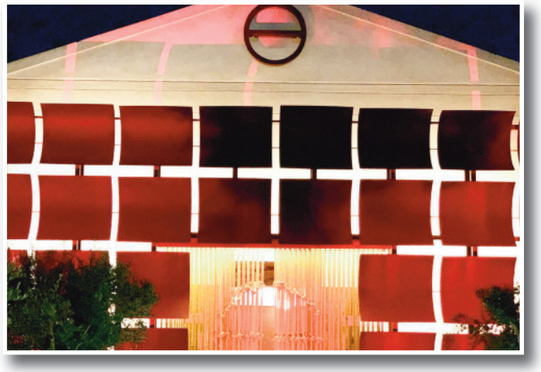
Tres establecimientos de HORECA, entre los ‘Premios Gurmé Cádiz’ de 2019

El jurado de los Premios Gurmé Cádiz 2019 eligió los ganadores en cada una de las siete categorías de su cuarta edición. El jurado, reunido en el ‘Parador Atlántico’ de Cádiz, estuvo formado por la responsable del blog ‘Comer de Lujo’, Angélica Jódar; el coordinador de las ‘Jornadas de la Sal y el Estero’, Nicolás Terry; el profesor de la Escuela de Hostelería de Cádiz, Adán Corrales; el presidente de HORECA, Antonio de María, y el editor de ‘Gurmé Cádiz’, Enrique Pérez. Su decisión se unió a la tomada por los miles de usuarios que votaron en la web www.premiosgurmecadiz.es.

En la categoría de ‘Mejor Restaurante de Cocina Tradicional’, el más votado fue ‘El Faro’ de Cádiz, emblemático establecimiento fundado por Gonzalo Córdoba y en el que su nieto, Mario Jiménez, ejerce como chef ejecutivo manteniendo muchos de los platos clásicos que han convertido al local de la calle San Félix en un referente de la gastronomía gaditana.

El ‘Mejor Restaurante de Cocina Creativa’ ha sido ‘Aponiente’, en El Puerto de Santa María. El proyecto que dirige Ángel León, y que ya ha sido premiado con tres estrellas Michelin, es todo un referente gastronómico no sólo en España, sino a nivel internacional, apostando también por la investigación.

Y el ‘Mejor Bar de Cocina Creativa’ se fue también para El Puerto, concretamente a ‘Toro Tapas’, que sorprende con una cocina que respeta los sabores tradicionales del sur y es un claro homenaje al recetario tradicional, sin perder la oportunidad de aplicar innovadoras técnicas.



De arriba abajo, los tres establecimientos de HORECA que han sido reconocidos en los ‘Premios Gurmé: ‘El Faro’, ‘Aponiente’ y ‘Toro Tapas’

El ‘Hotel Atlántico’, con uno de los mejores ‘spa’ de España

El spa del ‘Parador de Cádiz Hotel Atlántico’ es uno de los mejores de España. Estas instalaciones dedicadas a la salud, el bienestar y el relax, a través del agua, son una de las tres finalistas de la categoría ‘Mejor Spa de la zona Wellness Experience’, en la segunda edición de los ‘Premios Piscina&Wellness 2019’.

El spa del ‘Parador’ se ubica dentro de la llamativa arquitectura de todo el edificio, una joya moderna del diseño, y desde el mismo se disfrutan las impresionantes vistas a la Bahía de Cádiz. Un rincón muy especial que invita a probar todas las opciones posibles para superar el estrés de la vida diaria y lograr un equilibrio personal con toda la variedad de tratamientos de salud y belleza que ofrecen.

‘Universo Santi’ recibe el galardón al ‘Proyecto Más Inspirador’ en San Sebastián

El restaurante jerezano también es premiado por la Junta por su larga trayectoria para visibilizar a las mujeres con discapacidad

El restaurante Universo Santi, promovido por la entidad sin ánimo de lucro ‘Fundación Universo Accesible’, y primer restaurante del mundo de alta cocina atendido al cien por cien por personas con discapacidad, ubicado en Jerez, ha sido premiado como ‘Proyecto Más Inspirador’ en el marco de la quinta edición de ‘HOST, Basque Culinary Center’, en San Sebastián.

Los HOST Awards son unos premios únicos a nivel nacional creados con el objetivo de dotar de profesionalidad y competitividad a la sala y servicio mediante el reconocimiento a los logros de personas o proyectos inspiradores y/o transformadores en sala, servicio y atención al cliente.

Así, el Restaurante Universo Santi ha sido merecedor del ‘Proyecto Más Inspirador’ por su contribución a la mejora de la calidad y de las condiciones de vida de las personas con diversidad funcional para su plena vida autónoma e independiente a través de su espacio.

‘Andalucía + Social’

Por su parte, La Consejería de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación de la Junta de Andalucía dio a conocer los galardonados con los premios ‘Andalucía + Social’ de 2019, en el ámbito de los servicios sociales, que reconocen el trabajo realizado por personas y entidades públicas y/o privadas en favor de la participación e inclusión.

El premio en la provincia de Cádiz ha recaído en el ‘Restaurante Universo Santi’, por su larga trayectoria para visibilizar a las mujeres con discapacidad y darles voz en todos los ámbitos, incidiendo en la formación de la juventud para prevenir la violencia de género e informar sobre los problemas que afectan a las adolescentes con discapacidad en las relaciones afectivo-sexuales.

La ‘Guía Michelín 2019’ destaca la cocina de calidad del ‘Restaurante Universo Santi’

El ‘Restaurante Universo Santi’, promovido por la entidad sin ánimo de lucro ‘Fundación Universo Accesible’, primer restaurante del mundo de alta cocina atendido al 100 por 100 por personas con discapacidad y ubicado en Jerez de la Frontera (Cádiz), ha sido incluido dentro de la ‘Guía Michelín 2020’, en su apartado de establecimientos de cocina de calidad.

‘Restaurante Universo Santi’, inaugurado oficialmente el pasado 27 de octubre de 2017, cuenta con el objetivo fundamental de ser un espacio en el que se dan la mano la mejor cocina de producto y la integración de personas discapacitadas.

Para ello, cuenta con una plantilla compuesta al cien por cien por personas con discapacidad, que realizan labores de atención al público y servicios dentro del restaurante, convirtiéndose en el único restaurante del mundo de alta cocina con la totalidad de la plantilla compuesta por personas con diversidad funcional. En declaraciones a la agencia Europa Press, el presidente de la ‘Fundación Universo Accesible’, Antonio Vila, ha valorado este reconocimiento: “En solo dos años de vida y con todo por aprender el ‘Restaurante Universo Santi’ se incorpora a esta prestigiosa Guía”. No obstante, el objetivo aún es más ambicioso, ya que según ha indicado “el reto es ser el primer restaurante del mundo atendido al 100 por 100 por personas con discapacidad con una estrella Michelin”.

Destacado papel de la delegación gaditana en ‘San Sebastián Gastronómika’

Con la participación de 1.578 congresistas, 140 chefs y ponentes, y 182 expositores en representación de 47 países, ‘San Sebastián Gastronomika - Euskadi Basque Country 2019’ siguió gastronómicamente la ruta que el vasco Juan Sebastián Elcano completó hace 500 años. Con una cena en Getaria, el congreso arrancaba rindiendo pleitesía a la cuna del navegante y a su vinculación con el mar, para traer ideas y productos de todo el mundo a las ponencias posteriores del auditorio.

La delegación gaditana destacó por el enorme interés que despertó entre los asistentes y medios de comunicación. De la misma, cabe destacar una representación atunera encabezada por ‘Gadira’ y ‘El Campero’ de Barbate, que elaboró diferentes platos que se convirtieron en uno de los mayores reclamos de la zona de degustación de la firma. El sushiman José Laiño se encargó de estas preparaciones al estilo japonés. Otro de los platos fuertes fue la clase magistral protagonizada por los cocineros Mario Jiménez Córdoba, de ‘El Faro’ de Cádiz, y Javier Muñoz Soto, de ‘La Carboná’ de Jerez. Ambos realizaron la demostración titulada ‘Cádiz navega, a través de Jerez’.

‘El Faro del Puerto’ le da un toque original de ceviche a los langostinos

Fernando Córdoba ha ofertado, en ‘El Faro del Puerto’, los langostinos de una forma muy original y poco vista en los restaurantes gaditanos, teniendo como ingrediente principal el ceviche. Se le quita la piel a los langostinos y se maceran con una mezcla de cebollino y lima. A continuación, se les añade el jugo de las cabezas y se sirven. Todo ello sin un gramo de picante para no modificar ni un ápice el sabor de los langostinos.

Este plato ha formado parte del menú degustación que ofreció el ‘El Faro del Puerto’ durante el pasado mes de septiembre. Fernando Córdoba presenta cada mes un menú degustación diferente de 9 platos, dos postres, café y unos dulces de postre, por 70 euros con bebidas incluidas. Junto a los langostinos de estero, los clientes han podido degustar platos como el rodaballo sobre compota de tomate casero, paloma torcaz acompañada de salsa cazadora y melocotones con mango y sopa de coco.

La Hostelería del Paseo Marítimo de Cádiz se benefició de la‘Noche del Trofeo’

La noche del pasado miércoles 14 de agosto, se disfrutó de otra edición de la ‘Noche del Trofeo’, evento promovido desde el Ayuntamiento de Cádiz y en el que se instalaron cinco escenarios a lo largo del Paseo Marítimo de la capital. En ellos se pudieron escuchar no sólo coplas de Carnaval, sino flamenco y músicas alternativas, a cargo de jóvenes grupos locales.

Para los hosteleros de esta zona de la ciudad, este programa ha sido uno de los momentos importantes en lo que es la denominada ‘temporada alta’. Así, el presidente de HORECA aseguraba que “el paseo, a diferencia de lo que han sido otros días del pasado verano, estuvo abarrotado y se podía ver gente por todos sitios”. Tras un mes de julio que los hosteleros habían calificado de muy flojo, la situación mejoró con la llegada del puente de agosto y gracias a iniciativas como la de esta ‘Noche del Trofeo’, que ha cumplido ya su tercera edición.

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

‘Pinar San José’, de Barbate, elegido mejor camping de playa de España 2019

El Hotel Eurostars Tower de Madrid fue el escenario de la gala bianual de la FEEC (Federación de Empresarios de Campings) en la que se entregaron los premios a los mejores campings de España durante 2019, correspondiendo los premios a ocho categorías, reconociéndose a los campamentos turísticos que apuestan por la innovación y la calidad.ç

Dentro de cada categoría se seleccionaron tres finalistas, de entre más de 700 campings, siendo desvelado el ganador de cada una de ellas en el transcuros de la gala. Como finalistas fueron nombrados dos establecimientos asociados a HORECA: el camping ‘La Rosaleda’ (Conil), dentro de la categoría ‘familiar’ y el camping ‘Pinar San José’ (Barbate), en la categoría de mejor establecimiento de playa, resultando éste ganador en su categoría.

El mejor camping de playa de España, el camping ‘Pinar de San José’, está emplazad em la pedanía barbateña de Zahora, muy cerca del Faro de Trafalgar. Abrió sus puertas en 2008, por iniciativa de uan familia emprendedora de la zona y que actualmente lo siguen gestionando. Desde un principio se apostó por la desestacionalización, por lo que se mantiene abierto todo el año, alcanzando en la actualidad una media de 30 empleos directos con picos de medio centenar. Su éxito se cimenta en la apuesta por la calidad de las instalaciones y en la motivación de su plantilla, que transmite a los visitantes una sensación de bienestar, a base de simpatía y buen hacer en la prestación de los servicios. También destaca su ubicación, ya que se sitúa a pocos metros del tómbolo de Trafalgar.

También está rodeado por el Parque Natural de la Breña y las Marismas de Barbate, por lo que se encuentra entre dos mares, uno de agua salada y otro de 5.000 hectáreas de pinos centenarios y su gran flora y fauna autóctona.

Concurso ‘Vamos de tapas con vinagre de Jerez’

El concurso puesto en marcha por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen dedicado al vinagre jerezano ‘Vamos de tapas con Vinagre de Jerez’. ha contado con un total de diez candidatos, destacando la presencia de dos asociados jerezanos a HORECA: ‘Restaurante Ábaco y Restaurante Hontoria Garden Bar’.

Un jurado, compuesto por José Ferrer, embajador de los Vinos de Jerez para la Gastronomía; Carla Puerto, jefa del Departamento de Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Jerez y Stefaan de Clerck, Presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA, valoró el concepto, presentación, emplatado e integración en el plato del Vinagre de Jerez; sabor y textura; complejidad y creatividad de la receta, y la recomendación de maridaje de la tapa con vino de jerez.

Este primer certamen organizado por el Consejo Regulador se sumó a los actos del 25º aniversario de la ‘Denominación de Origen Vinagre de Jerez’, coincidiendo con el homenaje que las ‘Fiestas de la Vendimia’ rindieron al producto y al sector.

Las jornadas gastronómicas ‘La Sal y El Estero’ cumplieron la que ha sido su quinta edición

El Puerto acogió la quinta edición de las ‘Jornadas Gastronómicas de La Sal y El Estero’, propuesta consistente en un amplio grupo de restaurantes (16) que ofrecen una tapa en un recinto cerrado en el que cada uno cuenta con una barra propia. Los comensales van pasando por cada barra, entregan el ticket y van probando la tapa que ofrecen en cada sitio.

Organizadores y empresarios participantes en las jornadas

En esta quinta edición, la gran novedad ha sido el lugar elegido, el ‘Hotel Yatch Club’, de Puerto Sherry. Para el evento se pusieron a la venta 350 entradas a un precio cada una de 45 euros, pudiéndose adquirir las mismas, a través de la página web de las jornadas, habiéndose agotados en poco tiempo. El coordinador de las jornadas, Nicolás Terry, destacó el prestigio que está logrando el certamen.

Asimismo, destacó algunas cifras como que ya han asistido al evento en las cuatro ediciones celebradas más de 1.700 personas y que se han consumido un total de 2.400 kilos de pescado de estero, además de 250 litros de vino. Cifrando en más de 40.000 el número de tapas que han sido servidas durante estos años.

Socios de HORECA

Por lo que respecta a HORECA, en esta edición, tuvo una destacada participación de establecimientos asociados: ‘Restaurante la Buena Vida’, ‘La Bodeguilla del Jamón’, ‘El Faro de El Puerto’, ‘Toro Tapas’, ‘Pantalán G’, ‘Los Portales’, ‘Tabena del Chef del Mar’, ‘Romerijo’ y ‘La Terraza de Puerto Sherry’.

La presentación de las jornadas sirvió también para entregar el premio que conceden los empresarios participantes. En anteriores ocasiones han recibido el ‘emblemático’, que es así como lo han bautizado, dos de los restaurantes que contribuyeron a dar forma a la revolución gastronómica de la provincia: ‘Casa Bigote’, de Sanlúcar y ‘El Copo’, de Palmones. En la anterior edición, el galardón fue para la ‘Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo’ a la que se agradeció especialmente que celebrara su encuentro anual en El Puerto.

‘Premio emblemático’

Este año el premio ha recaído en la web ‘Cosasdecome’ por su colaboración con la gastronomía de El Puerto. Nicolás Terry destacó a una publicación que es toda una referencia. El premio, que fue entregado por el alcalde, Germán Beardo, y que consistió en una placa de cerámica realizada por la firma ‘Arte Sano’ de El Puerto, lo recogió el director de la página web, el periodista gaditano Pepe Monforte.

‘Aponiente’, en colaboración con la UCA, extrae azúcar de una planta acuática de los esteros

Es conocida como ‘Rupia Marítima’ (Ruppia Maritima), una especie de planta acuática de la familia ‘Ruppiaceae’ presente en ecosistemas que no están sometidos al flujo de las mareas. La presencia de esta planta en los esteros gaditanos es habitual. Lo curioso es que contiene alta cantidad de azúcares, convirtiéndose en el último producto salido del ‘laboratorio’ del restaurante ‘Aponiente’, donde la han bautizado como: el azúcar del mar.

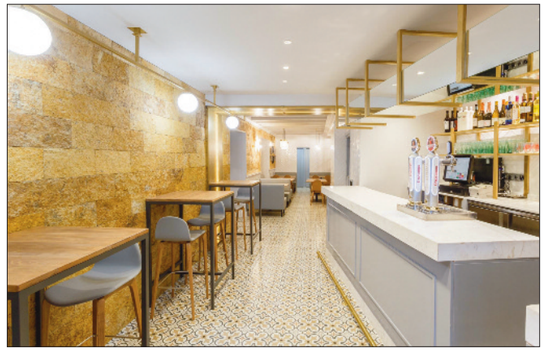
El restaurante tres estrellas ‘Michelin’ de Ángel León, en colaboración con la UCA, está trabajando en la extracción de estos azúcares en cifras de extracción similares a la caña de azúcar o la remolacha.El aspecto de este azúcar gaditano es de color verdoso con aroma profundo a yodo y mar, y de él se provee para todas sus elaboraciones dulces. Este azúcar verde de los esteros lo pudieron ver todos aquellos que acudieron a la intervención de Ángel León en ‘San Sebastian Gastronomika’, donde el chef del mar explicó que su sabor es neutro y supone una revolución porque es apto para todos y muy interesante a nivel nutricional, mejor que otros edulcorantes.

Ángel León aprovechó su presencia en esta cita vasca culinaria para adelantado algunas novedades ya que su idea es: “Abrir más todavía la mente al mar y no pensar sólo en el pescado, sino imaginarlo como un gran armario donde podamos coger más ingredientes”. De este modo es por lo que ya ha presentado en público su variedad de quesos marinos, en los que Ángel León busca en el mar alternativas a los ingredientes de los quesos tradicionales, sin proteína de leche. Para acompañarlo, nada mejor que un ‘cabello de Neptuno’, que viene a emular el tracional cabello de ángel pero a base de grosellas de mar y algas.

Un cambio generacional, reformas y nueva carta para ‘La Herrería’, de El Puerto

El establecimiento ‘La Herrería’ es asociado a esta Federación desde los comienzos de HORECA, estando, desde su apertura, en El Puerto de Santa María, a nombre de Isabel Real Sánchez, hasta que ha pasado a ser regentado por su hijo Francisco Gómez, la segunda generación al frente del local. Abrió sus puertas en 1971, por iniciativa de Francisco Gómez Mateos; y el sobrenombre de ‘La Draga’ le viene de la participación inicial en el negocio de José García Girón, conocido como ‘Pepe el de la Draga’.

No se reformaba desde hace 35 años, por lo que ya se chaba en falta un llamativo cambio de imagen. De hecho, el bar presentaba el aspecto que le dio el fundador cinco años antes de fallecer. Ha costado hacercambios, pero desdela gerencia también eran conscientes de que había que hacerlos para que el local se identificara con uan nueva clientela. Las modificaciones comenzaron en el exterior y el pasado 4 de noviembre el local cerró sus puertas para someterse a una reforma que cambiará su aspecto, hasta su reapertura a finales de ese mismo mes.



La reforma del local ha estado a cargo de la decoradora Marta Centeno, pero el cambio no sólo será estético ya que aunque se conservarán las tapas y platos clásicos que han caracterizado en los últimos años la gastronomía del establecimiento, también se ha estado probando con algunas recetas para ir introduciendo nuevas recetas. Entre ellas, cabe destacar una especie de mini hamburguesa de choco con alioli en pan negro, o la tapa ganadora del la reciente ‘Ruta del Patchwork, una exquisita croqueta de pollo con quicos y salsa de manzana.

‘El Arco de Plocia’ se convierte en un gastrobar de la mano de José Antonio Iglesias

José Antonio Iglesias ha transformado la cocina del ‘Arco de Plocia’, un local situado en Cádiz especializado en gastronomía gallega, desde que abrió en 2018, pero ahora su oferta es de un gastrobar. Entre sus platos fríos, destacan la ensaladas, el tartar de tomate y caballa, el salmorejo de la casa, el paté de mejillón y su piriñaca, el tataki y atún rojo, gazpacho de tomates verdes y wakame y el ajoblanco de coco y tartar de gambas.

Por lo que respecta a los platos calientes, se puede comenzar con unas croquetas caseras, que van cambiado cada día: pueden ser de gambón al ajillo, de pulpo, de mejillones y langostinos. Patatas bravas y un atún encebollado diferente, al ser con ventresca a la plancha sobre una cama de cebolla, con una crema de cebolla y una reducción de amontillado. No hay que olvidar el Falso risotto de pollo, setas y pistachos, un pulpo con patata violeta, aceite de pimiento choricero y kimchee, la albóndiga de pescado de roca en salsa de puerro y piñones, las milhojas de berenjena, calabacín y queso de cabra o las huevas de choco con crema de erizo y el solomillo de cerdode retinto. En cuanto a postres, sobresale la mousse de chocolate, pistachos y peta zetas.

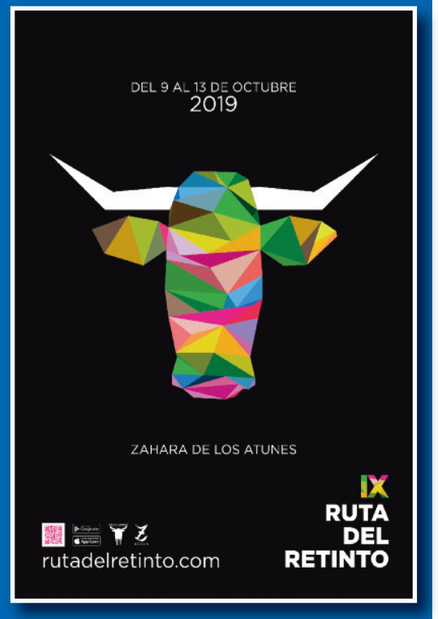
Todos los platos se ofrecen al comensal en formato de media ración, para compartir. Además de los que están en la carta, también hay sugerencias basadas en los productos de temporada y pescados frescos del día.

‘IX Ruta del Retinto’, de Zahara de los Atunes

La ‘IX Ruta del Retinto en Zahara de los Atunes’ es una iniciativa que nace de la Asociación de comerciantes de Zahara de los Atunes, (ACOZA), estando enfocada a la gastronomía de la zona, basándose en uno de los principales productos que caracteriza esta población población, el Retinto, una raza criada aquí, con los mejores cuidados. Como todos los años esta ruta ofrece concursos y premios para los más destacados. En esta ruta, que finalizó el pasado 13 de octubre, participaron un total de 30 establecimientos con tapas elaboradas con carne de ternera retinta.

La raza Retinta es característica del sur de la Península. El ganado se cría en libertad, pastando por los prados y gracias a su saludable alimentación, su carne es extremadamente tierna, fina y con una inmejorable proporción de grasa y proteínas. De hecho, su color rojo oscuro es consecuencia de su bajo contenido en agua. En definitiva, una ternera sabrosa y jugosa, perfecta para quienes aprecian la calidad de la buena carne.

Por lo que respecta a aquellos establecimientos pertenecientes a HORECA que participaron en la ‘IX Ruta del Retinto’, los tres obtuvieron su premio: ‘Hotel Antonio’ (tercer premio del jurado profesional), ‘Hotel Pozo del Duque’ (premio a la tapa más original) y ‘Hotel Cortijo de Zahara’ (premio a la tapa más innovadora).



Una nueva y atractiva carta de tapeo, en ‘Saja River’

El ‘Restaurante Saja River’ (Santa Elena, 3, Cádiz) ha presentado a su clientela una nueva carta de tapas, novedad a la que también hay que añadir la incorporación de nuevos platos a su carte, en forma de raciones. Destacando entre las novedades el jabalí glaseado, uno de sus platos estrellas, así como las coquinas cajún, la caballa al horno josper con pico de gallo o la ensaladilla diabla, una combinación de la tradicional y los langostinos mexicanos diabla.

La carta de tapas, que ‘Saja River’ ha denominado ‘The picoteo’, las ofrece frías (ensaladilla rusa de América, ensaladilla diabla, huevos rellenos de aguacate, sopa fría del día, papelón de pastrami y papelón de carne mechada). Continúa con una selección de ocho bocadillitos (cebolla, maíz y mayonesa; pastrami, lechuga y mayonesa; carne mechada; lomo en manteca casero; sobrasada y queso a la brasa; chorizo criollo y alioli de miel; pringá; secreto y jamón ibérico, y salmón marinado, alcaparras y queso crema.

Por lo que respecta a las tapas calientes, hay que destacar: quesadilla de carrillada al Pedro Ximénez; quesadilla de jabuguito, fingers de pollo y papas fritas; croquetas de japaleños y chedar; cazón bites; pincho de tortilla al ‘Fino La Ina’; patatas fritas special Saja; wrap de atún mechado; wrap de carne mechada; wrap de pollo al fino; jabalí estofado, y carne de retinto al toro. En definitiva, una sugerente y amplia carta.

El restaurante portuense ‘Toro Tapas’ renueva su oferta culinaria

La cocina de ‘Toro Tapas’ (En El Puerto de Santa María, Calle Los Moros, nº 7), que está a cargo de Sonia Arjones, presentó su nueva carta de temporada con cuatro novedades. La primera es un ‘Tartar de gamba blanca con huevas de tobiko y wasabi y emulsión de su jugo’, un plato a base de gamba blanca en salmuera.

También una novedad es el otro tartar, un ‘Saam de Tartar de atún rojo marinado con mayonesa de mostaza y kimchi, que se presenta sobre hojas de cogollo con cebolla morada y pepino’. Tampoco podeos olvidar el ‘Carpaccio de tarantelo de atún rojo, miso rojo y daditos de sandía marinado en soja y aceite de sésamo’.

Como cuarta y última novedad caben reseñar los ‘Lomos de caballa escabechada con verduritas encurtidas’. Éste es un plato compuesto por los lomos del pescado en salmuera ligeramente escabechados presentados con zanahorias encurtidas con comino, pimientos encurtidos en vinagre y pepino encurtido con hierbabuena.

Setas y gazapos, otro año, en ‘Venta La Duquesa’

En la ‘Venta La Duquesa’ de Medina Sidonia, durante este otoño, se ha podido disfrutar de un menú compuesto por siete platos entre cuyos ingredientes estaban, como denominador común, las setas. En los primeros días, eran hongos de fuera de la provincia, pero posteriormente, en cuanto cayeron las primeras lluvias, ya se pudo contar con materia prima de la provincia: níscalos, angulas de monte, setas de cardo, boletus y chantarelas, cocinadas para componer estas nueve recetas

También en ‘La Duquesa’ ha sido temporada de gazapos (pequeños conejos). Los han servido, como es tradición, o bien en adobo o al ajillo, en formato de ración, acompañados de patatas fritas. Los gazapos tienen una carne que destaca por no tener apenas grasa.

Restaurantes gaditanos dedican sus tradicionales jornadas a platos y recetas elaborados con setas

Los restaurantes especializados en setas de la provincia iniciaron su temporada, ofreciendo una serie de platos que tienen a este hongo como principal producto. Destacar que estas primeras setas eran procedentes de regiones del Norte de España e incluso desde Rusia, debido a la falta de lluvias de este otoño.

De hecho, los restaurantes han llegado a utilizar ejemplares procedentes de otras zonas como Boletus Edulis y Niscalos, de Soria, o Angulas de Monte, de la zona del Pirineo. Llama la atención también que hasta los fogones gaditanos están llegando chantarelas, la seta característica del Parque de los Alcornocales, desde Rusia.

Tal y como ocurre desde hace diez años por estas fechas, el ‘Restaurante el Duque’, de Medina Sidonia estrena temporada de caza ofertando diversos platos que tienen en conejo, perdiz, venao o jabalí a sus protagonistas. Paralelamente, también incluye elaboraciones con setas. El conejo pueden degustarse en el restaurante asidonense en guiso tradicional, con arroz y al ajillo, mientras que guisada y con arroz también puede encontrarse la perdiz que se presenta renovada en formato paté y ensalada. Por su parte, el solomillo de venao se prepara al Pedro Ximénez, su lomo al ajillo o como guiso tradicional. El jabalí en adobo completa la oferta de carnes de caza. También hay que señalar que el ‘Restaurante El Ábaco’, del Hotel Sherry Park (Grupo Hipotels) ha dedicado unas jornadas gastronómicas a las setas y la caza, a cargo de su cocinero Juan Carlos Carrasco, al que le cabe el honor de haber sido el primero que cocinó con este producto en la provincia.

Juan Carlos Carrasco ha sido siempre un pionero. En 1996, cuando las setas eran unas grandes desconocidas en la provincia, ya se atrevió a crear unas jornadas en las que las que se combinaban con la caza. Por entonces términos como Chantarelas, trompetas negras o boletus eran prácticamente desconocidos para la mayoría de los comensales.

‘Venta Pinto’ reinventa el bocadillo de lomo en manteca

Un clásico de la gastronomía vejeriega como es el bocadillo de lomo en manteca se ha reinventado. La ‘Venta Pinto’ lo sirve con un huevo frito y su yema suelta, un complemento que le da mayor jugosidad. El ‘invento’ ha sido acogido con nota alta entre vejeriegos y visitantes, tal como asegura Cristina Pinto, una de las propietarias del establecimiento. Ya en verano lo habían preparado alguna que otra vez, a petición de varios clientes y gustó tanto que decidieron ofertarlo fuera de carta.

El origen de este bocata proviene de una propuesta del famoso chef José Andrés, visitante asiduo a Vejer, durante el verano, y cliente habitual de la ‘Venta Pinto’. En una de sus visitas, pidió un bocadillo de lomo, añadiéndole una cazuela de gulas. Al cocinero le gustó tanto el resultado que decidió repetir suerte en más de una ocasión, como también lo hicieron algunos amigos y conocidos cercanos, que después compartieron las fotos del bocadillo en sus redes sociales.

‘Arsenio Manila’ recupera los menús vegetarianos

Arsenio Manila’ acaba de poner en marcha un servicio gratuito de reparto a domicilio, a través de la web ‘Uber Eats’. Pero la gran novedad que presenta el restaurante gaditano de cara a esta temporada de otoño/invierno es que vuelve a presentar en su carta una serie de menús vegetarianos.

El establecimiento ofrece en su amplia carta una selección de platos vegetarianos, lactovegetarianos y ovovegetarianos. La sección, que está bautizada con el nombre ‘Comilones vegetarianos’, ofrece las ‘Tortitas de espelta Mex’, ‘tallarines de calabacín’, ‘Guiso Thai’, ‘Wok Shiitake al ajillo oriental’, ‘Bol de quinoa’, ‘Mashkool de coliflor’, causa peruana (que es ‘Tapa Solidaria’, por lo que una parte de lo que se recaude con ella será destinada al proyecto ‘Boqueworld’. También hay que destacar el ‘Guacamole Manila’, ‘Croquetas de guisantes’, ‘Queso de cabra ahumado a la plancha’ y ‘Gazpacho verde’. Además, el menú ofrece la posibilidad de adaptar platos para sustituir sus proteínas animales. El restaurante recupera el espíritu navideño dibujando los platos de verde ya que uno de sus menús para grupos es apto para vegetarianos.

‘Bocadito de Tosantos’, creación de ‘Pastelería La Trufa’

El Ayuntamiento de Puerto Real quiso celebrar especialmente la recuperación de la fiesta de ‘Tosantos’ en la localidad y pidieron a la ‘Pastelería La Trufa’ un pastel para tal ocasión. Los hermanos Mel (Francisco José es vocal de la Asociación de Obradores y Pastelería de HORECA) , junto al pastelero jerezano Juan Carlos Ibañez, elaboraron el ‘Bocadito de Tosantos’, un delicado y sencillo dulce de hojaldre, relleno de boniato y cabello de ángel».

La pastelería ofreció también una degustación multitudinaria en el Mercado de Abastos puertorrealeño, junto a otros dulces tradicionales, como son sus reconocidas rosquillas o buñuelos. Luego, el pastel estuvo a disposición de los clientes en los establecimientos de ‘La Trufa’, durante todo el mes de noviembre.

‘Restaurante La Marea’ acomete una reforma para adaptar su fisionomía a los tiempos

La Marea’, señero establecimiento ubicado en el Paseo Marítimo de la capital ha cerrado sus puertas durante una temporada para acometer unas obras de reforma para adaptarse a los tiempos con un restaurante más moderno, adaptado para todos y con una terraza más cómoda y climatizada.

Hacía muchos tiempo que la cervecería, situada en el Paseo Marítimo gaditano, no se sometía a una reforma en profundidad. De hecho, en un rincón del mismo local, se podía leer el año en el que se pusieron los azulejos en las paredes del local siguiendo las indicaciones del arquitecto Carlos Sánchez Polak: 1988.

Desde el establecimiento, su gerente y durante muchos años consejero de HORECA, Mikel Elorza asegura que la idea con la que se han acometido las obras es conservar la esencia del local, volcándose en dos aspectos importantes: la adaptación de los baños para el uso de personas con movilidad reducida, y la aclimatación y mejora de la concurrida terraza, rincón de encuentro de muchos gaditanos y turistas. Mientas duren las obras, su personal está cogiendo las vacaciones y recibiendo formación de cara a la nueva etapa. Eso sí, ‘La Marea’ conservará la oferta culinaria, destacando sus arroces, mariscos y pescados.

‘La Tacita del Atlántico’ renueva la amplia oferta gastronómica de su zona de tapeo

La Tacita del Atlántico’, en el ‘Parador Hotel Atlántico’, de Cádiz, ha renovado su oferta gastronómica de la zona de tapeo para convertirse, a partir de ahora, en un restaurante con personalidad propia, con un carácter más informal y sólo con raciones para compartir, según explica la red de ‘Paradores’, que ha diseñado, para el segundo restaurante del hotel, una oferta culinaria basada en tres comarcas gaditanas y en Andalucía.

La transformación se enmarca dentro de plan de actuación de la empresa estatal en 12 de sus establecimientos en una apuesta por la gastronomía regional que seguirá extendiéndose a otros hoteles. Los nuevos restaurantes, indican dese ‘Paradores’, complementan la oferta con los que ya cuenta. Estos espacios tienen también una imagen nueva identificada con la ubicación de cada parador.

En el caso de Cádiz, ‘La Tacita del Atlántico’ ya había funcionado como un bar de tapas de cocina tradicional con platos para compartir.

Su nueva carta se divide en cuatro apartados bien diferenciados. El primero está dedicada a la Serranía de Cádiz y Jabugo. Hay jamón, queso de Grazalema y croquetas de jamón en media o ración completa, y tostás de carne mechada, serranitos y chicharrones en ración. Por lo que respecta a los precios, éstos oscilan entre los 4,50 de un erizo a los 6 euros de la media de croquetas de jamón, los 23,50 del lomo de ternera o los 24 de la ración de jamón de Jabugo. Por último, recordar que ‘La Tacita del Atlántico’ abre todos los días, tanto en horario de almuerzo como de cena.

‘Casa Bigote’, de Sanlúcar, se pone al día para mantener el nivel que avala su calidad

Casa Bigote’, emblemático local de la gastronomía sanluqueña cerró sus puertas para realizar una serie de reformas en su taberna aunque se ha mantenido ese aspecto tan particular del local que regenta César Hermoso. El copropietario hizo, hace unos años, unos cambios en el interior y la barra y esta vez se ha centrado en las zonas que menos ven los clientes como son la cocina y los baños, quedando la zona de barra exactamente igual.

La idea ha sido mejorar el equipamiento de la enorme cocina con cámaras nuevas y mesas con el fin de modernizar un espacio cuyo equipamiento se ha mantenido durante los últimos 20 años. Lo que no se ha perdido es la misma cocina que distingue a ‘Casa Bigote’, aunque habrá platos que antes se servían en el restaurante que ahora también estarán en la barra. Es el caso del muy solicitado galete de atún o las costillistas de corvina, novedad del pasado verano. En definitiva, y según explica César Hermoso, se han llevado a cabo una serie de mejoras que se antojaban más que necesarias para seguir ofreciendo ese buen servicio que siempre ha caracterizado a uno de los considerados templos de la cocina de Sanlúcar y que también sus clientes se merecen y han podido disfrutar durante las últimas décadas.

Novedades muy sugerentes en la barra de tapas del ‘Restaurante El Faro’, de Cádiz

El ‘Restaurante El Faro’ sigue siendo un punto de referencia de la gastronomía gaditana con una barra de tapas de lo más selecta y que siempre se está reinventando. Entre sus últimas novedades hay que destacar el ‘Bocata Marino’, un bocadillo hecho con pan ecológico de La Cremita de Chiclana y que en su interior lleva ortiguillas fritas y mantequilla de cabra.

Otra novedad, aunque más bien podría decirse, en este caso, que es una recuperación, es el conocido como ‘Bolo de Caco Gaditano’, una especie de versión gaditana que une el tradicional bollo de Madeira con chicharrones y queso payoyo, y que vuelve a estar disponible en la barra de ‘El Faro’. La nueva versión de El Faro se hace con un pan muy original, el ‘bolo do caco, la versión del mollete que se hace en la isla de Madeira. Es un pan de pequeño tamaño en cuya masa se emplean boniatos, lo que le otorga un sabor singular. Por dentro, las lonchas de chicharrones y de queso, con su toque de horno.

DESDE 1904
Cruzcampo

CON ESE NO SÉ QUÉ
QUE QUÉ SÉ YO.

NUEVA CRUZCAMPO ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.