

42 Asamblea General de la Patronal, en Jerez

**Antonio
Blázquez
Marín,
Medalla
de Oro de
HORECA**



**El Rey
Felipe VI
preside
'La Noche de
la Empresa',
en Rota**

**• Preocupación en la Hostelería: 'Competencia',
contraria a la inversión para ampliar el aeropuerto**

DESDE 1904
Cruzcampo

CON ESE NO SÉ QUÉ
QUE QUÉ SÉ YO.

**NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL**

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.



Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz
HORECA
JULIO 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@horecadiz.org - www.horecadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de publicidad

HORECA

Fotografías

HORECA, Línea 6 EME
y colaboradores

**Diseño, edición,
redacción y producción**

EME Editorial Com. Gad. S.L.U.
Av. J. León de Carranza, 5 Esc. C - 1º B
Teléfono: 956 750 572
info@linea6eme.es
www.linea6eme.es

Dep. Legal: 289/82

En cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril, de Protección de Datos a las personas físicas (RGPD) y la Ley Orgánica (ES) 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (LOPDGDD), se le informa que sus datos serán tratados por FEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ (HORECA) con la finalidad de la correcta gestión administrativa y prestación de servicios a las empresas asociadas y anunciantes, remisión de la revista a los suscriptores, así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y/o servicios cuando haya prestado su consentimiento.

La legitimación del tratamiento de sus datos es la ejecución o desarrollo de una prestación de servicios y el consentimiento del interesado. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial o durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones legales. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal.

Podrá ejercitar los derechos de Acceso, rectificación, supresión, oposición, así como otros derechos desarrollados en el RGPD y la LOPDGDD al responsable del tratamiento a la dirección en Avda. Alcalde Manuel de la Pinta Nº 33 - CP: 11011 Cádiz (Cádiz). Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en:

www.horecadiz.org

EDITORIAL

Defendiendo nuestra actividad y generando riqueza

El poder de convocatoria del que hizo gala la Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC), con motivo de la segunda edición de la 'Noche de la Empresa', celebrada en la Base de Rota, quedó patente con la presencia de el Rey Felipe VI. Una cita que reunió a la flor y nata del mundo empresarial, quedando patente que seguimos siendo el motor de una provincia necesitada de iniciativas que nos saquen del furgón de cola en cuanto a crecimiento económico.

La mejor conclusión que podemos extraer de la jornada vivida en Rota es que el empresario (hostelero) nunca baja la guardia y está dispuesto a generar nuevas fuentes de riqueza, siempre y cuando cuente con el apoyo y la protección de las administraciones públicas.

Un mensaje que podemos trasladar a lo que fue nuestra 42 Asamblea General, celebrada en un establecimiento señero de la hostelería jerezana como es el 'Hotel Hipotels Sherry Park'. Allí, nos volvimos a reunir una gran familia que también sabe agradecer su esfuerzo y homenajear a quienes forman parte de nuestro Consejo de Administración y a los que, después de tantos años de incansable labor, les llega el momento de un merecido descanso aunque soy de la opinión que el empresario hostelero jamás se jubila.

Y especial reconocimiento y gratitud tuvimos, en un evento tan señalado, con Antonio Blázquez Marín, todo un histórico del desarrollo turístico de esta provincia. Un empresario adelantado a su tiempo y que nos abrió las puertas a muchos que hemos seguido la senda de la Hostelería en el último cuarto de siglo. Su nombre siempre estará unido a La Janda, donde ha levantado ese imperio del ocio y el deporte que es la 'Dehesa Montanmedio', que tiene como principal atractivo su 'Circuito Hípico del Sol'. La Medalla de Oro de HORECA tiene, en la figura de Antonio, su mejor receptor posible.

Por último, y al cierre de esta edición, recibíamos, con preocupación, el informe, elaborado por la Comisión Nacional del Mercado y la Competencia (dependiente del Ministerio de Economía), contrario a la inversión prevista para las obras de mejora y ampliación del Aeropuerto de Jerez.

Un hecho que ha provocado la alarma entre el sector, y también la clase política, por lo nefasta que podría resultar esta decisión para el desarrollo turístico y económico. Nuestra reacción, inmediata, ha sido aunar fuerzas y defender nuestra actividad y prestigio ante imponderables de esta magnitud. Es la razón de ser de HORECA y por lo que seguiremos defendiendo los intereses de todos los hosteleros gaditanos.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



El Rey Felipe VI presidió la 'Noche de la Empresa', de la CEC, en la Base Naval de Rota

Reconocimientos a: Autoridad Portuaria de Algeciras, 'Grupo Hervaz'; bodegas 'Barbadillo', 'Caballero', 'Delgado Zuleta', 'González Byass' y 'Osborne', y la Armada Española



Autoridades políticas, representantes de la CEC, HORECA y empresarios, junto a El Rey Felipe VI, en un hangar de la Base de Rota

El Rey Felipe VI presidió la 'Noche de la Empresa', evento organizado por la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz (CEC), que reunió en la Base Naval de Rota a más de un millar de asistentes para reconocer la importancia de las empresas de cara a la mejora de la sociedad, la generación de empleo, riqueza y valor, así como las instituciones que contribuyen al desarrollo económico gaditano.

Asistieron las siguientes autoridades y representantes institucionales y empresariales: Juan Manuel Moreno Bonilla, presidente de la Junta de Andalucía; María Reyes Maroto Illera, ministra de Industria, Comercio y Turismo; Lucrecio Fernández, delegado del Gobierno en Andalucía; Antonio Garamendi Leacanda, presidente de la CEOE; Javier González de Lara, presidente de la CEA; José Javier Ruíz Arana, alcalde de Rota; Irene

García, presidenta de la Diputación Provincial; la secretaria General de la CEC, Carmen Romero; Antonio de María, presidente de HORECA y vicepresidente primero de la CEC, y Lorenzo Amor, presidente de ATA.

JAVIER SÁNCHEZ ROJAS

El presidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas, tuvo unas palabras de salutación y agradecimiento a Felipe VI y todos los presentes, además de explicar el significado de este evento: "La presencia del Rey significa mucho para los hombres y mujeres que están al frente de empresas de la provincia de Cádiz, personas que contribuyen al progreso y el crecimiento de nuestra tierra, del Sur, del lugar donde empieza Europa. Una parte de España rica, diversa, pujante, enlace de continentes entre dos mares. Recibid nuestras felicitaciones por su



Todas las autoridades ocuparon su asiento en primera fila



Javeir Sánchez Rojas (CEC) se dirige a los presentes



quinto año de reinado, con nuestra inquebrantable lealtad, admiración y cariño.

"Esta ceremonia no tiene otro objetivo que reconocer el esfuerzo, la dedicación y vuestra aportación a una sociedad, una provincia, que no se entiende sin sus empresas y sus empresarios. Hoy tenemos una provincia mejor. Hemos crecido. En empresas y, lo que es más importante, en la generación de empleo y riqueza. Tras unos años especialmente duros, hoy tenemos que sentir orgullo de ser empresario, de ser empresaria."

ANTONIO GARAMENDI

El presidente de la CEOE, Antonio Garamendi, señaló que era un día importante porque "se vuelve poner en valor la función de la empresa, que son quienes generan la riqueza" y elogió la trayectoria de las empresas reconocidas, haciendo especial hincapié en el papel de la Armada Española, "queríamos reconocer a la bandera, símbolo de la entrega, de la solidaridad que es la Armada". Por último, agradeció la labor del Rey por los españoles, manifestándole "la lealtad profunda de los empresarios españoles".

REYES MAROTO

Por su parte, la ministra de Turismo en funciones, Reyes Maroto, felicitó a las empresas premiadas "por su compromiso y ser referente en un futuro que hay que construir entre todos". Maroto hizo referencia a las pymes por su papel clave en los cambios que se van a producir en la próxima década, destacando la importancia de estas empresas y señalando que "España es un país de pymes". Finalizó diciendo que "es el momento del consenso y colaboración de las empresas y organizaciones que la representan para tener un tejido productivo moderno".



El Rey Felipe VI firma en el libro de honor de la CEC

JUANMA MORENO

El presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno, ha asegurado de su lado que los empresarios de la provincia de Cádiz son "uno de los principales activos del país" y ha dado "las gracias por los éxitos que suponen para Andalucía".

"Cádiz es una provincia repleta de talento y potencialidades que juntos debemos de aprovechar, una de las provincia con más diversidad", ha señalado Moreno, que ha añadido que "a pesar de todo, las cifras de paro de la provincia no se corresponden con su potencial y Cádiz debe y puede revertir esa situación", extremo en el que "el papel de las administraciones públicas es facilitar que los empresarios y emprendedores desarrollen su actividad".

RECONOCIMIENTOS

Como argumento principal de esta edición 2019 de la 'Noche de la Empresa', celebrada en Rota, se ha rendido un merecido reconocimiento a la Armada Española, por lo que el almirante de la Flota (ALFLOT), Manuel Garat, ha recibido una Bandera de España, réplica de la del buque insignia de la Armada, 'Rey Juan Carlos I'. También reconocimiento a las trayectorias del 'Grupo Empresarial Hervaz', recogiendo la distinción Manuel Vázquez, y a la Autoridad Portuaria de la Bahía de Algeciras (APBA), en la figura de su presidente, Gerardo Landaluce.

Asimismo fueron reconocidas las cinco empresas bodegueras de la provincia de Cádiz que mantienen, tras más de seis generaciones, su gestión y tutela en manos de las mismas familias: 'Barbadillo', 'Caballero', 'Delgado Zuleta', 'González Byass' y 'Osborne', recogiendo las distinciones, respectivamente, Manuel Barbadillo, Luis Caballero, José María Bustillo, Mauricio González y Fernando Terry Osborne.



La ministra Reyes Maroto y el presidente de HORECA, Antonio de María

Asamblea General de la Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz (CEC)

La Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz (CEC) celebró su Asamblea General Ordinaria, en la que se hizo balance de todo lo acontecido durante el último ejercicio de 2018 en el seno de esta organización, que aglutina, en la actualidad, a más de 19.000 empresas de toda la provincia.

INTENSA PROGRAMACIÓN

En la presentación de su informe de gestión, la secretaria general de la CEC, Carmen Romero, quiso destacar la "programación intensa de actos empresariales, formativos y de servicios, junto a una comunicación fluida y constante con nuestros grupos de interés. Hemos afianzado la capacidad de influencia de la CEC como interlocutor y agente social".

La memoria anual aprobada por este órgano puede consultarse completa en la web de la CEC (www.empresariosdecadiz.es) y la misma incluye, de manera visual, todas las actividades que se han llevado a cabo y entre las que destacan la Ceremonia del 40 Aniversario y la Convención Empresarial 2016 de La Línea de la Concepción. Este documento recoge también los informes de los distintos departamentos de la organización.

INFORME DE GESTIÓN

Por su parte, el presidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas, destacó en su informe de gestión, ante el órgano asambleario, el trabajo realizado por las comisiones sectoriales, con una mención especial del Consejo Territorial del Campo de Gibraltar. "Trabajando día a día por sumar aportaciones de personas y entidades dispuestas a hacer un trabajo en común por la mejora de las condiciones económicas de nuestra provincia", señaló.

En su amplia y detallada alocución, Sánchez Rojas recordó, además, que "los empresarios estamos proponiendo, a aquellas formaciones políticas que nos muestran su interés, una serie de reformas de calado estructural, que nos resultan del todo fundamentales para seguir la senda del crecimiento. Para no regresar a una etapa muy difícil, superada, pero no del todo, porque sus efectos han sido muy fuertes, dañinos, de difícil cura".



Javier Sánchez Rojas hizo un balance del pasado ejercicio ante todos los presentes

SÁNCHEZ ROJAS: "LOS EMPRESARIOS ESTAMOS PROPONIENDO UNA SERIE DE REFORMAS DE GRAN CALADO ESTRUCTURAL, BÁSICAS PARA SEGUIR LA SENDA DEL CRECIMIENTO"

"Lo hacemos -quiso remarcar- desde la total independencia de nuestra organización, seña de identidad de la Confederación de Empresarios durante estos 41 años y es que sólo representamos intereses empresariales".

AGENTES SOCIALES

Del mismo modo, ha hecho un llamamiento "a la importancia de las organizaciones empresariales como agentes sociales cuyas funciones están recogidas en la Constitución y el Estatuto de Autonomía".

Por último, el presidente de la CEC animó a los miembros de la Asamblea, 150 representantes de las asociaciones y federaciones sectoriales y territoriales que integran la Confederación, a que participaran en la 'Noche de la Empresa', que tuvo lugar el pasado 28 de junio en la Base Naval de Rota. (Ver información en las páginas 4 y 5 de esta misma revista).

HOTELES ANDALUCES CON ENCANTO



MOMENTOS CON ENCANTO

INSTANTES QUE SE HACEN ÚNICOS EN "HACE"
REUNIONES IMPROVISADAS,
O CELEBRACIONES A MEDIDA

AQ35 PATIO
DE LOS NARANJOS
HOTEL JEREZ & SPA
TEL.: 661 762 148
JEREZ DE LA FRONTERA

VILLA JEREZ
HOTEL VILLA JEREZ
TEL.: 956 153 100
JEREZ DE LA FRONTERA

LA GAVIOTA
HOTEL PLAYA DE LA LUZ
TEL.: 956 069 412
ROTA

EL EMBARCADERO
HOTEL DUQUE DE NÁJERA
TEL.: 956 846 330
ROTA

EL ACEBUCHE
HOTEL GUADACORTE PARK
TEL.: 956 677 500
LOS BARRIOS

www.hace.es



La cúpula de 'Hostelería de España' se reúne con la ministra de Turismo

Reyes Maroto mostró su interés por la relevancia que se está dando al sector gastronómico, a través del impulso en las rutas de los destinos 'Saborea España'



La ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, se reunió recientemente con los miembros del Comité Ejecutivo de 'Hostelería de España' quienes le han trasladado las principales inquietudes del sector en el transcurso de un almuerzo de trabajo en el Restaurante Palacio de Cibeles, en Madrid.

TURISMO GASTRONÓMICO

En un ambiente distendido, Reyes Maroto mostró su interés por la relevancia que se está dando al turismo gastronómico a través del impulso en las rutas en los destinos 'Saborea España', además de la mejora de la presencia de las cocinas regionales y la difusión de las recetas tradicionales.

Además, se analizó la situación del diálogo social en el sector y en concreto el inicio de los trabajos de la tarjeta profesional de hostelería. También fue objeto de análisis la preocupación por el impacto del Real Decreto-Ley 28/2018, específicamente el incremento del coste de cotización de los extras iguales o inferiores a cinco días.

Asimismo, se mostró la necesidad de contar con una colabo-

ración activa de la Federación de Municipios y Provincias para establecer criterios y recomendaciones sobre las normativas y recomendaciones que afectan al sector.

COMPETENCIA DESLEAL

La mejora de la Formación Profesional y continua para el sector, las políticas de cancelación y los costes de la no presentación de los clientes en restauración, así como los casos de competencia desleal (desde lateros a barras de degustación), fueron otras de las problemáticas que se trasladaron a la ministra.

CONVENIO DE COLABORACIÓN

Por último, hay que señalar que la secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver, y el presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, firmaron un convenio de colaboración destinado a impulsar durante los próximos meses la promoción de la Hostelería y Gastronomía como un producto turístico de alto valor añadido y que es además una marca de identidad de nuestro país.

Hosteleros y políticos, muy preocupados por el informe de 'Competencia', contrario a la inversión para ampliar el aeropuerto

Antonio de María: "Hablamos de una pieza clave en el desarrollo turístico ya que está en juego el futuro de un sector que aportó 54.000 empleos el año pasado"

Un reciente informe de la Comisión Nacional del Mercado y la Competencia (CNMC), dependiente del Ministerio de Economía, es contrario a la ampliación del Aeropuerto de Jerez y propone destinos alternativos para esos vuelos en Sevilla y Málaga. La Dirección General de Aviación Civil habría solicitado este informe y para ello se han analizado las previsiones de tráfico, las necesidades futuras de inversión y el análisis coste beneficio propuesto por AENA. La inversión de mayor cuantía, cercana a los 45 millones de euros, corresponde a la ampliación de la pista en 900 metros, pero la CNMC considera que se debe completar el análisis de alternativas posibles.



Ante este informe, la presidenta de la Diputación, Irene García, y el vicepresidente primero responsable de Turismo, José María Román, mantuvieron una reunión con Stefan de Clerck, presidente de la Asociación de Hoteles; y Antonio de María, presidente de HORECA, para analizar el documento ya que esta ampliación es una demanda del sector turístico gaditano.

LA POSTURA DE HORECA

En palabras de Antonio de María: "Competencia debe entender que estamos hablando de una pieza clave en el desarrollo turístico de la provincia. Si se mejoran sus infraestructuras, el aeropuerto tendrá el tráfico que no tiene ahora porque aquí no puede despegar un potencial cliente internacional. En definitiva, lo que está en juego es el futuro de un sector que aportó el año pasado 54.000 empleos".

Al término de la reunión, a la que también asistieron la delegada de Turismo del Ayuntamiento de Jerez, Isabel Gallardo, y representantes de varias cadenas hoteleras, la presidenta de Diputación manifestó su apuesta por "las inversiones y el aeropuerto nos ofrece una oportunidad que no podemos desaprovechar".

PARTIDOS POLÍTICOS

Por su parte, el PP provincial ya mostró su rechazo a las valoraciones realizadas en el informe de la CNMC. Su secretario general, Antonio Saldaña, discrepa del criterio de "discriminación positiva" al que se refiere y pide que antes de pronunciar-

se "debería incorporar un balance de la situación económica, social y de empleo y discriminación al respecto que tiene la provincia de Cádiz. Desde Adelante Andalucía se ha reclamado al Gobierno Central una "defensa decidida e inmediata" del aeropuerto después de conocerse este informe: "Es imprescindible para el desarrollo de Jerez y la provincia al completo", por eso, "no queremos ni pensar que hay alguien que esté poniendo en cuestión la necesidad de mantener el aeropuerto y de ampliar sus servicios y destinos".

Para el parlamentario andaluz de Adelante Andalucía, José Ignacio García, el aeropuerto "es un motor de desarrollo económico para la provincia que merece una apuesta firme de las administraciones. No podemos entender que haya un organismo dependiente del Gobierno, que plantee, incluso relegar esta infraestructura en favor de otras, en lugar de consolidarlo".

AENA: "EL INFORME NO ES VINCULANTE"

Por último, la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, ante lo que hay en juego para su municipio, mantuvo un contacto con representantes de AENA, asegurándole la sociedad estatal que gestiona el aeropuerto que este informe no es vinculante y que, en el mismo, se solicita más información sobre el proyecto de ampliación. La alcaldesa ha mostrado su "total confianza en la inclusión de las obras de la pista en el plan director del aeropuerto, lo que permitirá aumentar las posibilidades de conexiones con otros destinos y mejorar el posicionamiento de Jerez dentro del sector turístico".

El Partido Popular valora el papel de la Hostelería

María José García-Pelayo, concejala del Ayuntamiento de Jerez por el Partido Popular, y Bruno García, recientemente nombrado vicesecretario de Turismo del PP andaluz, se reunieron en la sede de la Patronal de la Hostelería en Cádiz con representantes de HORECA, con su presidente, Antonio de María, a la cabeza, para presentarles las propuestas de 'los populares' en materia de Turismo.

Entre ellas, cabe destacar la apuesta del Partido Popular, a nivel de Andalucía, por reducir la fiscalidad, simplificar los trámites administrativos, legislar las viviendas turísticas y el desarrollo de las infraestructuras. Los representantes del PP le hicieron saber a los hosteleros gaditanos, en palabras de Bruno García, que "el Turismo es fundamental para la provincia de Cádiz y todos debemos potenciarlo".



Reunión con VOX en materia de Turismo

Al igual que ha venido sucediendo con el resto de formaciones políticas, representantes de HORECA se reunieron con Ángela Mulas, diputada en el parlamento de Andalucía, por VOX, y miembro de la Comisión de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local, que estuvo acompañada por sus compañeros de formación política, Ana Ros y Roberto Morillo.



Mari Paz Núñez, que estuvieron acompañados por Kiki Peñalver ('Restaurante Bajamar') que plantearon propuestas de interés para el sector.

Asimismo, se trasladó a VOX toda la problemática del mercado de abastos y alrededores como tema estrictamente de carácter local.

Sobre las competencias andaluzas se trató la futura clasificación hotelera y el decreto 155 así como su imposibilidad de aplicación. También se abordaron cuestiones como la promoción exterior. El resultado de la reunión se calificó de muy positivo.

El encuentro, muy cordial, tuvo lugar en la sede de HORECA en la capital gaditana, con la presencia, por parte de la Patronal, de su presidente, Antonio de María y su gerente,

Ciudadanos atiende las sugerencias de HORECA

Ciudadanos mantuvo un encuentro con HORECA en el que ambas partes intercambiaron impresiones sobre la nueva Ordenanza Municipal sobre la instalación de terrazas en la vía pública en Cádiz.

El presidente de la Federación, Antonio de María aclaró los motivos por los que no se muestran de acuerdo con algunas cuestiones recogidas en el borrador y la formación política se comprometió a analizar las demandas del sector con el fin de que éste pueda desarrollar su actividad conforme a las necesidades de seguridad y movilidad que requiere la ciudad.

La reunión, que se celebró en un ambiente de cordialidad, sirvió también para la presentación de la nueva junta directiva



local de Ciudadanos ante el Consejo de Administración de HORECA. Ambas partes han quedado emplazadas a un próximo encuentro en el que se analizarán otras cuestiones de interés para el sector hostelero y turístico de la ciudad de Cádiz. Este encuentro, se enmarca entre los habituales que viene manteniendo la Patronal con todas los representantes del panorama político provincial con el fin de transmitirles las necesidades y problemas de un sector básico en la economía.

La delegada Ana Mestre traslada a HORECA el compromiso de la Junta con la Hostelería

La delegada de la Junta de Andalucía en Cádiz, Ana Mestre, acompañada por el delegado territorial de Desarrollo Sostenible, Daniel Sánchez, mantuvo un encuentro con los responsables provinciales del sector hostelero, a los que trasladó la intención de la Junta de ser una administración responsable, ágil y comprometida con los empresarios.



En la reunión con responsables de HORECA trató los problemas por la aplicación del Decreto 155/2018 de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre aprobado por el anterior Gobierno de la Junta, con la intención de evitar las diferencias de criterios entre municipios.

La reunión contó con la presencia del presidente de HORECA, Antonio de María, su gerente y asesora jurídica, Mari Paz Núñez y Mari Carmen Moreno, respectivamente; el presidente de la Asociación Provincial de Cafés-Bares, Raúl Cueto, y el presidente de la Asociación de Camping, José Antonio Santos y su vocal Patricio Castro. Los empresarios trasladaron a Daniel Sánchez diferentes asuntos de su delegación relacionados con los campings y el aparcamiento de caravanas en lugares irregulares, como es el caso de zonas de Tarifa.

Por su parte, Ana Mestre les transmitió "la apuesta del nuevo Gobierno de la Junta por apoyar la actividad econó-

Un momento de la reunión, en la sede de la Delegación de Gobierno de la Junta de Andalucía en Cádiz

mica que genera la Hostelería en la provincia y dar respuesta a los problemas planteados con el fin de ser una administración más ágil, para que repercutan de manera positiva en esas inversiones que los empresarios realizan, para hacer una provincia con mejores servicios".

Por último, la delegada ha afirmado que "los empresarios tienen que ver en la administración andaluza responsable y comprometida con ellos, en donde se mime a todo aquel que quiere invertir y que hace posible que el nombre de Cádiz se escriba con mayúsculas y sea, cada año, más atractivo, adaptando las normas a las verdaderas realidades de los diferentes sectores económicos".



Los representantes de la Patronal HORECA que acudieron a la reunión, junto a Ana Mestre y Javier Sánchez

Brillante y productiva presencia de la provincia de Cádiz en FITUR

Un año más, la provincia de Cádiz se vistió de gala para acudir a su cita anual con el evento más importante del calendario en lo que respecta al sector turismo, FITUR, que este año alcanzó su edición nº 39 y que cerró sus puertas con cifras records en cuanto a visitantes y mercado de negocios.

El Patronato Provincial de Turismo, dependiente de la Diputación, ayuntamientos de los municipios gaditanos, HORECA y empresarios y profesionales del sector hostelero estuvieron presentes para esgrimir las bondades turísticas de una provincia que, a la hora de hacer balance, ha celebrado su brillante y productiva presencia en la Feria Internacional de Turismo de Madrid.



Antonio de María saluda cordialmente a Juan Manuel Moreno

PRESIDENTE DE LA JUNTA

Juan Manuel Moreno se estrenó precisamente en FITUR como presidente de la Junta de Andalucía y dedicó unos minutos de su recorrido a visitar y saludar a todos los presentes en el stand de la provincia. Especialmente cercano se mostró (fotos) con el presidente de HORECA, Antonio de María, al que saludó cordialmente y felicitó por la labor de la Patronal Hostelería.



Irene García se dirige a los presentes, en presencia de Mari Loli Varo

BALANCE MUY POSITIVO

La diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato, Loli Varo, ofreció un balance muy positivo de la 39ª edición de FITUR: "Ha sido la edición de los récords porque tanto la Feria, en su conjunto, como la provincia de Cádiz han batido los suyos propios. Con 253.000 participantes, ésta ha sido la convocatoria mayor celebrada hasta la fecha. La provincia de Cádiz, por su parte, encaró FITUR con su récord de turistas y pernoctaciones, tanto nacionales como de extranjeros".

La diputada de Turismo reconocía que "las perspectivas eran muy buenas. Estábamos a la espera de conocer los datos definitivos de 2018, pero sabíamos que iban a ser magníficos y se confirmaron el primer día cuando el INE publicó los datos anuales. El artículo del 'New York Times', pocos días antes de comenzar la feria, también ayudó bastante. Y es que todo el mundo hablaba



Los alcaldes de diversos municipios gaditanos apoyaron con su presencia la labor de promoción del Patronato Provincial de Turismo



de nuestra provincia y había una gran expectación por conocer nuestra apuesta".

OFICINAS MUNICIPALES DE TURISMO

La vicepresidenta del Patronato también palpó las buenas sensaciones y valoraciones por parte de las oficinas municipales de turismo que acompañaron al Patronato Provincial de Turismo de Cádiz en su mostrador; la misma impresión que los empresarios que pasaron por el stand.



Representantes de la Junta, con su presidente y vicepresidenta, al frente, junto a la presidenta de Diputación y otros cargos provinciales

'DÍA DE LA PROVINCIA'

Se celebró el acto institucional del 'Día de la Provincia', sirviendo de escenario a la recogida del premio que 'Turespaña' entregó a la Diputación al mejor vídeo turístico por 'MagicCádiz'.

TRES GRANDES EVENTOS

Tres fueron los principales argumentos: por un lado, el 'Quinto Centenario de la Primera Vuelta al Mundo de Elcano', partiendo desde Sanlúcar, una efeméride con la que la localidad y toda la provincia se reivindicarán como destino de turismo cultural. Por otro lado, también se han destacado los grandes acontecimientos musicales, como el 'Concert Music Festival', de Sancti Petri, o el 'Tío Pepe Festival', de Jerez.

TURISMO DE INTERIOR

Otro de los argumentos de la Diputación Provincial de Cádiz en FITUR 2019 fue el interior de la provincia y su oferta turística, gastronómica y deportiva con citas como la 'Eurafrica Trail', la 'Media Maratón de la Vía Verde', o la 'Feria del Queso de Villaluenga', que hacen atractivo el interior de la provincia a lo largo de todo el año.



El director y la gerente de Línea 6 Eme, Carlos y Elena Medina, respectivamente, junto a la presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García



El director de la revista 'Recursos Turísticos', con Ángel Juan Pascual (Cámara de Comercio de Cádiz) y Antonio Presencio (Palafox Hoteles)



Antonio Real, director del Hotel Guadacorte Park, de Los Barrios



El Consejo de Hermandades y Cofradías de Cádiz quiso que la Semana Santa de Cádiz estuviera presente en FITUR y Madrid acogió la presentación del cartel de este año. El presidente del Consejo, Juan Carlos Jurado, destacó "el rico patrimonio que tiene la Semana Santa de Cádiz". Por su parte, el presidente de HORECA, Antonio de María, elogió "todo el trabajo que se está haciendo para que la Semana Santa de Cádiz obtenga el reconocimiento que merece aunque ya sea conocida en toda España".



Los diputados del Patronato, Jaime Armario y Mari Loli Varo



Carlos Mota (Hotel Antonio, de Zahara de los Atunes), con su ejemplar de 'Recursos Turísticos'



Los presidentes entrante y saliente de la Asociación de Campings, José Antonio Santos y José M^a Rodríguez



El alcalde Rota, José Javier Ruiz, exponiendo las excelencias de la villa costera

Edición de enero 2019

Línea 6 EME

Edita la revista 'Recursos Turísticos' de la Provincia de Cádiz en los meses de enero y julio

Ver en: www.linea6eme.es

Edición de julio 2019

Asamblea General de la Federación Andaluza

Dos asambleas de la Federación Andaluza de Campamentos Turísticos (FAC) se celebraron en un camping en el Parque de Doñana. La primera fue una asamblea extraordinaria para la actualización de los estatutos, que ahora permiten la adhesión a esta organización de áreas de pernocta para autocaravanas. A continuación, tuvo lugar la Asamblea General Ordinaria, que aprobó el presupuesto del presente ejercicio.

JORNADA TÉCNICA

Al día siguiente se celebró una jornada técnica con dos temas interesantes para los campings. El primero fue una ponencia con carácter de refexión-debate sobre el nuevo decreto que lleva un año de vigencia. Las conclusiones de las reflexiones en este debate se presentarán a la directora ge-

neral de Turismo de la Junta a la que se ha pedido una reunión para tal fin. La segunda ponencia se titulaba 'Objetivos de Desarrollo Sostenible para campings'.

'DECLARACIÓN DE MÁLAGA'

Cabe destacar que la Federación Andaluza de Campings ya ha suscrito la 'Declaración de Málaga', que es la plataforma de compromiso que promueve la Confederación de Empresarios de Andalucía para impulsar la adhesión de las empresas andaluzas. Al final de la jornada la empresa HengS-heng presentó una máquina de reciclaje que premia el reciclaje de vidrio, latas, plástico y colillas, de la que se está estudiando su instalación en los campings asociados mediante una subvención.

Asamblea Provincial de Camping, en 'Las Dunas'



En las instalaciones del 'Camping Las Dunas', de El Puerto de Santa María, tuvo lugar la Asamblea Provincial de Campamentos Turísticos, bajo las directrices del todavía su presidente en dicha fecha, Jose María Rodríguez Revelles. En el transcurso de la jornada, que contó también con la presencia del presidente de HORECA, Antonio de María, y su ge-

rente, Mari Paz Núñez, se pusieron sobre la mesa los problemas y cuestiones que más afectan al sector.

Una vez más, asuntos como la estacionalidad, las acampadas irregulares y la competencia desleal fueron debatidos en una jornada muy fructífera para los empresarios.

**Camping & Bungalows
ROCHE**
CAMINO DE PILAHITO S/N, 11140- CONIL DE LA FRONTERA,
CÁDIZ. (ESPAÑA)
+34 956442216 - +34 956442624
WWW.CAMPINGROCHE.COM-INFO@CAMPINGROCHE.COM



Bienvenidos al camping

Estamos situados en el corazón de la Costa de la Luz (Cádiz), en plena naturaleza, junto al Cabo de Trafalgar y al Parque Natural de la Breña, rodeados de inmensas playas vírgenes de arena fina y agua cristalina, a tan solo 10 km de pueblos con encanto como Barbate, Vejer y Conil.

Con más de 35 años de experiencia en el sector turístico, el Camping Caños de Meca, os asegura una estancia inolvidable en un entorno natural inigualable.

Somos un Camping de 1ª categoría, de ambiente familiar y tranquilo, enmarcado en un frondoso pinar, con 150 parcelas muy sombreadas, 60 bungalows totalmente equipados, piscina para adultos y niños, supermercado, modernas instalaciones sanitarias adaptadas para discapacitados, baño para bebés, agua caliente gratuita, lavandería, restaurante, mini club en temporada alta y media, parque infantil, barbacoas, wifi gratuito, etc.



Caños de Meca
CAMPING & BUNGALOWS
COSTA DE LA LUZ
WWW.CAMPINGCM.COM



Ctra. Vejer - Caños de Meca, km. 10

11159 Barbate (CÁDIZ)

Tfno. (+34) 956 437 120

Fax. (+34) 956 437 137

www.campingcm.com

info@campingcm.com

GPS: Lat. 36° 12'05"

Long. -6° 02'08"



Primera reunión institucional con el delegado de Turismo de la Junta, Miguel Rodríguez

El delegado territorial de Turismo de la Junta en Cádiz, Miguel Rodríguez, ha conocido las prioridades del sector hostelero de la provincia en lo que respecta a los establecimientos dedicados a alojamiento en su primera visita institucional a la sede de la Patronal HORECA en Cádiz.

Miguel Rodríguez ha destacado "la importancia de mantener un diálogo continuado, una comunicación directa y una colaboración permanente con los agentes de un sector que es estratégico para la provincia".

Además de la cooperación entre las distintas administraciones y los empresarios provinciales de la Hostelería, en esta reunión se han tratado asuntos de interés que atañen a los profesionales de la actividad turística, como el empleo en este sector, la formación o la desestacionalización, entre otras cuestiones.

En el encuentro han participado, entre otros, el presidente de HORECA, Antonio de María; el presidente y el vicepresidente de la Asociación Provincial de Hoteles, Stefaan de Clerck y José Ruiz Ayuso; la gerente de la Patronal, Mari Paz Núñez; el presidente de la Asociación de Hostales y Pensiones, Isidoro Martínez, y Patricio Castro, vicepresidente de la Federación Andaluza de Campings.



Los hosteleros de la provincia se reunieron en Jerez para celebrar la 42 Asamblea General de HORECA

- ANTONIO DE MARÍA PUSO EN VALOR LAS ACTUACIONES DEL SECTOR EN SU DETALLADO INFORME PRESIDENCIAL

- MEDALLA DE ORO DE LA PATRONAL A ANTONIO BLÁZQUEZ, REFERENTE HISTÓRICO DEL TURISMO PROVINCIAL

- EN EL 'HIPOTELS SHERRY PARK' SE CELEBRÓ LA FERIA DE LA HOSTELERÍA Y UN ALMUERZO DE HERMANDAD

- ELECCIONES ESTATUTARIAS Y UN SORTEO DE REGALOS DE LAS FIRMAS COLABORADORAS COMO COLOFÓN

SEGURO ACCIDENTES CONVENIO TRABAJADORES

HOSTELERÍA PROVINCIA DE CÁDIZ
Prima anual
15€ | Trabajador
Prima mínima
30€

Arroyal Cantera
 Milenio corredurías de seguros

www.arroyalcantera.es

algeciras@milenio.es
t.: 956 632 224



Miguel Rodríguez, Ana Mestre y Alfonso Rodríguez



Carlos Medina, Ana Mestre, Antonio de María, José Antonio Leal, José María Rodríguez Revelles y José Antonio Santos

“HORECA lleva el mensaje de nuestros empresarios a todas partes, defiende su actividad y da una imagen importante”



El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, ofreció un detallado y amplio informe

Antonio de María calificó su informe como: “Un compendio de todas las actividades del curso de las siete Asociaciones que componen HORECA”

INSTITUCIONES PÚBLICAS

“Hemos mantenido reuniones con El Rey Felipe VI, a través del Comité Ejecutivo de la FEHR; con la Mesa de Turismo del Ayuntamiento de Jerez, que ya lleva reuniéndose varios años. En Cádiz, hemos mantenido varias con el fin de dinamizar y recuperar su Paseo Marítimo. También hemos estado con el nuevo delegado de Turismo Miguel Rodríguez (C’s), que se ha puesto a nuestra disposición para que le orientemos y le indiquemos qué necesitamos. Viene con ganas de aprender”.

“Nos reunimos con el teniente coronel de la Guardia Civil, Luis Martín, para hablar del tema de Hostelería y seguridad porque nos gustaría que se introdujera en el Código Penal nuestra recomendación sobre esos clientes que están en un establecimiento y se niegan a marcharse. Que nosotros lo podamos expulsar cuando no se comporte como es debido. Esto es algo que está recogido en la Ley del Turismo, pero el desalojo es una normativa superior y todavía no tiene efecto”.

“Con el diputado de Cultura, Salvador Puerto, para insistir en nuestra idea de dinamizar arqueológicamente la provincia, creando paquetes con una oferta de yacimientos arqueológicos.

Como están presentes en toda la provincia, tenemos a una arqueóloga, Lourdes, pendiente de colaborar con nosotros en este apartado. Partimos de una recreación virtual de un yacimiento arqueológico, un proyecto que paga la Diputación y con el que podemos ver en una ‘tablet’ cómo era ese yacimiento en su época de esplendor”.

“Hemos estado con representantes provinciales del PP porque ya sabéis que el Foro de Turismo lleva 14 años celebrándose. Con la nueva delegada provincial de la Junta, Ana Mestre, se nos abre un abanico de posibilidades porque, a día de hoy, no se han dado permisos de terrazas en ningún municipio de Andalucía. Los técnicos se niegan a darlos con la actual normativa, así que habrá que plantear una reunión de trabajo para que todos los sectores expongan las deficiencias del decreto y que se puedan corregir.

“Estuvimos con el alcalde de Cádiz, José María González, y deciros, como anécdota, que nos acompañaban compañeros de la Plaza de la Catedral (‘Hotel Catedral’ y ‘Cien Montaditos’) y se le planteó el problema de las palomas; el hombre poco más y nos pega porque dice que ¡son animales!”.

Aquello fue algo muy desagradable y que estuvo fuera de tono. Hay que tener en cuenta que llevamos tres años con el problema de las palomas y el alcalde me prometió que él personalmente se encargaría del asunto. Dijo que iba a hacer un plan de choque y no ha cumplido”.



“Si de aquí a un tiempo, vemos que no se actúa, creo que vamos a tener que ir a los juzgados y denunciar la contaminación que sufre nuestro personal en la Plaza de la Catedral, pues hay una sentencia del Tribunal Superior de Cataluña, condenando al Ayuntamiento de Barcelona porque una guía turística cogió una infección en los pulmones debido a los excrementos de las palomas. El Ayuntamiento de Cádiz tiene esa sentencia y llevamos tres años esperando”.

“Ya está bien de que se nos tome el pelo por parte de personas que quedan muy bien delante de nosotros y luego, por detrás, hacen y dicen algo distinto”

“Nos reunimos con Antonio Sanz, el exdelegado de Gobierno, que se había comprometido con nosotros a dos cosas: una, que la Guardia Civil pudiera multar las acampadas y auto caravanas y cobrara la multa en el momento porque hay muchos sancionados de fuera y no sabemos si pagan las sanciones o no. Otro tema fue mantener en papel las fichas policiales ya que los establecimientos tienen que tener guardada toda esa documentación, al menos, durante tres años”.

“A través de la Confederación de Empresarios (CEC), de la que soy vicepresidente primero, estuvimos reunidos con el almirante de la Flota con el fin de acercar relaciones porque estamos hablando de una de las empresas más importantes de la provincia, por su número de empleados y por el importe económico que genera. Fruto de este acercamiento, hemos conseguido que este 28 de junio se celebre la ‘Noche de la Empresa’ en los angares 4 y 5 de la Base Naval de Rota. Ya vamos por la tercera, la última -el año pasado- fue en la Plaza de Toros de El Puerto y esperamos reunir a más de mil empresarios de todas las actividades”.

“También tuvimos una reunión con el subdelegado de Gobierno, trasladándole toda la problemática del sector camping, que es de los más castigados por la competencia desleal y el uso que se está haciendo de los espacios de la naturaleza. El Ayuntamiento de El Puerto, después de muchas gestiones, aceptó que no se permitiera la estancia de auto caravanas en el parking que hay a la entrada del municipio. Luego, de mala manera, dio marcha atrás y nos hizo asistir a una reunión, programada con antelación, de tal manera que se volvía a permitir la presencia de auto caravanas. Una encerrona en la que sólo se nos permitió hablar cinco minutos. Así que habrá que plantearse tomar medidas legales, si fuera necesario”.

“Con el viceconsejero de Presidencia de la Junta, Fernando López Gil, estamos trabajando sobre el futuro decreto y se prometieron una serie de acuerdos que luego no se han respetado. Estoy esperando a encontrármelo para decirle que no se ha hecho nada de lo que se dijo. Y es que ya está bien de que se nos tome el pelo por parte de personas que quedan muy bien delante de nosotros, pero luego -por detrás- hacen como nos hizo el alcalde de El Puerto”.

“Tuvimos una reunión bastante interesante con representantes de Sanidad de la Junta porque ya sabéis que -el año pasado- hubo una serie de intoxicaciones por atún, con el de ‘aleta amarilla’ y cuando esto se traslada a la prensa, esto no se especifica; es algo bastante grave para nuestra provincia porque, como es bien sabido, el atún se ha convertido en un producto estrella de nuestra oferta y que genera mucha riqueza, puestos de trabajo y un prestigio provincial respecto a la Hostelería nacional. Y si se produce un escándalo puede afectar de manera muy negativa a la actividad. La Junta se puso en contacto con los implicados más importantes de las almadrabas, manipuladores y Hostelería, la reunión fue en HORECA y afortunadamente no se volvió a hablar del tema. Y es que reunirnos y ponernos de acuerdo siempre es positivo”.

REPRESENTACIÓN EN ORGANISMOS

“En este apartado, y formando parte de HORECA Andalucía, como su presidente, asistimos al pleno del Consejo Andaluz de Turismo. También formamos parte del Consejo Municipal de Turismo de El Puerto. Es una población que no recupera lo que fue hace unos años y organizamos encuentros para apoyar y respaldar a los empresarios del sector. Asimismo, estamos en el Consejo del Carnaval de El Puerto”.

“De la Cámara de Comercio de Cádiz tenemos la primera vicepresidencia; también formamos parte del Consejo Provincial de Consumo, con Mari Paz Núñez en representación nuestra, en temas relacionados con inspecciones y sanciones. Con el Puerto de Cádiz hemos estado trabajando para tratar de potenciar el Turismo de Cruceros con una gran incidencia en la Hostelería de la ciudad de Cádiz y aledañas. Hemos estado también en las reuniones de las Mesas de Turismo de Jerez y Cádiz, y el Foro de Turismo del PP”.

“Lo importante es traer clientes porque luego cada uno de nosotros se encargará que vuelvan o informen a familiares y conocidos sobre las bondades de nuestra provincia”



INFRAESTRUCTURAS

“Tenemos el ‘Corredor Mediterráneo’, en el que la Confederación de Empresarios (CEC) está logrando unos apoyos bastante potentes porque queremos que el tren llegue desde Francia al Campo de Gibraltar. El nudo de ‘Tres Caminos’, al que se le ha aplicado una partida presupuestaria; el tema de convertir el Puerto de Cádiz en base de cruceros; el Aeropuerto de Jerez que, como ya anunció HORECA, se recupera en su demanda y no precisamente por una serie de mesas de trabajo, en las que se producen roces entre los políticos y no se trae viajeros que es lo importante”.

“En el Campo de Gibraltar, hay que denunciar que llevamos ya cuatro meses en los que no llega el tren. Hay que hacer trasbordos en autobuses y creemos que en un país como España, con los medios y técnicas que dispone, no es de recibo que un servicio público tan importante continúe de esta forma”.

PROMOCIÓN

“El apartado de promoción es nuestra ‘bestia negra’ siempre. Lo importante es traer clientes porque luego cada uno de nosotros se encargará que vuelvan y si no, que comuniquen a sus familiares y conocidos las bondades de esta provincia y para eso la promoción es fundamental porque siempre hay que tener más clientes”.

“Por tal motivo, estamos pidiendo para la gastronomía andaluza la declaración de ‘Interés Turístico de Andalucía’. Se lo pedí personalmente a la ministra de Turismo y se quedó estupefacta por su importancia y porque ya no estuviera reconocida como tal. Tomó buena nota. Y es en esta línea en la que hay que abundar porque el turista duerme una vez, pero come, al menos, tres veces al día. Así que hay que lograr una clasificación específica para las gastronomías de todas las comunidades”.

AQUÍ NACIÓ LA TAPA

El año pasado, por primera vez, estuvimos en el ‘Día Mundial de la Tapa’. Participaron en Cádiz unos 40 establecimientos, después se unieron Chiclana y El Puerto y ojalá en una próxima edición lo pudiéramos hacer por toda la provincia. En esta provincia, por cierto, nació la tapa. Es una denominación,

por si alguno de ustedes no lo sabéis, que nace en Cádiz para tapar la copa de vino donde se metían las mosquitas del vinagre. Antiguamente, en los bares, no había botellas sino toneles, barriles y en el suelo un envase de cristal donde caían las gotitas. Eso siempre estaba lleno de mosquitas y a los clientes siempre se les metía alguna en el vaso. A alguno se le ocurrió la idea de cortar su loncha de embutido y tapaba la copa mientras lo iba mordisqueando. Una gran verdad. Y en Jerez, por ejemplo, se comían altramuces y chufas”.

“También nació aquí la tapa gastronómica. Concretamente en Cádiz, en el ‘Bar Los Camarotes’, en la calle San José. Establecimiento que estaba dirigido por gente del norte. Llegó un parroquiano y estaba el hombre tomándose su media ‘limeta’ -os lo cuento tal como me lo narró mi suegro- y oliendo la comida que la mujer del dueño preparaba en las trastienda, pues el hostelero vivía en el propio local y sus ‘chicucos’ dormían en colchones allí mismo. Al final, el dueño le daba a probar, por ejemplo, la fabada que estaba cocinando su mujer. Al día siguiente, ya había una olla lista expresamente para los clientes. Esa es la tapa gastronómica, patrimonio de Cádiz y algún día tendremos que levantar esa bandera”.

‘TOCINO DE CIELO’ Y ‘PAN DE CÁDIZ’

“Aparte de estas anécdotas, en una reunión que hemos tenido con la Asociación de Pastelería, acabamos de reivindicar el ‘Tocino de Cielo’ como un producto netamente gaditano, al igual que con el ‘Pan de Cádiz’, pidiendo la calificación de calidad geográfica para ambos. Hay que empezar a utilizar nuestros recursos con el fin de sacar partido de una provincia con una gran historia y muy rica de la que no se tienen que aprovechar otros. Y es que, por ejemplo, Alicante se ha puesto a vender ‘Pan de Cádiz’ sin que le corresponda. Esto es como lo de la ‘Tortillitas de Camarones’, que son de Cádiz. En esta apartado de reivindicar lo nuestro, destacar que la ‘Zambomba’ de Jerez sigue viento en popa”.

“Hemos asistido a ferias de Turismo muy importantes en Berlín y Londres (WTM) y sin gastos porque los ha sufragado la Cámara de Comercio de Jerez, estando presentes empresarios de pequeños hoteles familiares, que también tienen que estar presentes en todas estas ferias. Seguimos manteniendo el pro-



Mesa presidencial de la 42 Asamblea General de HORECA

“En un país como España, con los medios de los que dispone, no es de recibo que un servicio público tan importante como es el tren continúe de la forma en la que está en el Campo de Gibraltar”

grama de radio de ‘Cadena Ser Córdoba’ del que llevamos ya 19 años, y que se emite del 15 de junio al 15 de julio, financiado por empresarios gaditanos que pagan una emisión diaria de 9 minutos, a partir de la una de la tarde. Esto ha propiciado que cada año vengan más cordobeses a disfrutar de un fin de semana completo en un hotel con las comidas incluidas; todo en establecimientos de HORECA”.

‘CÁDIZ DOS MARES’

“No vamos a arrojar la toalla y seguimos reivindicando la marca turística ‘Cádiz Dos Mares’. Ya se tomó el acuerdo en nuestra Asamblea del año pasado y la Junta de Andalucía ya lo ha hecho suyo, habiendo material de promoción que ya habla de ‘Andalucía, dos mares’ ya que le afecta el Atlántico y el Mediterráneo. Sin embargo nuestro Patronato Provincial de Turismo no termina de tomar la iniciativa como algo propio y lo tendremos que hacer nosotros. Estamos pendiente de elegir un icono como logotipo de referencia y a ver si en fecha breve os lo podemos hacer llegar, siendo nosotros los que lo utilicemos directamente en nuestras comunicaciones y documentos. Y el Patronato, si quiere, que haga como la Junta y se apunte al carro”.

DENUNCIAS Y COMPETENCIA DESLEAL

“En el apartado de irregularidades por competencia desleal y denuncias, se han cargado el 95% de las viviendas turísticas en Madrid. Dentro de la ley y de un uso razonable del segmento, nosotros estaríamos de acuerdo, pero no como está ahora, habiéndose producido un efecto llamada.

“Reivindicamos la marca turística ‘Cádiz, Dos Mares’. La Junta ya la ha hecho suya, pero como el Patronato Provincial de Turismo sigue sin tomar la iniciativa, tendremos que hacerlo nosotros”

Eso no es economía colaborativa, es un negocio. Cuando hay un intercambio económico por un servicio, eso es una actividad económica, no una colaboración entre particulares y deben darse de alta como apartamento turístico, algo contemplado en la normativa andaluza y con el personal dado de alta. Éste debe ser el modelo que al final se imponga aunque se esté tardando muchísimo porque luego nadie lo aplica. En el tema de la venta ambulante tampoco podemos bajar la guardia, al igual que con los cotillones de fin de año, y ya hay hoteleros que ofertan sus paquetes para esas fechas como se ha hecho toda la vida con sus orquestas, cotillón, cena y alojamiento”.

LEGISLACIÓN

“Lo que más trabajo nos ha dado ha sido la Ordenanza de Mesas y Veladores de la ciudad de Cádiz porque nos tememos que, al final, esa ordenanza pueda ser utilizada por todos los demás ayuntamientos, copiando al de la capital. Y para eso es necesario que salga una ordenanza razonable porque, al principio, si hubiera salido como quería IU, nos hubiéramos quedado con menos del 50% de la capacidad de nuestras terrazas, en función del aforo y los metros de fachada”.

“Al final, hemos logrado que los empresarios puedan poner toldos aunque sean para tapar mesas, algo absurdo porque es su verdadera función. Lo importante es que se ha conseguido una ordenanza que cuando empiece a aplicarla el Ayuntamiento, vamos a ver si su buena voluntad finalmente se plasma porque hay una serie de matices que nos tienen preocupados y espero que no se lleven a rajatabla porque nos podía perjudicar muchísimo”.

“La Ley del Cambio Climático también podría afectarnos mucho por el consumo. Del tema del agua, conseguimos que no fuera obligatorio poner la jarra de agua en las mesas y que simplemente se le ofrece al cliente, si éste la requiere. También se ha trabajado en la calificación de los hoteles de cinco estrellas para obtener la calificación de gran lujo. La Federación Andaluza, a recomendación de la Gaditana, lo ha parado porque no veíamos unas exigencias lo suficientemente sólidas para que pudieran ser considerados de gran lujo. La idea es que no todos los hoteles puedan optar a ser de gran lujo”.

“Se ha conseguido la excepción de los Seguros Sociales al 50% aunque todavía no haya entrado en los Presupuestos Generales del Estado. Un gran logro, gracias a la Patronal de Madrid. Asimismo, hemos estado asesorando, en la ley de velado-

“Frente al discurso derrotista de tirar todo por tierra, debemos emplear nuestro tiempo en ejercer de pedagogos de todo lo nuestro”



res, en San Fernando, Chiclana, Jerez y La Línea, y hemos observado en todos una muy buena predisposición”.

“La firma de entrada y salida del trabajador se había logrado dejarla sólo para los contratos de media jornada o por horas, pero al final nos han obligado a hacerlo con todos los trabajadores. Por dicho motivo, Alfonso Jiménez, nuestro asesor laboral, ha preparado unas jornadas con el fin que vengáis todos y que nuestros servicios jurídicos nos comenten cuáles son nuestras opciones”.

PONENCIAS, JORNADAS Y CONGRESOS

“Hemos estado presentes en el Congreso Andaluz de Salud Pública y Veterinaria, teniendo en cuenta que cuando el Colegio Andaluz de Veterinarios se reúne, siempre surge algo perjudicial para nosotros. Buscan la excelencia y siempre a costa de la Hostelería”.

“Ofrecí una charla en el Ateneo de Chiclana sobre ‘El turismo de ayer, hoy y mañana’, y es que cuando se habla de la historia reciente del Turismo, el que no vive de esto se queda embobado porque hemos pasado, en 30 años, de 8.000 a 50.000 camas en esta provincia. Con un gran crecimiento también en campos de golf y puertos deportivos. Esto lo cuentas y el que no sabe de qué va el tema se queda tan sorprendido maravillado”.

HORECA, EN TODAS PARTES

“Procuró ir a todos los sitios donde nos llaman y ‘meterme en todos los charcos’ porque hay que llevar el mensaje de nuestros empresarios a todas partes y defender su actividad. Y si hay que dar una imagen importante del sector, allí va a estar siempre HORECA. Y es que desde el año 88, nos hemos abierto a la sociedad, a los medios de comunicación. Todo lo que hacemos, lo ponemos en conocimiento por encima de situaciones indeseables y en una provincia donde tan importante es la creación de riqueza. Frente al discurso derrotista de tirar todo por tierra, hay que contrarrestarlo ejerciendo de pedagogos de lo nuestro. Emplear tiempo en ello es nuestra labor”.

“Hemos formado parte del jurado de los premios ‘Gourmet’ del periódico ‘La Voz’ porque son nuestros propios estableci-

mientos los que muestran la riqueza de nuestra gastronomía. Hemos asistido, con Mari Paz Núñez, a diversas reuniones en el Ateneo de Cádiz, habiendo estado presente también en alguna Josefa Díaz. Y en las jornadas que hemos organizado, destacar las dedicadas a seguridad y sobre el nuevo reglamento de protección de datos”.

PREMIOS Y GALARDONES

“En lo que respecta a premios, galardones y aniversarios, ‘reviento’ de orgullo y satisfacción: Juan Llull, premio ‘Andalucía Turismo 2018’; Jan de Clerck, premio Rotary Jerez 2018; ‘Aponiente’ consigue su tercera ‘Estrella Michelin’; ‘Alevante’, una; Premio Nacional de Hostelería 2018 a la promoción asociativa para nuestra gerente Mari Paz Núñez, que también ha recibido de los Mandos Intermedios un diploma de honor”.

“Premios a los Hoteles Duque de Nájera y Playa de la Luz (Grupo HACE); para José Ruiz (Hipotels), Premio Clara Campoamor a Josefa Díaz (Hotel Las Cortes); Hotel Barceló Sancti Petri, mejor hotel vacacional de playa de España; Hotel Gran Conil, TUI Holly Award; Hotel Iberostar, Hotel Espadaña”.

“También reconocimientos a los restaurantes Casa Bigote, El Faro de Cádiz, Bar Sancti Petri, Mirador de Doñana, Ventorrillo El Chato, El Embarcadero, Restaurante Hotel Antonio, Casa Balbino; Susana Ruiz, del Hotel Alborán; Premio Ruta del tapeo para el Hotel Las Cortes; Hotel Royal Hideaway Sancti Petri, mejor resort de costa; también premios para el Hotel Parador Atlántico, hotel de diseño y de eventos y banquetes de Europa; Hotel Ibis de Jerez, Hijo Predilecto de Cádiz a Isidoro Cárdeno (‘Mesón Cumbres Mayores’); Grupo Hipotels; reconocimiento de la UCA a la familia Córdoba, en la persona de Fernando Córdoba; Restaurante El Campero de Barbate; Venta La Duquesa, etc.”.

CONVENIOS DE COLABORACIÓN

“Hemos firmado uno con ANP, en materia de riesgos laborales; y por si a alguien se le ha olvidado, hemos conseguido que un gabinete de abogados de Arcos, ‘Jurisleg’, tenga una oferta muy buena para defendernos de todas las informaciones falsas que se ofrezcan de nosotros en redes sociales para conseguir que se retracten y retiren los comentarios”.

“En cuanto a galardones, premios y aniversarios, ‘reviento’ de orgullo y satisfacción”

COLABORACIONES

“Hemos seguido colaborando con el Patronato Provincial de Turismo de Cádiz, en cuestión de violencia de género y en el tema del vidrio. También hay que destacar nuestra colaboración con ‘La Caixa’, en el proyecto ‘Incorpora’; con la ‘Cruz Roja’, en el ‘Día de la Banderita’; con la Hermandad de Santa Marta, Patrona de la Hostelería. Precisamente esta cofradía de Jerez está intentando restaurar su imagen deteriorada con una estimación de gasto de 3.000€. También con el rastrillo benéfico de ‘Nuevo Futuro’, que sirve para dar de comer a 400 personas cada año”.

ANIVERSARIOS Y APERTURAS

“Hay que destacar también el 40 aniversario de la CEC; la presentación de la nueva imagen corporativa de ‘Hipotels’, los 15 años del Hotel Las Cortes, los 25 del Hotel Playa Victoria, el 75 aniversario del ‘Bar Juanito’, el 30 del ‘Fogón de Mariana’, la reapertura del ‘Bar Casa Rafael’, la apertura de la ‘Churrería el 40&Cuatro’, en Cádiz, y la apertura del restaurante ‘Astoria Garden’.

PROPIEDAD INTELECTUAL

“Se están produciendo movimientos en la dirección de SGAE y el Gobierno ha amenazado con intervenirla y todo lo que sea ponerla en orden, nos va a perjudicar a nosotros porque querrán cobrarnos más y más rápido. Con AGEDI y EGEDA, seguimos a nivel de tribunales y todo vía Madrid”.

CIRCULARES

“En circulares, y en formato informático, hemos enviado 709; y en formato papel, 32. Cifras que normalmente eran al revés. Esto representa también la evolución que ha experimentado el sector a la hora de aplicar las nuevas tecnologías. Estas cifras suponen dos circulares diarias y desde luego procuramos mandar cuestiones que os interesa saber”.

“En definitiva, muchas Federaciones han estado a punto de desaparecer y nosotros, gracias a todos vosotros, estamos capeando todos los temporales. Por último, sólo me resta daros las gracias por vuestra atención y colaboración”.



Jan de Clerck: “Apostar por ‘Cádiz, Dos Mares’ es hacerlo por la provincia”

El presidente del Grupo HACE, ‘Hoteles Andaluces con Encanto’, Jan de Clerck, es todo un habitual en las convocatorias de HORECA y no faltó, desde su asiento en primera fila, a esta 42 Asamblea General. Al término de la intervención de Antonio de María, y tras oír detalladamente el informe presidencial, pidió la palabra, en el turno de ruegos y preguntas, para insistir en una idea que sigue promoviendo incansablemente desde Rota en los últimos años y que siempre ha querido compartir con el resto de empresarios compañeros del sector:

“Tenemos que seguir luchando por una marca que representa perfectamente la filosofía e idiosincrasia de esta provincia tan singular, ‘Cádiz, Dos Mares’. Una idea que está a nuestro alcance siempre y cuando contemos con la voluntad de diálogo y la colaboración de la clase política. Y, por supuesto, tenemos que seguir luchando y apostando por nuestra provincia porque, no tengo ninguna duda, tenemos grandes recursos que están ahí, a nuestro alcance, pero que hay que saber sacarles el mejor partido posible. La idea es muy sencilla: se trata de sentarse a hablar con todas las partes implicadas en el desarrollo económico de la provincia; desde la Cámara de Comercio, pasando por ASAGA y la Confederación de Empresarios”.

Jan de Clerck concluía su intervención, asegurando que “la idea es que vayamos todos unidos y ofrezcamos un mensaje claro y serio ante las administraciones públicas para que la marca ‘Cádiz, dos mares’ sea, por fin, una realidad. Apostar por ella es hacerlo también por la provincia”.

Plan de Autocontrol de Piscinas.

Planes Generales de Higiene, APPCC, etc.

Formación manipulador de alimentos, alérgenos, etc.

Formación de legionella homologada.

“Nuestro compromiso
con el cliente nos diferencia”

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

Elecciones en cinco Asociaciones

Tras el informe del tesorero de la Patronal, Domingo Maya Maya, y la aprobación de el estado de las cuentas del ejercicio 2018 y del presupuesto para el ejercicio 2019, se procedió a la elección de censores de cuentas para este año, resultando elegidos, al presentarse voluntariamente, Rafael Nieto (Hotel IBI, Jerez) y Mamen López (Hotel Salimar, San Fernando) Posteriormente, ya en el punto 4 del orden del día, se celebraron las elecciones estatutarias para la provisión de las siguientes vacantes:

Presidente y dos vocales de la Asociación de Campings

Antes de realizarse la elección de los tres cargos, el presidente de HORECA, Antonio de María, tuvo unas palabras muy emotivas y de reconocimiento por su magnífica labor en la figura del presidente saliente, José María Rodríguez Revelles (Camping Caños de Meca, Barbate)

- **Presidente: José Antonio Santos Perea**
Camping Valdevaqueros (Tarifa)
- **Vocal: Patricio Castro Morillo**
Camping Pinar San José (Barbate)
- **Vocal: Enrique Leal Ramírez**
Camping Roche (Conil)

Tres vocales de la Asociación de Hoteles

- **Vocal: Emilio Vilorio Gómez**
Hotel Aldiana Alcaidesa (La Línea)
- **Vocal: Susana Ruiz Quintero**
Hoteles Alborán (Algeciras)

- **Vocal: José Ruiz Ayuso**
Hipotels Novo Sancti Petri (Chiclana)

Dos vocales de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías

En esta Asociación se produce la incorporación de otro vocal, al pasar el 'Bar Glorieta' a ser un restaurante

- **Vocal: Francisco Custodio Rosso**
Restaurante Los Portales (El Puerto)
- **Vocal: Jesús Manuel Macías Barba**
Restaurante Glorieta (Cádiz)

Tres vocales de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

- **Vocal: Jesús Saborido Perales**
Bar Pájaro Pinto (Cádiz)
- **Vocal: Alfredo Carrasco Benítez**
Bar Alfredo Café Copas (Jerez)
- **Vocal: Francisco Díaz Montes**
Bar Don Tapa (Jerez)

Un vocal de la Asociación de Confiterías y Pastelerías

- **Vocal: Francisco José Mel Rosa**
Pastelería La Trufa (Puerto Real)

Todos los cargos fueron elegidos por aclamación popular así que no hizo falta colocar la habitual urna y realizar las votaciones para cada Asociación.



El presidente saliente de Campings, José Mª Rodríguez Revelles, se emocionó durante sus palabras de despedida



El presidente entrante de Campings, José Antonio Santos (Camping Valdevaqueros), y sus dos vocales, Enrique Leal (Camping Roche), y Patricio Castro (Camping Pinar San José)

Antonio Blázquez Marín, 'Medalla de Oro' de la Federación HORECA

**ANTONIO DE MARÍA:
"ES UN EMPRESARIO QUE
SIEMPRE HA DEMOSTRADO
TENER UN GRAN AMOR
POR LA HOSTELERÍA"**

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, entregó, en el transcurso de la 41 Asamblea General de la Patronal, celebrada en el 'Hotel Sherry Park' de Jerez, su Medalla de Oro a Antonio Blázquez Marín, como reconocimiento a la labor desarrollada como empresario en el complejo turístico y deportivo 'Dehesa Montenmedio' y a la creación de las pruebas hípcas bajo la denominación 'Circuito Hípico del Sol', habiendo situado a la provincia de Cádiz entre los primeros puestos de la oferta deportiva y turística de calidad a nivel provincial, nacional e internacional.

El presidente, Antonio de María, presentaba al galardonado con las siguientes palabras: "Tengo que deciros, como dato curioso, que Antonio fue mi jefe durante mi etapa como trabajador de Isecotel, en los años 70. Visto el devenir de los años, aquello fue una escuela de esta profesión para muchos de nosotros y Antonio se recorrió toda la provincia para ir buscando a los mejores profesionales de la Hostelería. Él quería lo máximo para su apartahotel que llegó a ser un referente importantísimo aunque costara mucho esfuerzo sacarlo adelante".



"Es una persona que siempre ha demostrado un gran amor por la Hostelería de nuestra provincia y es que las personas buenas, como lo es él, procuran siempre dar lo mejor que llevan dentro porque todos, como hosteleros, somos, además, unos grandes anfitriones".

Por último, el presidente de HORECA aseguraba que "gracias a él nuestra provincia ha adquirido una gran categoría hípica a nivel nacional e internacional. Antonio, como también lo es nuestro querido y apreciado Juan Lull, es una persona incansable que, a pesar del tiempo que lleva dedicado a esta profesión, nunca para y siempre anda inmerso en algún proyecto que signifique generación de riqueza y puestos de trabajo para nuestra provincia, por lo que le estamos eternamente agradecidos".

"Tenemos que seguir luchando para situar esta provincia al nivel que se merece"

**EL GALARDONADO RECORDÓ,
CON NUMEROSAS ANÉCDOTAS, SUS
COMIENZOS CUANDO TENÍA 21 AÑOS**

Un emocionado y satisfecho Antonio Blázquez respondía a su reconocimiento, con las siguientes palabras: "Quiero comentaros que comencé muy joven, con apenas 21 años, en esta maravillosa profesión de hostelero y ahora mismo me considero un hombre muy feliz, viendo cómo está evolucionando la provincia en el apartado turístico aunque sigue siendo fundamental que nos apoyemos entre todos para cuidar y preservar el medioambiente ante un cambio climático que ya está aquí".

"Recuerdo que cuando mi gran amigo y también un defensor a ultranza de esta tierra, Álvaro Domecq, me nombró Director del Patronato de Turismo de la Provincia estábamos en una época en la que apenas se conocía Cádiz y había muchísimo trabajo por hacer para sacarle el partido a todo lo que podía ofrecer nuestra tierra, tanto en lo referente a turismo de costa como de interior".

"Poco a poco, eso sí, con mucho esfuerzo e ilusión, la fuimos convirtiendo en un punto de interés turístico, tanto a nivel nacional como internacional. Y, a día de hoy, ya con cerca de 80 años, pienso que todavía tenemos que ser capaces de seguir luchando por situar esta provincia al nivel que se merece. Cualquier iniciativa o propuesta; cualquier esfuerzo y colaboración, tanto del sector público como del privado, será bienvenida porque redundará en nuestro beneficio".



Otro argumento clave en la vida de Antonio Blázquez es el 'Circuito Hípico del Sol', que se celebra en la 'Dehesa Montenmedio', durante los meses de febrero y marzo, con una participación de más de 2.000 caballos.

Al respecto, Antonio, orgulloso, ofrece unas cifras dignas de alabanza y admiración: "Contamos con 2.500 boxes, 21 pistas de entrenamiento y competición, un parking para 450 camiones, zona comercial, 7 restaurantes y supermercado, sistema contra incendios, más de 250 cámaras de control y rigurosos sistemas de seguridad, veterinaria, Spa para caballos y además gracias a la nueva implantación de fibra óptica y avanzados sistemas de comunicación, con 5 equipos diferentes de grabación que filman cada prueba simultáneamente, se permite a los propietarios de los caballos y familiares poder ver en vivo y en directo, a través de streaming, el recorrido de sus pruebas en los diferentes países. En definitiva un paraíso para cualquier amante del mundo de la hípica".

Una vida dedicada a trabajar por la promoción turística de Cádiz



Nació hace 80 años en Cádiz y desde muy joven trabajó en la Hostelería. Fue un empresario modelo que inició el proyecto de 'Isecotel' en el Paseo Marítimo gaditano. Aparte de sus exitosas iniciativas empresariales, fue consejero del Cádiz CF SAD, en la temporada 2007/08, en el equipo gestor que lideraba entonces Arturo Baldasano.

En 1990 creó el complejo deportivo y turístico 'Dehesa Montenmedio Golf & Country Club' que dispone de las instalaciones más completas de Europa para el ocio, eventos, deportes, golf y competiciones ecuestres en cuatro disciplinas: salto, doma, enganche y completo. El centro hípico está diseñado para albergar todo tipo de competiciones internacionales y nacionales y se divide en dos zonas para poder simultanear varias competiciones. En la actualidad, cabe destacar el importante papel que desempeña su hija, Teresa Blázquez, desde su puesto como directora del 'Circuito Hípico del Sol'.



"Cuando fui director de Turismo, apenas se conocía nuestra tierra"

Con seis décadas de trabajo profesional en el sector de la Hostelería, Antonio Blázquez tiene innumerables anécdotas que contar, sobre todo porque "en los años 70, todo estaba por hacerse y eran muy pocos los que, más allá de Despeñaperros, conocían nuestras posibilidades. Yo me tomé tan en serio el trabajo y estaba dispuesto a dejarme la piel por la provincia que le dije a mis superiores que era capaz de contar todos los atunes que atravesaban a diario el Estrecho".

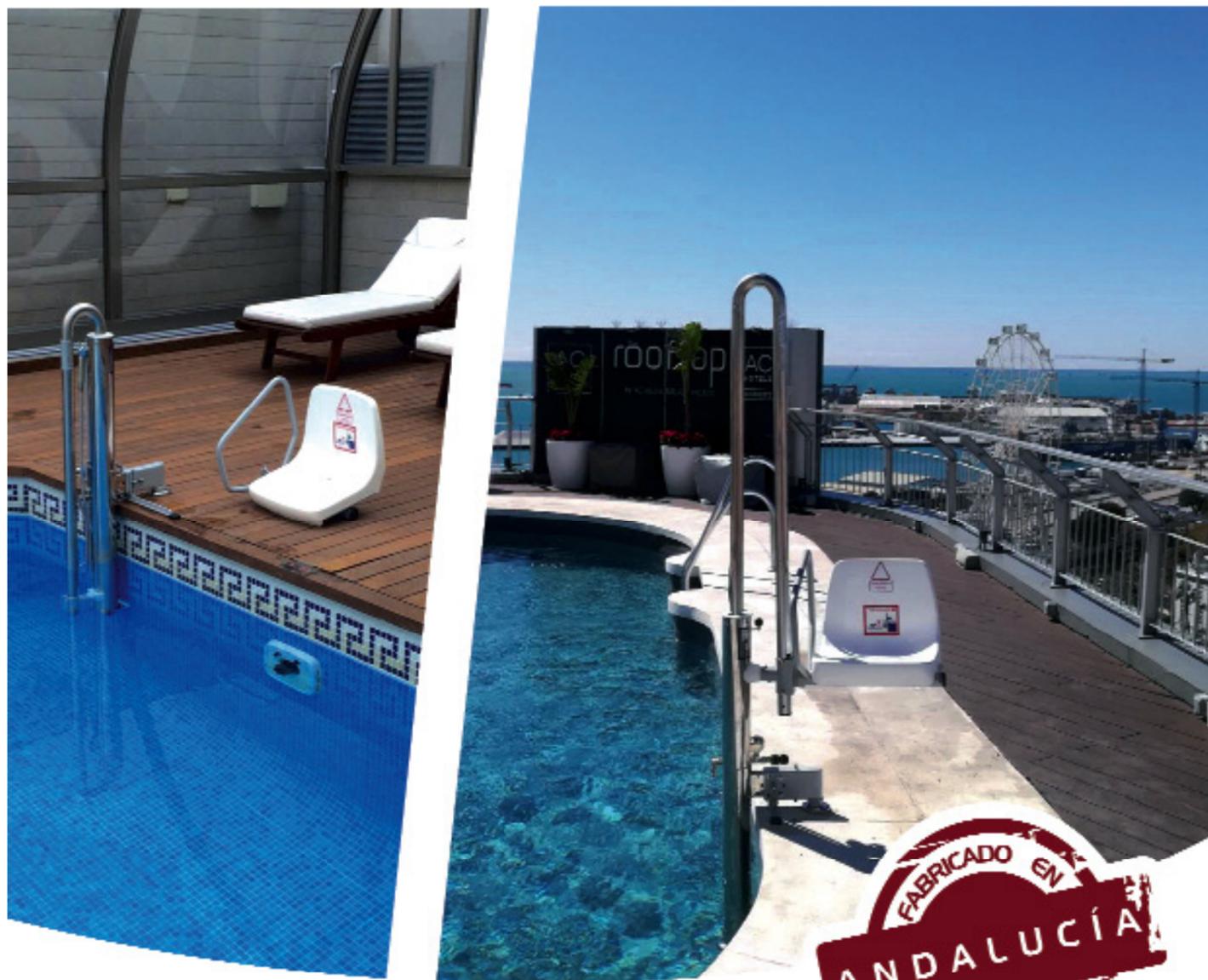


METALU[®]
ascensoracuatico.com

Piscinas accesibles para todos

Novedad 2019 Ampliamos la garantía a 5 años.

2 años de garantía total y 5 años para los repuestos.



Polg. Ind. Los Motillos, NAVES II C. D. G y H
41430 La Luisiana (Sevilla)

955 907 784

info@ascensoracuatico.com

ascensoracuatico.com



El impresionante curriculum profesional de Antonio Blázquez Marín

Antonio Blázquez Marín nació en Cádiz (Plaza Mina), en febrero de 1940 y estudió bachillerato en los Marianistas en Cádiz.

Año 1956, Friburgo (Suiza), donde inició Económicas y obtuvo la preparación de francés, italiano e inglés.

Año 1957, viajó a Oxford y Londres para realizar un curso para Licenciatura en "The London School of Foreign Trades". Graduado en Shipping and Marine Insurance.

Año 1960, tres años, adjunto a Dirección en Naviera Pinillos S.A. (Sociedad Familiar).

Año 1964, director de Turismo del Patronato Reactivación Provincial. Cuando era Álvaro Domec Díez, presidente de la Diputación, le nombró director del Patronato de Turismo, realizando el Inventario de los Recursos Turísticos Provinciales, la denominación de Rutas Turísticas como Ruta del Toro, Rutas de los Pueblos Blancos, Ruta del Sherry, etc.

Ayudó y colaboró con los primeros promotores turísticos de la provincia, entre ellos Sotogrande, Guadacorte, Bolonia, Atlántica en Zahara, Trafalgar, Loma del Puerco y Sancti Petri, Cabo Roche, Urbanizadora Bahía, Vista Hermosa, etc.

Colaboró estrechamente con el Ministerio de Información y Turismo para conseguir liberar la zona del Campo de Gibraltar, acogida a la Ley de Protección del 35, que prohibía la venta a extranjeros.

Creó la Urbanizadora Bahía, Policlínico del Sur y realizó el desarrollo de los Terrenos de Transatlántica en Puerto Real, tras la construcción del Puente Carranza sobre la Bahía de Cádiz; también cedió parte de esos terrenos para la construcción de lo que es hoy el Campus de la Universidad de Cádiz, en Puerto Real.

Posteriormente estuvo 3 años en América realizando Barter & Clearing en diferentes materias como importaciones, exportaciones, actividades y trueques en productos básicos y en consecución de deudas entre países. (TRAINUSA). Volvió a España y comienza el primer Apartahotel en la Playa Victoria de Cádiz, construyendo ISECOTEL en el Paseo Marítimo.

Desarrolló múltiples sociedades como CEMUSA (Corporación Europea de Mobiliario Urbano y su implantación en todo su territorio nacional).

Creación de la sociedad propietaria de las pantallas electrónicas dedicadas a la retransmisión de eventos deportivos por primera vez en el mundo. Dicho desarrollo fue implantado mundialmente y actualmente sigue publicitando los eventos deportivos más importantes. Años más tarde vendió este siste-



ma de vallas publicitarias de cambio automático a DORNA. Fundó S.D.F.N. (Sociedad Filatélica y Numismática), para monedas conmemorativas, convirtiéndose en la primera firma de este sector a nivel mundial e HISPASILOS, sociedad dedicada a la importación, distribución de cemento y ensacado en toda la península.

En 1990 decide volver a su tierra, Cádiz, y compra una finca ubicada entre en Vejer y Barbate, para la creación de Montemedio, Golf, Hotel, Fundación Arte Contemporáneo, Circuito Hípico del Sol.

Posteriormente comienza otros proyectos como Bahía de los Flamencos, Riviera de los Flamencos y Vermiorganic (dedicado a la venta de abonos orgánicos, ecológicos y sostenibles con el medio ambiente).

En la actualidad, sigue creando nuevas sociedades que puedan ayudar al avance de la zona en la que reside (La Janda), tratando de reducir el paro estacional existente.

Y así, conociéndolo, seguirá luchando y creando mientras viva. Este es solo parte del curriculum de Antonio Blázquez Marín, una persona muy conocida a nivel internacional y con contactos empresariales, políticos y sociales al máximo nivel. Sin duda un trabajador incansable y un enamorado de todo lo que significa Cádiz.

La seis Insignias de Plata

Al cumplir su primer mandato como miembros del Consejo de Administración de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, se le ha concedido la Insignia de Plata a:



Emilio Vilorio Gómez
Hotel Aldiana Alcaidesa (La Línea)



Francisco Custodio Rosso
Restaurante Los Portales (El Puerto)



Francisco Díaz Montes
Bar Don Tapa (Jerez)



Luis Rubén Romero Ramírez
Catering Canela y Clavo (Jerez)



Patricio Castro Morillo
Camping Pinar San José (Vejer)



Susana Ruiz Quintero
Hotel Alborán (Algeciras)

Uno de los momentos más emotivos fue la entrega de las tres insignias de Oro de HORECA, al cumplir ocho años en el Consejo de Administración de la Patronal o al jubilarse

Las tres Insignias de Oro



Rafael Valenzuela Marín
Venta El Pollo (Jerez)

Insignia de Oro, por toda una vida dedicada a la Hostelería, a su jubilación



Antonio García Perdigones
Bar Perdi (El Puerto)

Insignia de Oro, por toda una vida dedicada a la Hostelería, a su jubilación



Jesús Manuel Macías Barba
Restaurante Glorieta (Cádiz)

Recibió la Insignia de Oro de HORECA al cumplir ocho años en el Consejo de Administración de la Federación

Bar Pájaro Pinto
Especialidad en pescados frescos

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

956 212 082

Taberna El Anticuario 1905

Pz. Tío de la Tiza
C/Rep. Dominicana, 15
Barrio de la viña
11002 Cádiz

Consejo de Administración DE HORECA



Presidente del Consejo de Administración
Antonio de María Ceballos
Cádiz

GERENTE de HORECA



Mari Paz Núñez

ASESORES DE LA PRESIDENCIA



Dusan Oceppek (Hipotels)



Natalia Pérez Gavira (Okay)



Miguel Ángel Mayol (Hotel Valentín)

Asociación de Cafés, Bares y Tabernas



Presidente
Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz

Vocales



Manuel Espinosa Domínguez
Bar Marama
Cádiz



Jesús Saborido Perales
Bar Pájaro Pinto
Cádiz



Alfredo Carrasco Benítez
Bar Alfredo Café-Copas
Jerez



Francisco Renda Guillan
La Tapería de Columela
Cádiz



Francisco Díaz Montes
Bar Don Tapa
Jerez



Alejandro Aragón García
Bar Charlotte
Cádiz

Asociación de Restaurantes y Cafeterías



Presidente
Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto



Domingo del Castillo Serna
Restaurante La Cueva
Jerez

Vocales



Juan Carlos Morales García
Restaurante El Farito
Chiclana



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz



Francisco Custodio Rosso
Restaurante Los Portales
El Puerto de Santa María



Jesús Manuel Macías Barba
Restaurante Glorieta
Cádiz

Asociación de Hoteles



Presidente
Stefaan De Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

Vocales



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



José Ruiz Ayuso
Hipotels Novo Sancti Petri
Chiclana



Juan Antonio Catalán Canca
Gran Hotel Ciudad del Sur
Puerto Real



Antonio Real Granado
Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Mari Carmen Villegas
Hotel Playa Victoria
Cádiz



Susana Ruiz Quintero
Hoteles Alborán
Algeciras



Josefa Díaz Delgado
Hotel Las Cortes
Cádiz



Pedro Pontiga Campos
Hotel Barceló Costa Ballena
Rota



Emilio Vilorio Gómez
Hotel Aldiana Alcaidesa
La Línea de la Concepción

Asociación Campamentos Turísticos y C.V.



Presidente
José Antonio Santos Perea
Camping Valdevaqueros
Tarifa

Vocales



Patricio Castro Morillo
Camping Pinar San José
Barbate



Enrique Leal Ramírez
Camping Roche
Conil

Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas



Presidente
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto

Vocales



Mariano Grau Pérez
Discoteca Kube Club
Algeciras



Fernando Marín Jiménez
Discoteca La Galería
Jerez de la Frontera

Asociación de Obradores y Pastelería



Presidente
Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto

Vocales



Francisco José Mel Roja
Pastelería La Trufa
Puerto Real



María Mesa Cantizano
Sobrino de las Trejas
Medina Sidonia

Asociación de Hostales y Pensiones



Presidente
Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz

Vocales



José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Fermín Kutz
Pensión San Martín
Jerez



La Feria de Hostelería fue, un año más, todo un éxito

Muchos stands, amplia participación de empresas colaboradoras y éxito de organización y participación en una nueva y exitosa 'Feria de Hostelería', en los amplios jardines del Hotel 'Hipotels Sherry Park', de Jerez.



Un numeroso grupo de empresarios del sector Camping, con familiares y amigos en la Feria de la Hostelería, en el 'Hipotels Sherry Park', de Jerez



Antonio de María, con Antonio García y el delegado de Turismo de la Junta, Miguel Rodríguez



La delegada del Gobierno andaluz, Ana Mestre, con el periodista y director de esta revista, Carlos Medina



Cuatro fotos con empresarios, directores de hoteles y asistentes a la Feria de Hostelería de HORECA



Los directores Pedro Pontiga (Barceló Costa Ballena), Mamen López (Salymar San Fernando) e Ignacio Martín (Hiway Sancti Petri)



Miguel Rodríguez, con Antonio de María y los editores Carlos y Elena Medina



Mamen López, directora del Hotel Salymar (San Fernando), comenta con Carlos Medina la revista 'A Paso Horquilla'



Stefaan, con su padre Jan De Clerck (Grupo HACE)



'Recursos Turísticos', de Línea 6 Eme

La revista 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz', que edita Línea 6 Eme también estuvo presente en la Feria de la Hostelería que se celebró en los jardines del 'Hotel Hipotels Sherry Park', de Jerez.

Autoridades, empresarios y profesionales se mostraron muy interesados ante las explicaciones del director y la gerente de la editorial, Carlos y Elena Medina.



Viquez y otros asociados de HORECA, todos muy cadistas, durante el almuerzo, con revistas de Línea 6 Eme

Empresas colaboradoras

- ANSAMA ANTONIO SAINZ MATEOS
- ARTESANÍA DEL HORNO.
- BAR PÁJARO PINTO
- CAFÉ CUMBAL
- CAMPING CAÑOS DE MECA
- CAMPING PINAR DE SAN JOSÉ
- CAMPING ROCHE
- CAMPING VALDEVAQUEROS
- CENTRO DE ESTUDIOS SÓCRATES

- HIELOS VALMAR
- GRUPO HIPOTELS
- HOTEL CÁDIZ PLAZA
- HOTEL HIPOTELS SHERRY PARK
- HOTEL LAS CORTES
- I3NET
- IMPREOFFICE
- JAMÓN SIERRA DE SILENCIO

- COCA COLA
- COPLAGA
- CORTADOR JAMÓN DANIEL FLOR MELERO
- CORTEMAR
- CREATIVAME
- CYBERSUR
- DELUXEVENTOS

- LINEA 6 EME
- LOS CREATIVOS DE HAWKINS
- MAKRO
- MARTINI
- METALU
- MILENIUM
- MOLINERO
- MONIN

- DYAFORA
- FRICOSUR
- FRIGORIFICOS COSTASUR
- GRUPO HACE
- HEINEKEN-CRUZCAMPO

- NATURALETHA.
- ONION COOKING
- PIKOTEA.
- PRINT SHERRY
- RENY PICOT
- WILLIAMS HUMBERT



REIDURIA BAR CERVECERIA LAS FLORES · 2

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

Sorteo de regalos



COCA COLA

- Lote de 30 cajas de surtido de refrescos.
- Premiados: Camping Caños de Meca y Bar Porme Otra**

ANSAMA

- Tres botellas Brandy Gran Duque de Alba XO.
- Premiado: Camping Roche**
- Entrega: Sebastián Vera, director comercial de Ansama

HOTEL SPA CÁDIZ PLAZA

- Un Circuito Termal.
- Premiado: Camping Los Eucaliptos**
- Entrega: Noelia Martínez Sánchez

DYAFORA

- Formación personalizada en manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios para el personal del establecimiento.
- Premiado: Hipotels Barrosa Palace. Manuel Flores**
- Entrega: Mari Paz Núñez

HIPOTELS

- Dos noches para dos personas en media pensión en HIPO-TELS Andalucía (Chiclana).
- Premiado: Bar Porme Otra**

HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ

- Fin de semana en habitación doble en el Hotel Las Cortes de Cádiz, en régimen de alojamiento.
- Premiado: Hotel La Cueva Park**

CAMPING ROCHE

- Estancia de fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.
- Premiado: Venta Santa Gema**
- Entrega: Enrique Leal

CAMPING CAÑOS DE MECA

- Estancia de fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.
- Premiado: Baroga**
- Entrega: José María Rodríguez Revelles

CAMPING PINAR DE SAN JOSE

- Estancia de fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.
- Premiado: Alfredo Café-Copas**
- Entrega: Patricio Castro Morillo

CAMPING VALDEVAQUEROS

- Estancia de fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow, entrada viernes salida lunes.
- Premiado: Baroga**
- Entrega: José Antonio Santos Perea

HOTELES ANDALUCES CON ENCANTO (HACE)

- 2 Noches de estancia en una habitación para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
- Premiado: Hotel Spa Cádiz Plaza**
- Entrega: Stefaan de Clerck

CREATIVAME

- Diseño e impresión de 500 tarjetas de visita.
- Premiado: Camping Caños de Meca**
- Entrega: Mari Paz Núñez

COPLAGA

- 2 tratamientos de desinsectación y desratización con certificación para un año.
- Premiados: Hostal Bahía y Baroga**
- Entrega: José Solino Sánchez

NATURALETHA

- Lote de productos ecológicos.
- Premiados: Rompeolas y Hostal Bahía de Cádiz**
- Entrega: Julio Hoyos

I3NET

- 1 reloj 'Leotec Helse Smartwatch' verde con pulsómetro dinámico 24 horas, medición de la tensión arterial y oxígeno en sangre, monitor de sueño, y batería de larga duración. Resistente a golpes y sumergible. Valorado en 62,50 euros
- Premiado: Alfredo Café Copas**

CYBERSUR

- Control de horario por huella" para que el empresario pueda llevar el control de horario de sus trabajadores.
- Premiado: Grupo HACE. Stefaan de Clerck**

HAWKINGS

- Creación y diseño de una página web, valorada en 890 €, con dominio y hosting por un año.
- Premiado: Hostal Alhaja Playa**
- Entrega: José Morales, director comercial

MAKRO

- Vale de compra valorado en 350 €.
- Premiado: Baroga**
- Entrega: Mª Paz Núñez Baroga

HEINEKEN

- Televisor 32 pulgadas.
- Premiados: Hostal Bahía de Cádiz, Restaurante El Asturiano y Bar Don Tapa**



XV aniversario del 'Hotel Las Cortes de Cádiz'



Josefa Díaz se dirige a los presentes en el acto del aniversario

Una misa, una rueda de prensa, un discurso de bienvenida, un cóctel, la actuación del romancero 'La verdadera historia de La Pepa', una visita guiada por sus habitaciones, un bufé merienda, una tarta conmemorativa y un brindis final en la terraza del establecimiento formaron parte del amplio programa de actividades con motivo del XV aniversario de la puesta en marcha (19 de febrero de 2004) del 'Hotel Las Cortes de Cádiz', que dirige Josefa Díaz Delgado.

La efeméride se celebró por todo lo alto con una numerosa presencia tanto de familiares, como compañeros de profesión, amigos, el personal del hotel, sin que faltaran tampoco a tan especial fecha el presidente de HORECA, Antonio de María, así como el delegado del Gobierno Central en la provincia, José Pacheco, y el teniente coronel de la Guardia Civil, Luis Martín Velasco, entre otras autoridades.

63 CONGRESO SKAL, EN SALAMANCA

El Congreso Nacional 2019 de Skál Internacional España se celebró en Salamanca en el Hotel Abba Fonseca, situado en el centro histórico de la capital salmantina, un establecimiento de estilo contemporáneo. En el congreso se debatieron las acciones y gestiones del año anterior, así como de las previs-



La presidenta de 'Skal España', durante el 63 Congreso

tas para el actual, siendo una cuestión muy importante la digitalización de los clubes, que agrupan a unos 400 profesionales de los diversos sectores turísticos de España.

Josefa Díaz, presidenta de Skal España, miembro del Consejo de Administración de HORECA presidió el evento. Se informó que se realizarán tres encuentros de 'skalegas' en Madrid (FITUR), Barcelona (Feria EIBTM) y Torremolinos (Málaga), con motivo del Consejo Internacional del Skal Internacional, ya que la sede mundial de esta entidad se halla en la Costa del Sol y agrupa a unos 15.000 profesionales de 85 países.

ATENEO DE CÁDIZ: 'MASIFICACIÓN URBANA', A DEBATE

En una nueva edición de las mesas de debate del Ateneo de Cádiz se abrió un coloquio sobre un tema muy relacionado con la Hostelería: 'Los resultados de una masificación urbana por el turismo, los pisos turísticos y sus servidumbres'. Estuvieron invitados: Eva Tubío (concejala de Vivienda de Cádiz); Josefa Díaz (consejera de HORECA y presidenta del 'SKAL Club'); Mercedes Lainez (presidenta de 'Cádiz Aloja') y Rodrigo Valdecantos (secretario general de la Delegación de Turismo). José María Esteban, vicepresidente 1º del Ateneo, coordinó y moderó el debate.

HORECA, en la Feria del Caballo de Jerez



El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, y el de la Asociación de Hoteles de la Patronal Hostelera, Stefaan de Clerck, atendieron gentilmente a los micrófonos de 'Onda Jerez TV', en el set para entrevistas que la televisión local instaló en el real con motivo de la reciente edición de la Feria del Caballo de Jerez.

Ambos dirigentes tuvieron la oportunidad de analizar y valorar diversos aspectos de la actualidad del sector hostelero. Asimismo, respondieron a cuestiones que les fueron hechas y destacaron la importante influencia económica que un evento como este tiene entre los empresarios jerezanos que se dedican a la hostelería, especialmente los hoteleros.

Jornada de 'Dyafora' sobre la reglamentación en piscinas

'Dyafora' es una empresa inscrita en el Registro Estatal de Entidades de Formación y que está habilitada para desarrollar cursos bonificables con lo que nuestros asociados -gracias al convenio de colaboración firmado entre ambas partes- están obteniendo formación muy valiosa para su profesión a coste cero.

Precisamente, Manuela Perez, de 'Dyafora', impartió una jornada sobre el nuevo reglamento de piscinas. Durante su intervención de dos horas, en la sede de HORECA, explicó todas las novedades del decreto y las adaptaciones que hay que realizar ante esta nueva normativa.



Convenio con 'Cesión'

En la sede de HORECA, se firmó un acuerdo de colaboración con la empresa de trabajo temporal 'Cesión', que forma parte del grupo 'Contasult'. Dicha firma ofrecerá ayuda a nuestros asociados en la incorporación de personal para trabajos temporales. En la foto vemos a Rubén García Sibaja, director de su Departamento Laboral, y al presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, en el momento de sellar el acuerdo.

'Cesión' cuenta con los mejores profesionales para ofrecer las soluciones que permiten rentabilizar los recursos de las empresas y cubre las necesidades puntuales de personal de forma rápida con su extensa base de datos especializada por sectores.

La alcaldesa presenta el 'Plan Turístico Grandes Ciudades' a los hosteleros

La alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, presidió en el Ayuntamiento la reunión de la 'Mesa del Turismo' en la que se abordaron, entre otros asuntos, el 'Plan Turístico Grandes Ciudades de Jerez'. A la mesa, además de representantes del sector, entre ellos el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, han asistido también los tenientes de alcaldesa de Urbanismo, Dinamización Cultural y Seguridad, Francisco Camas, y de Igualdad, Acción Social y Medio Rural, Carmen Collado.



La alcaldesa informó a los presentes que se ha aprobado en Junta de Gobierno Local la presentación de la solicitud del Plan Turístico de Grandes Ciudades de Jerez y que se ha presentado la propuesta de formulación a la Consejería de Turismo y Deportes. "El objetivo es que se pueda firmar el primer convenio en el plazo de unos seis meses. Se trata de un Plan vivo en el que todos los presentes podremos aportar nuestras propuestas".



Conferencia del periodista Alfonso Ussía en el 'Hotel Jerez'

El 'Hotel Jerez' ('Grupo HACE') fue testigo, recientemente, de la conferencia 'Poetas cachondos, malvados y bohemios', a cargo del periodista y escritor Alfonso Ussía, que fue presentado por Almudena de Arteaga. El argumento de la charla era "recuperar el ingenio perdido de la última generación de poetas satíricos que ha habido en España". Una concurrencia velada con un público entregado y receptivo, al que el invitado no defraudó.

La 'Mesa de Jerez' sigue su calendario de reuniones



El calendario de reuniones de la conocida como 'Mesa de Jerez' sigue ofreciendo a los asociados de HORECA la posibilidad de reunirse con los representantes de la administración local jerezana. Unos encuentros que son aprovechados por los empresarios del sector para poner sobre la mesa todas las cuestiones que les afectan en su labor cotidiana.

En las imágenes, podemos ver un momento de las dos últimas. Una, celebrada en el 'Hotel Sherry Park con la presencia de la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez. La otra imagen corresponde a la cita en la 'Venta la Dehesa', donde estuvieron representantes de los establecimientos asociados jerezanos. En definitiva, unas reuniones periódicas en las que se tratan temas de interés con el deseo, por parte de HORECA, de que se vayan expandiendo por todos los municipios la provincia.

Debates en Medina Sidonia de Turismo y Hostelería



Medina Sidonia, capital de la comarca de La Janda, fue sede de una jornada dedicada en exclusividad al turismo familiar organizada por el conocido como 'Foro de Turismo de Medina Sidonia'. En primer lugar la asociación celebró una asamblea general en la que salió elegida la nueva junta directiva en la que Sacha Bernal continuará siendo el presidente de este colectivo asidonense lleno de iniciativas.

'TURISMO Y FAMILIA'

Posteriormente, tuvo lugar una mesa redonda en torno al turismo y la familia. Con la participación de Josefa Díaz, presidenta de la Asociación de Empresas Turísticas de Cádiz (AETC); Pedro Moreno, en representación de la Oficina de Turismo de Medina y gerente de la empresa 'ArteSur'; Francisco Javier Del-

gado, presidente de la 'Asociación Ciclista 60 Pulsaciones'; y José Contero, gerente de 'Genatur'. El interesante debate estuvo moderado por el presidente del foro. El encuentro finalizó con una copa de vino y un interesante 'networking'.

'HOSTELERÍA, DESTINO PROFESIONAL'

El empresario gastronómico Juan Carlos Morales, gerente del 'Restaurante El Farito', ubicado en La Barrosa (Chiclana), participó en una charla-coloquio en Medina también organizada por el Foro de Turismo, con la colaboración del Ayuntamiento. Tuvo lugar en el Centro Cultural de la calle del Muro y estuvo orientada a cuantas personas buscan en la Hostelería su destino profesional. En ella participó también el presidente de este foro, Sacha Bernal Coates.



ALQUILER DE VEHÍCULOS DE LUJO CON CONDUCTOR
SERVICIOS A DISPOSICIÓN, TRANSFER AEROPUERTOS, TRANSFER HOTELES, TRASLADOS PARA EVENTOS, SERVICIOS DE BODA...

 MERCEDES BENZ CLASE V 9 PAX	 MERCEDES BENZ SPRINTER EXCLUSIVE LIMOUSINE 9 PAX	 MERCEDES BENZ CLASE S 350 CDI 5 PAX
---	--	---

ALQUILER DE VEHÍCULOS SIN CONDUCTOR
FURGONETAS DE CARGA, VAN DE 9 PAX Y TURISMOS

		
---	---	---

www.autosricorentacar.com
630 088 360
POLÍGONO TRES CAMINOS - SAN FERNANDO (CÁDIZ)

HORECA y 'Aguas de Cádiz' pactan la limpieza del colector de San Félix



El pasado 6 junio, HORECA reunió a los establecimientos asociados de la calle La Palma, en la capital gaditana, y a la empresa municipal 'Aguas de Cádiz', para abordar la limpieza del colector que transcurre por la calle San Félix, con el objetivo de minimizar las posibles molestias sobre los negocios cercanos.



Ambas partes han consensuado los días y horarios para organizar el desarrollo de la limpieza, actuándose los lunes -día en el que más establecimientos cierran- y de martes a jueves de 8 a 11:30 horas y de 17:00 a 20:00 horas. La limpieza y el mantenimiento de este tramo es de vital importancia para mejorar el drenaje.

RECONOCIMIENTO

Por su parte, la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería ha reconocido al director gerente de 'Aguas de Cádiz', Jesús Oliden, "por su labor de promoción de la utilización del agua, un bien común para todos, como elemento de salud en la Hostelería y el comercio".

El gerente de la Asociación, Manuel Ahumada, le hizo entrega de una metopa en un acto celebrado en el restaurante 'El Nuevo Camarote' el pasado 5 de junio, 'Día Mundial del Medio Ambiente', destacando la labor de Oliden en la promoción del agua "como elemento de salud en la hostelería y el comercio y por potenciar el agua como un bien común de todos los gaditanos". Oliden agradeció al sector la buena acogida que ha hecho de las diferentes campañas relacionadas con el uso racional y eficiente del agua, en especial, por la 'Campaña Progrifo'.

'Altadis' presenta su nuevo modelo de vapeador

En la sede de HORECA, se reunieron su presidente, Antonio de María, y la directora de asuntos corporativos de la firma 'Altadis', Rocío Ingelmo, siendo presentados los nuevos 'vapeadores' de la marca 'Blu'.

'Altadis', empresa líder del sector del tabaco en España, tiene una amplia proyección internacional como parte de 'Imperial Tobacco', multinacional presente en 160 países, y con cerca de 800 empleados en territorio español.



Debate en el Ateneo de Cádiz: 'Peatonalización de la ciudad'

Dentro de su ciclo de charlas, conferencias, debates y mesas redondas, el 'Ateneo Literario, Artístico y Científico de Cádiz' ha celebrado, en su sede social de la calle Ancha, nº20, de la capital, una mesa de debate con el tema 'La peatonalización de la ciudad de Cádiz, avances, carriles bici y espacios para el ciudadano, sus efectos y bondades'.

La mesa presidencial contó con la presencia de Martín Vila Pérez, primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Cádiz; Rafael Reyes Torrejón, presidente de la 'Asociación de Radiotaxis de Cádiz'; Mari Paz Núñez Rivero, gerente de HORECA, y Juan Miguel Solana Grimaldi, en representación de la Asamblea Ciclista Bahía de Cádiz'. El debate, seguido con enorme atención por los presentes, estuvo moderado por José María Esteban, vicepresidente primero del Ateneo.



HORECA, Ayuntamiento jerezano y 'Asunico' analizan la normativa de los veladores

El teniente de alcaldesa de Urbanismo, de Jerez, Francisco Camas, mantuvo una reunión con el presidente de HORECA, Antonio de María, junto a otros representantes de ambos colectivos y técnicos de Urbanismo, para abordar cuestiones relacionadas con la instalación de veladores en la vía pública jerezana, estableciéndose vías de colaboración para el cumplimiento de las últimas disposiciones.

Tanto el teniente de alcaldesa como los representantes de HORECA y 'Asunico' coincidieron en la necesidad de optimizar la ocupación de la vía pública con veladores, de manera que se pueda ejercer la actividad comercial sin que suponga un obstáculo para las condiciones de accesibilidad. Camas agradeció también a los representantes de HORECA y 'Asunico', "la buena disposición mostrada en esta reunión".

Por su parte, Antonio de María señaló que "HORECA va a colaborar en todo lo que el Ayuntamiento nos pida; y en esta reunión hemos estado viendo algunos de sus criterios en relación con las condiciones que tienen que regir la instalación de veladores, entre otros aspectos".

DESTINOJEREZ

El clúster turístico 'DestinoJerez' otorgó sus reconocimientos turísticos 2019 al Obispado de Asidonia-Jerez y al empresario y socio de HORECA, José Caballero Nuño, coincidiendo con la asamblea general de dicha asociación que tuvo lugar en las 'Bodegas Lustau'. Estos reconocimientos se otorgan con el objetivo de agradecer y reconocer a las per-



sonas o entidades que, con su compromiso y responsabilidad, se esfuerzan en convertir a Jerez en un destino turístico sostenible y de calidad. El empresario hostelero José Caballero Nuño, que es fundador y propietario del 'Bodegón Rociero La Blanca Paloma, ha sido premiado por su esfuerzo continuado en la promoción de Jerez como destino turístico. tronato Provincial de Turismo.

Un concurso promociona platos típicos de la Sierra

La presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García presentó en el 'Hotel Villa de Algar', la segunda edición del concurso 'Chef de la Sierra' con el que se potencia la gastronomía de la comarca como reclamo turístico para todo el año.

Este evento consiste en un concurso para cocineros profesionales que estén realizando su oficio en los municipios de la Sierra y pretende servir de escaparate para estos chefs y, a su vez, para todos los productos y platos que conforman la gastronomía serrana, y conservar su legado tradicional para que pueda servir también como reclamo turístico y económico. Al respecto, García ha explicado el objetivo del mis-



mo, que es que la gastronomía "se convierta en la excelencia de nuestra provincia". Asimismo, la presidenta ha explicado que "la cocina gaditana se ha convertido en un elemento de referencia internacional".

La confianza: un factor clave en la relación, a largo plazo, con los clientes



“Cuando la confianza es alta, la comunicación es fácil, instantánea y efectiva”

Stephen R. Covey

La RAE define el término confianza, en su primera acepción, como: “Esperanza firme que se tiene de algo o alguien”. La confianza es un factor crítico en la evolución del hombre. De hecho, sin confianza seríamos otra especie más. La confianza es la que nos permitió depender de los demás, pensar mientras otros vigilaban, desarrollar nuestra inteligencia, obtener aquello que necesitábamos, cooperar..., porque, si nuestro cerebro más ancestral no hubiera podido relajarse y dejar de estar pendiente de la siguiente amenaza, difícilmente habríamos podido innovar o buscar mejores soluciones para nuestra supervivencia.

Hoy, todavía la confianza es un (el) elemento fundamental para nuestra supervivencia: confiamos en el agua que sale del grifo, en la comida que nos sirven en un restaurante, en el médico que nos atiende en urgencias...; en los países en los que no hay confianza la situación, como sabemos, es muy diferente. Por eso hoy nuestro sistema social está basado en la confianza.

El concepto de confianza ya no es vertical, sino horizontal. Los consumidores confían más los unos en los otros que en las empresas. En el pasado se influía fácilmente en los clientes con las campañas de marketing. Estos además escuchaban la opinión de fuentes con experiencia y autoridad en cada sector.

Pero los estudios más recientes realizados en diferentes sectores muestran cómo ahora los consumidores se guían más por el factor “F”: family, friends, Facebook fans, followers, que por la comunicación de marketing de las empresas. La mayoría incluso consulta en las redes sociales a desconocidos y les otorga

“Llama la atención que, en general, se preste tanta atención a aspectos como, por ejemplo, el precio y tan poco a la confianza”

más credibilidad que a la opinión de cualquier experto o a la publicidad de la marca correspondiente. Últimamente esta tendencia ha disparado el crecimiento de los sistemas comunitarios de valoración como TripAdvisor o Yelp.

La cuestión de fondo actual y uno de los elementos más importantes para entender el cambio de actitud de nuestros consumidores y el cambio de poder en el mercado, es entender el cambio copernicano que se está produciendo en las relaciones de confianza en nuestro mundo. Este cambio es uno de los factores más determinantes del cambio de época que estamos viviendo. Las señales ya llevan con nosotros mucho tiempo, pero parece que no queremos verlas.

El Trust Barometer Index anual que realiza Edelman confirma este aspecto mostrado, ya desde 2010 que el incremento histórico más alto en nivel de confianza es hacia el colectivo “alguien como yo” situándolo en niveles tan altos como “un académico” o “un especialista experto” a expensas de figuras como “un empleado de una compañía”, un “CEO” y por descontado “un político”.

Este giro se ha mantenido a lo largo de los últimos años. Es decir, estamos empezando a confiar en “ALGUIEN COMO YO” tanto o más que en alguien experto y, por descontado, más que en los responsables de las empresas y que en los representantes de los gobiernos o de los reguladores...casi dos veces más en este último caso.

La realidad es que la pirámide de influencia hoy se ha invertido. En la cúspide ya no están las élites de antes y, a menudo, ni siquiera los que teóricamente saben, como son los académicos o los especialistas: está “la gente” en general. Como consecuencia de todo ello, los medios que más influyen son los de los ‘colegas’ o los de las personas como nosotros: hoy, dos de los tres medios más usados para la búsqueda de información y noticias están dentro de este apartado.

Dicha influencia no es menor si consideramos que un 59% de las personas reconoce haber recomendado una empresa a un amigo o a un colega y que un 75% de los encuestados reconocen, a su vez, que tomaron una decisión sobre una marca después de una conversación con un similar.

Sin confianza no hay intención de compra y sin intención de compra...no hay compra. ¿Están de acuerdo? Por eso llama la atención que, en general, se preste tanta atención a aspectos como, por ejemplo, el precio y tan poco a la confianza. En el entorno de las redes sociales, por ejemplo, está muy estudiado que esta es más importante que aquel en el caso del comercio electrónico.

¿CÓMO SE CONSTRUYE LA CONFIANZA?

La confianza en una empresa se construye como resultado de una serie sostenida de comportamientos y evidencias que permiten inferir razonablemente que la organización es fiable en todas las facetas de su relación con sus clientes.

A partir de esta idea, muchos autores han elaborado diferentes enfoques y listas sobre cuáles son los comportamientos que permiten a una empresa consolidar la confianza de sus clientes. Los rasgos comunes en todos ellos los podemos sintetizar en cuatro pilares básicos:

- Profesionalidad. Competencias y habilidades, capacidad para producir resultados, mejora continua, consistencia en la calidad de los productos y servicios.
- Fiabilidad. Cumplir y superar lo prometido, disponibilidad

del personal (capacidad de respuesta), integridad, dar soluciones a los problemas, admisión honesta de errores, predictibilidad, accesibilidad, coherencia, responsabilidad, establecer expectativas claras y cumplir-superar, sistemas de precios claros y precisos.

- Honestidad. Comunicación sincera, transparencia, apertura a la información, lealtad, acuerdos y contratos carentes de letra pequeña o agendas ocultas.
- Empatía. Colaboración para alcanzar relaciones win-win, identificar objetivos comunes, reciprocidad, adaptabilidad, buena voluntad, inclusión, aceptación, respeto y demostración que se valora a los clientes, humildad, escucha activa, informar e implicar, pensar en términos de “nuestros problemas”, preservar la privacidad de nuestros clientes.

El único camino posible para conseguir que nuestros clientes confíen en nosotros es la credibilidad. Sin credibilidad, mantener una relación a largo plazo y conseguir la fidelización de los clientes será un imposible. Debemos recordar que la eficacia de un mensaje es directamente proporcional al grado de credibilidad que el destinatario otorga a quien lo emite. La credibilidad es previa al mensaje. Primero se cree a quien habla y luego se escucha lo que está diciendo. Y no olvidar nunca que la credibilidad solo se crea con hechos.

La confianza no se conquista, se otorga. Por eso, lo más importante es comprender su filosofía y su dinámica para poder abordar el tema no solo en las grandes decisiones, sino en las pequeñas. Solo desde la comprensión se puede llegar a ese pequeño pero importante matiz. Y si no, piense en usted mismo. ¿En quién confía? ¿Por qué confía? ¿Sería capaz de explicarlo? ¿Sería capaz de explicar cómo ocurrió?

Juan Manuel Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería y Turismo



Gamero & Gamero CB

Servicios y Asesores de empresa

C.I.F.: E11791423

Avda. Andalucía 61 Bajo - 11007 - Cádiz

Tel.: 956 200 252 - Fax: 856 074 155 - Email: gameroygamerocb@gmail.com

La cocina de Zamora, otra vez en 'El Faro'

La riquísima, peculiar y sabrosa cocina de Zamora ha vuelto un año más a su tradicional cita con los fogones del restaurante gaditano 'El Faro', donde la familia Córdoba ha hecho de esta cita anual un punto obligado para asistencia de los grandes amantes de las carnes y productos típicos del interior de España.

De este modo, el 'Restaurante El Faro', en su rincón del gaditano barrio de La Viña, llevó a cabo el pasado invierno la que fue la edición número 25 de sus jornadas de cocina zamorana que vienen haciendo en estrecha colaboración con la familia Rodríguez San León, toda una institución gastro-

nómica en Zamora por la forma de elaborar productos como el cordero o el cochinillo y que ahora regenta el restaurante asador 'Casa Mariano' en Zamora.



Para esta ocasión hubo una carta especial en la que no faltaron todos los clásicos como las chichas de matanza, la morcilla, las mollejas, el cordero o el cochinillo. Los platos se pudieron degustar tanto en almuerzos como en cenas en los comedores de 'El Faro' y también hubo ocasión de saborearlos en la zona de tapeo provisional que está en el salón veneciano mientras duraban las obras de remodelación de la barra del veterano establecimiento gaditano.

no mientras duraban las obras de remodelación de la barra del veterano establecimiento gaditano.

'Euskadiz', fusión de la cocina vasca y gaditana

La gastronomía de Cádiz fusionó con la del País Vasco en las dos jornadas de 'Euskadiz', promovidas por el Patronato de Turismo de la Diputación y por el Gobierno Vasco en la que chefs gaditanos y vascos han presentado sus propuestas culinarias. El primer acto se celebró en el restaurante 'La Carboná' de Jerez, en el que su jefe de cocina, Javier Muñoz, ejerció de anfitrión compartiendo sus fogones con Rebeca Barainca y Jorge Asenjo, del restaurante 'Galerna' de San Sebastián.

Muñoz elaboró un gazpacho verde y los chefs vascos, por su parte, una 'erreka', trucha ahumada y escabechada con tosta de plancton de río. En el transcurso de la segunda jornada llegó el turno para las ponencias, presentadas por el Patronato de Turismo. Su máxima representante, Loli Varo,



dio la bienvenida al nuevo 'Centro El Madrugador' de El Puerto, y agradeció tanto a los chefs de Cádiz como de Euskadi su presencia en estas jornadas 'Euskadiz'.

Captando al turista vasco en 'Expovacaciones'

El Patronato de Turismo, participó en la 'Feria Expovacaciones', que se celebró en Baracaldo (Vizcaya), con el fin de atraer a turistas del País Vasco y Navarra. En esta acción promocional participan junto al patronato provincial las Oficinas de Turismo de Arcos de la Frontera, Conil de la Frontera, Chiclana de la Frontera, San Fernando, San Roque y Sanlúcar de Barrameda, según informó la Diputación.

El principal argumento gaditano en el País Vasco es la conexión aérea que enlaza los aeropuertos de Jerez y Bilbao todos los martes y sábados. Esta línea se mantiene todo el año y no sólo en la temporada de verano. El País Vasco es uno de los mercados estratégicos para la Diputación de Cádiz, tanto por la fidelidad del turista vasco hacia la provincia como por el alto poder adquisitivo del visitante proveniente de esta zona.



Diputación, presente en la ITB de Berlín



El Patronato de Turismo, dependiente de la Diputación Provincial de Cádiz ha participado en la ITB de Berlín con el reto de fortalecer el turismo alemán en la provincia, considerado un turista diferente, que se aleja del cliente alemán tradicional que visita España y que ha resistido la caída que este mercado ha tenido en el país en 2018.

Según ha indicado el Patronato, la diputada de Turismo, María Dolores Varo, y la diputada de Empleo, Ana Carrera, recibieron en el stand de la provincia a la ministra de Turismo, Reyes Maroto, y al vicepresidente de la Junta de Andalucía, Juan Marín, que aprovecharon la ocasión para saludar a los representantes de las Cámaras de Comercio de Cádiz y de Jerez, así como a la veintena de empresas que han viajado con el apoyo de estas entidades y del IEDT de Diputación.

Por su parte, Manuel Molina, presidente de TSS Group, uno de los mayoristas más fuertes de Alemania, ha señalado que "el alemán que visita la provincia de Cádiz tiene otros intereses, se diferencia del que visita España, pues busca más tranquilidad, le interesa la cultura, pero también hay que trabajarlo más que al turista de sol y playa aunque ahí está el futuro". Hay que reseñar que durante el año 2017 se alojaron en los hoteles de la provincia de Cádiz un total 290.177 clientes ale-



manes, lo que supone un crecimiento del 5,76 por ciento con respecto al año anterior, viniendo 15.802 alemanes más.

María Dolores Varo ha señalado que "Hemos ido a la ITB para seguir apostando por nuestro principal cliente extranjero, para cuidar este mercado, muy tentado por la recuperación del arco mediterráneo que tiene precios más bajos y para ofrecernos como un destino de naturaleza y también urbano. Una idea que medios como el alemán Welt ha reflejado diciendo que Cádiz es un destino que lo tendría que recomendar el médico", ha dicho la vicepresidenta del Patronato.

Un incremento del turismo alemán es viable según la diputada, por los enlaces directos que existen entre los aeropuertos alemanes y el de Jerez. Desde abril a finales de octubre, el aeropuerto de Jerez tendrá vuelos directos con los de Berlín, Düsseldorf, Fráncfort, Hamburgo, Hannover, Colonia, Stuttgart y Múnich.

PRESENCIA DE HORECA

Como se puede observar en las imágenes, hay que destacar la presencia en Berlín del presidente de HORECA, Antonio de María, como parte de la expedición gaditana fletada conjuntamente por las Cámaras de Comercio de Cádiz y Jerez.



impreoffice

 DISEÑO - IMPRESIÓN - RÓTULOS - OFICINA

 Tlf: 611 00 40 45 www.impreoffice.es

Tres claves de gestión hostelera para un verano redondo

Vamos a imaginar el verano perfecto para nuestro negocio hostelero, lo cual te va a servir de check list para verificar si lo tienes todo a punto. ¿Preparado? Pues relájate y vamos a visualizar. Imagina que el tiempo acompaña, está muy agradable y se mantiene estable durante todo el mes de agosto. Hay mucha actividad en las calles y tenemos un montón de clientes todos los días entrando en nuestro negocio.

Tenemos una magnífica carta que ha sido renovada y revisada al detalle, tanto en contenido como en presentación, de manera que es muy atractiva, sencilla y con la rentabilidad exprimida a tope. Por su parte, el equipo de cocina, compra con inteligencia, elabora con eficacia optimizando los costos y gracias a la gran compenetración producen a un ritmo envidiable.

Por otro lado en la sala, todo el trabajo del invierno ha servido para pulir cada detalle. Cada día preparan todo de forma correcta según la rutina establecida, no hay sobresaltos y todo está bajo control. Son unos magníficos vendedores y lo venden todo cada día. Además, como están hipermotivados y comprometidos, sacan provecho a cada metro que andan, doblan mesas con esmero al tiempo que cuidan a cada cliente con una sonrisa a pesar del estrés. Como resultado, cada día tienes una enorme satisfacción al ver que la caja se llena y el negocio da los grandes beneficios que tanto te has currado.

¡Qué rico! La verdad es que no apetece despertar, pero siento hacerlo, tenemos que volver a la realidad y comprobar dónde tenemos que trabajar para que el verano sea lo más parecido posible a este sueño que acabamos de relatar. Porque no te voy a mentir, por mucho que se haya preparado el negocio y al personal para ésta, la época más importante del año, donde más se factura, aun así pueden surgir y lamentablemente surgen situaciones que convierten en pesadilla lo que esperábamos iba a ser un verano tranquilo y rentable.

Así que conviene prepararse a fondo, con Plan B, C y D, de manera que cada imprevisto pueda superarse con facilidad. Incluso, si te pasa como a la mayoría, que vamos a salto de



“Lamentablemente surgen situaciones que convierten en pesadilla lo que iba a ser un periodo tranquilo y rentable”

tenso esfuerzo realizado. Pero es una cantidad que normalmente no se sabe cuánto será, pues la decide el empresario al final. Ni si quiera se tiene la certeza de que se vaya a cobrar. Y en la mayoría de las ocasiones, suele ser percibida como no proporcional al esfuerzo realizado, es decir, la ven insuficiente y muchas veces injusta con respecto a lo vendido.

Los negocios hosteleros que mejor funcionan, y no siempre son los más profesionalizados, suelen marcar antes del verano diferentes objetivos de venta, cada uno con un nivel de incentivo asociado, de manera que si venden más, ganan más. El efecto es muy claro. Saber de antemano cuanto pueden ganar extra de manera concreta si se esfuerzan, te aseguro que es motivador.

Si además, es un objetivo conjunto para todo el equipo, te aseguro igualmente que funciona muy bien para hacer piña. No nos engañemos, al final del día, nos guste más o menos la profesión, todos quieren ganar dinero. Diseñar un sistema de reparto equitativo y estimulante, suele dar grandes resultados. Y lo más importante, hacerlo bien, retiene al personal bueno contigo, lo que te permite tener un equipo estable durante todo el año. ¿Cuánto vale eso, sobre todo para tu salud y tranquilidad?

mata, apagando fuegos y parcheando, aun así, las tres sugerencias que te voy a dar, te pueden ayudar a que el verano vaya mucho mejor. Y sí, no te voy a decir nada nuevo que no sepas ya, es sentido común, lo malo es que aunque se sepa, en la práctica, muy pocos lo hacen, por lo que recordártelo igual no te viene mal. Así que vamos con tres claves que pueden marcar la diferencia entre un verano de ensueño y una pesadilla de verano:

CLAVE Nº1

Diseña objetivos de venta con incentivos proporcionales para todo el equipo, es decir, que si se consigue una facturación x, una parte de los beneficios se repartirá equitativamente entre todos. ¿Por qué sugiero esta medida? En la mayoría de los negocios hosteleros, al final del verano se suele dar una pequeña gratificación al personal, por el in-

CLAVE Nº2

No dejes la contratación del personal extra para última hora, y si puedes, selecciona gente que pueda tener disponibilidad a mitad del verano para bajas imprevistas. A eso se le llama previsión inteligente. Es de perogrullo, pero cuantas veces se contrata el último día, deprisa y mal, porque no tienes tiempo ni de probar a la persona y contratas a lo primero que te viene. Después salen sorpresas de todo tipo, y la verdad es que no suelen ser agradables. Esos “extras” de última hora, más que solucionar la papeleta, acaban dando más trabajo a los fijos, por si fuera poco, generando más estrés y crispación.

Por lo que es evidente, que cuanto más tardemos en reclutar, más difícil nos resultará encontrar buenos profesionales y prepararlos. Una tarea ya de por sí difícil en nuestro sector. Por esto se agradece más que nunca iniciativas tan buenas como la de #Reto laboral, un encuentro entre hosteleros y alumnos de escuelas de hostelería, que se celebra este lunes 24 de junio, organizado por las fundaciones de Osborne y Cajazol. Sin duda una gran oportunidad para hacer las tareas bien.

CLAVE Nº3

Cuida al personal, gestiona lo mejor posible los descansos y no pierdas el control en público. En realidad, aquí te estoy sugiriendo 3 medidas en una. Lo del cuidado, me refiero a la valoración y al reconocimiento del esfuerzo diario, si sí, he dicho diario.

Nos metemos en el mes más duro del año, donde vamos a tener más ocupación que nunca. Y como es lógico, a pesar del estrés, queremos dar la mejor atención posible a los clientes, cuidarles y mimarles, para que repitan año tras año.

La cosa es que quienes cuidan y tratan a nuestros clientes son nuestra gente, el equipo, la familia que lleva ahí todo el año sosteniendo el negocio. Por eso, querido amigo, antes de que el estrés nos haga perder la razón, te pido que cuides y mucho a tu equipo, porque lo van a necesitar tanto como tú. Dar una palmadita y las gracias cada día, no cuesta nada y para muchos significa mucho.

De los descansos qué te voy a contar, pues que trates de no caer en el error de saturar y quemar a unos pocos. Lo digo porque siendo sinceros, sabes que no todos corren igual, y en la mayoría de las ocasiones, los que más corren son los que más trabajan todos los días.

Por lo que igual, no todos tienen que descansar por igual. La meritocracia es un concepto difícil de aplicar, pero no hacerlo acaba haciendo que los buenos se vayan quemados y los malos se queden sentados.

Y por último ¿por qué te hablo del control? o mejor dicho, de autocontrol. Porque con el estrés es muy fácil perder los nervios y perder la razón, y cuando esto sucede, se producen espectáculos, y no me refiero precisamente a los de flamenco.

En medio del servicio, el primero que lo sufre es el cliente, pero para el trabajador supone una humillación, que destroza su relación contigo. Y un trabajador destrozado, luego se convierte en un garbanzo negro que ya no tiene cura.

Al igual que tenemos ese enorme temple y mano izquierda con los clientes, te sugiero que lo apliques al personal también. Para desfogar y tratar los problemas y despistes, siempre es mucho más productivo después del servicio, o al menos fuera de las horas punta. Mentalizarse y ponerte horarios para tratar problemas con el personal ayuda mucho.

Nada más querido amigo, te deseo un próspero y feliz verano. Y si te surge alguna urgencia, no dudes en llamarme.

Víctor Pacheco:
693 816 444
vpacheco@activatalento.com



¿Has recibido comentarios falsos u ofensivos en Internet?

¡Contacta con nosotros!

+34 900 52 58 52
info@defiendetuhonor.com
www.defiendetuhonor.com

Defiende tu Honor

Ambicioso plan de acción turística de la Diputación en el presente ejercicio

Irene García apuesta por profundizar en los mercados consolidados y abrir nuevos retos

La provincia de Cádiz ya tiene una hoja de ruta a seguir para su promoción turística en los próximos meses. Se trata del Plan de Acción para 2019 del Patronato de Turismo de la Diputación que es el resultado del trabajo de varias reuniones con los distintos actores con el objetivo de mantener el crecimiento de los últimos años, profundizar en los mercados consolidados y trabajar los nuevos. Los detalles fueron presentados en el Castillo de Luna, en Rota, por la presidenta de la Diputación, Irene García, quien estuvo acompañada del alcalde, Javier Ruiz Arana, y de la diputada de Turismo, María Dolores Varol. También asistieron al acto diputados y representantes de varias empresas del sector turístico.

En su intervención, García destacó “el enorme potencial gastronómico y patrimonio cultural inigualable” que tiene la provincia como motor del “éxito” del sector, el que mayor crecimiento y puestos de trabajo ofrece y para el que todavía existen “camino por explotar”.

Profundizar en los mercados consolidados y abrirse a nuevos retos son las expectativas de este plan, que vuelve a potenciar la difusión de la oferta gastronómica como reclamo turístico de primer nivel e incluso va a contar con dos ‘estrellas Michelin’, Juan Luis Fernández y Ángel León, como banderas, según explicó la presidenta.

Además, indicó que el resurgir del turismo nacional hace que el Plan de Acción gire los ojos hacia ese mercado. Dos de cada tres turistas que llegan a la provincia son españoles,



“y una vez superados los años de recesión, el turista nacional vuelve a demandar la provincia para sus vacaciones”. Por ello, desde la Diputación se impulsarán campañas para utilizar el tren para llegar a la provincia apoyándose en los datos de 2017, que apuntan a un crecimiento del 10 por ciento con respecto al año anterior y casi un millón de usuarios del Alvia Madrid-Cádiz.

El Patronato de Turismo contempla igualmente una agenda con más de 60 ferias, acciones propias y acciones especiales. Una treintena de estas acciones tienen lugar en suelo español y el resto en el extranjero, principalmente Europa.

FERIA TURÍSTICA DE LA PROVINCIA

Por último, García comentó que Cádiz prevé una feria turística exclusiva de la provincia; continuar con la iniciativa ‘Conoce tu provincia’, para que los gaditanos conozcan mejor los recursos turísticos de su tierra; promocionar las rutas aéreas del aeropuerto de Jerez de la Frontera; asistir a ferias y acciones promocionales en el exterior; realizar ‘famtrips’ con agentes de viajes, turoperadores, periodistas y bloggers; y reforzar la presencia de la provincia en internet.

La Provincia, presente en el ‘Salón Gourmets’

La provincia de Cádiz ofertó atunes de almadraba, vinos y quesos, entre otros productos, en la 33 edición del ‘Salón Gourmets’ que se celebró en Madrid en el recinto de IFEMA, en una campaña organizada por la Diputación. Un grupo de productores y restauradores acompañaron al Patronato de Turismo en esta acción promocional. La diputada de Turismo, María Dolores Varo, encabezó la delegación provincial.

El espacio expositivo del que dispuso Andalucía para sus Diputaciones y empresas participantes fue de 1.572 metros cuadrados de superficie y estuvo situado en la zona central del Pabellón 10. La provincia contó con un espacio de 127 metros cuadrados, más los servicios compartidos de almacenes, sala de reuniones y show cookings, azafatas, punto de información institucional, zona de catas, y comunicación y marketing.



Un cuarto de siglo del ‘Hotel Playa Victoria’

El ‘Hotel Playa Victoria’, de Cádiz, cumplió 25 años el pasado 19 de marzo y con tal motivo el establecimiento ofreció un cóctel en el que se dieron cita más de 150 invitados, entre ellos representantes políticos, empresarios, profesionales del sector turismo, además de medios de comunicación y destacadas figuras de la vida social gaditana.

A primera hora de la tarde, los invitados fueron recibidos por María del Carmen Villegas, directora del ‘Hotel Playa Victoria’, y por Antonio Presencio, director general del ‘Grupo Palafox Hoteles’ y que también estuvo al frente del establecimiento gaditano.

Tras el tradicional paso por el ‘photocall’, los invitados pasaron al ‘Bar Neptuno’, donde se realizó una teatralización de la mano del grupo ‘Ida y Vuelta’. Diferentes personajes relacionados con el hotel contaron la historia del hotel y su importancia en el sector turístico y empresarial de la ciudad.

El cóctel, servido en el ‘Restaurante Isla de León’, ofreció a los invitados una degustación de platos gaditanos. El jefe de cocina, Javier Bocanegra, preparó una propuesta gastronómica llena de esencia gaditana y el grupo ‘Detiqueta’ amenizó el evento con música de los años 30, durante el cóctel, y los años 90, en los postres, como presencia de las dos épocas vividas por el Hotel Playa Victoria. En ‘La Pérgola’, el mirador del hotel, se sirvió una gran buñolada y los postres.

El broche final lo puso el coro ‘El Tango se escribe con tiza’ que puso la obligada nota carnavalesca. Al final, los invitados recibieron un recuerdo por este 25 aniversario, una copia de un ‘duro antiguo’ y la historia de la moneda. Recordar que el ‘Hotel Playa Victoria’ abrió sus puertas el 19 de marzo del 1994 y es obra del arquitecto José de Yarza y del interiorista



Pascual Ortega, encargado de la decoración interior. Cuenta con 188 habitaciones de todo tipo: estándar, con salón, junior suites y las grand suites. Sus habitaciones ofrecen confort, relax y tecnología, para que la estancia sea especial y única y cada visitante pueda encontrar su espacio de referencia durante su estancia en la capital. Además, todas disponen de amplia terraza y vistas al Océano Atlántico.

‘Iberostar Royal Andalus’, elegido segundo mejor hotel ‘todo incluido’ de España



El ‘Iberostar Royal Andalus’, de Chiclana, ha sido elegido segundo mejor hotel de la categoría ‘todo incluido’ de España en los ‘Traveller’s Choice’ que entrega ‘Tripadvisor’. Estos premios son ‘lo mejor de lo mejor,’ en lo referente a servicio, calidad y satisfacción de los clientes y se basan en la calidad y cantidad de valoraciones durante un año.

El ‘Iberostar Royal Andalus’ busca un público familiar y dispone de amplias habitaciones, piscinas de juegos, campamento para niños, spa, campo de golf, menú infantil, etc. Además de ser el segundo de España en ‘todo incluido’, está entre los 10 primeros de Europa en la misma categoría.

Inauguración de la 'Terraza San Diego' del 'Hotel Chipiona'

El pasado 15 de junio, el 'Hotel Chipiona' tuvo el privilegio de inaugurar un nuevo espacio, su 'Terraza San Diego', un solarium que dispone de piscina y barra de 'snack bar' con cócteles. Este emotivo acto estuvo presidido por Diego Miranda, propietario del hotel, y su hija Ana, directora del mismo.

La inauguración comenzó con la tradicional bendición, por parte del Reverendo Padre Fray José Ramón Martínez y, posteriormente, la familia Miranda dedicó unas palabras a los asistentes, haciendo alusión a la historia y progreso del establecimiento y agradeciendo la labor de aquellas empresas que han participado en la construcción de la terraza y la piscina.

Al acto acudieron vecinos del municipio chipionero, compañeros de profesión de otros hoteles, las firmas implicadas en la construcción así como familiares y amigos. Un proyecto que se ha materializado bajo la atenta mirada de una familia que, desde el año 1970, ha visto como su pequeño 'Hostal Chipiona' ha ido creciendo hasta llegar a este hotel de dos estrellas,



que cuenta también con los salones 'María Luisa' y 'Don Pedro' para banquetes, reuniones y eventos, y ahora, por fin, con este rincón tan especial y coqueto que hará las delicias de sus clientes, la 'Terraza San Diego'.

El 'Hotel IBIS', de Jerez, sigue con su programa educativo

Tres centenares de alumnos procedentes de 10 centros de educación de Jerez han participado este curso escolar en lo que ha sido una nueva edición del programa 'Conoce un hotel por dentro', que se incluye en la oferta formativa municipal 'Jerez educa'. El programa sigue contando con una magnífica acogida entre los centros por lo que se ha visto incrementado su número en esta edición en la que, una vez más, ha sido el 'Hotel IBIS' (ubicado en la entrada sur de la ciudad), al igual que en los últimos 14 años, el que se ha prestado a esta magnífica colaboración.

El establecimiento hotelero ofrece a estos centros la posibilidad de realizar la visita en inglés o francés para poder practicar e incrementar sus conocimientos en otras lenguas. Desde el 'Hotel IBIS' se ha hecho especial hincapié en un apartado tan importante como son las formas y el comportamiento ante el cliente. La idea es que al visitante siempre hay que darle una calurosa y cordial bienvenida al establecimiento para que éste se siente a gusto y repita la experiencia o la recomiende a algún familiar o amigo. El 'Hotel IBIS' tiene por bandera la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Por último, HORECA felicita al hotel por su merecido reconocimiento de su grupo hotelero 'Grape Hospitality' como 'Mejor Acción Social Corporativa'.

EN ALGECIRAS

'Hotel Alborán' repite su 'Certificado de Excelencia'



Responsables y plantilla del 'Hotel Alborán' han vuelto a recoger los frutos de su buen trabajo y atención a su clientela, que encuentra en estas instalaciones, situadas en la entrada norte de Algeciras, un alojamiento perfecto.

Este establecimiento, socio de HORECA, ha confirmado la renovación de su 'Certificado de Excelencia 2019'. Así la dirección del hotel informaba que "gracias a los buenos comentarios de nuestros clientes en 'Tripadvisor', hemos vuelto a recibir el 'Certificado de Excelencia', lo que nos sitúa en primera posición, entre los hoteles de Algeciras". Una gran noticia para este hotel que durante los últimos meses, ha estado llevando a cabo una serie de labores para la mejora en sus instalaciones.

El director del 'Vincci Costa Golf', con el alcalde

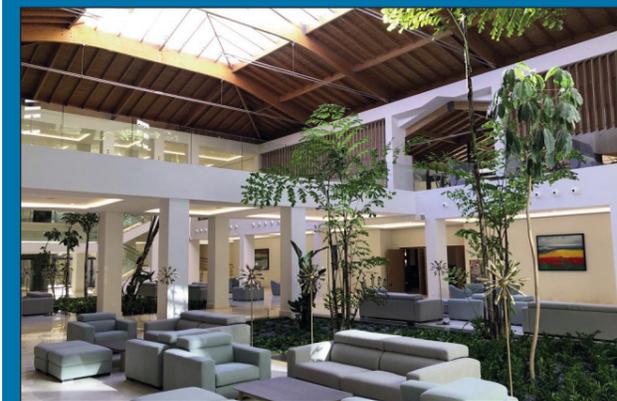
El alcalde de Chiclana, José María Román, y la delegada de Turismo, Ana González, mantuvieron un encuentro con el nuevo director del 'Hotel Vincci Costa Golf', Enrique Martín-Aragón, en la que abordaron la situación del sector y las previsiones para esta nueva temporada turística.

Román le expuso al director del establecimiento las actuaciones que en materia turística se han llevado a cabo desde el Consistorio chiclanero con la idea de poder alargar al máximo la temporada estival, al igual que las distintas actividades que tienen lugar en el municipio para incentivar la llegada de nuevos visitantes, destacando el 'Concert Music Sancti Petri'.

Asimismo, se abordó un tema tan importante como es la estacionalidad de los establecimientos con la idea de incentivar el turismo en los meses de temporada baja.



Reforma integral del 'Hipotels Barrosa Park'



'Hipotels Hotels & Resorts' encara un plan que actualiza su propuesta de valor centrada en la calidad y la excelencia hacia las personas. Maria Antonia Lull, vicepresidenta de 'Hipotels', señala las inversiones para los próximos años como objetivo para reforzar su posicionamiento en el sector hotelero de alto nivel.

En la provincia, uno de los destinos clave de la compañía, fruto de su expansión por tierras andaluzas, se ha acometido la reforma integral del 'Hipotels Barrosa Park', en Chiclana. Cabe señalar que 'Hipotels' está conformado por establecimientos de 4 y 5 estrellas con una estrategia apoyada en tres pilares: excelentes ubicaciones, una reputada oferta gastronómica y la excelencia en el servicio y atención al cliente.

El 'III Foro Turismo Cádiz', en el hotel 'Meliá Sancti Petri'

La delegada de Turismo del Ayuntamiento de Chiclana, Ana González, y el director general del 'Grupo 8TV', José Antonio Medina, presentaron la tercera edición del 'Foro Turismo Cádiz', que se celebró en el hotel 'Gran Meliá Sancti Petri'. Un evento, organizado por 'Grupo 8' y la Diputación de Cádiz, con la colaboración, entre otros, del Ayuntamiento de Chiclana. Una tercera edición de este foro en el que decenas de profesionales se reunieron en el 'Real Club de Golf Iberostar Sancti Petri'.



"Creemos que es de justicia que este foro se haya celebrado, por tercer año consecutivo, en Chiclana, porque entendemos que nuestra ciudad tiene una gran relevancia dentro de la provincia de Cádiz en materia turística", expresó Ana González, quien recordó "los magníficos datos que cada año obtenemos en cuanto a ocupación hotelera y rentabilidad".

'Royal Bliss', complicarse la vida es maravilloso

Coca-Cola presenta una gama de 'mixers' versátil e innovadora, haciendo frente a un mundo en el que estamos acostumbrados a que nos digan qué, cómo y cuándo podemos combinar

Royal Bliss es un lanzamiento pionero, adaptado al consumidor español. Una apuesta de Coca-Cola por la innovación con 8 referencias de forma simultánea y presentado como un mixer perfecto para combinar.

Tras su introducción en el mercado español en 2017, la buena acogida por parte del consumidor ha provocado la ampliación del surtido. Con el objetivo de dar respuesta a las nuevas demandas y tendencias, Coca-Cola ha presentado **este 2019 Royal Bliss Refreshing Lime y Royal Bliss Sensationy Brave Ginger Beer**. Desde su lanzamiento hace dos años más de 77.000 clientes han comprado Royal Bliss, con un **27%** de crecimiento anual de forma consecutiva desde su presentación como marca.

Dado el éxito que ha supuesto esta gama de mixers en el mercado español, situando a España como líder en el lanzamiento de Royal Bliss, Coca-Cola ha iniciado la expansión de este producto a otros países europeos. Actualmente, encontramos Royal Bliss en Alemania, Hungría, Austria, Suiza e Italia con una previsión de lanzamiento próximo este 2019 en Holanda, Noruega, Francia y Suecia.

Su presencia en las barras de bares y en hoteles va en crescendo. Actualmente, Royal Bliss se sitúa como la **3ª marca más conocida de tónicas** por encima de FeverTree,

con una aceptación notable del consumidor. El **97% de los consumidores** que lo prueban repiten.

El lanzamiento de Royal Bliss ha supuesto la puesta en marcha de un **plan de canal de apoyo a los clientes** de la marca, una apuesta potente del sistema Coca-Cola a través de activaciones para incentivar la rotación, menús maridaje que permiten a los clientes vivir una experiencia gastronómica, materiales de visibilidad y formaciones a los bartenders de sus clientes. Todo esto no hubiera sido posible sin el lanzamiento de un potente **plan a consumidor**. Un plan de medios 360° y la presencia de la marca en algunos eventos destacados de alta percepción por los consumidores como serían MadCool o siendo patrocinador oficial MBFW y Vogue FashionNightOut. Además, Royal Bliss ha sido durante dos años patrocinador de la Gala Guía Michelin, ha sido mixer oficial de la Feria Internacional Cocktail Bar (FIBAR) y además cuenta con el aval de los 10 top bartenders de España: THE CREW.

La mejora y el trabajo continuo de Royal Bliss tienen como objetivo convertir la marca en un mixer de referencia en el canal de hostelería y tener presencia y realizar patrocinios en eventos de referencia en el mundo de la mixología y la gastronomía.

El Patronato Provincial de Turismo publica 'Estrellas de la gastronomía gaditana'

La presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García, presentó la guía 'Estrellas de la gastronomía gaditana', editada por el Patronato Provincial de Turismo y en la que se promocionan los productos y la cocina de la provincia.

La guía es una valiosa herramienta para promocionar platos y productos tan gaditanos como las tortillitas de camarones, el pescado de estero, los ostiones, el bocinegro, los langostinos de Sanlúcar, el atún rojo, la mojama de Barbate, las ortiguillas, las algas y la salicornia, el calamar de potera, la melva y la caballa, la concha fina y los corrucos del Campo de Gibraltar, el retinto y la ternera de La Janda, el lomo en manteca de Vejer, los chicharrones de Chiclana o el tocino de cielo de Jerez.

Asimismo, Irene García recordó que la promoción de los productos y la cocina de la zona es uno de los ejes fundamentales de las estrategias que en los últimos años está desarrollando el Patronato de Turismo para atraer visitantes, con campañas como 'Cádiz a pedir de boca'.



ROYAL
BLISS

INFINIDAD DE SENSACIONES
EN UN SOLO SORBO



'Casa Francisco, el de Siempre', de Vejer

El restaurante 'Casa Francisco el de Siempre', de El Palmar (Vejer) retomó este año sus jornadas de cocina en miniatura con un menú degustación compuesto por nueve platitos y postre. La composición del menú ha varió cada viernes

Entre los platos que se han podido degustar, hay que destacar: salmorejo de remolacha con queso crema y taquitos de mojama, ensaladita de espinacas con crujiente de queso, vinagreta de beicon y cebolla caramelizada, tartar de langostinos de sanlúcar, boquerones en vinagre con tomate semi seco, langostino crujiente con mayonesa de su esencia, moruno de almadraba, choco en tomate y, como postre, bizcocho templado de chocolate con helado de vainilla caliente.

'Casa Francisco' abrió en 1950 y la familia Sánchez Guerrero, actuales propietarios, está al frente desde 1962, cuando lo adquirieron los padres de los actuales propietarios, Francisco Sán-



chez de Gomar y Manuela Guerrero Aragon. Situado a pie de playa en El Palmar, desde su terraza se ve la playa. Los arroces son una de las estrellas tanto en paella como caldosos con bogavante y carabineros. Suelen hacer varias jornadas gastronómicas durante el resto del año, destacando entre ellas la dedicada exclusivamente al atún de almadraba, un producto que suelen tener en carta todo el año.

Restaurante 'El Campero', premio 'San Jacobo' 2018

El 'Restaurante El Campero', de Barbate, se ha hecho con el premio 'San Jacobo 2018, instituido por el 'Colegio Oficial de Tapatólogos de la Provincia de Cádiz' y que le reconoce como el establecimiento más recomendado por los 'tapatólogos (los lectores de la web gastronómica 'Cosasdecomé) hasta el pasado 31 de diciembre de 2018.

'El Campero' se fundó en el año 1965, aunque el actual emplazamiento, en la avenida de la Constitución, es de 1978. Pepe Melero, su propietario, ha logrado junto a su gran equipo convertir una pequeña taberna que le dejó su padre ('El Campero') en una referencia mundial en la cocina del atún. Los lectores han destacado varios de sus platos como la 'tosta de atún y trufa', el 'atún encebollao' o también otros platos como sus 'calamares fritos'.



'El Farito', 2º premio de la 'Semana del Atún' de Chiclana



El 'Restaurante El Farito', ubicado en la playa de La Barrosa (Chiclana) y que gestiona la familia Morales, está de enhorabuena ya que su plato 'Contramormo de atún' obtuvo el segundo premio de la 'V Semana del Atún Rojo de Almadraba' de Chiclana, en la categoría de 'Mejor Sabor'.

Este 'Contramormo de atún' lleva la firma del chef Juan Alberto Aragón y en su base hay una suave crema de coliflor con manteca colorá y falso cuscús de brócoli especiado. Encima de ello, unas láminas de chicharrones de Chiclana, al corte, envolviendo el contromormo. Todo este conjunto se encuentra rematado con filamentos de espárragos trigueros, flor de ajo morado y escamas de sal al vino tinto.

Cocineros andaluces conmemoran el 30 aniversario de la bodeguilla del 'Bar Jamón'

La 'Bodeguilla del Bar Jamón' es un establecimiento de El Puerto de Santa María muy conocido por todos los amantes de la buena cocina y que, situado en el nº 5 de la calle Misericordia, es socio de HORECA. Recientemente ha celebrado su 30 aniversario para lo que puso en marcha un amplio y atractivo programa de actividades gastronómicas.

La primera, y más importante de todas, ha sido la denominada 'Cocina con Cádiz', que fue el primero de ocho encuentros gastronómicos que han contado con la presencia de prestigiosos y reconocidos cocineros de toda Andalucía.

Un menú que incluía nueve platos y tres postres creados especialmente para el evento y que estuvieron maridados con vinos de 'Bodegas Barbadillo', de Sanlúcar de Barrameda. Junto a Borja Fernández estuvieron a los fogones nombres tan ilustres como los de Alejandro Gori, Pablo Terrón, Raúl Daza, Mauro Barreiro y Juan Manuel Ballester.

La 'Bodeguilla del Bar Jamón' abrió por primera vez sus puertas en 1989, hace ya tres décadas, en una casa señorial del siglo XVIII. Por aquel entonces era punto de encuentro de la gente del barrio, que venían buscando el pan de la casa de jamón. Desde entonces, ha ido evolucionando hasta convertirse en lo que es ahora este negocio familiar que va ya por su tercera generación.

COCINA CON Cádiz



Alejandro Gori
Grupo El Faro



Borja Fernández
La Bodeguilla del Bar Jamón



Pablo Terrón
Puerto Escondido



Raúl Daza
Hotel Sol y Mar



Mauro Barreiro
La Cuestad de Mauro



J. Manuel Ballester
Castilla de Medina

9 PLATOS | 3 POSTRES | MARIDAJE

5 DE ABRIL | LA BODEGUILLA DEL BAR JAMÓN | 47 € / PAX
21:00H | PLAZAS LIMITADAS

Reservas: 956 85 03 22 | Calle Misericordia, 5 - El Puerto de Santa María



organiza

LA BODEGUILLA DEL BAR JAMÓN



colabora

ANI VER SARTO



BARBADILLO

ANTONIO

ZAHARA



Hotel & Restaurante



Atlanterra km1, Zahara de los Atunes, Cádiz, España. T +34 956 439 542
restauranteantoniozahara.com

'Los creativos de Hawkins' gestiona el marketing y la comunicación de la Federación

El pasado 8 de abril, reunidos, Antonio de María, en su condición de presidente de HORECA, y José Morales, gerente de la firma 'Los creativos de Hawkins', llegaron a un acuerdo de colaboración, convirtiéndose esta última en la agencia de comunicación y marketing de esta Federación, ofreciendo, asimismo, a los establecimientos asociados, tarifas especiales de las que estos puedan beneficiarse.



'Los creativos de Hawkins' se consideran capaces, flexibles e innovadores. Así, bajo este concepto empresarial, tienen disponibles para sus clientes todas las opciones posibles para desarrollar su marca, desde medios y soportes tradicionales hasta las más innovadoras y recientes tendencias como diseño e impresión de papelería, web y redes sociales; siempre, con una cuidada y exquisita imagen.

CONFERENCIAS

Ciclo sobre 'Marketing Turístico: destino Cádiz'

El ciclo de conferencias 'Marketing Turístico: destino Cádiz', organizadas por el I.E.S. Drago de Cádiz y patrocinadas por el restaurante 'BarraSie7e', con una visita del alumnado del 2º Curso del Ciclo Superior de Guía, Información y Asistencias Turísticas al Patronato de Turismo, dependiente de la Diputación Provincial. Durante la jornada, Amparo Ortega, como responsable de prensa y marketing del Patronato, explicó al alumnado las funciones que realizan en lo que respecta a la promoción del destino Provincia de Cádiz; las campañas de comunicación; la relación que establecen con los diferentes medios de comunicación; la participación en las diferentes ferias y eventos turísticos; la organización de encuentros con profesionales del sector y el trabajo que realizan en las redes sociales, como una nueva forma de llegar al turista y fidelizarlo. En definitiva, pudieron conocer el funcionamiento de este organismo dependiente de la Diputación Provincial.

El próximo jueves, 10 de noviembre, continuará este ciclo de conferencias, siendo Manuel Gómez González, director de 'Clinic Marketing' quien, con la conferencia 'Tres habilidades de marketing para un guía, se dirigida a alumnos de 1º curso del Ciclo Superior de Guía, Información y Asistencias turísticas.

Restaurante LA BODEGA

Disfrute de una gastronomía de categoría y del ambiente más selecto de Cádiz

Paseo Marítimo 25
Teléfono: 956 27 59 04 • Fax: 956 26 04 03



Saborear lo mejor de 'La Marea'



dieron probar la ensalada templada de vieiras y flores de alcachofas con vinagreta de pimientos, el paté de erizos con sus tostas, las galeras de Sanlúcar cocidas o a la plancha, el ostión de salina sobre hielo (unidad), la crema de galeras con picatostes y rallado de parmesano, los ostiones de salina rebozados o fritos con salsa Kimuchi y los erizos de mar rellenos de vieiras gratinados en su salsa,

Un año más, la 'Cervecería La Marea' (Paseo Marítimo de Cádiz), que dirige Mikel Elorza, presentó sus jornadas gastronómicas con los productos más selectos de su cocina: atún rojo, erizos, ostiones, galeras, vieiras, arroces y fideos.

sésamo tostado. Estas han sido las novedades en las 'Jornadas del Atún del Almadraba', que se celebraron en mayo. Los platos estuvieron elaborados con los atunes de las capturas de este año de la empresa 'Gadira'.

ATÚN ROJO SALVAJE

Las ensaladas de algas wakame con dados de tomate raf y semillas de sésamo blanco tostado, una ensalada de mojama sobre salmorejo y mojo verde, el carpaccio de lomo con sal aromatizada a las finas hierbas y aceite trufado, el descargamento con vinagreta peruana y el tataki marinado en soja con semillas de

ARROCES Y FIDEUÁS

Por lo que respecta a los arroces y fideos, en sus jornadas, se han distinguido varios tipos de arroces: hubo tres en plato, dos en caldero, siete en cazuela al horno y dos en paella. Además se pudieron saborear dos clases de fideuás. Por lo que respecta a la 'XI Temporada de Erizos, Ostiones, Galeras y Vieiras', se pu-

ERIZOS, OSTIONES, GALERAS Y VIEIRAS

Tampoco faltaron los erizos al natural, las croquetas de vieiras, gambas y jamón serrano con bechamel, las zamburiñas gratinadas con refrito de verduritas y queso parmesano, las nécoras y ortiguillas de mar fritas, el arroz en cazuela al horno con huevos de erizos y zamburiñas y, por último, la fideuá de zamburiñas y gambas al horno.

Este año, las principales novedades fueron el paté de erizos, la crema de galeras con picatostes, los erizos al natural, el revuelto y las nécoras.



LA MAREA
MARISQUERÍA · CERVECERÍA
Cocina mediterránea frente al mar

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA TODO EL AÑO

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

EN JEREZ

'Estrellas Michelin', en sus fogones

'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, ha contado un jueves de cada mes con un chef con estrella 'Michelin' que diseña y cocina un menú en sus cocinas.

Según ha explicado Regina Santamaría, se trata de chefs amigos de Santi Santamaría que se han interesado en este proyecto social desde sus inicios y lo han apoyado. Así, durante este primer semestre de 2019, un jueves al mes, un gran chef ha pasado por las cocinas de 'Universo Santi', donde se servirá una cena diseñada y elaborada por él.

Los hermanos Torre, Martín Berasategui, los hermanos Roca, Nandu Jubany y David de Jorge son algunos de los nombres que han pasado por las cocinas de 'Universo Santi', las mismas que llegaron desde 'Can Fabes', en Barcelona.

Ellos han sido los encargados de diseñar y elaborar el menú bajo el espíritu de Santi Santamaría, es decir, cocina de producto de temporada, que se servirá en una cena por la noche. Además, durante la jornada compartirán una 'master class', con los trabajadores del restaurante jerezano.



'Premio Andalucía de Turismo 2019'

'Universo Santi' recibirá en septiembre el 'Premio Andalucía del Turismo', en 'Buenas prácticas en materia de empleo turístico', por ser un centro de formación teórico-práctica en el ámbito de la alta gastronomía para equipos de cocina y sala, orientados a personas con diversidad social o en riesgo de exclusión social.

El jurado ha estado compuesto por responsables de la Consejería de Turismo de la Junta y de las delegaciones territoriales, representantes de la Confederación de Empresarios de Andalucía, de los sindicatos UGT y CCOO, y personalidades de reconocido prestigio en el ámbito turístico. 'Universo Santi', inaugurado oficialmente el 27 de octubre de 2017, es un espacio en el que se dan la mano la mejor cocina de



producto y la integración de la discapacidad. Para ello, cuenta con una plantilla compuesta, íntegramente, por personas con discapacidad, que realizan labores de atención al público y servicios, convirtiéndose en el único restaurante del mundo de alta cocina con la totalidad de la plantilla compuesta por personas con diversidad funcional.

Está situado en un enclave único, en pleno corazón de Jerez, y a pocos kilómetros de

las playas. Con 70.000 metros cuadrados de jardines y una casa palacio rehabilitada por la 'Fundación Universo Accesible', promotora de esta gran iniciativa, 'Universo Santi' es un punto más de ocio y disfrute de jerezanos y localidades próximas, así como para quienes visiten la provincia de Cádiz.

HORECA pide controles habituales en la venta ambulante

En la concesión de autorizaciones municipales para la venta ambulante en playas durante el presente año, HORECA destaca que hay varias que hacen referencia a la venta de marisco cocido y a las obligaciones que deben cumplir sus vendedores, destacando las relativas a la manipulación de los alimentos y la de llevar el marisco en 'canastos de mimbre'.

Igualmente, se hace, en las mismas, referencia a la posibilidad de revocación de las mismas por los motivos establecidos en la Ordenanza Reguladora del Comercio Ambulante en el término municipal de Cádiz, lo que implica la aplicación del artículo 6 de esta normativa.

Este hace referencia a que las personas autorizadas para esta venta deberán cumplir requisitos como una regulación

sanitaria que regula este tipo de venta y que se recoge en la ordenanza municipal sobre higiene alimentaria.

Por lo que respecta a la conservación en buen estado de los alimentos, ésta se encuentra sometida a las prescripciones que regulan el ejercicio de dicha venta. Especialmente importante, en este caso, es el mantenimiento de la cadena de frío sobre todo en las condiciones que se lleva a cabo la venta de marisco en la playa.

Es por ello que HORECA solicita que los controles alimenticios que se llevan a cabo de manera habitual en los establecimientos de venta de marisco fresco o cocido sean aplicados, igualmente, en la venta ambulante pues, con mayor razón, se pueden incumplir las normas sobre la procedencia del producto y su conservación.

La 'Primera Ruta Provincial de la Tapa Vegana y Vegetariana' se celebró en El Puerto

La 'I Ruta de la Tapa Vegetariana y Vegana de la Provincia de Cádiz' se celebró en El Puerto de Santa María, y estuvo organizada por el grupo de vegetarianos portuenses con la inestimable colaboración del Ayuntamiento.

En esta primera edición, participaron un total de 12 establecimientos hosteleros. Se trata de una iniciativa turística-gastronómica cuyo objetivo ha sido "promover una dieta más saludable y respetuosa con el medio ambiente", en palabras de los organizadores.

Parte de los beneficios se destinaron a la protectora de animales 'Patás' y el concejal de Comercio, José Luis Bueno, trasladó a los organizadores su enhorabuena "por esta iniciativa, pionera en la provincia, que viene a complementar la oferta

comercial y gastronómica de El Puerto". El concejal también quiso destacar el carácter solidario de este evento gastronómico y añadió que esta primera ruta para vegetarianos y para veganos constituye un atractivo más para los visitantes.

Entre los establecimientos hosteleros participantes cabe destacar la presencia del 'Bar La Herrería', sito en la plaza del mismo nombre, que fue abierto en 1971 por Isabel Sánchez y que en la actualidad está dirigido por el socio de HORECA, Francisco Gómez.

Todo un referente de la gastronomía portuense y que, dentro de su amplia y sugerente carta, hay que destacar los diferentes guisos que se ofrecen a diario a cuantos visitan este establecimiento.

La Plazuela de Jerez

Cervecería-Cafetería La Plazuela de Jerez
"Disfrute de la mejor cocina tradicional"

Centro Comercial "Luz Shopping".
Ronda Aurora Boreal, s/n - Jerez
856813322

Obituarios

Al comienzo de la 42 Asamblea General de HORECA, celebrada en Jerez, el presidente, Antonio de María, pidió un minuto de silencio por el fallecimiento de socios o personas afines a la Hostelería gaditana. Nuestro pesar y condolencia a familiares y amigos. Un fuerte abrazo a todos.

María del Carmen García Saltares

Hermana del empresario gaditano y gran colaborador de HORECA y esta revista, Antonio García Saltares ('La Bodega' y 'Bella Italia'). El sepelio de Mari Carmen constituyó una manifestación de gran pesar.

Adela de la Calle Piñero

Fundadora del restaurante 'Tendido 6' de Jerez, y madre de nuestro querido compañero Juan Miguel de la Flor.

Margara Gallo

Esposa del que fuera gerente del Patronato Provincial de Turismo, Manuel González Piñero.

Francisco Durán Valle

Conocido como el 'Curro El Cojo', el veterano hostelero falleció el sábado 16 de marzo en Arcos a los 90 años. De su taberna, en pleno centro de Arcos, se trasladó hasta el Paseo Marítimo de Cádiz.

Encarnación Martínez Mora

Madre de Juan Carlos Carmona, que fuera director del Hotel Guadacorte Park.

Marina Martín Mateo

Fundadora en 1974 de la Venta El Pollo en El Portal (Jerez), y muy apreciada por sus compañeros de profesión.

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



C/ Alcalá de los Gazules, 1 Bajo Ofic. 2
11011 Cádiz
Tfno.: 956.29.46.62.
Fmail: 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) <i>* Antigüedad a fecha 13/12/2017</i>	*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.
CALDERINES DE AIRE COMPRIMIDO	Cada 3 años
CENTROS DE TRANSFORMACIÓN Y LINEAS	Cada 3 años
INSTALACIONES TERMICAS RITE (ENFRIADORAS Y CALDERAS)	Instalación completa
	Generador de frío POT>12 Kw.
	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 1/020 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



makro

POR FIN PODRÁS VENIR MONTADO EN LO QUE QUIERAS

SERVICIO DE ENTREGA



1 VEN



2 COMPRA



3 RECÍBELO EN
TU NEGOCIO

makro.es
*Servicio realizado por empresa de transporte externa.



COPLAGA[®]

CONTROL DE PLAGAS DESDE 1989

956 83 47 58

www.coplagas.com

DESINSECTACIÓN

DESRATIZACIÓN

DESINFECCIÓN

CONTROL Y PREVENCIÓN DE XILÓFAGOS

(TERMITAS, CARCOMA, ETC.)

CONTROL Y PREVENCIÓN DE LEGIONELLA

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS Y ALJIBES

IGNIFUGACIÓN

PROTECCIÓN PASIVA CONTRA FUEGO

CONTROL DEL POSAMIENTO Y ANIDAMIENTO DE AVES

TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES

CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE PISCINAS