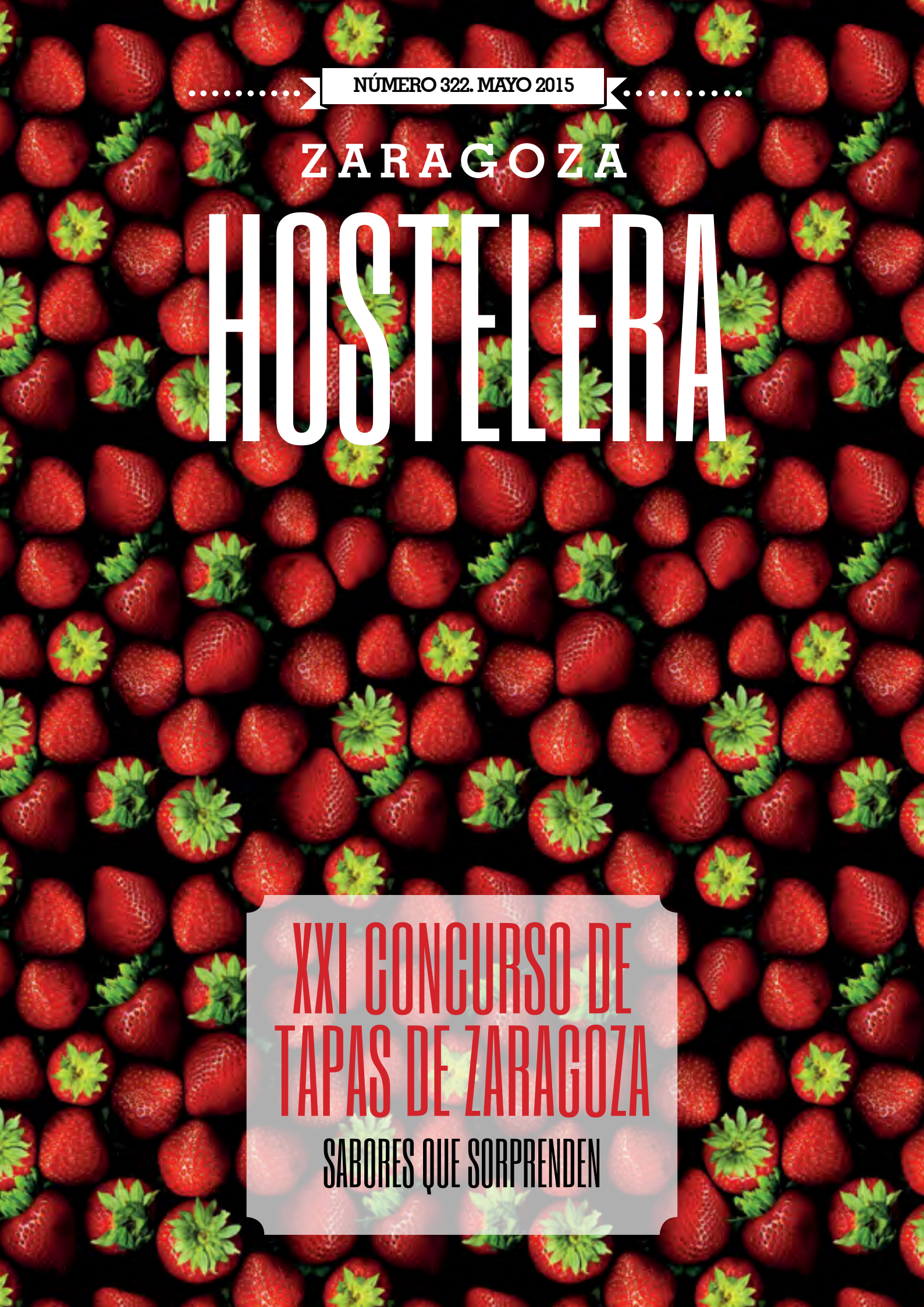


The background of the entire page is a dense, repeating pattern of bright red strawberries with green leafy tops, set against a dark background. The strawberries are arranged in a way that creates a textured, almost woven appearance.

NÚMERO 322. MAYO 2015

ZARAGOZA

HOSTELERA

XXI CONCURSO DE
TAPAS DE ZARAGOZA

SABORES QUE SORPRENDEN



FORMACIÓN ARTE BARISTA
Y EXPRESSO PERFECTO

CONTROL CALIDAD EXPRESO

CAFÉS Y COMBINADOS FANTASÍA

TÉS E INFUSIONES DE HOJA ENTERA

CHOCOLATES PREMIUM SABORES

TÉS FRÍOS

PIRÁMIDES GIN TONIC



TOSTADERO GUTIÉRREZ, S.L.
Camino Albares, 6 - Tel. 976 463 240* - Fax 976 463 241
50410 CUARTE DE HUERVA - ZARAGOZA
e-mail: eltostadero@eltostadero.com
web: www.eltostadero.com

EDITORIAL



La decisión del Gobierno de Aragón de no aprobar la instalación de máquinas de apuestas deportivas en establecimientos de hostelería supone una oportunidad perdida de poder disponer de este servicio complementario, no por la escasa rentabilidad económica que este tipo de aparatos hubiera aportado a los negocios, sino por el efecto dinamizador que hubiera generado en el consumo de otros productos propios de los establecimientos.

Desde las organizaciones empresariales del sector de la hostelería, que representa a más de 33.810 trabajadores en Aragón, existía una opinión unánime a favor del reglamento que hubiera permitido la instalación de máquinas auxiliares de apuestas en nuestros establecimientos. Sin embargo, se prescindió totalmente de su asistencia a la comisión en la que se iba a tomar la decisión, algo que cuesta comprender, salvo que ya estuviera tomada antes de dicha reunión.

Pero que no se nos invitara a una comisión en la que se iba a decidir una cuestión que nos afectaba tanto no es lo único sorprendente, ya que Política Territorial e Interior de la DGA decidió retirar un reglamento que contaba con el visto bueno inicial del propio departamento. Pero, tras pasar el trámite de información pública y pese a contar con la aprobación del sector hostelero, de repente se ha retirado obviando el interés general, no solo de los establecimientos, sino también de la propia Administración y de los ciudadanos, ya que la aprobación de esta medida también hubiera supuesto un aumento de la recaudación en forma de impuestos. Seguiremos luchando.

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN



LA CALIDAD SE
PERCIBE CON TODOS LOS
SENTIDOS

ESPECIALISTA EN PRODUCTOS PARA LA BUENA MESA. FRUTAS, VERDURAS, EXÓTICOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

www.correas.com | Info@correas.com | 689 038 139 | 689 038 152

.....SUMARIO.....

6-9



Concurso de Tapas: sabores que sorprenden
El Concurso de Tapas de Zaragoza regresa con muchas novedades y tapas para sorprender a los clientes con sabores diferentes y originales diseños.



10

El jurado

Un año más, el jurado del Concurso de Tapas estará compuesto por algunos de los cocineros más prestigiosos de España y, por quinta edición consecutiva, Koldo Royo será el presidente.

12
El cartel

Cristina Mallada, una zaragozana de 28 años, es la autora del cartel del Concurso de Tapas de 2015.

20-21
Hostelería 2.0

En esta sección te ofrecemos nuevas aplicaciones muy útiles para sacarle más partido a tu negocio: 'YoAviso' y 'Keweno'.



14

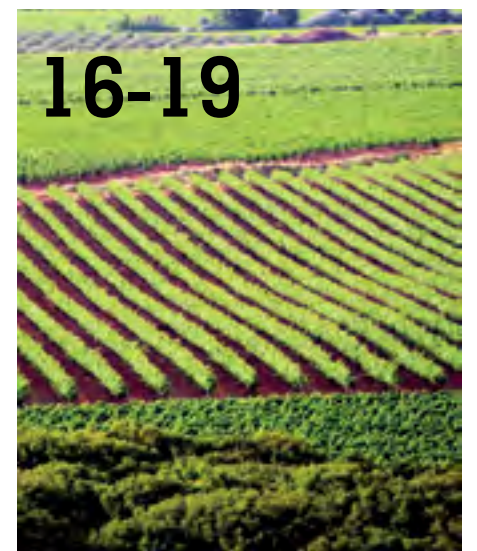
El presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza analiza la actualidad del sector hostelero.

22-23
No a las apuestas

El Gobierno de Aragón ha rechazado la instalación de máquinas de apuestas en los bares, una decisión que perjudica gravemente al sector de la hostelería.

26
Bares con historia

Visitamos Casa Luis, un bar de Zaragoza que abrió sus puertas en 1939 y ya está en manos de la cuarta generación de la familia.



16-19

Zaragoza Hostelera te ofrece un pequeño viaje por la Comarca del Campo de Borja y todos sus atractivos, desde la naturaleza hasta el vino o la gastronomía.

EDITA: ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS, BARES Y SIMILARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA
TELEFONO: 976215241

Redacción, publicidad y maquetación:
IACOM CONSULTING XXI, S.L.
comunicacion@iacom.es
TELÉFONO: 635254863

IMPRESIÓN: Imprenta Félix Arilla
Deposito Legal: Z-1040/78



La Taberna Zaragozana se presentó al pasado Concurso de Tapas con esta Banderilla de anchoa en aceite con fresas en almíbar agridulce y módena. RUBÉN VICENTE/NAME



Dofia Tapa ha preparado para este 2015 una Minihamburguesa de pan de albahaca. RUBÉN VICENTE/NAME



El Café del Marqués hizo en 2014 esta 'Manzanita rellena' tan original. RUBÉN VICENTE/NAME

CONCURSO DE TAPAS

SABORES QUE SORPRENDEN

EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA, ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, REGRESA ESTE MAYO CON NOVEDADES. EL DÍA 1 EMPEZARÁ EN LOS BARRIOS Y DEL 5 AL 15, EN EL CENTRO DE LA CIUDAD.

El Concurso de Tapas de Zaragoza regresa este mes de mayo, y lo hace con su vigésimo primera edición y muchas novedades que, sin duda, volverán a convertir este certamen en una cita imprescindible para los zaragozanos y para la gastronomía nacional. El concurso de tapas más antiguo de España sigue evolucionando para seguir siendo la referencia en la que se ha convertido en sus más de dos décadas de vida, por lo que en este 2015 se abre a los establecimientos que no son miembros de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, cambia las categorías de tapas y comienza primero en los barrios.

En primer lugar, uno de los objetivos de este año es darles más protagonismo a los bares de los barrios de Zaragoza y del resto de la provincia, por lo que el concurso comenzará el 1 de mayo en estas zonas, mientras que el día 5 se inaugurará en el centro de la

ciudad. Otra de las novedades es el cambio de las categorías que competían hasta ahora, ya que se eliminan la 'Mediterránea' y la 'Banderilla' y se mantienen tres principales: la 'Tapa Aragonesa', elaborada con productos aragoneses; la 'Tapa Original', que debe ser lo más novedosa posible, desde su desarrollo a su presentación; y la Tapa Libre, en la que caben todas las posibilidades no incluidas en las dos modalidades anteriores. Además, todas las tapas se pueden presentar a otros tres premios paralelos: el de Ternasco de Aragón, para las que estén elaboradas con este producto; la 'Tapa para celíacos'; y la 'Tapa con chispa', que deberá llevar como ingrediente principal una tortilla. Entre todas las categorías, como se ha hecho durante los últimos años, se premiará a la mejor tapa del concurso.

"Queremos que cada año sea un concurso diferente. En esta ocasión lo abrimos, por primera vez en la historia, a establecimientos

que no son asociados -tienen que pagar una mayor cuota de inscripción-, ya que la competencia enriquecerá el certamen. Esperamos mantener el listón alto para que nuestra ciudad tenga un factor diferencial", asegura el presidente de la Asociación de Cafés y Bares, Pedro Giménez, quien explica qué repercusión tiene este certamen para los bares participantes: "A los establecimientos les aporta una publicidad increíble. Los que ganan, por ejemplo, se convierten en superestrellas Michelin de la tapa. No hay ningún establecimiento que haya ganado y no esté a tope. El Concurso de Tapas de Zaragoza aporta popularidad, prestigio y clientes".

Igual que en los años anteriores, se realizarán concursos a través de las redes sociales para darle más difusión al concurso y promocionarlo a través de internet. Se han lanzado a través de los perfiles de Twitter, Facebook e Instagram de la Asociación.

XXI Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia

del 5 al 15
de mayo

en toda Zaragoza
¡y desde el 1 en tu barrio!*

*más información en www.cafesybares.com

www.cafesybares.com

CONCURSO DE TAPAS

BOCADOS INNOVADORES

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA
APUESTA POR LA INNOVACIÓN PARA QUE EL
CONCURSO SIGA CRECIENDO Y LOS PARTICIPANTES
OFREZCAN NUEVAS CREACIONES A SUS CLIENTES.

El Concurso de Tapas de Zaragoza no es uno de los certámenes más reconocidos y populares de toda España sólo por ser el más antiguo o por contar cada año con un jurado de excepción, sino también porque, a lo largo de sus más de dos décadas de vida, ha sabido adaptarse y ofrecer novedades abanderando siempre la innovación. De hecho, uno de los objetivos de la XXI edición era seguir aumentando la calidad de las tapas, por lo que incluso se ha realizado una selección previa, ya que todos los establecimientos participantes tuvieron que enviar la foto y receta de su creación.

Pero la meta de alcanzar la excelencia no ha sido muy complicada para muchos de los cocineros que participan, ya que el Concurso de Tapas de Zaragoza es una cita imprescindible para algunos de los mayores expertos en el arte del tapeo a nivel nacional

e interaccional. Muchos de ellos ya llevan muchos años innovando y usando nuevos ingredientes y sabores para sorprender a sus clientes. En la pasada edición ya pudimos disfrutar de creaciones tan sorprendentes como una tapa en la que se mezclaban anchoas con fresas, pero este 2015 llega con más maridajes imposibles.

El dulce, el salado, los toques amargos y ácidos, los sabores afrutados o los ingredientes orientales aparecen en las recetas para crear un perfecto maridaje con otros productos que son santo y seña de la gastronomía aragonesa: las verduras, el ternasco, la longaniza... Entre los muchos sabores innovadores de esta edición, por los que bien merecerá la pena acudir al certamen, están el kimuchi (plato coreano), algas como la wakame o la nori, salsa tzatziki al curry o toques de frutas como una mousse de guacamole, una gelatina de piña, coco, pera, mango o miel.

CORONA D'ARAGON

*Embajadores de
nuestra Historia*



WINE MODERATION
art de vivre
El consumo responsable con moderación



GW GRANDES VINOS
Carinena Ambassadors

CARINENA

www.grandesvinos.com

f t i in y p
#CarinenaAmbassadors

UN EQUIPO DE PRIMERA

EL JURADO

Para un concurso de primera, un jurado de primera. El gran cocinero -tuvo una Estrella Michelin durante casi dos décadas-, empresario, asesor y televisivo Koldo Royo será, por quinto año consecutivo, el presidente del jurado del Concurso de Tapas de Zaragoza. Y, como siempre, llegará a la capital aragonesa acompañado por algunos de los mejores y más conocidos cocineros del panorama nacional. Pepe Rodríguez, propietario del restaurante Bohío y jurado de Masterchef, Antonio Arrabal, concursante de Top Chef y jefe de cocina del Abba Burgos, acudirá con otros dos chefs que también han pasado por el popular pro-

grama, Rebeca Hernández y Marc Joli. También estarán uno de los pioneros de la cocina japonesa en España, Ricardo Sanz (Kabuki), y el mejor sumiller de España en el año 2014, Guillermo Cruz. Pero la lista de triunfadores en el mundo de la hostelería es interminable: Marisa Barberán, del restaurante Zaragozano La Prensa, Edorta Lamo (A Fuego Negro), Sergio Fernandez, conocido por aparecer en Saber Vivir o La mañana de la 1, Juan Pablo Felipe (El Chaflán), Ruben Trincado (Mirador de Ulía), Xanty Elías (Acanthum), Sacha Hormaechea (Sacha), Adolfo Muñoz (Grupo Adolfo), Diego Gallegos (Sollo), Raquel García (Conservas y Ahumados Ángel)...

"El Concurso de Tapas de Zaragoza es muy bueno, ha logrado alcanzar un gran nivel e ir innovando todos los años. Pocas ciudades llegan a esto", asegura Koldo Royo, presidente del jurado del certamen, quien asegura que también han sido decisivos "el interés y la profesionalidad" de los establecimientos que participan. El cocinero también destaca el valor de la tapa, una especialidad que ha vuelto a recuperar su espacio en la gastronomía. "Durante un tiempo la olvidamos, pero ahora cada vez valoramos más las tapas y tienen de nuevo el protagonismo que se merecen. Además, es una forma de disfrutar de la gastronomía más dinámica, ideal para conversar y compartirla. Y, por su puesto, asequible para casi todos los bolsillos", indica Koldo Royo, quien valora la fama del concurso: "Aquí no viene cualquiera, ya que cada vez tiene más prestigio. Solo hay que verlo en las marcas que están interesadas en circular su nombre con el del certamen, porque es un sinónimo de buena cocina".

Toda la información del Concurso de Tapas, en www.cafesybares.com



2015 Hostelería

Mayo 2015

EL CARTEL GANADOR



Tapa tapada' es el nombre del cartel del Concurso de Tapas de Zaragoza. Y su autora, Cristina Mallada, no eligió este diseño por accidente. "Busqué cuál era el origen de las tapas y leí que antes tapaban las copas y jarras de vino o cerveza con una rebanada de pan para evitar que entraran las moscas, por lo que se comenzó a conocer como tapas a la comida que se servía junto a una bebida", asegura esta zaragozana de 28 años, diseñadora gráfica de profesión.

"Decidí hacer un homenaje a esta tradición, pero dándole la vuelta a la copa para que el pan no protegiera el recipiente, sino que fuera al contrario, y la copa cubriera la tapa como una campana", indica Cristina Mallada, quien escogió algunos de los alimentos más representativos de la gastronomía española para el cartel: "No podían faltar la tortilla de patata, una croqueta o el jamón".

El cartel ganador lo eligieron, entre la veintena de obras que llegaron a la final, Inmaculada Armisen, responsable de Zaragoza Turismo; Encarna Estremera, de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón; Ignacio Mayayo, pintor y profesor de la Escuela de Arte de Zaragoza; y José Luis Solanilla, periodista de Heraldo de Aragón especializado en gastronomía.

Toda la información del Concurso de Tapas, en www.cafesybares.com

EL CONCURSO, EN TU TELÉFONO

'YoAviso' ofrecerá toda la información del certamen y Código 34 hará una encuesta.

La aplicación para móviles 'YoAviso', desarrollada y lanzada en la capital aragonesa, ofrecerá sus servicios a todos los bares participantes en el Concurso de Tapas de Zaragoza mientras dure el certamen. Se trata de una 'app' basada en la última tecnología inalámbrica móvil, los iBeacons, que hace que cualquier establecimiento se convierta en un lugar interactivo. De esta forma, los zaragozanos podrán consultar en sus teléfonos dónde están los bares que participan y ver cuál es la tapa que ofrecen. Además, 'Código 34' llevará a cabo una encuesta entre los asistentes mediante un código QR y, entre todos los participantes, sorteará una cena en el restaurante Aura.



PARA TODOS LOS QUE HACEN DEL CARÍO EL INGREDIENTE MÁS IMPORTANTE.

Desde plátanos a physalis. Makro tiene todo lo necesario para que le des ese último toque a tu creación.





"LOS NUEVOS TIEMPOS NOS OBLIGAN A REINVENTARNOS CADA DÍA"

PEDRO GIMÉNEZ, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA, ANALIZA LA ACTUALIDAD DEL SECTOR.

Pedro Giménez, presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza desde hace casi una década, analiza la actualidad del sector hostelero, valora el estado de los cafés y bares de la provincia tras estos años de crisis y habla sobre los asuntos más importantes que afectan a los profesionales a los que representa: la obligación de informar sobre los alérgenos, la negativa del Gobierno de Aragón a

que los establecimientos puedan instalar máquinas de apuestas deportivas...

En tantos años en la Asociación habrás vivido situaciones de todo tipo. Esta última época, marcada por la crisis, ¿ha sido de las más duras?

La verdad es que nos ha tocado de todo. Somos un colectivo muy amplio que siempre nos enfrentamos a situaciones complicadas con los ayuntamientos, con

el Gobierno autonómico... Pretendemos conseguir objetivos para mejorar el sector pero nos encontramos con muchos impedimentos. Esto es una pelea continua y cada año tenemos nuevos objetivos que cumplir.

Precisamente, defender los intereses de los pequeños establecimientos frente a la Administración u otros sectores hace más necesaria que nunca a la Asociación.

Estamos en una economía global, en un mercado europeo, por lo que no solo tenemos que estar atentos a la legislación autonómica o estatal, sino también a las nuevas normas que nos llegan desde la Unión Europea. Una de las últimas, por ejemplo, ha sido el tema de los alérgenos. Esta es una de las labores de la Asociación, informarles de todo lo que les afecta y, por supuesto, defender los intereses de los asociados frente a cualquier amenaza externa o situación perjudicial para ellos. Tenemos que estar unidos, porque lo que no consigamos a nivel colectivo, difícilmente lo haremos de forma individual.

¿Cómo ha cambiado el sector en los últimos años?

Hace 25 años los negocios apenas cambiaban. La estructura del negocio era estática. En los últimos 10 años esto es una locura. Cada día hay que adaptarse, los nuevos tiempos nos obligan a reinventarnos cada día. O te actualizas o mueres.

¿Cuáles son los retos actuales de la hostelería zaragozana?

La hostelería es un negocio muy personal que conlleva muchas horas de trabajo, pero antes al final de año te compensaba. Ahora se trata de sobrevivir. Por ejemplo, con el fin de los alquileres de renta antigua hay muchos que no se han podido adaptar y se han visto obligados a cerrar. Para los que se han adaptado, parece ser que este año está siendo algo mejor que el anterior, pero aún así los negocios están muy estancados. Por el día aún se trabaja, pero a partir de las 9 de la noche no hay clientes. Yo creo que tardaremos en recuperarnos y posiblemente no conoceremos una época como la anterior a la crisis.

¿Qué han hecho o que tienen que hacer los negocios para adaptarse a esta nueva situación?

Sujetar precios. Antes subían al mismo ritmo que el nivel de vida, pero desde hace cinco años no es que no hayan aumentado, sino que se han mantenido y en algunos casos incluso han bajado. Es fácil de entender, ahora se hace perdiendo beneficios. Lo que tenemos que hacer es procurar comprar bien, tener pocos proveedores y discutir con ellos el precio de los productos.

A finales de mayo son las elecciones autonómicas y municipales. ¿Qué les pide a los candidatos que se presenten?

Me gustaría que, por una vez, nos escuchasen. Lo primero, menos burocracia a la hora de abrir un negocio. Que tarden un año en darte una licencia de obra no se puede permitir. Nosotros sabemos cómo solucionar parte de los problemas del

Nuestra labor es defender los intereses de los asociados frente a cualquier amenaza externa o situación perjudicial para ellos

sector, así que deberían tener en cuenta nuestra opinión. Ahora, por ejemplo, las terrazas suponen hasta el 90% de la facturación de algunos establecimientos. Se podrían hacer terrazas semicerradas, todas del mismo color, que también fueran un atractivo turístico.

Y a los asociados, ¿qué les pediría?

Para que los negocios funcionen hacen falta constancia, intentar hacerlo rentable, aguantar el tirón y con trabajo e ilusión saldremos adelante. Todos los indicadores apuntan a que esto no va a ir a menos a nivel económico, así que el que aguante y sea competitivo superará este duro bache.

Una de las últimas batallas de la Asociación ha sido con las máquinas de apuestas deportivas. ¿Qué ha ocurrido?

Llevábamos año y medio de reuniones y creíamos que este era el momento definitivo para instalar las máquinas en los bares, pero nos hemos llevado un jarro de agua fría. No nos han escuchado ni nos han dejado intervenir. El consejero, como no había acuerdo entre la hostelería y el sector del juego, se ha lavado las manos. Y esto no es del todo cierto, ya que dentro de las empresas de juego había algunas que se habían preparado para esta novedad y otras que no, que son precisamente las que se han opuesto. Y no se trata de un tema económico, sino de un valor añadido que podrían tener los bares y de poder crear un ambiente deportivo que sería positivo para todos. Ahora tenemos que esperar a las elecciones para ver si se puede cambiar esta decisión.

Llega la XXI edición del Concurso de Tapas, que ya es una cita imprescindible en Zaragoza.

Queremos que cada año sea un concurso diferente. En esta ocasión lo abrimos, por primera vez en la historia, a establecimientos que no son asociados (tienen que pagar una mayor cuota de inscripción), ya que la competencia enriquecerá el certamen. Esperamos mantener el listón alto para que nuestra ciudad tenga un factor diferencial. A los establecimientos les aporta una publicidad increíble. Los que ganan, por ejemplo, se convierten en superestrellas Michelin de la tapa. No hay ningún establecimiento que haya ganado y ni esté a tope. El concurso aporta popularidad y clientes.



Pedro Giménez apareció en el último número de la revista Actualidad de las Empresas Aragonesas.



“TENEMOS CALIDAD A BUEN PRECIO Y UN GRAN PATRIMONIO”

EDUARDO ARILLA | PRESIDENTE DE LA COMARCA DEL CAMPO DE BORJA

La Comarca del Campo de Borja tiene numerosos atractivos. ¿Qué ofrece esta zona a sus habitantes y a los visitantes?

Estamos en una zona que se ha comenzado a conocer hace muy poco tiempo turísticamente, lo que también nos ha dado tiempo a poder preparar y promover iniciativas fijándonos en otras zonas de España donde han funcionado ofertas turísticas similares a las nuestras. Nuestro patrimonio histórico y nuestro sector hostelero y nuestro paisaje, son sin duda nuestras bazas más importantes.

Una de las grandes propuestas para el turismo es la unión de varios de estos atractivos, como el vino, el turismo, la cultura o la naturaleza, para ofrecer productos como la Ruta de la Garnacha. ¿En qué consiste este proyecto?

La Ruta de la Garnacha es el nexo de unión entre Administraciones, Denominaciones de Origen, Bodegas, Cooperativas y el sector comercial y hostelero. Es un producto turístico de primer nivel, ya que se incluye dentro de las Rutas del Vino de España bajo la tutela de Turis-

paña y dentro del proyecto de Enoturismo de Aragón.

Ahora están más de moda que nunca la gastronomía o la enología. ¿Es otra forma de vender los atractivos de la zona?

Sin duda es y tiene que seguir siendo una de nuestras bazas para el futuro. El enoturismo es una herramienta importante en cuanto a captación de turistas nacionales y extranjeros. La gastronomía de nuestra zona es de nivel y con un producto calidad-precio que la hace atractiva. Menús, cartas y tapas con un maridaje de los mejores vinos del mundo que son del Campo de Borja y acompañados de nuestro aceite de la Sierra del Moncayo, hacen recrear experiencias culinarias inéditas.

¿Cuál es la situación del sector hostelero en la zona?

Tenemos a grandes profesionales de la hostelería que hacen de este sector un potencial importante para la economía comarcal. Vivimos en una zona donde el tapeo es una costumbre arraigada y que a lo largo de los años lo que ha conseguido

es contribuir a confeccionar un producto de gran calidad. El sector de la restauración es muy importante. Somos zona de paso, pero también nos visitan por la calidad de nuestros restaurantes es más atraen turismo por si solos a la zona.

Aragón tiene zonas con grandes atractivos, como es el caso de la Comarca del Campo de Borja, pero todavía son grandes desconocidas para muchos. ¿Debemos valorar más y vender mejor nuestros atractivos y productos?

Tenemos que creer en lo que tenemos. Tampoco caer en que lo nuestro es lo máximo, pero sí ofrecer nuestra calidad en todos los aspectos. Con esa calidad de producto a un buen precio tenemos un potencial por explotar. Nuestro nuevo proyecto turístico comarcal, 'El Imperio de los sentidos', no es más que la unión de todos los sectores para ofrecer una marca conjunta que identifique un proyecto común, teniendo como referencia la Ruta de la Garnacha como canalizador.

¿En qué líneas trabaja la Comarca para volver a la senda del crecimiento?

Estamos trabajando en varios proyectos, entre los que destaca 'Emprendiendo en Campo de Borja', desarrollado con el Instituto Aragonés de Fomento, que busca potenciar nuestra actividad económica, tutorizando proyectos empresariales. El pasado año fueron 27 los proyectos atendidos, de los cuales 17 vieron la luz, desde un restaurante que combina gastronomía y pádel, o Aguas Cumbres del Moncayo, para poder comercializar agua de un manantial de la zona. Una vez concluido, habrá supuesto una inversión de más de 3.500.000 euros para la zona, en unos años difíciles para la inversión.

La crisis también ha creado nuevas oportunidades, entre ellas para el turismo rural. ¿Es buena oportunidad para posicionarse como destino de referencia en Aragón y en España?

De la crisis tenemos que aprender muchas cosas, y una de ellas es que el turismo regional y el nacional son nuestro objetivo. Vivimos en una zona que tiene 20 millones de personas a menos de 4 horas y en un momento tan complicado en nuestra economía, tenemos que ofrecer paquetes turísticos accesibles para que de esta manera sea atractivo visitar el Campo de Borja. Después, el boca a boca y una buena estrategia turística nos lanzarán a nivel regional y nacional. Nuestro potencial es calidad y precio acompañados de un gran patrimonio natural y cultural.



EL IMPERIO DE LOS SENTIDOS

VISITAR LA COMARCA DEL CAMPO DE BORJA ES UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN LA QUE INTERVIENEN EL TACTO, LA VISTA, EL OLFATO, EL GUSTO Y EL OÍDO.

La comarca del Campo de Borja ofrece una experiencia única e irrepetible a sus visitantes en la que intervienen los 5 sentidos: la vista, el tacto, el olfato, el gusto y el oído. No hay otra forma de disfrutar esta tierra marcada por su tradición, su historia, su cultura, su paisaje, su gastronomía y su vino. Hay que escucharla, acariciarla, degustarla, olerla y mirarla.

Escucha su tradición

La comarca del Campo de Borja vive en cada uno de sus vecinos. Escucharles es viajar en el tiempo y recorrer la zona en cada una de las épocas que han marcado su cultura e historia. El legado de sus antepasados pervive en su arte, su arquitectura y su carácter, pero también en numerosas tradiciones atractivas para el visitante, entre las que destaca la Fiesta

de la Vendimia en Ainzón, en la que participan los 18 municipios de la comarca. Pasear por los pueblos de esta zona es escuchar una sinfonía de voces y sonidos, la banda sonora de una vida marcada por la cercanía, la amabilidad y el cariño.

Acaricia su historia

El Campo de Borja es una tierra con carisma y personalidad, marcada por los diferentes pueblos que la han disfrutado desde hace miles de años, desde los íberos al resto de civilizaciones que han dejado su huella en esta zona. El legado de estos pueblos todavía puede palpase en la comarca, acariciarse en las fortalezas y murallas que han sobrevivido al paso del tiempo, ya que el Campo de Borja era un emplazamiento estratégico dentro del Reino de Aragón. El castillo de Talamantes resulta de especial interés por

su buen estado de conservación, mientras que otras torres se han integrado en iglesias, como es el caso de Magallón.

Inspira su aroma

Si el Campo de Borja es el 'Imperio de los Sentidos', habría que destacar el aroma de los valiosos frutos de esa tierra, entre los que destacan el aceite y el vino. Pasear entre los viñedos es atravesar torrentes de fragancias y aromas arrebatadores. Y no solo eso, ya que los vinos de Garnacha de la Denominación de Origen Campo de Borja son referentes mundiales. Cada botella guarda una infinidad de olores que conmoverán no solo el gusto, sino también el olfato. Pero no solo del vino vive esta tierra, sino también del Aceite Sierra del Moncayo, el oro líquido que encierra el brillo del sol y la historia milenaria de esta zona.



Una de las famosas bodegas en cerro de la zona.



Un paraíso para los amantes de la bicicleta.



El Santuario de Misericordia

Paladea sus sabores

La historia del Campo de Borja también ha dejado su huella en la gastronomía, y en la actualidad no solo se puede disfrutar en museos y edificios, sino también a través del paladar. La comida de la zona, acompañada de los mejores vinos, conquistará el estómago y el corazón de los visitantes, ya que rememora el sabor de la naturaleza y está basada en los productos de la zona, criados con cariño por sus habitantes. Esta pasión por la gastronomía la conservan los establecimientos que han florecido por toda la comarca, ya que en ellos es posible degustar los platos más tradicionales o atreverse con versiones modernas de los productos de toda la vida.

Admira su paisaje

Todas las rutas de la comarca del Campo de Borja permiten admirar un paisaje único, pintado con variadas gamas de colores que decoran todos los campos y viñedos con una gama irrepetible de colores que, además, cambia según pasan las estaciones. El discurrir del terreno invita al turista a formar parte de un lienzo vivo en el que la naturaleza presenta una gran variedad de vegetación, además de una rica fauna. El enoturismo, representado por la Ruta de la Garnacha, llena de vida los municipios de la comarca gracias a actividades para todos los gustos, desde rutas en BTT por los paisajes de las serranías del Moncayo hasta los deportes acuáticos, como el kitesurf, que se puede practicar en el embalse de La Loteta. En Campo de Borja, la belleza se aprecia en cualquier lugar en el que se pose la mirada.



Los paisajes de la comarca del Campo de Borja harán las delicias de cualquier visitante.



Las órdenes militares forman parte de la historia de esta tierra.

LA RUTA DE LA GARNACHA

La Ruta de la Garnacha es la mezcla perfecta entre enología, turismo, naturaleza, gastronomía y cultura. La comarca del Campo de Borja ofrece este atractivo producto gracias al cual se pueden visitar el Museo del Vino en el monasterio de Veruela, así como las bodegas de la zona: Pagos de Moncayo, Borsao, Cooperativa Crianzas y Viñedos Santo Cristo, Bordejé, Ruberte o Bodegas Aragonesas. Para ver cualquiera de estas bodegas es necesario reservar, y en todas las visitas se incluye una degustación de sus vinos.



Otros de los atractivos son las famosas bodegas en cerro y la posibilidad de disfrutar en directo de la vendimia desde mediados de septiembre a noviembre, cuando los viñedos adquieren un colorido especial con la llegada del otoño. Durante este periodo incluso es posible ver el trabajo de los vendimiadores, que trabajan a contrarreloj para recoger el fruto que más tarde se convertirá en vino. Para los amantes de la naturaleza, una buena opción es disfrutar de la vía verde que recorre la zona.

CREA EXPERIENCIAS PARA TUS CLIENTES

GRACIAS A LA APLICACIÓN ZARAGOZANA 'YOAVISO', LOS ESTABLECIMIENTOS PUEDEN OFRECER UNA EXPERIENCIA PERSONALIZADA Y ÚNICA PARA CADA CLIENTE. ADEMÁS, PROPORCIONA INFORMACIÓN PARA MEJORAR EL NEGOCIO.



Gracias a YoAviso, los establecimientos pueden ofrecer una experiencia personalizada y única para cada cliente y obtener información útil para mejorar el negocio. Es una aplicación basada en la última tecnología inalámbrica móvil, los iBeacons, una auténtica revolución que ha empezado a cambiar la forma de interactuar con los clientes.

Esta nueva tecnología hace que cualquier establecimiento se convierta en un lugar interactivo. Funciona a través de un pequeño dispositivo con gran capacidad de alcance que no requiere ningún tipo de mantenimiento y está activo las 24 horas del día y los 365 días del año. El usuario sólo tiene que entrar al establecimiento y en la pantalla de su móvil verá el icono de YoAviso o una pequeña notificación que, al desbloquearse, mostrará el contenido multimedia e interactivo que hemos creado, ofreciendo así una experiencia única para cada cliente. Además, YoAviso puedes mostrar la información en el idioma que teléfono móvil tenga configurado, por lo que siempre estarás preparado para sorprender a tus clientes, vengan de donde vengan.

Para hostelería han diseñado diferentes funciones, como ofrecer promociones a los clientes, ver la carta, mostrar un vídeo de cómo se realiza un plato e incluso dar



YoAviso

www.yoaviso.es

Tel. 633944962

info@yoaviso.es

la posibilidad al cliente de realizar una encuesta sobre su experiencia. Además, con YoAviso tu establecimiento estará siempre 'abierto' para tus clientes, ya que podrán ver información sobre el negocio, las formas de contactar, las redes sociales o su ubicación, así como ver o enviar fotografías o valorarlo. Esta aplicación arranca, precisamente, en Zaragoza, ya que ha sido desarrollado de forma íntegra en la capital aragonesa. Se puede contactar con YoAviso a través del teléfono 633 944 962, mandando un e-mail a info@yoaviso.es o visitando www.yoaviso.es, donde también hay varios videos de YoAviso en funcionamiento. No lo dude y anímese a llevar su negocio al siguiente nivel, ya que por tiempo limitado le regalan los dos primeros meses del servicio.

KEWENO, GRATIS PARA LOS BARES DE ZARAGOZA

LA APLICACIÓN, QUE PERMITE A LOS ESTABLECIMIENTOS CREAR ENCUESTAS PARA CONOCER LA OPINIÓN DE SUS CLIENTES, SERÁ GRATIS HASTA EL PRÓXIMO 31 DE MAYO



Keweno, la aplicación que permite a cualquier establecimiento conocer la opinión de sus clientes gracias a una encuesta, ofrece su servicio gratis a los asociados de Cafés y Bares y a los lectores de la revista Zaragoza Hostelería. La promoción se mantendrá hasta el 31 de mayo y, además de tener el servicio gratuitamente para siempre, les harán el registro en la plataforma y les generarán la cartelería para que el establecimiento sólo tenga que imprimirlo, ponerlo en las mesas o entregar-

le tarjetas a los clientes para empezar a recoger la opinión de sus clientes.

Para beneficiarse de esta promoción, el local sólo tiene que escribir un e-mail a hola@keweno.com con el nombre y la dirección del establecimiento y adjuntar un fichero con el logo de su marca. La oferta se aplicará de forma automática para aquellos que indiquen que han visto la promoción en la página de Cafés y Bares y la revista Zaragoza Hostelería.

Con Keweno se pueden crear encuesta y elegir las preguntas. Después se descar-

ga un folleto prediseñado con un código QR y una dirección de internet para que los clientes puedan acceder a la encuesta y dar su valoración desde su propio teléfono con el código de emoticonos de Keweno. También es posible diseñar sus elementos visuales o integrar los códigos en manteles, colocarlos en displays, en las mesas o imprimirlos en los tickets. Keweno permite conocer la evolución de la satisfacción de sus clientes, por lo que los negocios pueden actuar de forma rápida para solucionar errores.

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

975 29 88 50
comercial@ajcash.com

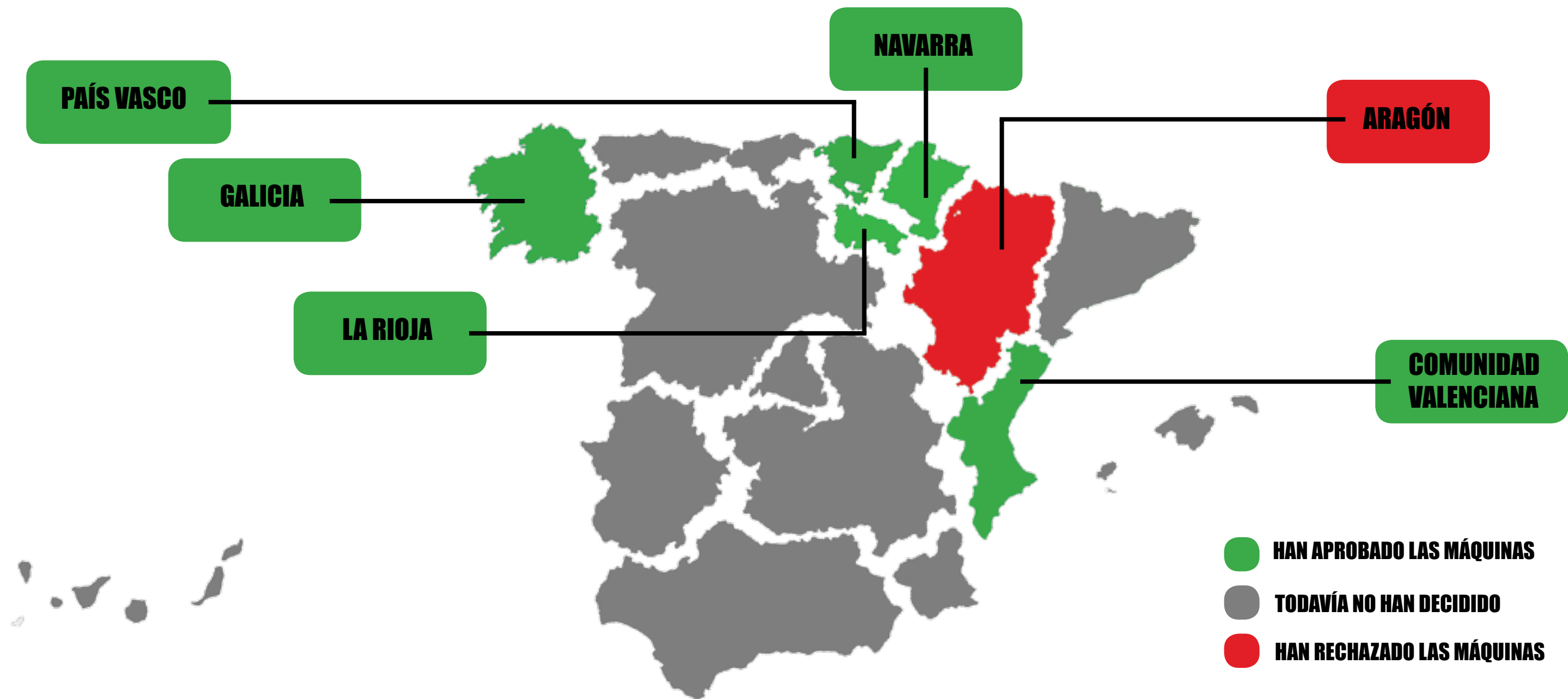
www.ajcash.com
C/ Aragón - Local 3 - 50002 - ZARAGOZA



CONTROLA EL EFECTIVO DE TU NEGOCIO

VENTAJAS DEL POS 1000

- Cuadre total del efectivo
- Ahorro del 100% del tiempo a la hora de hacer caja
- Detección de billetes falsos
- El más compacto y rápido del mercado
- Diferentes cerraduras de acceso.
- Solo el propietario accede al efectivo
- Devuelve el cambio exacto



ACTUALIDAD

LOS BARES DE ARAGÓN SE QUEDAN SIN APUESTAS DEPORTIVAS

El Gobierno de Aragón rechazó la instalación de máquinas auxiliares de apuestas deportivas en los establecimientos de hostelería. Las regiones que lo han implantado obtienen buenos resultados.

El consejero de Política Territorial e Interior del Gobierno de Aragón, Antonio Suárez, decidió paralizar en febrero el Decreto de apuestas deportivas en establecimientos hosteleros, pese a que el texto tenía la aprobación inicial de su departamento, escudándose en la falta de acuerdo entre el sector del juego y el hostelero. Con esta decisión, Aragón se convierte en la primera comunidad autónoma en rechazar la instalación de estas máquinas en bares, cafeterías o restaurantes, según indican fuentes del propio sector del juego.

Y es que, pese al argumento de la “falta de consenso” entre las dos partes, eran varias las empresas que sí querían que esta medida saliera adelante. Sin embargo, acabó pesando más la opinión de las que estaban a favor de mantener la exclusividad para los locales de apuestas y los salones de juego. “El debate no era si aceptar las apuestas o no, porque ya es posible apostar en Aragón, sino si se

ampliaba a la hostelería. Los que ya tienen máquinas se negaron, por eso no hubo acuerdo”, asegura Ismael Pau, presidente de la Asociación de empresarios de Máquinas Recreativas de Aragón (Azemar): “No todos estábamos en contra, en el propio sector del juego había una gran división. Y será difícil que haya ningún acuerdo, ya que los que ya tienen apuestas no quieren ceder una parte de sus ganancias”.

Pero había más empresas, incluidas algunas que operan a nivel nacional, interesadas en instalar sus máquinas en los establecimientos aragoneses. Su experiencia en el resto de regiones que han aprobado la llegada de las apuestas a los bares o cafeterías así lo demuestra. Ahora hay cinco comunidades (Galicia, La Rioja, Navarra, País Vasco y Comunidad Valenciana) en las que ya está en marcha, mientras que otras ya están trabajando para aprobar una medida como la que acaba de rechazar Aragón.

En el País Vasco, por ejemplo, las apuestas realizadas en establecimientos de hostelería multiplican las que se hacen en locales de apuestas o salones de juego, tanto en número como en recaudación y premios. En 2014, la hostelería recaudó 100 millones de euros en apuestas, más de un tercio del total (272 millones), lo que supuso un beneficio de un millón de euros (un 1% de la recaudación) a repartir entre el sector hostelero. Además, como los premios menores de 200 euros se pueden cobrar en los propios bares, suelen tener repercusión en las consumiciones en el propio establecimiento. Pero las máquinas de apuestas, además de una nueva vía de ingresos para la hostelería, supone una forma de crear un ambiente deportivo en los establecimientos y de ofrecer a los clientes un nuevo servicio cada vez más demandado en Aragón, donde la recaudación en apuestas aumentó en 10 millones de euros en 2014. Todo eso le ha negado la DGA a los bares.

2015, TIEMPO DE CAMBIOS

La crisis no solo ha supuesto un cambio en la economía española, sino que también ha modificado los hábitos de consumo de los españoles. Seis de cada diez personas han tenido que dejar de lado actividades vinculadas con el ocio, la restauración y el tiempo libre, según un informe elaborado por IPSOS España sobre los patrones de ahorro adquiridos por los ciudadanos a raíz de la recesión. El gran damnificado por la crisis ha sido el sector de bienes de gran consumo, ya que 6 de cada 10 españoles admiten que han optado por

Seis de cada diez españoles han dejado de ir a bares y restaurantes por la crisis, pero el 78% quiere volver a comer o cenar fuera de casa. 2015 y 2016 podrían ser los años del cambio de tendencia

acudir menos a los restaurantes y bares, además de disminuir también su visita a actividades culturales como el teatro o el cine. Según se desprende de este estudio, el comportamiento de estos ha sido quedarse en casa y consumir en el hogar aquellas bebidas y comidas que antes tomaban en los establecimientos hosteleros, pero el 78% de los que han reducido sus visitas a los bares admite que el primer comportamiento que les gustaría normalizar después de esta época de contención sería recuperar las visitas a los restaurantes y cafeterías.

La activación del consumo, en 2016

A pesar que los españoles empiezan a estar cansados de la contención y el ahorro, lo cierto es que todavía albergan ciertos miedos de cara a volver a sus hábitos de consumo anteriores a la crisis. Así, aunque el 78% de los españoles que han dejado de visitar bares y restaurantes querían volver a hacerlo, sólo el 13% afirma que abandonará este comportamiento en 2015, mientras que 1 de cada 4 señala que comenzará a acudir a este tipo de establecimientos con mayor frecuencia, sin llegar al nivel de asiduidad con la que asistían en tiempos de bonanza.

ACTUALIDAD

¿ADAPTADO A LA NUEVA NORMA DE ALÉRGENOS?



En diciembre entró en vigor el Reglamento sobre información facilitada al consumidor en locales de hostelería. Esta norma obliga a los bares y restaurantes a indicar todo ingrediente que pueda causar alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento, pero todavía hay establecimientos que no se han adaptado.

Los avisos deben estar disponibles de manera escrita, oral o en formatos electrónicos. Esto no sólo es importante porque su incumplimiento puede conllevar sanciones para los establecimientos, sino también por la tranquilidad de los clientes, ya que en España hay dos millones de personas con alergias y la mayoría de las intoxicaciones se producen cuando comen fuera de casa.

La normativa europea especifica que todos los alimentos que se pongan a la venta deben informar desde ahora de la presencia de los catorce productos que más alergias alimentarias suscitan: cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos, así como todos sus derivados o trazas.

Como informamos en el número anterior de Zaragoza Hostelería, la FEHR ha impulsado la página web www.hosteleriaynutricion.com para los profesionales en la que encontrarán detallados todos los productos que pueden producir reacciones alérgicas a los clientes, la normativa y los consejos a la hora de implementarla, así como las formas de manipulación de los alimentos al preparar los platos. Además, se ofrece la posibilidad de crear su propio menú gracias a la plataforma que permite generar la "carta digital", que se puede imprimir en formato PDF o descargar en dispositivo móvil, así como generar códigos QR.

LOS BARES Y RESTAURANTES ESTÁN OBLIGADOS DESDE DICIEMBRE A INFORMAR DE LOS PRODUCTOS DE SU CARTA QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS O ALERGIAS

CAFÉS TIUNA S.L.

ZARAGOZA - Camino Cogullada, 44
976 295 650 - 976 298 294
www.cafestiuna.com

AJ CASH
SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

976 29 88 50
comercial@ajcash.com

www.ajcash.com
C/ Aragón, Local 3 - 50002 - ZARAGOZA

VENTAJAS DE LOS TERMINALES DE MANO

- Atención mejor y más rápida de las mesas. El cliente más satisfecho por el servicio.
- Se factura directamente todo lo que se pide, no hay posibilidad de descuidos.
- Optimización del trabajo del personal de sala, al evitar gran cantidad de viajes.
- Evitar atascos de pedidos en cocina al llegar las comandas de forma paulatina.
- La comunicación es a través de radiofrecuencia, no Wifi.

FUNCIONES DE SOFTWARE

GESTIÓN DE PEDIDOS EN COCINA	VÍDEOVIGILANCIA TICKET	MULTIEMPRESA Y FRANQUICIADOS
TEL. RECOMENDAS	CÓDIGO ELECTRÓNICO	GESTIÓN DE STOCK Y ESCANDALLOS
FIDELIZACIÓN DE CLIENTES	GESTIÓN ARTÍCULOS DE PESO	GESTIÓN DE COMPRAS Y PREVISIÓN DE PAGO
CONTROL DE OPERADORES	GESTIÓN REPARO A DOMICILIO	

PARTNER AUTORIZADO
APLICACIONES DE HOSTELERÍA

ORDERMAN NERON SOFTWARE

CASA LUIS

UN BAR CON MUCHA HISTORIA

EL BAR CASA LUIS, FUNDADO EN 1939, HA ESTADO EN TRES SITIOS DIFERENTES DE ZARAGOZA Y EL NEGOCIO YA HA PASADO A LA CUARTA GENERACIÓN. DESDE 1973 ESTÁ EN POLICARPO ROMEA, ENTRE EL COSO Y HEROÍSMO, SIN PERDER SU ESENCIA.



Es complicado que un bar fundado en 1939 mantenga su esencia 77 años después, pese a haber cambiado su localización en tres ocasiones y haber pasado ya a la cuarta generación. Es difícil, pero Casa Luis, uno de los establecimientos con más historia de toda Zaragoza, lo ha conseguido. En este logro pesa que después de tantos años sigue en manos de la misma familia que lo abrió, pero sobre todo que el tiempo no ha apagado el amor por el buen trato y la buena comida.

Casa Luis abrió sus puertas a finales de los años 30 en el Coso Bajo, en la década de los 60 se trasladó a la calle de Antonio Agustín y en 1973 abrió sus puertas a pocos metros, en Policarpo Romea, su ubicación actual. Entre el Coso y Heroísmo mantiene el negocio familiar Eduardo Fernández, bisnieto del fundador, Luis Morte, nieto del matrimonio que cogió el relevo, Rosario Morte y Eduardo Atarés, e hijo de la siguiente en la línea sucesoria, Rosario Atarés Morte, quien todavía le ayuda en el bar. Pero incluso su abuela (en la foto de la página izquierda) se da una vuelta para ver si está todo en orden.

Siempre lo está, por supuesto, ya que Eduardo ha vivido el mundo de la hostelería desde que nació. Ahora mantiene viva la tradición con el vermú y la cocina de mercado como principales ingredientes. Pero su desembarco en Casa Luis fue algo casual, casi obligado por la ilusión de mantener la tradición familiar, en el que ya lleva dos décadas. “En los últimos años ha habido algún cambio, pero más condicionados por la situación actual y para adaptarnos a lo que demandan los clientes”, asegura Eduardo.

De cómo han cambiado las cosas, tanto en la hostelería como en la vida, puede hablar más su abuela Rosario, que comenzó a trabajar con solo 12 años en el bar, cuando estaba en el Coso. “En los años 40 era algo muy familiar, siempre estaban los mismos clientes”, asegura, mientras recuerda que el establecimiento siempre estaba abierto: “Hacíamos la vida allí”. Desde entonces ha acumulado decenas de anécdotas o de historias que, con el paso del tiempo, parecen casi inverosímiles: “En aquella época no había neveras, así que llegaba el hielo en barras y así manteníamos fríos los alimentos o la bebida. La cerveza la sacaban con una bomba de bicicleta y venía mucha gente a ver cómo lo hacían”. Más de siete décadas con las puertas abiertas a Zaragoza dan para mucho, y Casa Luis es uno de los grandes testigos de cómo han cambiado la ciudad y su gente.





Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza

Desde la Asociación nos esforzamos por defender los derechos de nuestros asociados, sino que también ofrecemos asesoramiento y te ayudamos a resolver cualquier problema relacionado con tu establecimiento.

Descubre lo que podemos hacer por ti

CAF.ES Y BAR.ES

La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, consciente de la importancia que en la actualidad tienen internet y las redes sociales en el sector hostelero, acaba de renovar tanto su página web como sus redes sociales. De esta forma, los asociados podrán consultar las últimas noticias que les afectan en www.cafesybares.com, donde se les mantendrá al día de toda la actualidad. En la nueva página no solo hay noticias, sino también información útil para los dueños de los establecimientos,



WWW.FACEBOOK.COM/CAFESYBARESZGZ



[@CAFESYBARES](https://twitter.com/CAFESYBARES)



[CONCURSODETAPASZARAGOZA](https://www.instagram.com/concursodetapaszaragoza)

tos, un tablón de anuncios para alquilar o vender locales o maquinaria, una zona privada exclusiva para asociados... Pero Cafés y Bares también ha reactivado sus redes sociales, tanto en Facebook como en Twitter (en Instagram sólo para el Concurso de Tapas), para poder difundir sus iniciativas y colaborar con los establecimientos que tienen perfil en estas plataformas. Para cualquier propuesta, colaboración o promoción relacionada con la página web o las redes sociales podéis llamar al 635254863.



DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



Señorio
Cinco Villas

TEL. 976 677 969 FAX.976 677 968

JOAQUÍN COSTA, 32 EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA)

SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM

ALOJAMIENTOS * EVENTOS * BODAS
gastronomía típica * asador * piscina

Tel: 976 840 152 / 620 489 645 / www.turismoruralvillapachita.com

UNA IMAGEN VALE MÁS QUE MIL PALABRAS, INCLUSO CUANDO SE TRATA DE COMIDA. Y HAY PLATOS QUE APETECE CASI TANTO COLGARLOS EN LA PARED COMO COMERLOS.



ARAGÓN TRIUNFA EN EL SALÓN DE GOURMETS

Aragón estuvo muy presente en la 29ª edición del Salón de Gourmets de Madrid, ya que 18 empresas de la Comunidad expusieron sus productos en una cita en la que la asistencia de público profesional y especializado en productos gourmet fue muy alta. Las empresas aragonesas compartieron un espacio común bajo la denominación de Aragón Alimentos, figura promocional de alimentos de Calidad Diferenciada del Gobierno de Aragón, gracias al cual queda representada, de una manera conjunta, la gastronomía de alta calidad de la Comunidad a través de diversas empresas. De los productores aragoneses que acudieron, 2 fueron de queso, 2 de vinos y licores, 3 de pastelería, repostería y dulces, 2 de patés, 2 de arroz, 1 de trufa, 2 de jamón y embutidos, 1 de encurtidos y 1 de conservas de pescado.



TEMPORADA DE TERRAZAS

Con la primavera y el buen tiempo llega también la temporada de terrazas y veladores a los bares de Zaragoza. Y, este año, con más opciones que nunca para disfrutar de nuestro sector hostelero sin renunciar al sol y el aire libre, aunque desde la entrada en vigor de la prohibición de fumar en los establecimientos cada vez son más los que deciden mantener sus veladores durante todo el año, bien sea con toldos, estufas o con clientes que no tienen miedo a pasar algo de frío.

La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza gestiona los veladores de más de 600 negocios, con descuentos de alrededor del 40% para los que se adhieren al convenio.

vas licencias de veladores, casi todas las que se han solicitado este 2015.

Según datos del Ayuntamiento de Zaragoza, en la capital aragonesa hay 1.635 terrazas con licencia, 70 más que el año pasado. Buena parte de ellas (más de 600) las tramita la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, que realiza todas las gestiones y además ofrece descuentos de hasta el 40% en estas tasas para aquellos bares que se adhieren al convenio. De hecho, la Asociación ha tramitado 72 nue-

Desde que se aprobara la normativa que impide fumar dentro de los establecimientos de hostelería, el número de terrazas no ha parado de crecer. De hecho, tras la entrada en vigor de esta norma, Zaragoza alcanzó su récord histórico de bares con veladores, ya que se supieron los 2.500 establecimientos que sacaron sillas y mesas a la calle.



webasesores, s.l.
Consultores, Analistas y Asesores para la Administración Local
Gestión Integral a la Empresa

Paseo Ramón y Cajal, 11, Casa 3, local 5 Bajos • 50300 CALATAYUD (España)
Teléfono: +34 976 89 75 75 • Fax: +34 976 89 75 76
webasesores@webasesores.es • www.webasesores.es

• Consultoría • Asesoría • Fiscal
• Laboral • Contabilidad
• Jurídico • Abogados • Divorcios
• Contratos de compra/venta
• Subvenciones • Seguros
• Servicios Financieros
• Gestión de cambio de hipotecas
• Operaciones Inmobiliarias • Protección de datos

• Prevención de riesgos laborales • Proyectos
• Memorias de Actividad • Acondicionamiento de locales
• Ingeniería y Arquitectura • Asesoramiento integral a Ayuntamientos, Mancomunidades y Comarcas.
• Asesoramiento integral a la empresa, autónomos y particulares.
• Calidad y Medio Ambiente
(UNE-EN-ISO 9001, 14001, ISO/IEC 27001) • EFQM

RAYMACETINA SL

Cetina (Zaragoza)

VENTA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA



ARADOS



SEBRADORAS



Servicio **CASE IH**
AGRICULTURE



Chisel y grada rapida Salazar

VIBROLAND

PULVERIZADORES DE BARRAS Y ATOMIZADORES



GRADAS RAPIDAS DE DISCO



MÉTAL-FACH

Remolques y
Escarificadores

HUERTO Y JARDIN



Motoazadas, Motosierras, etc.

Financiación al 0%

Pídanos presupuesto sin compromiso

RaymaCetina SL. Avda de Zaragoza 1. 50292 Cetina (Zaragoza). Tel. 976844273-625517724

raymactn@hotmail.com

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

El 'León come gamba' que elaboró en el primer programa de la tercera edición de Masterchef uno de los concursantes, Alberto, quien fue expulsado, se ha convertido en un fenómeno, y no solo en internet. Ya son varios los bares de toda España que han incorporado a su carta homenajes a esta creación.



2

Alimentos de España en los Mercados Internacionales es el nombre que recibe la nueva campaña de promoción que acaba de lanzar el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con el tenista Rafa Nadal como protagonista. Bajo el lema "Nacido en España. Admirado en el mundo", durante dos años se proyectarán sobre los alimentos los valores de excelencia y superación asociados al deportista mallorquín.



3

Viñas del Vero ha hecho realidad un innovador proyecto como es la creación de un perfume femenino basado en los aromas de su vino más emblemático, Viñas del Vero Gewürztraminer Colección. Una fragancia original basada en el aroma de la variedad de uva junto a esencias de bergamota, rosa, muguet y musk.



4

Camarero para banquetes será uno de los puestos de trabajo más demandados este año, según un informe de Adecco con el que se pretende ayudar a los desempleados a encontrar empleo. El estudio asegura que este será el empleo con más ofertas en 2015 en el sector de la hostelería, con un salario medio que oscila entre 15.000 y 20.000 euros brutos anuales.



5

La localidad pacense de Villanueva de la Serena ha batido hoy el récord nacional de la tortilla de patatas más grande al cocinar con más de 3.700 huevos y 1.150 kilos de patatas este clásico de la cultura gastronómica española, del que dice ser origen. Los ingredientes que se han utilizado para la preparación de este plato típico de grandes dimensiones han sido 50 litros de aceite, 30 kilos de cebolla y 8 kilos de sal.

ASOCIACIÓN de EMPRESARIOS de CAFÉS, BARES y SIMILARES de ZARAGOZA y PROVINCIA



Servicios gratuitos para asociados

Formación

- Cursos de formación continua y ocupacional (FORCEM)
- Cursos formación de la DGA
- Cursos de Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Sanidad

- Autorización de comedores colectivos
- Recursos, inspecciones e instancias
- Carnet de Manipulador de Alimentos
- Autocontrol de comedores colectivos

Turismo

- Confección y sellado de listas de precios
- Hojas de reclamaciones
- Permisos de Turismo y Libros de Inspección
- Modificación de categorías
- Recursos, inspecciones e instancias
- Subvenciones

Presidencia

- Asesoramiento y recursos en Máquinas recreativas
- Permisos de Explotación de Máquinas recreativas
- Registro de Empresas, Espectáculos públicos y Actividades recreativas
- Horarios, recursos y sanciones

Urbanismo

- Licencia urbanística y Apertura Municipal
- Seguimiento de expedientes. Comparecencias
- Licencias de Obras Menores
- Denuncias por Ruidos o Humos
- Asesoría de Proyectos de Acondicionamientos e Instalación
- Ordenanza de Prevención de Incendios
- Plan de Emergencias

AYUNTAMIENTO

- Permisos de veladores. Convenios
- Altas, bajas y modificaciones en IAE
- Recursos por aguas y basuras
- Ordenanzas municipales
- Instalaciones y Permisos en general

Asesoría Gratuita para Asociados

Laboral

- Apertura de centros de trabajo
- Altas y bajas de Autónomos
- Calendario Laboral
- Libro de visitas y matrícula de personal
- Negociación colectiva y convenio
- Información sobre Prevención de Riesgos Laborales

Fiscal

- Altas, bajas y modificaciones en Censo
- Asesoramiento sobre Módulos y estimación directa simplificada
- Recursos y tribunal económico administrativo
- Inspecciones tributarias

Jurídica

- Contratos de Traspaso y Arrendamientos
- Contratos Civiles y Mercantiles
- Revisión de rentas en arrendamientos
- Asesoramiento Jurídico en general

Otros Servicios Gratuitos

- Descuentos del 20% en I Sociedad General de Autores
- Descuentos tarifas telefónicas Cepymetel
- Revista Zaragoza Hostelería. Información y anuncios
- Circulares informativas
- Guía de tapas
- Subvenciones
- Pólizas colectivas de Convenio y Responsabilidad Civil

Servicios no incluidos en cuota

Laboral

- Confección de Nóminas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo
- Altas, variaciones y bajas de empresas y trabajadores
- Despidos y finiquitos
- Retenciones y certificados de trabajadores

Fiscal

- Declaraciones trimestrales fiscales por módulos
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio

Contable

- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos

www.cafesybares.com

- Información Institucional: objetivos, servicios y actividades
- Socios: boletín informativo, normativa, compro, vendo, consultas y ofertas de proveedores
- Información general
- Formación
- Directorio de asociados
- Promociones: ruta de tapas por la ciudad y comarcas
- Vamos de copas: fiestas en las zonas de marcha
- Enlaces: web Gobierno de Aragón, Diputaciones...



Elige tu forma de ser feliz

LA Felicidad



TIENE UNA FORMA



Había que
**ECHARLE
TRES
MALTAS**
para hacer una
CERVEZA
ASI.

**AMBAR
EXPORT**
CON 3 MALTAS

MÁS SABOR MÁS CUERPO MÁS CARÁCTER

Usar tres maltas y doblar la fermentación para conseguir más intensidad,
es una cuestión de actitud.

Si tú también le echas tres maltas a la vida, entra en:

www.ambarexport.com