

NÚMERO 324. ENERO 2016

ZARAGOZA

HOSTELERA

Queridos Reyes Magos:



¡FELIZ NAVIDAD!



CAFÉS DE ALTA GAMA

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



Adiós 2015, bienvenido 2016. Sin apenas tiempo para darnos cuenta ha pasado otro año y toca hacer balance y mirar con ilusión al que se entrena. Hemos sacado proyectos adelante, hemos seguido defendiendo a los asociados y buscando nuevas formas de apoyar a la hostelería. Pero también se han quedado otros en el tintero, como el de las máquinas de apuestas deportivas en nuestros establecimientos, una iniciativa muy interesante que, de momento, está paralizada. Mientras, seguimos trabajando en otros, como en la lucha contra la competencia desleal de las panaderías que se han convertido en cafeterías sin cumplir con todos los requisitos que la administración exige a los negocios de hostelería.

En cuanto a lo económico, 2015 ha sido un poco mejor, o al menos no ha sido peor, que los años anteriores. Aún queda camino por recorrer para poder hablar de recuperación, pero esperemos que en 2016 demos un nuevo paso hacia ese destino. La hostelería zaragozana se merece un pequeño premio tras una época muy dura, y parece que cada vez está un poco más cerca. Mientras esperamos, solo nos queda desearos una feliz Navidad, un próspero comienzo de año y... ¡Mucha suerte en la Lotería!

¡Feliz Navidad!

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

Felices Fiestas y próspero Año Nuevo



Mahou
CERVEZAS

Font Vella
SA

SOLAN DE CABRAS

d ealma
somontano

BORSAO
BODEGAS

gedisnor
grupo

DELTA
CAFES

SUMARIO



6-7

La hostelería, en cifras

Analizamos la situación económica del sector hostelero en los últimos años y las previsiones para el 2016. ¡No te lo pierdas!



16-17

Fernando Rivarés

Una entrevista con el consejero de Economía y Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, Fernando Rivarés, de Zaragoza en Común.

22-23

¿Qué proponen?

Las propuestas de cada partido siempre son diferentes, y con las que afectan a la hostelería no es diferente. Un pequeño resumen de lo que promete cada candidato si consigue gobernar.



8 Bar Montesol

Si hablamos de bravas, tenemos que hablar del bar Montesol. Sus patatas y su salsa (secreta) han pasado a la leyenda gastronómica de Zaragoza y no hay muchos que pasen por su puerta y se resistan a entrar a probarlas.



10-11

José María Rubio

El presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) habla sobre los problemas y retos del sector para el presente y el futuro.

15



Calamar Bravo

El Calamar Bravo es una parada obligada para cualquier zaragozano o turista. Sus bocadillos de calamares, bañados con una salsa más secreta que la fórmula de la Coca-Cola, forman parte de la esencia de la capital aragonesa.



26-29

Comarca del Aranda

La Comarca del Aranda todavía es una gran desconocida para muchos aragoneses, pero ofrece numerosos atractivos a nivel turístico, tanto por patrimonio como por actividades deportivas o relacionadas con la naturaleza.



LA HOSTELERÍA, EN NÚMEROS

LAS CIFRAS GLOBALES INDICAN QUE LOS BARES AUMENTAN SUS VENTAS, PERO SIGUEN CERRANDO ESTABLECIMIENTOS. EL SECTOR SUPONE EL 7,6% DEL PIB Y EMPLEA A 1,6 MILLONES DE PERSONAS

Cómo está la hostelería tras la crisis económica? ¿Como será el 2016? Son muchas las preguntas que los trabajadores y empresarios del sector se hacen, y la respuesta no siempre es sencilla ni tiene una sola cara. Los datos globales de los últimos dos años ya indican un cambio de tendencia, pero la recuperación de la que hablan las cifras no se nota en todos los negocios.

“En términos globales y teniendo en cuenta los datos de todo el sector, 2015 ha sido el año de la consolidación de la salida de la crisis. Lo que nos indica que la situación está cambiando son datos globales, pero está claro que la realidad no es la misma en todas las zonas, en todas las ciudades o en todos los barrios”, asegura José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR).

“Este año ha sido un poco mejor, aunque la recuperación no es suficiente ni tan sensible como desde algunos estamentos políticos nos quieren hacer creer. Además, hay muchos barrios de Zaragoza en los que apenas se ha notado, aunque al menos la cosa ya no empeora”, asegura Pedro Giménez, presidente de la Asociación de Bares de Zaragoza, quien espera que en el 2016 aumente más el con-

1.600.000 EMPLEOS

La hostelería emplea a más de 1.600.000 personas, según la última EPA.

7,6% DEL PIB

La hostelería supone alrededor del 7,6% del total del PIB de España.

189.648 BARES

Un 65% de todos los establecimientos de hostelería que hay en España son bares. En total hay 289.576, de los que 189.648 son bares, lo que en un país que tiene 46.700.000 habitantes significa que hay un bar por cada 246 personas. No está mal, ¿no?

3,6% EN 2016

El crecimiento previsto para 2016 del sector hostelero es del 3,5%.

1.000 MENOS

2015 podría acabar con 1.000 bares menos que al comienzo del año.

sumo y se empiece a recuperar el sector: “La hostelería es un reflejo de la sociedad. Cuando llegó la crisis fuimos de los primeros en notarlo y cuando el consumo aumente también lo percibiremos rápido”, analiza.

En 2014, en los bares y restaurantes el incremento de las ventas fue del 3,3%, el primer dato positivo tras seis años consecutivos de descensos. Pero el año se cerró, sin embargo, con otra cifra contradictoria. “En 2014 se vendió más, pero se dio la circunstancia de que en un año había 5.000 establecimientos menos en toda España, la mayoría bares”, reconoce Rubio. Y eso que durante ese año se abrieron casi 40.000 empresas de hostelería, pero el número de bajas (45.000) fue todavía superior. Este 2015, a falta de cifras oficiales, las ventas de bares y restaurantes volverán a crecer con respecto a 2014. Sin embargo, podría acabar el año “con otros 1.000 bares menos”, según datos aportados por el presidente de la FEHR.

El número de establecimientos de hostelería que había en España a

comienzos de 2015 era de 289.576 y los bares forman el subgrupo que reúne el mayor número del conjunto del sector (un 65,5% del total), con 189.648 locales registrados. Lo que en un país de 46.700.000 habitantes significa que hay un bar por cada 246 personas. “Creo que deberíamos valorar más los bares, que dentro del sector son los que más aportan en ventas, un 45% del total. También son los que más trabajo crean, el triple que los hoteles, y un factor diferenciador de España respecto a otros países”, asegura José María Rubio.

Un 7,6% del PIB

También hay que destacar la gran importancia del sector hostelero español en cuanto a su contribución al PIB nacional, que subió hasta el 7,6% en 2014, así como los puestos de trabajo que genera, ya que hay 1,6 millones de personas empleadas en hostelería, según la Encuesta de Población Activa del pasado octubre. En el último trimestre de 2014 el número de trabajadores era de 1,4 millones, por lo que

en nueve meses 200.000 personas han encontrado empleo en este sector. La evolución positiva del empleo, sin embargo, se ha producido en el empleo a tiempo parcial, que ha subido desde 2008 cerca de 10 puntos hasta representar un 27,3%, frente al descenso en la jornada a tiempo completo hasta un 72,7%. En el año 2008 las contrataciones a tiempo parcial eran algo más de 250.000, mientras que en 2014 superan las 380.000.

Las perspectivas para 2016

Para el año 2016, desde la FEHR pronostican un crecimiento de aproximadamente el 3,5%. “Estamos en subida, y creemos que la tendencia se mantendrá. A los españoles nos gusta salir a comer fuera y tomarnos algo en los bares, así que cuando la situación general de los ciudadanos mejora no tarda en notarse en la hostelería”, explica el presidente de esta entidad, quien reconoce que “lo que tenemos que asumir es que no se va a volver a la situación de 2005 o 2006, al menos a corto o medio plazo”.



UNAS PATATAS ADICTIVAS

EL BAR MONTESOL PUEDE PRESUMIR DE UNAS DE LAS PATATAS BRAVAS MÁS CONOCIDAS DE ZARAGOZA. SUS CALAMARES, TAPAS Y BOCADILLOS TRIUNFAN DESDE LOS AÑOS 70

Las patatas bravas del Montesol son parte de la leyenda gastronómica de Zaragoza. Cada vez que surge el debate de qué bar puede presumir de hacer las mejores de la capital aragonesa aparece el nombre de este establecimiento situado en la esquina de las calles Franco y López y San Juan Bosco. Pero la fama de sus patatas, calamares y otras raciones no es nueva. Ni efímera. En 1973, cuando el paisaje de la zona en poco se parecía al actual, ya era un lugar de referencia para los estudiantes, taxistas, militares y vecinos del barrio. Fue entonces cuando se hicieron cargo del bar Ángel y Javier Gracia, quienes convirtieron el Montesol en el lugar que es hoy en día. Hace unos años se jubilaron con la certeza del trabajo bien hecho, y el establecimiento pasó a manos de Francisco José Gracia, hijo y sobrino de los propietarios, y del que actualmente es su socio, Conrado Bernad, quien trabaja en el bar desde que era un adolescente.

“En los años 50 ya había un bar abierto en este lugar. Se llamaba El Trolebús porque aquí se acababa la ciudad y era donde este medio de transporte daba la vuelta”, recuerda Javier Gracia, ya jubilado. El bar se consolidó con el nombre de Montesol, y pronto se convirtió en lugar de referencia para los estudiantes de Magisterio, la gente que iba al Hospital Clínico o los trabajadores del parque móvil que había en la zona. También los de la antigua discoteca San Jorge, donde actuaron grupos como Fórmula V o Mocedades. “Cuando tocaban venían a cenar aquí”, recuerda Javier, quien cree que “el Montesol ha sido el mejor testigo de cómo ha cambiado el barrio”.

Cuatro décadas después, este establecimiento sigue siendo un lugar de referencia en la zona con los mismos productos estrella, que atraen a gente joven y a clientes de toda la vida. “De vez en cuando viene alguien de Logroño, de Madrid o de cualquier otra ciudad a comerse unas patatas bravas

y nos dicen que nos conocen de cuando eran estudiantes”, explica Francisco Gracia, actual copropietario del Montesol, junto a Conrado. La receta, dice, “es secreta”, pero sí apunta algunas de las claves: “mucho cariño, un producto de gran calidad y un muy buen proveedor, en nuestro caso, Patatas Gómez”.

De la fama de estas patatas bravas no hay duda, y en cualquier momento del día hay gente degustándolas. A las 6.00 de la mañana, cuando abren, es la hora de los trabajadores que más madrugan y de los juerguistas a los que se les ha hecho corta la noche -es un clásico para almorzar entre los trasnochadores-, unas horas más tarde triunfan en el almuerzo, entre los estudiantes en las horas muertas y el vermouth, y por la tarde cualquier hora es buena. El secreto, además de unas buenas patatas bravas, calamares o bocadillos, también lo descubre Francisco: “Calidad, un buen servicio y mucho trabajo”.

PATATO

Mimamos la patata

**SOMOS ESPECIALISTAS EN HORECA
HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

 facebook/yocomopatatasgomez

 @patatasgomez

 youtube.com/PatatasGomez

 +Patatasgomez

T. Oficinas: 976 471 534

Mercazaragoza, Calle R • 50014 Zaragoza (ESPAÑA)

T. Puesto: 976 472 356

Puesto de venta, Mercazaragoza calle 58

**PG PATATAS
GOMEZ**

www.patatasgomez.com



"DEBERÍAMOS VALORAR MÁS NUESTROS BARES"

JOSÉ MARÍA RUBIO, PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (FEHR), ANALIZA LA SITUACIÓN Y LOS RETOS DEL SECTOR

La hostelería, como todos los sectores, ha sufrido las consecuencias de la crisis económica. ¿Cómo está el sector hostelero tras estos años tan duros?

En términos globales y teniendo en cuenta los datos de todo el sector, 2015 ha sido el año de la consolidación de la salida de la crisis. Llevamos ya dos años en los que se está vendiendo más que el anterior. Aunque esta mejoría ha tenido más incidencia en las zonas de costa y de turismo extranjero, en 2015 ya se ha consolidado algo que comenzó a notarse el año pasado, y es que los españoles han aumentado el consumo. Tampoco es para celebrarlo, pero estamos algo mejor y ya empezamos a salir del túnel.

Pero esa recuperación no se nota igual en una zona turística que en el barrio obrero de cualquier ciudad...

Lo que nos indica que la situación está cambiando son datos globales, pero está claro que la realidad no es la misma en todas las zonas. En un barrio en el que todavía hay una tasa alta de paro la situación es diferente. La cuestión es que hasta ahora había gente que podía gastar algo, pero que no lo hacía por miedo. Ahora la gente se ha soltado un poco, pero claro, solo el que puede. El que no tiene sigue sin gastar. En 2014 se vendió más, pero se dio la circunstancia de que el año acabó con 5.000 establecimientos menos en toda España, la mayoría bares. Creemos que este 2015 acabará con otros 1.000 bares menos. La

recuperación está tardando mucho más en llegar a los pequeños pueblos y los barrios de las ciudades, aunque la sensación en la mayoría de lugares es que la situación, al menos, ya no empeora.

¿Cuáles son las perspectivas para el 2016? Estamos en subida, y creemos que en 2016 la tendencia será similar. A los españoles nos gusta salir a comer fuera y tomarnos algo en los bares, así que cuando la situación general de los ciudadanos mejora no tarda en notarse en la hostelería.

¿Cuáles son los retos de la hostelería para el futuro?

Más que para el futuro, son retos para el presente. En estos años de crisis el prin-

cipal cambio ha estado en el cliente, que se ha vuelto mucho más exigente. Los bares ya no se llenan solos, como antes, lo que ha obligado a bajar precios y ajustar los márgenes. El cliente se ha convertido en el rey y los establecimientos tienen que competir por él. Otro de los cambios ha venido de la mano de las nuevas tecnologías. Ahora el cliente puede conocer nuestro establecimiento antes de venir gracias a las opiniones de otras personas que hay en diferentes páginas web o las redes sociales, por lo que está más formado y más informado. Hay que utilizar estas herramientas para llegar al cliente, fidelizarlo y comunicar. Por último, tenemos que aprender a gestionar lo mejor posible la empresa, desde las compras al marketing, pasando por los recursos humanos o la comunicación. Y si no sabemos tenemos que aprender. A quien no sepa gestionar le quedan cuatro días.

¿Y qué se ha hecho bien en el sector?

Desde los años 60, cuando el sector hostelero comenzó a adquirir un gran tamaño, ha estado formado por microempresas y pequeños empresarios que sin ningún tipo de estrategia conjunta han construido un sector puntero que crea muchos puestos de trabajo y supone una



El cliente se ha convertido en el rey y los bares tienen que competir por él

gran parte de la economía del país. Nos hemos reinventado, hemos pasado crisis... Y aquí seguimos. En España hay muy buenos profesionales, gente muy trabajadora, tenemos una gran facilidad en el trato al cliente, para diferenciarnos... La hostelería española es de las mejores del mundo. Hemos hecho tantas cosas bien que hay un millón y medio de personas que trabajan en la hostelería.

Usted conoce bien la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. ¿Qué opina de su trabajo?

Siempre digo que en el momento en el que faltaran las asociaciones sectoriales nos daríamos cuenta de lo importantes que son y el gran trabajo que hacen. La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares es una de las pocas de España especializadas en bares, y tan importante como la de Zaragoza no hay ninguna. Es un icono y un referente a nivel nacional, así que como hostelero solo puedo darles las gracias. También creo que deberíamos valorar más los bares, que dentro del sector son los que más aportan en ventas, un 45% del total. También son los que más trabajo crean, el triple que los hoteles, y un factor diferenciador de España respecto a otros países.



DIMASH & LABORDA S.L.

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

LAVANDERÍA INDUSTRIAL

FRÍO INDUSTRIAL

SERVICIO TÉCNICO PROPIO ¡LLÁMENOS!

976 50 41 95

www.dimashylaborda.com
info@dimash.com



¿DÓNDE VER EL FÚTBOL?



LAS ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA YA HICIERON PÚBLICO SU MALESTAR POR EL AUMENTO DE COSTES DEL FÚTBOL PARA LOS BARES. ÉSTAS SON LAS DIFERENTES POSIBILIDADES.

Las asociaciones del sector hostelero ya hicieron público su malestar por la incertidumbre y el encarecimiento de los costes en la retransmisión del fútbol para los establecimientos que había generado el reparto de derechos de televisión. Cada compañía ofrece paquetes diferentes que no incluyen las mismas competiciones y, además, a distintos precios, lo que ha traído numerosos quebraderos de cabeza

a los hosteleros. El último en mover pieza, ya con la temporada muy avanzada, ha sido Orange, que el pasado 1 de diciembre lanzó su nueva oferta de fútbol para bares, cafeterías y restaurantes, que incluye todo el fútbol nacional e internacional (Liga BBVA, Copa del Rey, Champions League, Europa League y ligas internacionales), además de un paquete de internet, móvil y datos por 171 euros al mes (más IVA). Con esta nueva oferta,

Orange quiere competir con Vodafone, que también ofrece todas las competiciones por 190 euros (más IVA) al mes, y con Telefónica, que tiene dos productos diferentes: Movistar + Bar y Fusión + Bar con Fútbol Total, por 260,15 y 275 euros, respectivamente (ambos más IVA). Movistar, sin embargo, no ha llegado a un acuerdo con Mediapro para emitir la Champions y la Europa League, aunque sí tiene los derechos de la Liga Adelante.

Orange (171 euros + IVA)

La nueva oferta de Orange incluye todo el fútbol nacional e internacional (con Liga BBVA, Copa del Rey, Champions League, Europa League y Ligas Internacionales), además de un paquete de Internet con fibra simétrica de 30 GB (misma velocidad de subida y bajada) y adicionalmente una línea móvil 4G+ con llamadas ilimitadas y 3GB de datos móviles. Eso sí, no ofrece la Segunda División.

Vodafone (190 euros + IVA)

Una línea móvil con llamadas ilimitadas y 3GB de datos, banda ancha ultrarrápida de 120Mb y la oferta de televisión de Vodafone TV con más de 80 canales y toda la programación de fútbol, que incluye la Liga BBVA (incluyendo el partidazo de la jornada), Copa del Rey, la Champions League, la Europa League y las principales ligas internacionales (Gran Bretaña, Italia, Francia, Alemania).

Movistar+ (260 euros + IVA)

Telefónica ofrece dos productos. Movistar + Bar con Fútbol Total, heredado de Canal +, por 260,15 euros (más IVA) al mes; y su Fusión + Bar con Fútbol Total, que además añade línea de móvil, fijo e internet por 275 euros mensuales (más IVA). No obstante, no cuentan por ahora con la Champions ni la Europa League, aunque sí tienen en exclusiva la Liga Adelante.

ORANGE Y VODAFONE COMPRAN JUNTAS LOS DERECHOS PARA LOS BARES

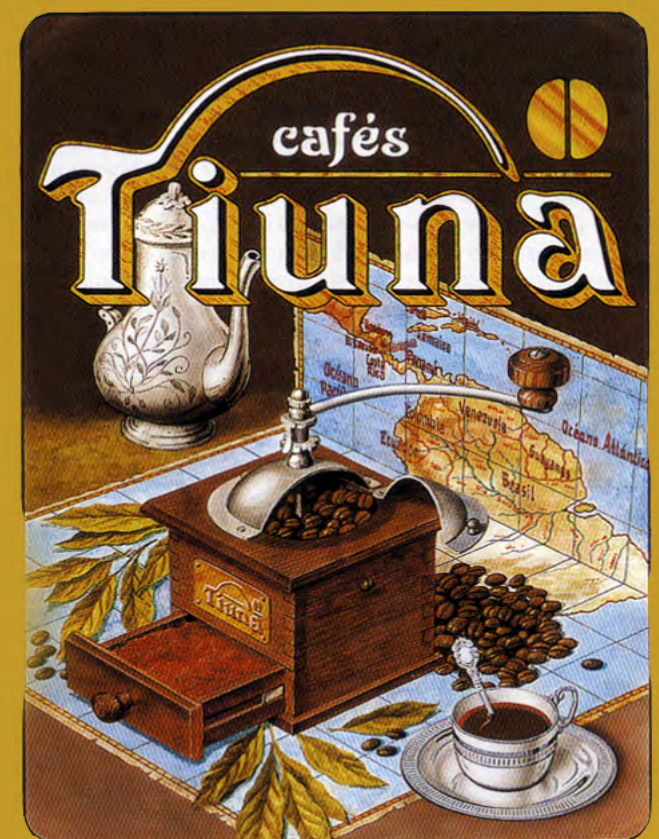


Vodafone y Orange se han adjudicado los derechos audiovisuales del fútbol de todas las competiciones nacionales que organiza la Liga de Fútbol Profesional (LFP) de las próximas tres temporadas (2016-2019) para los establecimientos públicos, como bares, restaurantes y hoteles por 300 millones de euros, que pueden incrementar en hasta 30 millones más por distintas variables, informó la LFP. Este lote incluye los derechos en exclusiva para los negocios de hostelería de todos los partidos de Primera y Segunda División y Copa del Rey, también el partidazo de cada jornada o los clásicos entre Real Madrid y Barcelona.

Vodafone y Orange han presentado la oferta de forma conjunta para hacerla más competitiva frente a las de otros rivales. Además, han anunciado su intención de revender los derechos a otras compañías "en condiciones económicamente razonables, objetivas y no discriminatorias los contenidos que le han sido adjudicados a cualquiera que esté interesado en ellos", señalaron ambos operadores.

Esta decisión se produce un día después de que la LFP adjudicara a Bein (Mediapro y Al Jazeera) y Movistar + (Telefónica) los dos principales lotes de los derechos televisivos del fútbol para particulares de las competiciones nacionales de las próximas tres temporadas (2016-2019) por 2.650 millones de euros. En este sentido, Vodafone y Orange aclararon que se abre ahora un proceso de negociación entre las cuatro compañías adjudicatarias (Mediapro, Movistar, Orange y Vodafone) para alcanzar acuerdos que permitan a todos los clientes de las dos operadoras disfrutar de todos los partidos de la Liga y Copa.

LAS DOS COMPAÑÍAS SE UNEN PARA HACERSE CON TODAS LAS COMPETICIONES PARA LAS TRES PRÓXIMAS TEMPORADAS



CAFÉS TIUNA S.L.

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

Para los otros Reyes de Navidad

#losotrosreyes



Para los que en estas fiestas
nos cocinarán grandes momentos.
Para nuestros hosteleros, nuestro
reconocimiento y homenaje.

Síguelo en makro.es/navidad

tú & makro



Joaquín Navarro ofrece uno de los famosos bocadillos de calamares de El Calamar Bravo.

EL SECRETO ESTÁ EN LA SALSA

EL CALAMAR BRAVO, UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS MÁS CONOCIDOS DE ZARAGOZA,
OFRECE SUS BOCADILLOS DE CALAMARES CON SU SALSA SECRETA DESDE HACE CASI 50 AÑOS

Si El Calamar Bravo forma parte de la sociedad zaragozana, es parte de la ruta turística de la capital aragonesa y un lugar de referencia para las miles de personas que han probado sus bocadillos de calamares durante los últimos 48 años. Su salsa es uno de los mayores secretos de la gastronomía aragonesa, un misterio casi tan grande como la fórmula de la Coca Cola, y una de las bases sobre las que se ha sustentado el éxito de este establecimiento,

que abrió

sus puertas en 1967 en la calle de Moneva, donde muchos zaragozanos lo conocieron.

El ideólogo fue Ramón Berna, y poco después pasó a manos de su hija y su yerno, Joaquín Navarro, mientras que en 2004 heredó el negocio la tercera generación, encarnada en el nieto del fundador, también llamado Joaquín Navarro. Hace ya seis años, en 2009, trasladaron el establecimiento a la calle Cinco de Marzo. “Desde que tenía uso de razón lo había conocido en su antigua ubicación, así que fue una decisión complicada, pero creo que acertada. Cuando yo era pequeño el Calamar Bravo ya era una institución en Zaragoza”, asegura el actual responsable, Joaquín Navarro, quien cree que el negocio ha mantenido su esencia: “Se trabaja mucho para llevar, aunque en este nuevo local ya hemos

puesto mesas para que la gente también se pueda quedar a comer aquí”.

La salsa, creada por sus padres, es un secreto de familia que se ha mantenido hasta la actualidad. Normalmente adereza los calamares, su gran especialidad, pero también otras raciones, como las patatas, acompañamiento ideal de un buen bocadillo. “La salsa es un secreto de familia, algo que nos hace diferentes y únicos”, asegura Navarro, quien reconoce que todo lo que sabe de este negocio lo aprendió de su padre, responsable del Calamar Bravo durante varias décadas: “Mi padre estaba enamorado del negocio, igual que yo. Estudié historia, pero siempre venía a ayudar y me acabé enganchando, así que decidí quedarme”. Él fue, precisamente, quien le dio los consejos que le están ayudando a mantener su éxito: “Buscar el mejor producto, cuidar al cliente y mantener nuestra salsa”.





"LA HOSTELERÍA MANTIENE VIVOS LOS BARRIOS"

EL CONCEJAL DE ECONOMÍA Y CULTURA DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA, FERNANDO RIVARÉS, HABLA DE HOSTELERÍA, CULTURA Y LA GESTIÓN DE ZARAGOZA EN COMÚN

El éxito de Zaragoza en Común en las pasadas elecciones municipales aupó a Fernando Rivarés a la Concejalía de Economía y Cultura, desde la que lleva varios meses intentando reformar el modelo de ciudad. Tras medio año, hace balance de lo logrado hasta ahora y de los retos pendientes.

¿Qué papel puede jugar la hostelería para la cultura?

El comercio de proximidad, y en este caso la hostelería, juega un papel especial para hacer ciudad. Aporta seguridad en las calles, genera hábitos y relaciones sociales estables y sostenibles entre la gente que los habita y es un elemento esencial de la política turística de la ciudad. Los bares y los cafés son algo propio de las culturas latina y europea a las que pertenecemos y una tradición zaragozana.

En ellos se desayuna, almuerza, come, merienda y cena. Se crea, se habla, se solucionan conflictos, se celebra y hasta se planifican los cambios revolucionarios. Son la parte esencial, junto a los comercios de proximidad y a los equipamientos sociales, que mantienen vivo y saludable a un barrio.

A nivel turístico, la hostelería y la gastronomía también son un atractivo importante para los visitantes. ¿Cómo se plantea esto el Ayuntamiento?

Me consta que la concejala de Turismo, Arantza Gracia, trabaja y tiene planes sobre estas cuestiones. A mi modo de ver, las razones por las que alguien visita una ciudad son las monumentales, las paisajísticas, las culturales y también lo que te ofrece la ciudad a nivel gastronómico y de servicios hosteleros. Al final, los cafés

y los bares de algunas zonas de la ciudad podrían hasta convertirse en puntos de información turística y cultural. Ese papel pueden jugarlo muchos establecimientos, cuando exista la capacidad, la formación y los planes adecuados para llevarlo a cabo.

¿Qué balance haces de estos primeros meses de legislatura en tu área?

Sabíamos que veníamos a asumir el Gobierno de la ciudad en un contexto de minoría, lo cual es bueno, porque las mayorías han dado muy mal resultado en este país. Nuestra vocación es siempre de diálogo, y así lo hemos demostrado. Sabíamos que la situación económica era muy difícil y lo que nos hemos encontrado ha sido un colapso financiero de la ciudad. Pero hemos demostrado que hay otro modo de gobernar, que gestionando

mejor hace falta menos dinero. Hay que poner mucho orden en las cuentas, pero que puede hacerse sin recortar ningún servicio esencial para la ciudadanía. Mi opinión es que la experiencia es buena. Estos cinco meses y medio han sido muy intensos, positivos y reveladores.

¿Es necesario el diálogo para solucionar los problemas de Zaragoza?

No es solamente hablar, porque no es un permiso que otorgue el Gobierno de la ciudad. Es nuestra obligación ética y democrática. En Zaragoza en Común hemos definido así la participación: es diagnosticar juntos, proponer juntos, decidir juntos y ejecutar juntos. Porque si no, no es participación, sino una ficción de participación. Si acertamos, acertamos juntos, y si nos equivocamos, nos equivocamos juntos. El resto es imponer. No se trata de escuchar al pueblo, sino de seguir siendo pueblo.

¿Qué retos tiene por delante Zaragoza a nivel cultural?

Generar un nuevo modelo cultural, aprobar, tras procesos participativos abiertos, una estrategia para la música, el cine y el libro y la lectura. Generar un nuevo modelo de ciudad, reformar la estructura



Participación es diagnosticar juntos, proponer juntos, decidir juntos y ejecutar juntos

interna de los servicios de cultura y las sociedades que lo rigen para hacer más eficiente, más democrático y más ágiles y hacer de la cultura un elemento esencial en el desarrollo urbano y social, porque la cultura no se puede medir en términos económicos, hay que medirla mediante su impacto sociocultural en las calles. Cómo transforma el paisaje, la convivencia y el bienestar de los ciudadanos.

¿A Zaragoza se le ha sacado todo el partido posible?

En esta ciudad se han hecho cosas muy buenas a nivel cultural. También se han hecho muchas malas, entre otras, destroz lo que otros creaban. Hay descoordinación entre espacios, poca colaboración, mal uso de los recursos... Es esencial poner todos los recursos materiales a disposición de creadores, vincular las estrategias culturales a las turísticas y de desarrollo urbano, y desde luego generar un modelo propio de la ciudad. Si en algo Zaragoza es riquísima es en el humus cultural. Los creadores y los artistas de esta ciudad no solo son muchos sino muy buenos. No hay que hacer cosas para los artistas, ni cosas para el público, sino generar un modelo cultural con los artistas y con el público en beneficio de todos.

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

976 29 88 50
comercial@ajcash.com

www.ajcash.com
C/ Aaiún · 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



Carlos Blázquez (derecha), nieto del fundador, posa con su hijo Óscar, actual dueño, en el interior del Café de Levante.

ANIVERSARIO

EL CAFÉ DE LEVANTE CUMPLE 120 AÑOS

ESTE MÍTICO CAFÉ, ACTUALMENTE SITUADO EN LA CALLE DE ALMAGRO, ABRIÓ PEGADO A LA PUERTA DEL CARMEN Y EN EL PASEO DE PAMPLONA LLEGÓ A CONVERTIRSE EN UN REFERENTE EN ZARAGOZA.

El Café de Levante acaba de cumplir 120 años, pero el tiempo no corre a la misma velocidad entre las paredes de este local en el que, en pleno siglo XXI, se siente la historia reciente de Zaragoza. Este negocio ha sido testigo y parte de los cambios que se han producido desde finales del

siglo XIX, cuando abrió sus puertas junto a la Puerta del Carmen. No cerca, sino adosado a este monumento, pared con pared. La idea de abrir el café fue del emprendedor Agustín Charles, un hombre adelantado a su época que decidió añadir a su tienda de ultramarinos un pequeño espacio para los clientes. En esa salida de

Zaragoza comenzaba la ruta hacia Valencia, de ahí su nombre, Café de Levante. Uno de los mejores ejemplos de cómo ha cambiado la capital aragonesa es que, en aquella época, muchos cuestionaron su idea por abrir el establecimiento donde acababa la ciudad, un lugar que hoy en día es el pleno centro de Zaragoza.

Charles no solo innovó en la decoración modernista del café, un estilo que en aquella época todavía no había llegado a Zaragoza, pero que conoció “gracias a un sobrino que era comerciante y viajaba mucho”. El Café de Levante comenzó a hacerse famoso por su café, su horchata de almendras o sus helados y granizados, que eran casi obras de arte que su fundador elaboraba con unos moldes metálicos que todavía se pueden ver en el local. “Tenía más de cien sabores, era un número uno para su época”, asegura su nieto, Carlos Blázquez, dueño del negocio durante varias décadas y ya jubilado. En 1927, cuando aislaron la Puerta del Carmen, su abuelo tuvo que trasladar el local al número 9 del paseo de Pamplona, donde vivió su época de mayor esplendor.

Cuando Charles falleció fue su pupilo, Félix Blázquez, quien tomó las riendas del negocio tras casarse con su hija Rosario. El Café de Levante comenzó a formar parte activa de la sociedad zaragozana con torneos de ajedrez y tertulias de intelectuales. “Mis primeros pasos los di en el Café de Levante”, recuerda Carlos Blázquez, hijo de Félix, quien se hizo cargo del negocio en 1972. “Entonces ya estábamos en una zona consolidada en la ciudad y el Café de Levante era un lugar de referencia en Zaragoza”, explica.

Sin embargo, aún tuvieron que cambiar de ubicación una segunda vez cuando los dueños de la finca decidieron venderla, lo que obligó a Carlos y a su esposa, Pilar, a llevarse su Café de Levante a la calle de Almagro, su ubicación actual, muy cerca de los dos sitios en los que había estado hasta entonces. Allí dirige ahora el negocio su hijo Óscar junto a su mujer, Sonia. Son la cuarta generación al frente del Café de Levante. “Establecimientos más antiguos sí hay en Zaragoza, pero que hayan permanecido en la misma familia no. Somos el más longevo”, asegura Carlos Blázquez, ya jubilado, quien desgrana las claves de que el café haya sobrevivido durante 120 años. “Todo ha cambiado mucho, pero hay cosas que se mantienen en el tiempo, como la honradez con el cliente y disfrutar con el trabajo”, revela.

Eso sí, otro de sus mayores secretos es la receta de su horchata o su leche merengada, que llegan a comparar con el de la Coca Cola. “Este es mejor, porque es todo natural”, bromea Carlos Blázquez. Hoy en día estos siguen siendo sus productos estrella, junto a los cafés o el chocolate, aunque el Café de Levante se ha adaptado a los nuevos tiempos y también sirve comidas o tapas. Más de un siglo después, el Café de Levante mantiene ese espíritu que le convirtió en parte de la historia de Zaragoza.



El Café de Levante, a la derecha de la imagen, estaba adosado a la Puerta del Carmen, salida de la ciudad hacia Valencia, de ahí su nombre. En el año 1926 decidieron aislar el monumento y un año después el café tuvo que trasladarse al número 9 del paseo de Pamplona, muy cerca de allí.



El Café de Levante fue un negocio innovador que ofrecía algunos productos desconocidos hasta entonces en Zaragoza y se acabó convirtiendo en un lugar de reunión de intelectuales y artistas.



Una imagen del Café de Levante datada en 1928, cuando el negocio acababa de ser trasladado desde la Puerta del Carmen al paseo de Pamplona, donde estuvo hasta 1976.

EL FUTURO DE LAS SOCIEDADES CIVILES

LUIS CARLOS FEMIA, NUEVO ASESOR JURÍDICO Y FISCAL DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, ANALIZA LOS CAMBIOS EN MATERIA TRIBUTARIA DE LAS SOCIEDADES CIVILES

¿Qué es una Sociedad Civil?

Es un contrato mediante el que dos o más personas se obligan a poner en común dinero, bienes o industria, con el fin de repartirse las ganancias. En otras palabras, es una agrupación de autónomos con el propósito de compartir un proyecto de negocio. Se trata de una fórmula muy frecuente, también entre los bares y cafeterías, porque los trámites de constitución son sencillos y baratos. Basta (en la mayor parte de los casos) con la suscripción de un acuerdo privado. Además, hasta ahora, venían disfrutando de un régimen contable y fiscal asequible si lo comparamos con el otras formas de organización societaria.

¿Cómo tributaban hasta este cambio las sociedades civiles?

Hasta ahora, las sociedades civiles tributaban a través de sus socios en el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF) en régimen de atribución de rentas, de tal forma que los rendimientos obtenidos por la sociedad se imputaban a los socios en proporción a su porcentaje de participación, y eran declarados en sus respectivas declaraciones de la renta. Esta forma de tributación ha permanecido inalterada durante los últimos setenta años.

¿En qué consiste el cambio?

Las sociedades civiles no desaparecen como tal, pero se modifica su forma de tributación. La reforma fiscal llevada a cabo a finales del año 2014 estableció una previsión normativa por la cual desde el 1 de enero de 2016 las sociedades civiles "con objeto mercantil" pasarían a tributar por el Impuesto de Sociedades (IS). La Dirección General de Tributos entiende que todas aquellas sociedades civiles que se hayan manifestado como tal ante la Administración Tributaria (dispongan de N.I.F.) y que realicen una actividad económica de producción, intercambio o prestación de servicios para el mercado tienen objeto mercantil. Entre las mismas se incluyen, pues, los bares y las cafeterías, por lo que a partir del 1 de enero de 2016 los rendimientos que obtengan estas sociedades civiles pasarán a tributar a través del IS.



¿Este cambio es bueno o malo?

Depende a quién le preguntes. La causa "confesada" es unificar el tratamiento fiscal de todas las sociedades. La causa "inconfesada", aunque evidente, es la desconfianza por parte de la Administración Tributaria hacia las contabilidades no sujetas a los parámetros del Código de Comercio-Plan General Contable (en definitiva, sistema de estimación objetiva y directa simplificada) y la voluntad de aumentar la recaudación del IS. No hay duda de que esta modificación normativa genera un agravio para los pequeños negocios. No debemos perder de vista que, en definitiva, quienes explotan un establecimiento en régimen de sociedad civil son profesionales y no empresarios, y como tal, entiendo que deberían seguir tributando a través del IRPF.

¿Cuándo entra en vigor?

Aunque la reforma fiscal entró en vigor el 1 de enero de 2015, la operatividad y eficacia de algunas de las disposiciones normativas contenidas en la misma se diferirán a momentos posteriores. Uno de los casos es este, en el que el cambio de tributación se produce con fecha 1 de enero de 2016, coincidiendo con el comienzo del año natural y el periodo impositivo ordinario.

¿Qué opciones tienen los socios de una SC?

Las opciones son tres:

1. Quedarse en sociedad civil y, a partir del 1 de enero de 2016, tributar por el IS, llevando una contabilidad ajustada al Código de Comercio.
 2. Optar por la disolución y liquidación de la sociedad civil. Si dicha operación se lleva a cabo dentro de los plazos temporales habilitados por la Ley (adopción del acuerdo de disolución entre el 1 de enero y el 30 de junio y adopción del acuerdo de liquidación entre el 1 de julio y el 30 de diciembre), podrán beneficiarse de una serie de ventajas o beneficios fiscales. En este supuesto, y hasta que se produzca la extinción definitiva de la sociedad civil, seguirá tributando a través de sus socios en régimen de atribución de rentas, de tal forma que nunca llegará a adquirir la condición de sujeto pasivo del IS.
 3. Convertirse en una sociedad mercantil, generalmente una Sociedad Limitada.
- Desde la Asociación estamos organizando reuniones individuales con cada uno de los establecimientos afectados, dado que entendemos que cada negocio presenta una serie de singularidades propias y resulta obligado y conveniente analizar caso por caso.

Coca-Cola

Haz feliz a alguien



¿QUÉ PASARÁ SI GOBIERNA...?

DEPENDIENDO DE QUÉ PARTIDO GOBIERNE, LAS MEDIDAS QUE MÁS AFECTAN AL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, COMO LOS IMPUESTOS, LOS CONTRATOS O LAS CUOTAS DE AUTÓNOMOS, SERÁN UNAS U OTRAS. EN ESTA GUÍA TE HACEMOS UN PEQUEÑO RESUMEN DE SUS PROPUESTAS.



1. **IRPF:** Rebaja del tipo máximo del 45% al 43% y del tipo mínimo, que pasaría del 19% al 17%. Es decir, tanto las rentas altas como las bajas podrían reuicir su contribución.
2. **IVA:** Silencio total, el programa no hace ninguna mención al IVA.
3. **SOCIEDADES:** Aunque no se cita en el programa, desde el 1 de enero 2016 entra en vigor la segunda parte de la reforma fiscal en la que se incluye una rebaja del tipo de Sociedades hasta el 25%.
4. **MARCO LABORAL:** Mantenimiento de la reforma laboral en vigor.
5. **FRAUDE:** Impulso del nuevo modelo organizativo del Sistema de Inspección de Trabajo y Seguridad Social en materia de trabajo no declarado, empleo irregular y fraude a la Seguridad Social.
6. **ATÓNOMOS:** Flexibilización del régimen de aplazamientos en las cotizaciones de los trabajadores autónomos, reforzando así los mecanismos de segunda oportunidad. Nueva regulación que permita que los autónomos dispongan de mayor flexibilidad y capacidad de elección de sus cotizaciones para una mejor adaptación a la evolución de la actividad.



1. **IRPF:** Apuesta por una reforma de este impuesto y de la tributación de la riqueza, aunque no concreta.
2. **SOCIEDADES:** Se compromete a revisar las deducciones del tributo con el objetivo de ensanchar las bases y aumentar la recaudación.
3. **IVA:** Promete rebajar el tipo del IVA a las actividades culturales, pero no habla del resto de sectores.
4. **AUTÓNOMOS:** Cambiar el periodo de pago de las cotizaciones de mensual a trimestral para adaptarlas mejor a las actividades estacionales. El pago de impuestos se ajustará a los ingresos realmente percibidos, disminuyendo el tipo de retención en tramos de ingresos más bajos.
5. **FINANCIACIÓN:** Conseguir que el ICO actúe como una auténtica Banca Pública de Inversiones.
6. **BUROCRACIA:** Extender el silencio administrativo positivo y la Declaración Responsable del empresario para empezar a operar. Reducción de los trámites y costes administrativos para la creación de empresas.
7. **MARCO LABORAL:** Subir el salario mínimo para que alcance, en el plazo de ocho años, el 60% del salario medio neto. Tres modalidades de contrato de trabajo: indefinido, temporal y un contrato de relevo y para la formación.



1. **IRPF:** Un IRPF progresivo que baje a todos los contribuyentes al menos un 3% y simplificación del impuesto. Apuesta por reducir de cinco a cuatro los tramos, con tipos desde el 18,4% (el mínimo, hasta 22.100 euros de renta) hasta el 43,5% (a partir de 62.000).
2. **SOCIEDADES:** Implantar un tipo único del Impuesto de Sociedades al 20%, frente al 25% actual.
3. **IVA:** Cambio total del impuesto para reducir de tres a dos los tipos, suprimiendo el superreducido. El de la hostelería sería el reducido, al 7%.
4. **AUTÓNOMOS:** Con ganancias por debajo del salario mínimo mensual, los autónomos se darán de alta sin pagar cuota. Con ganancias por encima del salario mínimo, pagarán en función de sus beneficios.
5. **CONTRATO ÚNICO:** Las nuevas contrataciones se harán con un contrato indefinido con indemnizaciones crecientes.
6. **PYMES:** Modificar los precios de la energía para disminuir los altos costes eléctricos para pymes.
7. **SEGUNDA OPORTUNIDAD:** Programa dirigido a empresarios individuales asfixiados por las deudas que podrán beneficiarse de un sistema de devolución más flexible e incluso, ser exonerados de parte de sus deudas.



1. **IRPF:** Mayor progresividad del impuesto para las rentas más altas, que podría llegar al 55% a partir de los 300.000 euros.
2. **SOCIEDADES:** Implantará un tipo estándar del 30%, que se reducirá al 25% si los beneficios se reinvierten en la empresa.
3. **IVA:** Ampliar a más alimentos el tipo superreducido (4%) y gravar al 10% la calefacción, el gas y la electricidad (ahora en el 21%).
4. **AUTÓNOMOS:** Cuotas progresivas en función de las ganancias para los que facturen por encima del salario mínimo y alta gratuita para aquellos que no lleguen. Estudiarán la figura del autónomo de responsabilidad limitada para que no tengan que responder a las deudas con todo su patrimonio. Ley de Segunda Oportunidad.
5. **NORMATIVA LABORAL:** Más medios en inspección de trabajo para reducir el fraude en la contratación, principalmente en los contratos temporales.
6. **MARCO LABORAL:** Los contratos de obra o servicio se convertirán en indefinidos a partir de un año, los contratos a tiempo parcial no tendrán incentivos y se avanzará hacia la jornada laboral de 35 horas. Incremento del salario mínimo hasta 14 pagas de 800 euros en 2018.



Alejandro Bescós guarda en su despacho numerosos recuerdos de su época en África y de los muchos premios y reconocimientos que ha recibido.

ALEJANDRO BESCÓS

DE ZARAGOZA... A GABÓN

.....
ALEJANDRO BESCÓS SE MARCHÓ A ÁFRICA SIN NADA Y SE CONVIRTIÓ EN UN RECONOCIDO
EMPRESARIO MADERERO CUYO TRABAJO HA SIDO RECONOCIDO POR EL GOBIERNO
DE ESPAÑA Y EL DE GABÓN, DONDE REALIZÓ UNA GRAN LABOR HUMANITARIA
.....

Visitar la casa de Alejandro Bescós es como hacer un pequeño viaje por África. Compartir unos minutos de conversación con él, una lección de vida y un ejemplo de cómo luchar por superar cualquier adversidad y lograr lo que uno se propone. Su historia podría ser el guión de una película de Hollywood, pero es tan real como la vida misma, y comenzó y continúa ahora en el zaragozano barrio de Movera. Junto a su mujer, Concha Trunquelle, pasó cuatro décadas

en el continente africano. Se marchó sin nada, obligado por su situación económica, y regresó a Zaragoza, donde se había dejado parte de su corazón, con una exitosa carrera en el sector maderero. Su admirable trabajo le ha valido numerosos reconocimientos de los gobiernos de España y Gabón, donde además realizó una intensa labor humanitaria en el corazón de África. Entre otras cosas, creó una escuela en la que se educaban cientos de niños y que fue bautizada como “Mama Concha” en honor a su mujer.

“El comienzo fue duro, primero yo solo en el desierto, participé en el descubrimiento de fosfato en el Sáhara. Luego fui a Guinea, donde estuve con mi mujer hasta que fuimos expulsados por la independencia del país. Finalmente nos instalamos en Gabón. En total hemos estado en África cuarenta y cuatro años”, asegura Alejandro Bescós. “Cuando sales de tu país no encuentras un camino fácil”, asegura. E Gabón comenzó durmiendo en el suelo, en el interior de la selva, donde antes no había llegado ningún hombre

blanco. Con 21 años, su hijo Alejandro, que se había quedado estudiando en España, acudió al encuentro del “hombre que más admiraba y sigo admirando”.

Pero sus familiares no son los únicos que le admiran. Felipe González, cuando me presentó a su mujer en la Moncloa, le dijo a ésta: “Aquí te presento al mejor ejemplo de los españoles en el extranjero”. Y es que Bescós no solo llevó el nombre de España siempre con orgullo por el continente africano, sino que además fue intermediario en negociaciones económicas entre su país y Gabón. Su labor le ha llevado a ser recibido en numerosas ocasiones por los Reyes y a ser galardonado con una gran cantidad de premios y reconocimientos: “Tengo las condecoraciones más altas de Gabón, de España y de Zaragoza”, asegura con orgullo. Su vida ha dado hasta para un libro, ‘Una voz en África’, en el que relata sus memorias.

Bescós siempre ha logrado lo que se ha propuesto con la ilusión y el trabajo como estandartes. Y no solo en África, sino también en España. De hecho, es casi tan conocido por su apasionante vida en el continente africano como por el avión de combate Phantom que tiene en el jardín de su casa de Movera. “Tenía dos hijos, y uno se mató en un accidente de avión por una tormenta tremenda en Gabón. En el lugar donde se mató pusimos una cruz de 25 metros de altura como aliento a la esperanza. Pero aquella cruz se quedó a 11.000 kilómetros de aquí, y pare reemplazar la cruz pusimos este avión que sirve para homenajearle”, recuerda Alejandro Bescós, un hombre que tuvo que marcharse a otro continente para llegar a ser quien quería. Lo ha conseguido, y con creces.



La familia Bescós-Trunquelle, en la entrada de su casa de Movera.



Un avión y un tanque presiden el jardín de la casa de Alejandro Bescós.



DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



Señorio
Cinco Villas

TEL. 976 677 969 FAX.976 677 968

JOAQUÍN COSTA, 32 EJE DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA)

SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM



UN PARAÍSO POR DESCUBRIR

LA COMARCA DEL ARANDA ES LA MÁS PEQUEÑA DE ARAGÓN, PERO CUENTA CON UNA GRAN CANTIDAD DE ATRACTIVOS NATURALES, ARQUITECTÓNICOS Y DE OCIO.

Con 14 municipios y una extensión de 560 kilómetros cuadrados, la del Aranda es una de las comarcas más pequeñas de Aragón, aunque el tamaño no siempre es directamente proporcional a su atractivo, ya que ofrece numerosos alicientes a nivel de patrimonio, naturaleza o actividades al aire libre. La comarca del Aranda, la primera en sumarse al proceso de comarcalización y constituirse como tal, está situada en el límite de las provincias de Zaragoza y Soria y toma su nombre de uno de los dos ríos que la atraviesan (el

segundo es el Isuela). Su fisonomía serrana es fruto de su situación, en la cara oculta del Moncayo, cumbre que vigila desde la altura los 14 municipios que la forman: Aranda de Moncayo, Brea de Aragón, Calcena, Gotor, Jarque, Mesones de Isuela, Oseja, Pomer, Purujosa, Sestrica, Tierga, Trasobares, Viver de la Sierra e Illueca, su capital.

Es una comarca cuya economía ha estado muy ligada a una actividad concreta: la producción de calzado, actividad artesana practicada durante siglos y transformada actualmente en una

moderna industria que, como todos los sectores, ha sufrido los envites de la crisis. Sin embargo, en los últimos años la comarca también ha desarrollado un interesante plan turístico aprovechando los numerosos recursos de la zona, que sorprende por la variedad de sus paisajes, su riqueza faunística y un patrimonio cultural y arquitectónico herencia de sus pobladores celtíberos, romanos, musulmanes, judíos y cristianos. Entre sus tesoros arquitectónicos encontramos imponentes fortalezas, como el castillo de Mesones de Isuela o el Palacio del

Papa Luna, situado en su localidad natal, Illueca.

El urbanismo peculiar de las poblaciones, casi siempre colgadas de las montañas, se funde con un variado patrimonio natural en el que encontramos lugares como el Parque de la Dehesa del Moncayo, la sierra de la Virgen, el alcornoque de Sestrica o el embalse de Maidevera. Los amantes de los animales podrán disfrutar -entre otras cosas- de uno de los pocos lugares en los que se pueden observar las cuatro especies de bruides del Sur de Europa: leonados, alimoches, quebrantahuesos y negros.

El entorno perfecto para la práctica de senderismo, escalada, parapente y otras actividades deportivas en la naturaleza. La comarca del Aranda está atravesada por tres senderos de gran recorrido y es escenario de la famosa Calcenada, andada no competitiva que se celebra cada año. Para los amantes de los deportes acuáticos, en el embalse de Maidevera se puede practicar el piragüismo o el wind surf, además de la pesca. Para los aficionados a la espeleología hay varias cuevas y también zonas que reúnen las condiciones necesarias para el despegue de parapentes. El accidentado terreno de la comarca permite que se localicen varios puntos de interés para la práctica de la escalada. Además, es una zona con abundantes setas, la micología también se ha convertido en un gran atractivo de la zona que cada vez atrae a más visitantes. La comarca también cuenta con varios museos y centros de interpretación, dedicados a temas tan variados como el Papa Luna, los celtíberos o el calzado.



La mayoría de las localidades de la comarca del Aranda están 'colgadas' en alguna ladera.



El espectacular castillo de Mesones de Isuela.

EL ORIGEN DEL PAPA LUNA

Una de las mayores personalidades que ha dado la comarca del Aranda es don Pedro Martínez de Luna. Si no les suena este nombre, quizás les diga más el de Benedicto XIII o, sobre todo, el Papa Luna. Nació en el castillo de Illueca hacia 1328 en el seno de una familia ilustre y noble de la comarca del Aranda.

El cardenal y Pontífice aragonés, que vivió hasta los 95 años, fue elegido papa en la obediencia de Aviñón el 22 de septiembre de 1394, con 66 años, escogiendo el nombre de Benedicto XIII, en una época muy convulsa para la Iglesia



Estatua del Papa Luna en Peñíscola.

Católica, ya que varios obispos se disputaron la autoridad pontificia.

Tras su muerte, su cadáver fue trasladado hasta su casa familiar de Illueca, pero a principios del siglo XVIII su cráneo acabó en el río Aranda, de donde lo rescataron. Posteriormente volvieron a recuperarlo tras un rocambolesco robo en 1999. El Papa Luna financió numerosas obras, como una de las reformas de La Seo de Zaragoza, los palacios de su familia López de Luna en Illueca y Daroca o las ampliaciones de la catedral de Huesca y Tarazona.



Perspectiva de la localidad de Aranda de Moncayo.



Castillo palacio del Papa Luna, sede de la comarca del Aranda.



“TENEMOS UN PATRIMONIO NATURAL IMPRESIONANTE”

JOSÉ ÁNGEL CALVO | PRESIDENTE
DE LA COMARCA DEL ARANDA

¿Cuál es la situación de la comarca del Aranda tras estos años de crisis?

Hemos perdido unos mil habitantes en los últimos 10 años, sobre todo gente joven, y de las más de 100 fábricas de calzado que había quedan 25 abiertas. La crisis del textil y los productos asiáticos han afectado mucho a esta industria en la zona. Creo que se está cambiando un poco la

economía hacia el turismo. Tenemos un patrimonio natural impresionante y creo que este proyecto tiene futuro. En muchas localidades están creando equipamientos turísticos para atraer a más visitantes. Está funcionando muy bien el turismo activo, con deportes como la escalada, y hay un entorno natural que tiene mucho tirón. También se están llevando a cabo

iniciativas interesantes, como un centro de ciclismo BTT que sería el primero de la provincia de Zaragoza.

¿Cuáles son los retos de la comarca para el presente y el futuro?

Sobre todo seguir trabajando en potenciar la zona a nivel turístico, porque yo creo que hay posibilidades y que tenemos recursos. También llevamos mucho tiempo reivindicando un plan de reindustrialización de la comarca, ya que es una zona con gran tradición y hay muchos empleados cualificados, ya que han trabajado toda su vida en este sector. También tenemos un proyecto para emprendedores con una dotación económica importante y formación que estamos poniendo en marcha y que esperamos que acabe con la creación de tres nuevas empresas.

¿Otro de esos retos es que la gente conozca todo lo que tiene que ofrecer esta zona?

Por supuesto. Y también llevo tiempo reivindicando que la comarca del Aranda nunca ha contado con ningún proyecto piloto de ningún tipo. Yo creo que ya nos merecemos ser pioneros en algo, que se nos tenga un poco en cuenta.

A la hora de atraer turismo, la posición es privilegiada: muy cerca de Zaragoza, no muy lejos de Madrid...

Estamos a 15 minutos de la autovía, a una hora de Zaragoza y a dos horas y media de Madrid. Y si conseguimos que arreglen la carretera hacia Soria nos pondría a 45 minutos de esta ciudad. Así estaríamos en un triángulo bastante interesante.

¿Cuáles son los grandes atractivos de la comarca?

Pues uno de los más interesantes son los numerosos castillos, casi todos los pueblos de la comarca del Aranda tienen uno e incluso hay una ruta. El castillo de Mesones de Isuela, por ejemplo, es impresionante, y de los mejor conservados de España. El paisaje y el patrimonio natural de la zona son impresionantes y ofrece numerosas actividades de ocio y deportivas. En casi todas las localidades hay alguna carrera o prueba senderista, como la Calcenada, que ha llegado a atraer a más de 2.000 personas. En Gotor, por ejemplo, se celebra la Gotor Dog Party, que es una prueba canina que atrajo a 750 participantes de 16 países diferentes. Lo bueno es que la gente tenga algún motivo para venir y conocer la zona, y muchos se van encantados y repiten. Otra cosa que está atrayendo a mucha gente son las setas. Ya hay tres cotos y varias jornadas micológicas importantes y cada vez vienen más visitantes por este motivo.



AHORRAR EN ELECTRICIDAD ES POSIBLE



A ningún hostelero se le ocurre pedir más comida a sus proveedores de los que necesita. Cualquier responsable de un negocio intenta conseguir las mejores ofertas y los precios más económicos de cualquier producto. Pero pocos piensan en cómo ahorrar en la factura eléctrica, que se ha convertido en un gasto muy importante para los establecimientos de hostelería. Todos los electrodomésticos, la luz durante todas las horas que están abiertos, televisión o aparatos musicales contribuyen a engordar las facturas, pero esta situación tiene solución.

La Asociación Empresarial de Instalaciones Eléctricas de Zaragoza cuenta con numerosas empresas con capacidad de asesorar a los negocios de hostelería en materia de eficiencia energética, cuyo objetivo es lograr el máximo rendimiento

con la menor cantidad de energía consumida. "Ahorrar energía en la instalación se traduce en ahorro económico, lo que significa maximizar el beneficio

del establecimiento", explican desde esta entidad. "Cualquier bar o restaurante puede implantar una política y unas medidas energéticas rentables con el asesoramiento de nuestros instaladores eléctricos asociados, porque para ello es necesario conocer el consumo de la instalación y sus características", añaden.

Para ello, hay dos aspectos fundamentales. El primero, optimizar la tarifa de la luz y revisar la contratación de energía mediante el análisis del término de potencia, del término de energía (consumo) y del análisis del exceso de reactiva. En segundo lugar, optimizar las instalaciones, usando equipos de bajo consumo, optimizando el diseño y la dimensión de

las instalaciones al uso de las mismas y controlar el uso de las instalaciones.

En este tipo de establecimientos, las áreas susceptibles de implantación de ahorro y eficiencia energética y de mejora de la gestión del consumo, además de la concienciación en los empleados y política energética corporativa son la iluminación interior y exterior (sustitución de la actual iluminación por sistemas más eficientes, bajo consumo o led, por ejemplo), la climatización y ventilación y agua caliente, las máquinas eléctricas y los sistemas de control de las instalaciones (que las luces no permanezcan encendidas más tiempo del necesario, mantener una temperatura de confort para los clientes, etc.).

Asociación Empresarial de Instalaciones
Eléctricas de Zaragoza
976 399 911



Entrega de la insignia de oro a D. Cristóbal Santacruz por su desinteresados servicios como directivo a la Asociación Empresarial de Instalaciones Eléctricas de Zaragoza.



Villa Pachita
* complejo turístico rural *

ALOJAMIENTOS * EVENTOS * BODAS
gastronomía típica * asador * piscina

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

CALATAYUD APUESTA POR EL SECTOR HOSTELERO

SERGIO GIL ATIENZA, CONCEJAL DE TURISMO, HOSTELERÍA Y MUSEOS DE LA CIUDAD BILBILITANA, ES UN GRAN CONOCEDOR DEL SECTOR Y DE SUS NECESIDADES EN LA ZONA.

Sergio Gil Atienza, concejal de Turismo, Hostelería y Museos de Calatayud, está llevando a cabo una importante labor para mejorar el sector hostelero, en el que tiene una gran experiencia. Propietario de un hotel con cafetería y restaurante, ahora trata de impulsar la hostelería desde dentro de la administración. Una de sus primeras iniciativas ha sido crear un departamento de hostelería en el Ayuntamiento de la localidad bilbilitana para potenciar el desarrollo de un sector en alza.

¿Qué importancia tiene la hostelería dentro de la economía de Calatayud?
“En Calatayud hay 170 empresas dedicadas a la hostelería, por lo que es un sector tan importante que necesitamos un departamento específico para ayudarles y agilizar al máximo cualquier trámite. Por eso hemos decidido crear este departamento específico”.

¿Qué líneas de trabajo están desarrollando?
Estamos ordenando una ordenanza para



SERGIO GIL ATIENZA

CONCEJAL DE TURISMO, HOSTELERÍA Y MUSEOS DE CALATAYUD

que los bares puedan sacar las barras a la calle en las fiestas y queremos hacer otra ordenanza de terrazas integradas. También hemos hecho el consejo sectorial de hostelería, con representantes del sector, para poder aunar esfuerzos entre el Ayuntamiento y la hostelería de la ciudad. Otro de los puntos fuertes que tenemos este año es ir a vender Calatayud a ferias como Fitur, donde vamos a promocionar nuestro patrimonio, nuestra cultura, nuestra enología para atraer más turismo a Calatayud y que esto repercuta en la hostelería y en todo el sector servicios.

¿Qué ofrece Calatayud a nivel turístico?
Estamos muy bien comunicados por la autovía y por el AVE, lo que también nos permite promocionarnos a través de la Red de Ciudades AVE. Nuestro patrimonio, como las torres mudéjares, es muy importante. Ahora tenemos que trabajar para dar a conocer Calatayud, posicionarnos en Zaragoza, en Aragón y en toda España. Esto ayudará a activar la hostelería, el turismo, la industria...

TABLÓN DE ANUNCIOS



Se vende billar profesional seminuevo, ideal para bares o pubs, por un precio de 1.300 euros. Precio negociable. Más información: 661424987.



Se traspasa el bar Las Nieves, situado en el número 256 de la calle de Miguel Servet. El establecimiento se encuentra junto a la facultad de veterinaria, una situación ideal, y muy cerca del pabellón Príncipe Felipe. Para más información sobre la venta, acudir en persona al local.



Se vende juego de dardos electrónico por un precio de 650€. Los interesados pueden llamar al teléfono 661424987. Además, se venden 6 altavoces JBL, precios negociables.

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

Un nuevo espacio de restauración, Puerta Cinegia Gastronómica, ha comenzado su andadura en pleno centro de Zaragoza, entre la plaza de España y el Tubo. En Puerta Cinegia han abierto una serie de puestos en los que sus clientes pueden degustar desde pizzas hasta comida mexicana, croquetas o postres.



2

La firma de cerveza artesana Cerex ha lanzado al mercado un producto diferente con el que quiere sorprender a los más exigentes durante estas fiestas navideñas. Se trata de Andares, la primera cerveza de jamón ibérico de bellota del mundo. Según sus creadores, provoca “una explosión de sensaciones y reminiscencias en el paladar”. No lo dudamos.



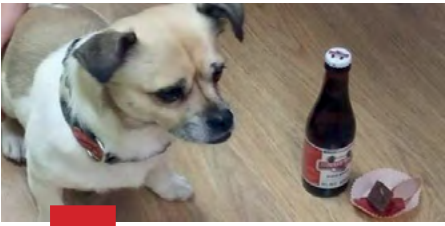
4

Los zaragozanos Luis Antonio y Javier Carcas, hermanos y cocineros de Casa Pedro, regresaron con premio del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Estos jóvenes profesionales, ganadores de las dos últimas ediciones del Concurso de Tapas de Zaragoza, el más antiguo de España, no paran de lograr reconocimientos, y en la ciudad castellanoleonés su ‘canelón de pintada, trompeta negra y boletus’ ha sido galardonado con el título de Tapa más Tradicional.



2

La Nochevieja bilbilitana, que se celebrará de forma anticipada el próximo 26 de diciembre, llega a su tercera edición y se espera que congregate a alrededor de 600 personas en la plaza de España de Calatayud. Se ameniza con música desde las 23.30 hasta las 00.30. Se reparten bolsas de cotillón y las uvas de la suerte entre los asistentes y a las 00.00 toca el reloj simulando las campanadas.



5

Los perros cuentan ya con un bar en el casco viejo de Bilbao donde poder tomarse una ‘cerveza’ y comer pinchos, salchichas, pasteles y otras exquisiteces especialmente preparadas para el consumo de estas mascotas. Giovanna y Adriana Rentería, dos hermanas amantes de los animales, han abierto hace menos de un mes en el casco viejo de la capital vizcaína un local, Belfos y Trufas, que ofrece a los canes una mini barra de bar con ‘cerveza’, pizza, palomitas, chips, pasteles y salchichas.

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, compra, 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...

¿Conoces la Diputación de Zaragoza?



ciudadanía

Defendemos el Cuarto Espacio con acciones como la Agenda 21 y el apoyo a los colegios rurales



asistencia

Asistimos a los ayuntamientos en las actuaciones urgentes que lo requieren



infraestructuras

Mantenemos nuestra red viaria y actuamos en caminos y vías municipales



cooperación

Colaboramos en los servicios básicos de agua y energía o en los equipamientos municipales



Los municipios, nuestra razón de ser



servicios

Respondemos a urgencias de incendios o suministro de agua y colaboramos con teleasistencia



patrimonio

Conservamos nuestros inmuebles pero también ayudamos al mantenimiento de otros



turismo

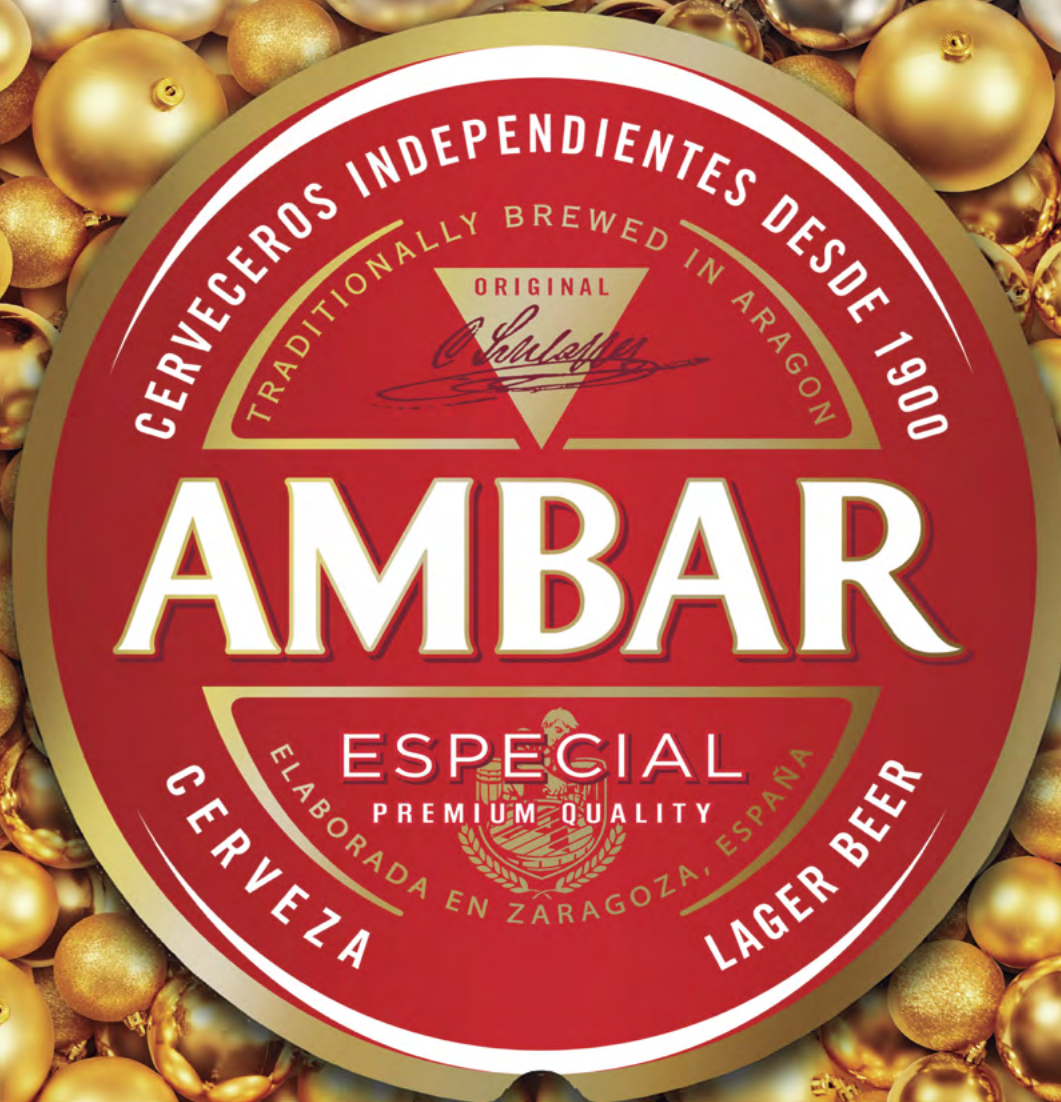
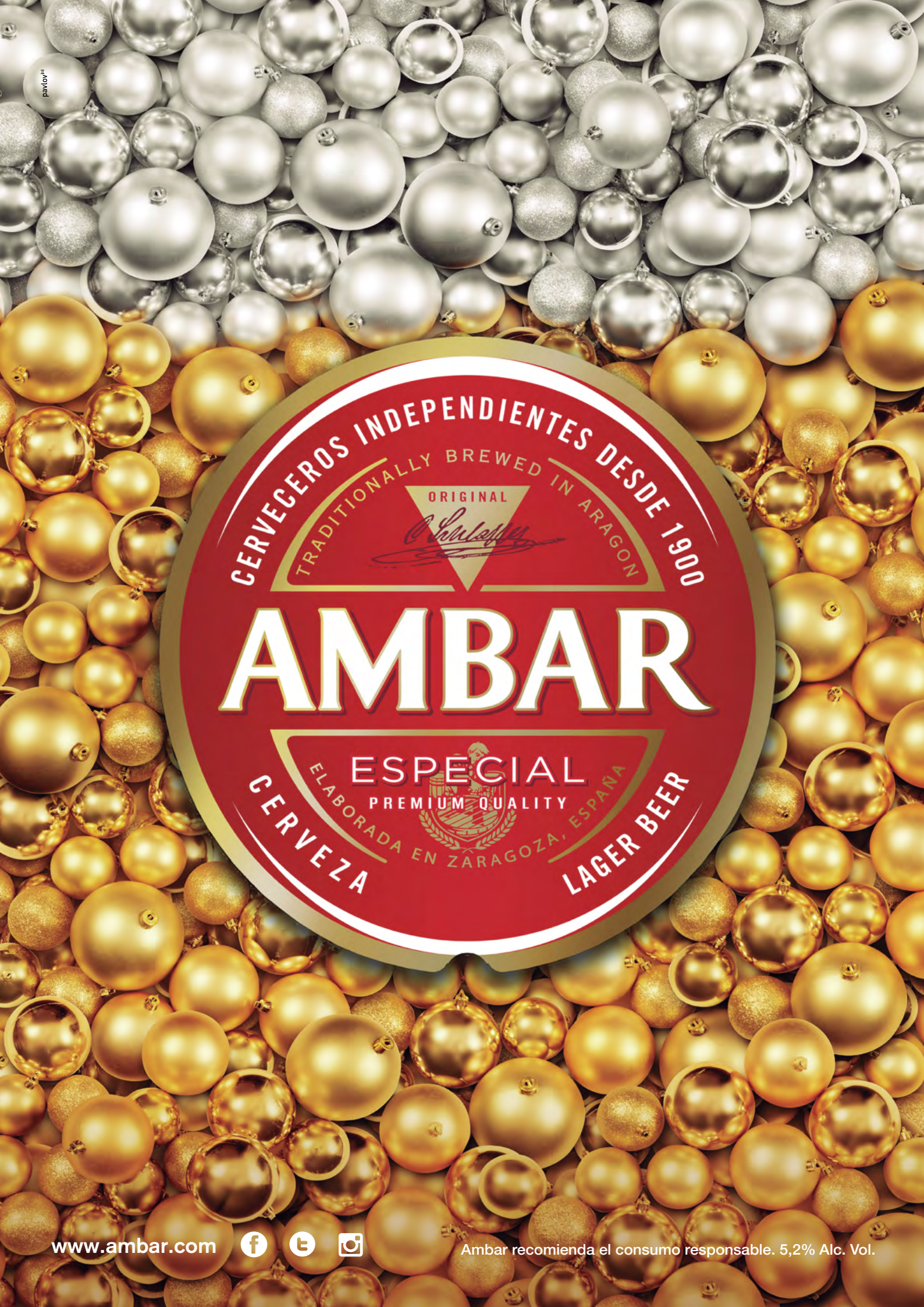
Promocionamos la provincia con actuaciones diversas dentro y fuera de nuestras fronteras



dinamización

Organizamos y patrocinamos actividades fundamentales para la vida del medio rural

www.dpz.es www.facebook.com/dpzaragoza twitter.com/DPZaragoza



www.ambar.com



Ambar recomienda el consumo responsable. 5,2% Alc. Vol.