

.....

NÚMERO 332. NAVIDAD 2017

.....

ZARAGOZA HOSTELERA



¡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



Queridos asociados, ha llegado mi último editorial. Hace 12 años, cuando me tocó escribir el primero tras mi estreno como presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, nunca me planteé qué diría a la hora de decir adiós. O hasta luego, ya que, en la medida de lo posible y siempre que se me requiera, intentaré ayudar en todo lo que pueda a la entidad y al sector. Me despido orgulloso del trabajo que, junto a la gente que me ha rodeado en las diferentes juntas, hemos realizado desde el año 2005. Desde entonces hemos conseguido muchos de nuestros objetivos y hemos logrado mejoras importantes para el sector, por lo que me voy con la satisfacción del trabajo bien hecho. Es cierto que soy ambicioso y creo que todavía se podría haber hecho mejor y que nos han quedado cosas en el tintero, así que espero y animos a la próxima Junta Directiva a que siga trabajando para conseguir las.

Durante estos años hemos vivido buenos momentos, pero también nos ha tocado luchar en una época dura en la que la crisis económica ha castigado mucho al sector hostelero, igual que al resto de la sociedad, provocando una caída del consumo y obligando a muchos establecimientos a cerrar sus puertas. Parece que poco a poco, y tras mucho trabajo y sufrimiento, vamos superando esta época de recesión y comienza a mejorar la situación para muchos negocios, pero parece claro que nada volverá a ser como antes de la crisis. Por eso a la hostelería nos toca seguir apostando por la renovación y mirando al futuro, como hemos hecho siempre. Y no olvidéis que si permanecemos juntos y luchamos juntos, somos mucho más fuertes. ¡Un saludo y hasta siempre!

Y, por supuesto... ¡Feliz Navidad a todos!

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

.....> SUMARIO <.....



6-7

Los ganadores del Concurso de Tapas

Te mostramos todas las tapas que se llevaron los premios en la XXIII edición del Concurso de Tapas.



10

Conoce la tapa ganadora del concurso

El bar Darlalata se convierte en la Mejor Tapa de Zaragoza con su 'Bonito Estacional'.



14

Elecciones de Cafés y Bares de Zaragoza

José María Marteles gana las primeras elecciones celebradas de la Asociación desde hace dos décadas.



16-17

Entrevista a José María Marletes

Conoce la junta y puntos clave del nuevo presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.



22

Premios Hostelería y Turismo

El presidente Pedro Giménez recibe el premio Hostelería y Turismo por sus años de trabajo en Cafés y Bares.



26

Plan Renove para hostelería

30 millones de euros destinados a la mejora energética de servicios de alojamientos y alimentos.



24-25

Conoce el Siglo de Oro

28-31

Turismo: Ejea de los Caballeros



Estamos más cerca de lo que creemos.

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



Coca-Cola

SIENTE EL SABOR®

Edita:
CAFES BARES
976 21 52 41
www.cafesybares.com

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

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



'Bonito Estacional', la propuesta del bar Darlalata que se ha convertido en la Mejor Tapa de Zaragoza 2018. SOCIALAHOLIC

EL BAR DARLALATA GANA EL CONCURSO DE TAPAS

EL ESTABLECIMIENTO, SITUADO EN EL CENTRO DE ZARAGOZA, SE IMPUSO EN LA FINAL CON SU 'BONITO ESTACIONAL'. LA CLANDESTINA GANÓ LA MEJOR TAPA ORIGINAL; EL GRATAL, LA MEJOR ARAGONESA; Y EL ESCONDITE, LA TRADICIONAL. EL GALARDÓN POPULAR FUE PARA CASA PEDRO.

El bar Darlalata, situado en la céntrica calle de Zaragoza, Doctor Casas 9, se convirtió en el ganador de la XXIII edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia gracias a su 'Bonito Estacional', una propuesta que se ha convertido en la Mejor Tapa de Zaragoza 2018. Se trata de una es-

pecie de tataki de bonito, que evoca las cuatro estaciones, con las flores de primavera, el bonito seco del otoño, y el frío y calor —invierno y verano— de la propia elaboración del bonito.

El ganador del certamen oficial de tapas más antiguo de España fue elegido por varios de los cocineros con más prestigio de Aragón: Marisa Bar-

berán, de La Prensa; Tonino Valiente, de Tatau Bistro; M^a José Meda, de la Hospedería el Batán; Manuel Barranco, en nombre del Lillas Pastia; y Rafael Abadía, de Las Torres.

Además de Alberto Ferruz, de Carriñena, cocinero del restaurante Bon Amb, en Jávea, con dos estrellas. A ellos se sumó el ganador del año pa-

sado, Javier Nicolao, de La Vieja Caldera, y la periodista especializada, colaborada entre otros de El Mundo, Raquel Castillo, así como David García y Jonás Vilel, representantes de la empresa Telsa, que regaló un horno Rational, valorado en 7.000 euros, al ganador de la mejor tapa.

'Shushi máñó', de La Clandestina, fue elegida como la Mejor Tapa Original, mientras que el segundo y tercer puesto fueron otorgado al Lorigan (situado en Morata de Jalón) con su 'papeleta rellena' y 'arroz cremoso con setas' del Masclaras, respectivamente.

El ganador de la Mejor Tapa Aragonesa resultó ser El Gratal, de Ejea de Los Caballeros, con su 'T-M-T unos huevos', mientras que el segundo puesto fue para La Bocca con sus 'migas crujientes, con crema untuosa de torreznos, espuma de pimentón y caviar de moscatel' y el tercero para

LOS GANADORES

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA
'BONITO ESTACIONAL' DE
DARLALATA

MEJOR TAPA ARAGONESA
T-M-T UNOS HUEVOS DE
EL GRATAL

MEJOR TAPA ORIGINAL
SUSHI MÁÑÓ!!! DE
LA CLANDESTINA

MEJOR TAPA TRADICIONAL
¡¡¡HOY COCIDO!!! DE
EL ESCONDITE

MEJOR TAPA POPULAR
GYOZA MARINO DE
CASA PEDRO

El Ciclón con su 'mini mollete de cebolla de Fuentes y guiso de ternasco de Aragón'. La Mejor Tapa Tradicional fue ¡¡¡Hoy cocido!!! de El Escondite, por delante del 'Gua bao de calamar bravo' de El Windsor, que resultó segundo, y la 'marinera' de la Brasería Mica.

Por último, el premio a la Mejor Tapa Popular, decidido con los votos del público que ha acudido al Concurso de Tapas de Zaragoza, fue otorgado a Casa Pedro con su 'gyoza marino', seguido por el Morris Gastro Bar ('corazones de alcachofa con salsa de trufa, virutas de foie y polvo de jamón de Teruel') y Cantina Borago ('panceta chilli dulce y puré kimchi'), segundo y tercero en esta categoría.

El premio a la Mejor Tapa apta para Celiacos fue el Ossobuco de Ariza con su tuétano, una propuesta del restaurante Rodi, situado en la localidad de Fuendejalón.

SUMINISTROS DE HOSTELERÍA
RESTAURACIÓN Y CATERING
DISEÑO Y PROYECTOS INTEGRALES

FABRICANDO
SUEÑOS DESDE
1921

Fabricación a medida

Servicio técnico propio

Visite nuestra Sala de demos

Descubra nuestras magníficas ofertas en

www.tellsa.es - contacto@tellsa.es Tel. 976 50 42 91 P. I. Río Huerva, Nave 4, 50410 CUARTE DE HUERVA (Zaragoza)



EL RESTO DE PREMIADOS



EL ESCONDITE. MEJOR TAPA TRADICIONAL: ¡¡¡HOY COCIDO!!!
Foto: [SocialAholic](#)



EL WINDSOR. Segunda Mejor Tapa Tradicional: Gua Bao de Calamar Bravo
Foto: [SocialAholic](#)



BRASERÍA MICA. Tercera Mejor Tapa Tradiciona: Marinera
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



EL GRATAL. MEJOR TAPA ARAGONESA: T-M-T unos huevos.
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



LA BOCCA. Segunda Mejor Tapa Aragonesa: Migas crujientes, con crema untuosa de torreznos, espuma de pimentón y caviar de moscatel. Foto: [SocialAholic](#)



EL CICLÓN. Tercera Mejor Tapa Aragonesa: Mini mollete de cebolla de Fuentes y guiso de ternasco de Aragón. Foto: [SocialAholic](#)



LA CLANDESTINA CAFÉ. MEJOR TAPA ORIGINAL: Sushi máfió!!!
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



LORIGAN PUB. Segunda Mejor Tapa original: Papeleta rellena.
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



MASCLARAS. Tercera Mejor Tapa original: Arroz cremoso con setas
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



CASA PEDRO. MEJOR TAPA POPULAR: Gyoza marino
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)



RODI. MEJOR TAPA APTA PARA CELIACOS: Ossobuco de Ariza con su tuétano
Foto: [Gabi Orte/Chilindron.es](#)

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

TPV táctil

Cajones de cobro seguro

Software de gestión

Equipos de Videovigilancia

Balanzas táctiles, etc.

Asistencia Técnica

365 días al año

www.ajcash.com

Tel. 976 298 850



Alejandro Viñal, cocinero del Darlalata y Ana Isaura, propietaria del bar, posan con la Mejor Tapa de Zaragoza. SOCIALAHOLIC

DARLALATA

UNA PEQUEÑA GUARIDA CON SABOR MARINO

LA TAPA 'BONITO ESTACIONAL' DEL BAR DARLALATA FUE ELEGIDA VENCEDORA DEL XXIII CONCURSO DE TAPAS. LA PROPIETARIA, ANA ISAURA, Y EL CHEF, ALEJANDRO VIÑAL, SON LOS ARTÍFICES DE LA TAPA GANADORA.

La cara de emoción del cocinero Alejandro Viñal cuando se proclamó el nombre de la tapa ganadora y la alegría con la que subió al escenario junto con la propietaria del local Ana Isaura, es uno de esos

recuerdos que no se olvidan. Este trofeo era el premio al esfuerzo y al trabajo bien hecho de este bar que abrió sus puertas hace tres años. La Mejor Tapa de Zaragoza ha llegado esta edición desde un céntrico local ubicado en la calle Doctor Casas. Se

trata de una taberna salazonera en la que su especialidad es el pescado fresco de temporada. Darlalata surgió mientras tres amigos tomaban un vermú. Con mucho esfuerzo e ilusión decidieron embarcarse en este proyecto. ¿Su objetivo? Traer un

trocito de mar a la ciudad del cierzo. Y lo han conseguido, porque esta taberna ofrece una gran variedad de platos caseros donde el producto estrella es el pescado en todas sus variedades.

Cuando comenzaron, los platos que ofrecían salían directamente de las latas, pero poco a poco sus clientes fueron cambiando el concepto y ahora su cocina es totalmente casera y elaborada en el momento. "Al final, las latas se pueden comprar pero lo que busca la gente es lo casero y diferente", afirma Viñal.

Y como no podía ser de otra manera, la tapa que presentaron al concurso llevaba como ingrediente principal pescado, concretamente bonito. El jurado fue rotundo al elegirla como tapa ganadora y es que, 'Bonito estacional' no deja indiferente a nadie. Pero... ¿qué ingredientes se esconden detrás de la vencedora del

concurso? Una fusión de sensaciones y sabores.

La idea de Viñal era jugar con la representación de las cuatro estaciones del año, de ahí su nombre: 'Bonito estacional'. La primavera está representada con flores frescas: caléndula y alhelí, además de dar un toque ligero con la rayadura de lima. El cacahuete wasabi y el katsuobushi son los encargados de dar el sabor otoñal a la tapa.

Mientras que es el propio bonito el que representa la oposición del verano e invierno. Saltean el pescado y de esta manera, por dentro queda sin hacer y por fuera queda ese calor residual; para que al llevarlo a la boca experimentemos esa sensación de calor y frío al mismo tiempo. Todo esto se coloca cuidadosamente encima de un pan de cristal y en tan solo dos o tres bocados conquista el paladar de todo aquel que la pruebe.

El éxito de esta combinación fue rotundo, tanto en el jurado del concurso como en el propio bar durante el concurso. "Creo que no ha habido nadie que haya dicho que esta tapa no le gusta. El trabajo duro tiene su recompensa. Y el resultado es que nuestros clientes nos lo agradecen diciendo que esta tapa es espectacular y eso es lo más gratificante", cuenta así Alejandro Viñal la buena acogida que 'Bonito estacional' tuvo entre su clientela.

Aunque no estaban convencidos de que fueran a alzarse con el primer premio, la propietaria Ana Isaura no perdió nunca la esperanza: "Desde un principio la idea fue ir a por todas y teniendo a Alejandro Viñal en la cocina... Nunca sabes si vas a ganar pero siempre tuvimos esperanza". Isaura lo tiene claro: "Definitivamente, todo el trabajo que hemos hecho ha merecido la pena".



atencionclientes@sanlamberto2000.com • tel. 976 463 055 • www.sanlamberto2000.com



Todos los ganadores del Concurso de Tapas de Zaragoza posan en la gala de entrega de premios. GABI ORTE/CHILINDRON.ES



Los ganadores junto a José Luis Soro. GABI ORTE/CHILINDRON.ES



La música no faltó en una noche tan especial. GABI ORTE/CHILINDRON.ES



El presidente, Pedro Giménez, durante la gala. GABI ORTE/CHILINDRON



Tras la gala y cena, llegó la fiesta. GABI ORTE/CHILINDRON.ES

LA FIESTA DE LAS TAPAS

LA FINAL DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA PUSO EL BROCHE DE ORO A LA XXIII EDICIÓN DEL CERTAMEN MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA.

La final del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincial, que se celebró en el emblemático Restaurante El Cachirulo el 27 de noviembre, fue el colofón a varias semanas de certamen en el que participaron un total de 85 establecimientos y más de 100 tapas. De ellas, 15 alcanzaron la final, de-

mostrando el gran nivel por parte de todos los cocineros que se presentaron en esta XXIII edición.

Los ganadores del concurso fueron valorados por varios de los cocineros más prestigiosos de Aragón, así como profesionales del sector hostelero. Una vez fue desvelado el ganador, se llevó a cabo la

cena de gala para festejar los buenos resultados del concurso.

Como viene siendo costumbre, parte del dinero recaudado durante esta edición será destinado a las campañas solidarias de la Asociación ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE con la que se ha colaborado en esta ocasión.



El Gratal presenta su tapa al jurado. GABI ORTE/CHILINDRON.ES



Los representantes del Windsor ultiman los detalles de la tapa. GABI ORTE

ZARAGOZA
Salón El Tubo (Cuarto de agosto, 23)
Arabet Las Delicias (Barcelona, 1)
Arabet Via Universitat (Via Universitat, 57)
Arabet Salvador Allende (Salvador Allende, 15)
Arabet Miguel Servet (Miguel Servet, 87)
Arabet Las Fuentes (Rodrigo Rebolledo, 32)
Salón Ludicro (Juan Pablo Bonet, 23)
Arabet Actur (Pablo Ruiz Picasso, 34)
Arabet Almozara Play Comber
(Andador Ignacio Menaya nº 13-14-17)
Arabet Almozara Aruba
(Batalla de Arapiles 4-6)
Arabet San Miguel (Calle San Miguel, 37)
Corner Santa Inés (Santa Inés, 7)
Arabet Pacífico (Calle Burgos, 3)
Arabet Reina Fabiola (Calle Reina Fabiola, 8)
Arabet Calle Ávila (Calle Ávila, 37)
Arabet Fernando El Católico
(Paseo de Fernando El Católico, 22)
Arabet Valdespartera (3ª de los Clivados, 23)
Arabet Alborán (Escultor Félix Burriel, 5)

LA ALMUNIA (Plaza de La Paz, 3)

SABIÑÁNIGO (Serrablo, 70)

ANDORRA (Audi. Deportiva, 19)

CALATAYUD

Salón Comber (Padre Claret, 1)

Salón Universo (Calle Marcial, 8)

ALCAÑIZ (Avenida de Aragón, 41)

TERUEL (Avenida Aragón, 9)

FRAGA (Avenida de Aragón, 52)

MONZÓN (Avenida Nuestra Señora del Pilar, 12)

TARAZONA (Avenida de la Paz, 3)

ARABET

Aragón Apuesta

¡BUSCA TU ARABET,
DEMUESTRA LO QUE
SABES DE DEPORTE Y
COMIENZA A GANAR!

La práctica de los juegos y apuestas puede producir ludopatía y dicha práctica queda prohibida a los menores de edad.

LA CANDIDATURA DE JOSÉ MARÍA MARTELES GANA LAS ELECCIONES DE CAFÉS Y BARES

LA ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE EMPRESARIOS DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA CELEBRÓ SUS PRIMERAS ELECCIONES EN 20 AÑOS



esta nueva etapa. En la nueva Junta Directiva habrá representación de bares tradicionales, bares de tapas, pubs... Y establecimientos de todas las zonas de Zaragoza", asegura José María Marteles, quien reconoce que "estamos muy agradecidos por el apoyo que hemos recibido".

Marteles se convertirá en presidente de la Asociación el próximo mes de enero para estrenar una legislatura en la que su equipo de trabajo tendrá muchos retos.

CANDIDATURA

Junto a José María Marteles, forman parte de la candidatura ganadora José Luis Sanz (Pub Posturas), José Enrique Júlvez (La Bocca), Gregorio Ballestín (Pub Dan O'Hara), David Sariñena (Taberna Urbana), Jesús Laboreo (Bar Ragtime), Conrado Berned (Bar Montesol), Miguel Casanova (Cafetería Izas) y Martín Domingo (Casa del Loco), mientras que como suplentes cerraban la lista Joaquín Jaulín (Doña Casta), José Luis Martínez (Bar Serrablo) y Juan Jesús Gracia (Bar Nuri).

La candidatura encabezada por José María Marteles ganó las elecciones de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, que se celebraron en diciembre por primera vez desde hace dos décadas, ya que en las últimas ocasiones se había formado una sola candidatura de consenso.

La lista de Marteles, propietario de la Cafetería Siglo XXI, obtuvo 115 votos, frente a los 36 de la candidatura de Fernando Rodríguez (Bar Tehife). En total votaron un total de 156 asociados tanto en las

sedes habilitadas en Zaragoza y Calatayud como por correo.

La Asociación de Cafés y Bares, que acaba de celebrar su 40 aniversario, es la más numerosa del sector hostelero en Aragón, ya que cuenta con alrededor de 900 asociados en toda la provincia, y a partir del mes de enero afronta una nueva etapa con el cambio de Junta Directiva. "Hemos formado un equipo abierto, plural, muy representativo del sector e intergeneracional para que todos los asociados de Cafés y Bares se sintieran partícipes de



645 486 399

antonio@aj-kitchen.es

www.aj-kitchen.es

A. J - Kitchen design

Proyectos y Equipamientos para hostelería
Llaves en mano • Servicio técnico



José María Marteles, presidente electo de la Asociación de Cafés y Bares, posa en la sede de la entidad.

“QUEREMOS ESCUCHAR A LOS ASOCIADOS PARA CONOCER TODAS SUS NECESIDADES”

JOSÉ MARÍA MARTELES COMENZARÁ EN ENERO SU ETAPA COMO PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES CON UNA JUNTA RENOVADA, PROYECTOS ILUSIONANTES Y MUCHO TRABAJO POR DELANTE.

Te estrenas como presidente, pero ya conoces muy bien tanto la Asociación de Cafés y Bares como el sector de la hostelería.

Conozco bien el sector porque llevo trabajando en él toda la vida y también la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, ya que he estado durante 8 años en la Junta Directiva. Ahora hemos creído que

era necesario un cambio y hemos formado un equipo nuevo, abierto, plural, muy representativo del sector e intergeneracional para que todos los asociados de Cafés y Bares se sintieran partícipes de esta nueva etapa.

¿Cuáles son los pilares de este nuevo proyecto?

Uno de los primeros retos es la puesta en funcionamiento de las nuevas oficinas de la Asociación y del centro de formación, así como potenciar la transparencia y la comunicación con el asociado y recuperar el espíritu asociativo y la unión del sector. Además, también es importante crear canales de comunicación con las administraciones para encontrar

soluciones a los problemas de la hostelería. Además, queremos seguir potenciando el buen trabajo que se ha hecho hasta ahora ofreciendo servicios administrativos y asesoría a los asociados.

La nueva sede va a ofrecer muchas oportunidades tanto para Cafés y Bares como para el sector hostelero de la provincia.

Creemos que este centro de formación es una gran oportunidad para contribuir a la profesionalización del sector. Lo más importante es que la mano de obra, el trabajador, esté bien preparado, y que los negocios se puedan adaptar a las nuevas necesidades de sus clientes. Por eso queremos potenciar la formación. Además, será una forma de poder ofrecer a nuestros asociados trabajadores ya formados, que es una demanda del sector que necesitamos satisfacer.

¿Cuál es vuestro objetivo de cara a la relación con los asociados?

Queremos mejorar la comunicación y escuchar a nuestros asociados para conocer cuáles son sus problemas e inquietudes. La Asociación está formada por cientos de pequeñas empresas, por lo que cada empresario tiene sus propias reivindicaciones y queremos escucharlas todas para poder buscar soluciones. Además,

“QUEREMOS MEJORAR LA COMUNICACIÓN CON LOS ASOCIADOS PARA PODER AYUDARLES”

creemos que es muy importante potenciar la unión del sector y recuperar el espíritu asociativo, ya que esa es nuestra mayor fuerza.

Una de vuestras apuestas ha sido crear una Junta Directiva muy plural para que sea lo más representativa posible.

Hemos intentado hacer una

candidatura muy heterogénea para poder conocer mejor la realidad de los diferentes tipos de establecimientos asociados: cafeterías tradicionales, restaurantes, bares de todo tipo, pubs... Tener a profesionales con actividades variadas y de diferentes zonas nos va a ayudar a conocer más profundamente las necesidades del sector.

¿Y qué plantean de cara a las relaciones con la Administración?

Otra de las funciones importantes de una asociación como Cafés y Bares es representar al sector y defender nuestros intereses frente a los de otros sectores o de la propia administración. Queremos que el sector público sea más consciente todavía de la importancia para la economía, el turismo o la vertebración del territorio que tiene la hostelería y que nos ayuden y apoyen. Por eso es necesario trabajar más este aspecto y establecer vías de comunicación con las administraciones pública y los responsables políticos.

DIMASH & LABORDA

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

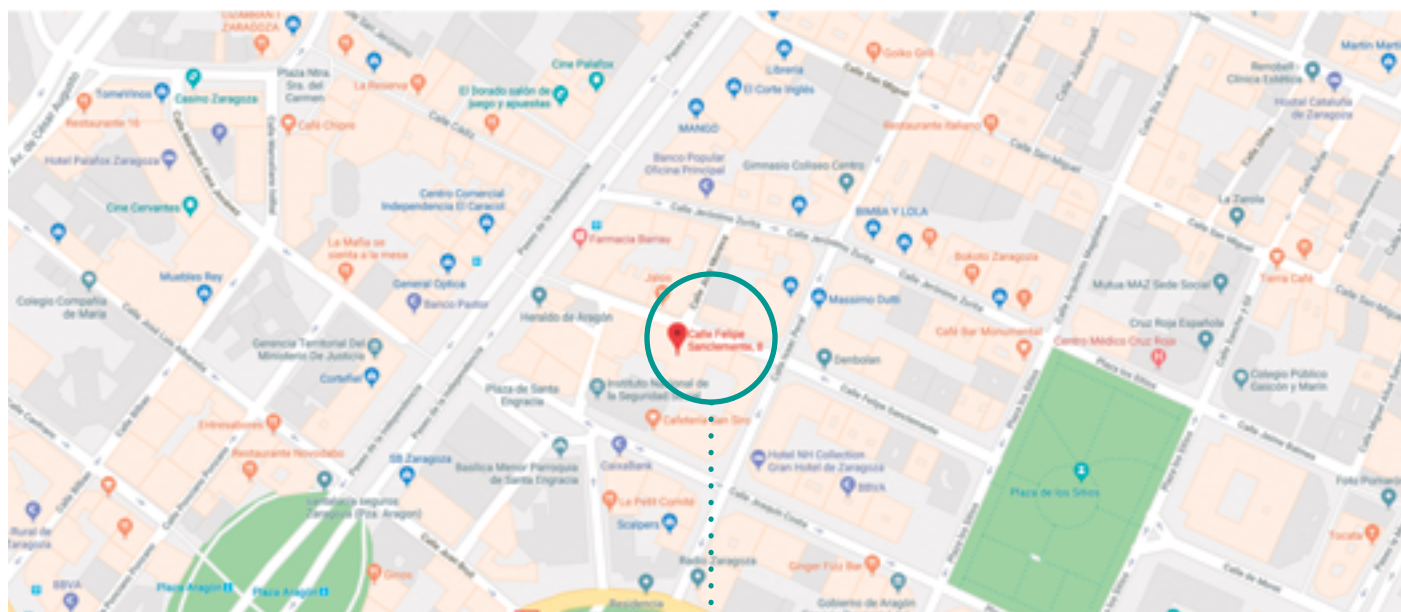
976 50 41 95

Feliz Navidad y próspero Año Nuevo 2018

C/ RÍO ARAGÓN, 41 - 50410 CUARTE DE HUERVA (ZARAGOZA) 976 50 41 95 www.dimashylaborda.com

LAS CLAVES DE LA CANDIDATURA

LA NUEVA CANDIDATURA DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES COMIENZA CON AMBICIOSOS PROYECTOS COMO LA PUESTA EN MARCHA DE LA NUEVA SEDE CON UN CENTRO DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES DEL SECTOR



1. NUEVA SEDE.....

Una de los proyectos y metas de la nueva junta directiva será la puesta en funcionamiento de las nuevas oficinas de la Asociación y del centro de formación. Con esto se pretende centralizar servicios y desarrollar programas formativos para los futuros profesionales y trabajadores del subsector, generando una marca de referencia dentro del mismo. De este modo, saldrán unos profesionales mucho mejor preparados para potenciar e implementar el sector de la hostelería en Zaragoza. Asimismo, de forma paralela, se estudiará la creación de una bolsa especializada de empleo que cubra las necesidades de los establecimientos. La nueva sede a la que se se trasladará la asociación en los próximos meses estará en la calle Felipe Sanclemente, 8.

2. 3. 4.

La comunicación con el asociado es uno de los puntos más importantes a trabajar para fomentar canales de comunicación directos con los hosteleros y así recuperar el espíritu asociativo tanto de la ciudad como de la provincia. Se busca tener una visión colectiva, crítica y reivindicativa de los problemas existentes para facilitar las soluciones.

Para poder garantizar una mejor defensa de los derechos e intereses de todos los bares, cafeterías, pubs y restaurantes asociados a Cafés y Bares se va a abogar por una mayor unión del sector a la hora de abordar los problemas comunes y transversales, siempre manteniendo la entidad e independencia de cada uno de los asociados.

En busca de una mejor y más eficaz gestión de los problemas cotidianos, se va a potenciar la creación de canales de comunicación directos con las diferentes administraciones. De este modo, se agilizará el análisis, la documentación y la ejecución de las soluciones a los problemas que se pueda enfrentar cualquier miembro de la asociación.



ESTA NAVIDAD... ¡REGÁLATE UN HORNO FM!



COMPRAR MAQUINARIA HOSTELERÍA
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE HORNO FM EN ARAGÓN

C/URUGUAY Nº 4, NAVE 7 | C.P. 50196 | LA MUELA
POLIGONO CENTROVIA
TLF: 976.24.30.24 / 695.47.26.55
INFO@COMPRARMAQUINARIAHOSTELERIA.ES



Pedro Giménez acaba su etapa como presidente tras 12 años.

“HEMOS CONSEGUIDO LOGROS PARA EL SECTOR”

PEDRO GIMÉNEZ SE DESPIDE DE LA PRESIDENCIA DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS Y BARES TRAS 12 AÑOS EN EL CARGO

¿Qué balance hace de estos 12 años como presidente de la asociación?

Ha merecido mucho la pena. Uno de los recuerdos que tengo fue cuando, junto con otros compañeros, comenzamos el Concurso de Tapas. Éramos solo 15 establecimientos y desde entonces, ha ido evolucionando hasta lo que hoy en día conocemos. El mayor impulso, desde luego, ha sido en los últimos 15 años, cuando decidimos que la gente tenía que participar, exponer las tapas en los bares, etc. Esto lo ha llevado al lugar en el que está ahora: el concurso más antiguo de España y el más famoso.

¿Qué finalidad tiene este concurso?

Ganar es importante para el establecimiento, pero lo importante

es la participación. Que se hable a nivel nacional e internacional de las tapas de nuestra ciudad y nuestra provincia es un éxito.

Se ha convertido en un evento esperado por los zaragozanos.

Sí, y es un orgullo. La gente nos pregunta cuándo va a ser. Posiblemente, el empuje definitivo se lo dimos en la Expo de 2008. El Ayuntamiento nos dejó un pequeño pabellón y acordamos trabajar las tapas de nuestra ciudad. En total pasaron unos 40 establecimientos y cada semana se cambiaban las tapas. Tuvimos un éxito arrollador, había verdaderas colas esperando a que se abrieran las puertas para entrar a consumir. Lo recuerdo con cariño.

¿Cómo fueron los comienzos?

Asumí la presidencia en 2005 y durante estos años ha habido momentos buenos y malos, hemos conseguido cosas buenas, como el Convenio de Veladores, y también nos han quedado proyectos por acabar que esperamos que se puedan realizar en el futuro.

¿Qué ha sido lo mejor de estos años?

Durante estos años he conocido a mucha gente, tanto en la Asociación como en el sector, que me ha aportado mucho. Yo creo que al final con lo que te quedas es con la gente que merece la pena y con los logros que hemos conseguido para Cafés y Bares y para el sector.

La nueva sede y el centro de formación van a ser algo muy positivo para la asociación en el futuro.

Sí, espero que sí. Trabajar de camarero parece fácil, pero ser un buen profesional es complicado. Hay que ser profesional, conocer los vinos, las cervezas, los aperitivos, etc. En esto hay verdadera carencia en el sector y creo que si este proyecto se enfoca por ahí será extraordinario para nuestro sector.

¿Cómo han sido estos años para la asociación?

Ha habido momentos duros, sobre todo, la famosa crisis de 2007, que afectó mucho al pequeño establecimiento y perdimos volumen de asociados. Éramos 1500 asociados, aproximadamente, y ahora estaremos alrededor de 900, pero hemos ganado en calidad de servicios. No creo que se vuelva a lo que era 2006, el consumo ha cambiado.

Esta nueva situación ha obligado a los establecimientos a adaptarse.

Exacto, renovarse o morir. Hay mucha competencia y menos consumo, por lo que cada negocio ha tenido que buscar la forma de adaptarse y sobrevivir.

¿Cuáles han sido los últimos logros de la asociación?

Uno de los últimos logros que hemos conseguido ha sido en la lucha contra lo que consideramos una competencia desleal. Había un tipo de negocio de pastelería-cafetería de los que nuestros asociados se quejaban porque con licencia de panadería se convertían en cafeterías. La diferencia es que a la hora de instalar es mucho menos complicado y los salarios son un 20% o 30% más baratos que con el convenio de hostelería. Los sindicatos entendieron que teníamos razón; los que quieran realizar dos actividades necesitan dos licencias.

Esto demostró la importancia de una asociación como Cafés y Bares para defender al sector.

Sí, porque a veces no logramos transmitírselo bien al asociado. Quizá el próximo reto de la asociación sea mejorar la comunicación con los asociados. Estas cosas pasan desapercibidas y son logros muy importantes para el sector. También

llevo muchos años trabajando el tema de las apuestas en los bares. Queríamos que en los bares, al igual que hay máquinas tragaperras, se pudiera apostar. Todo lo que sea sumar y no restar bienvenido sea, sobre todo, en los barrios. Esperemos que este proyecto en el que hemos trabajado también pueda salir adelante en los próximos años.

¿Qué balance hace de toda esta etapa como presidente y vocal?

Positivo. Ha habido momentos en los que te vienes abajo cuando las cosas no salen y llevas tanto estrés, pero he tenido una persona en mi casa para adelante. He tenido momentos en los que he pensado en dejarlo todo y olvidarme, pero mi mujer siempre me ha insistido y gracias a ella he podido estar tantos años. Pero el balance general es positivo, creo que ha habido muchos momentos buenos que malos. Cuando hago balance siempre pienso que se podrían haber hecho cosas mejor, porque soy un

inconformista, pero siendo objetivo, creo que junto a las personas con las que he trabajado durante estos años hemos conseguido cosas importantes para el sector.

¿Algún deseo para el futuro de la asociación?

A mí me gustaría que no se precipiten y piensen bien las decisiones. Cualquier decisión precipitada tiene riesgos. Deseo que sigan avanzando, que hagan proyectos, porque todavía hay muchas cosas por hacer, y que los intenten hacer lo mejor posible. Tienen que pensar que están representando a muchas familias y negocios.

¿Y para la hostelería zaragozana?

Me gustaría que se arreglase la situación y que los responsables públicos traten a los negocios de hostelería con más cariño y los tengan en más consideración. También que al abrir establecimientos no hubiera tantas trabas y fuera más fácil.

EL VESTUARIO MÁS ORIGINAL PARA HOSTELERÍA

¡RENUOVA TU IMAGEN CON NUESTROS SORPRENDENTES MODELOS PARA COCINA Y SALA!



Sogima vestuario, empresa especializada en vestuario para hostelería.

C/ Carmen 18, local - 50005 Zaragoza - 976 221 579 / sogimavestuario@sogima.es
sogimavestuario.jimdo.com

PREMIO A UNA TRAYECTORIA

PEDRO GIMÉNEZ RECIBE EL PREMIO 'HOSTELERÍA Y TURISMO' POR SUS AÑOS DE TRABAJO EN CAFÉS Y BARES



Pedro Giménez recibe el premio al 'Directivo de Asociación Turística'. SOCIALAHOLIC

Los premios de Hostelería y Turismo de Aragón se celebraron por segundo año consecutivo en el Palacio de Congresos de Zaragoza para premiar lo mejor de la hostelería y el turismo en la Comunidad.

La gala y entrega de premios tuvo lugar el 11 de diciembre, cuando personas y empresas destacadas del sector recibieron su galardón como recompensa a su labor y trayectoria.

En esta segunda gala, el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, Pedro Giménez, recibió el premio al 'Directivo de Asociación Turística' por sus 12 años al cargo de la entidad, una etapa que finaliza este mes de diciembre, ya que en enero comenzará su andadura una nueva Junta Directiva.



Todo los galardonados de la noche posan para la foto de grupo. SOCIALAHOLIC

RICMA

Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



El Guardián de tu Dinero

CAJONES AUTOMÁTICOS: Inversión efectiva y rentable desde el primer minuto

SIMPLIFICA y **ASEGURA** el cuadro de caja. Flexibiliza la rotación de turnos de tus empleados al permitir que todos realicen el cobro. Garantiza el **CAMBIO EXACTO** a tus clientes. **PREVIENE** pequeños hurtos y **ROBOS** de tu establecimiento. Y por último y no menos importante, podrás **AUSENTARTE** de tu negocio tranquilamente; EL SISTEMA CONTROLARA TU **EFFECTIVO**.



HABLAMOS DE TU NEGOCIO

HABLAMOS DE TU DINERO

Solicite una demostración sin compromiso

CON LA GARANTIA DE

RICMA

MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO

C/ ESCOSURA, 43 - 50.005 ZARAGOZA - TFNO. 976 56 41 41 www.ricma.es - ricma@ricma.es



Basilio Oro posa tras la barra del bar Siglo de Oro, que abrió hace 16 años. SOCIALAHOLIC

EL BAR SIGLO DE ORO, EL REY DE INTERNET

.....
LAS INGENIOSAS FRASES ESCRITAS EN LA PIZARRA
DEL BAR LE HAN DADO SU FAMA EN ZARAGOZA
.....

En este bar tenemos wifi desde 1807". Con esta frase escrita en la pizarra del bar, el Siglo de Oro consiguió destacar en originalidad y presencia en Zaragoza y el resto de España, sin intención alguna. Y es que, este bar regentado por Basilio Oro Jarque abrió sus puertas con la intención de marcar la diferencia en el barrio de San José, pero nunca imaginó que tanto. "Ya había demasiados bares de tapas, así que lo abrí con la intención de crear un espacio de cafés y copas en el barrio", explica Oro.

Sin embargo, hoy en día cuenta con más de 24.000 seguidores en Facebook, donde cuelga a diario las frases que escribe y sus vídeos contando chistes. "De las frases pasamos a los vídeos gracias a un chico que se ofreció a llevarnos las redes sociales y nos animó a grabarnos contando chistes, aunque algunos son muy malos", reconoce Basilio entre risas. Sin embargo, algunos de ellos han recibido más de 9 millones de visitas, que han hecho que hasta los turistas no quieran perderse la oportunidad de visitar el 'bar de

la pizarra', tal y como lo llaman. Aunque para nada esta era su intención cuando hace 16 años abrió el bar junto a su hermano, que ya se había dedicado anteriormente al sector de la hostelería. Desde hace 8, las riendas del bar están a su cargo junto a la ayuda de su mujer Pilar y sus dos camareras, Anka y Cristina. "Desde el principio cuando abrimos el bar tuvimos claro que no queríamos tener cocina. Queríamos un café-pub donde la gente pudiera venir a tomar unas copas durante la noche", asegura.



Cada día se renueva la frase de la pizarra. SOCIALAHOLIC



El bar abrió con el cambio de siglo que inspiró el nombre. SOCIALAHOLIC



De vez en cuando ofrecen pequeños conciertos en directo. SOCIALAHOLIC



El bar se encuentra en la C/Zaragoza la Vieja 16. SOCIALAHOLIC

Por ello, al caer el día, la estética del bar cambia ligeramente cuando las luces se vuelven más tenues y la música sube el volumen. "Es un bar en el que se reúne mucha gente, sobre todo en festivos como Navidad. Muchos se han ido a vivir fuera de la ciudad o del barrio y vuelven para las comidas navideñas. Este es el punto de encuentro y aprovechan para visitarnos". Y es que el bar Siglo de Oro es un bar muy familiar: "Vemos

como los chicos pequeños que se tomaban el mosto mientras sus padres tomaban vermouth, ahora vienen a tomar unas cañas. Es bonito ver cómo cambian las generaciones". El paso de los años hace que haya que buscar nuevas ideas. Y es por eso, que con la intención de "fidelizar a los clientes", como explica Basilio, en el Siglo de Oro se puede disfrutar de vez en cuando de pequeños conciertos. "En estos conciertos yo también

me animo y toco una canción con el grupo. Siempre les digo que es la condición, actuar conmigo", asegura sonriente. "Son noches en las que el bar se llena de gente y disfrutamos mucho". Lo que está claro es que lo que nunca faltará en este bar serán las frases inspiradoras que Basilio Oro encuentra en sus libros de lectura o que él mismo se inventa cada día para sacar constantemente una sonrisa a toda su clientela.



DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



TEL. 976 677 969 FAX.976 677 968
JOAQUIN COSTA, 32 EJA DE LOS CABALLEROS
(ZARAGOZA)
SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM

30 MILLONES PARA EL NUEVO PLAN RENOVE PARA HOSTELERÍA

LAS AYUDAS ESTÁN DESTINADAS A LA MEJORA ENERGÉTICA DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y DE COMIDAS Y BEBIDAS

Se espera que próximamente salgan las ayudas para el Plan Renove de hostelería, que cuentan con una dotación económica de 30 millones de euros. Será el Ministerio de Energía, a

través del ICO, el que gestionará las solicitudes para la mejora de los establecimientos.

Las ayudas están destinadas a la mejora energética de servicios de alojamiento y de comidas y bebidas.

Se podrán realizar rehabilitaciones energéticas de la envolvente, instalaciones de climatización, iluminación, mejora de cámaras de frío, mejora de la eficiencia energética de instalaciones eléctricas e implantar sistemas inteligentes.

Los establecimientos hosteleros que podrán obtener hasta el 100% de la inversión del proyecto por un importe máximo de 1,5 millones de euros y que habrá de ejecutarse en un plazo no superior a los 12 meses.

De momento, desde el Ministerio de Energía se ha pospuesto la campaña de comunicación que tenían prevista desde comienzos de noviembre, así como el lanzamiento de la web Plan Renove, en la que se incluirá toda la información técnica.

Se espera que en breve se abra el plazo para solicitar las ayudas de la Línea de financiación ICO-Idae Eficiencia Energética 2017-2018, dotada con 100 millones de euros, 30 para el segmento de la hostelería, destinada a financiar actuaciones de mejora de la eficiencia energética.

El programa se ejecutará en 2018, y será controlado por la Federación Española de Hostelería, junto con el Idae. Los interesados podrán consultar en ambas entidades qué catálogo de soluciones de eficiencia energética son financiables.

Para más información diríjase al Servicio de Información al Ciudadano en Eficiencia Energética y Energías Renovables (SICER) a través de: ciudadano@idae.es, el correo postal del Instituto c/ Madera, 8. 28004 Madrid, o el teléfono 913 146 673 en horario de 10 a 14 horas de lunes a viernes. O por fax: 915 230 414.



CAFÉS TIUNA S.L.

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



Creación de páginas web



Marketing online



Gestión de redes sociales



Fotografía profesional

¡Páginas web desde 400€ para los asociados de Cafés y Bares!

**Consulta las condiciones de la promoción.*



¡Escríbenos!
info@socialaholic.es



¡Pide cita!
www.socialaholic.es



¡Llámanos!
876 069 954



socialaholic
www.socialaholic.es



UN DESTINO POR DESCUBRIR

Ejea de los Caballeros es uno de los municipios más grandes de Aragón, una localidad con una historia larga y rica, que además es la capital de las Cinco Villas, la comarca con mejor y más abundante patrimonio cultural y natural de la provincia de Zaragoza. Su patrimonio artístico y cultural es amplio, igual que sus atractivos naturales, lo que convierten esta zona en una combinación perfecta para el ocio.

Pero si el patrimonio de la comarca es rico y atractivo, Ejea de los Caballeros no se queda atrás. La localidad cuenta con dos iglesias románicas -Santa María y El Salvador- y otra barroca -Virgen de la Oliva- en las que hay verdaderos tesoros del arte. En El Salvador, su retablo mayor, gótico del siglo XV; sus portadas esculpidas por el Maestro de Agüero; y su aspecto fortificado. En Santa María, la pureza interior del románico del cis-

ter, y varios retablos góticos. En la Virgen de la Oliva, la patrona de Ejea. Las tres iglesias se hallan arropadas por un casco histórico donde es un placer callejear y contemplar antiguos caserones.

En esta localidad también se puede encontrar una gran variedad de comercios y empresas locales, bares y restaurantes, así como una completa variedad cultural a través de los diferentes museos y monumentos del pueblo. Además,

su gran tamaño le permite recoger todo tipo de alojamientos para potenciar así el turismo.

Otro de sus puntos fuertes es el turismo de eventos y de negocios. Ejea recoge muchos eventos empresariales y culturales a lo largo del año como el Certamen Coral de Ejea, las distintas ferias comerciales como la Feria de muestras de Ejea y otros eventos como Todo Motor o NaturEjea.

Además, la Ciudad del Agua, Aquagraria, el Casco Histórico y la Bardena aragonesa son otros de los lugares más transitados por los turistas. En verano, la Ciudad del Agua recoge conciertos semanales al aire libre en el anfiteatro. De este modo, se potencia la oferta cultural de la localidad con una diversa programación musical.

Para poder seguir mejorando la oferta turística de la localidad, cada año, diferentes colectivos desarrollan estrategias nuevas y las ponen en marcha para fomentarlo. Ejea Hostelera, por ejemplo, lleva tres años trabajando en un proyecto para fomentar el turismo en la zona a través de rutas complementarias tanto por Ejea como por la comarca.

Y no podemos olvidarnos del patrimonio natural de la zona, que nos permite pasar un día en Las Bardenas, un entorno natural único e impactante, o disfrutar de una amplia red de lagunas y embalses, como Bolaso, San Bartolomé, Moncayuelo, El Sabinar, Escorón, Laverné y Malvecino. También se puede recorrer a pie o en bicicleta los bosques del Prepirineo y de las Cinco Villas Orientales. ¿Hacen falta más motivos para visitar Ejea de los Caballeros?



Anfiteatro de la Ciudad del Agua. Barrio de La Llana.



Bardenas aragonesas.

LAS CINCO VILLAS

La comarca de las Cinco Villas recoge algunos de los pueblos con más riqueza cultural de Aragón. Conocida especialmente por Sos del Rey Católico, uno de los pueblos más bellos de España y cuna de Fernando el Católico, alberga multitud de castillos, palacios e iglesias que alternan el estilo medieval, románico y el mudéjar.

Más allá de las cinco localidades que dan nombre a la comarca (Ejea de los Caballeros, Tauste, Sádaba, Sos del Rey Católico y Uncasitillo), hay 31 pueblos que la componen y que ofrecen un plan alternativo al turismo puramente urbano.



Iglesia de la Virgen de la Oliva, estilo barroco. Ejea de los Caballeros.

Una opción para vivir de cerca un pedazo de la historia aragonesa. Cerca de Sádaba, encontramos el Yacimiento Romano de Los Bañales, los restos de antigua ciudad romana que están saliendo a la luz. La Parroquia de Santa María, en Tauste, es un referente del estilo gótico mudéjar en la comarca que se utilizó buena parte de la mezquita preexistente para su construcción. Para los aficionados de la naturaleza, a escasos kilómetros de Tauste, se encuentra el Santuario de Sancho Abarca, desde el que se pueden disfrutar unas maravillosas vistas de las Bardenas Reales (Navarra).



Plaza de España.



Museo La Espiral. Barrio de la Corona.



Teresa Ladrero posa junto al recinto ferial de Ejea de los Caballeros. AYUNTAMIENTO DE EJEA

“TENEMOS UN GRAN TESORO A UN PASO DE ZARAGOZA”

.....
TERESA LADRERO | ALCALDESA DE
EJEA DE LOS CABALLEROS
.....

¿Cómo valora estos meses de legislatura?

Han sido meses de intenso trabajo, de adaptación y reorganización de diversas áreas municipales y de la creación de otras nuevas. Pero también han sido días de satisfacción, vamos cumpliendo el programa electoral con el que nos presentamos a las elecciones y por el que los ciudadanos depositaron su confianza. Quiero que Ejea sea referente en muchos aspectos y que sea el mejor pueblo de Aragón.

¿Cuáles son los proyectos en los que se está trabajando actualmente?

Nuestro principal objetivo en estos momentos son las comunicaciones. Ejea necesita mejorar sus comunicaciones por carretera para que sea un foco de atracción de empresas y por tanto de riqueza. Por ello, acabamos de crear una 'Plataforma para la mejora de las comunicaciones viarias en el municipio de Ejea, a través de ella

solicitaremos a las administraciones competentes el desdoblamiento de la carretera A-127 entre Ejea y Gallur. Si conseguimos en un futuro que esto sea una realidad, la herencia que dejaremos a nuestros hijos y nietos será impagable.

¿Y qué proyectos se prevén a corto y largo plazo para 2018?

Lo primero debemos finalizar el año con un grado de cumplimiento del presupuesto aprobado lo más alto posible, el mantenimiento de los servicios y la calidad de los mismos así como la ejecución de las obras contempladas.

¿En qué líneas se está trabajando para convertir Ejea en un destino turístico de referencia?

Desde Sofeja se gestiona la Oficina Municipal de Turismo. El trabajo es intenso en este sentido, hemos celebrado el Día Internacional del Turismo con 269 escolares participantes,

52 personas en visitas guiadas y 2.500 personas asistieron a la Feria de NaturEjea, un salón de ocio y deporte en la Naturaleza. Además se coordina la gestión del Centro de Recepción de Visitantes de las Bardenas en Valareña, se han reeditado folletos turísticos promocionales así como los contenidos del Punto de Información Turística 24 Horas (Oficina de Turismo) donde próximamente se ubicará una nueva pantalla táctil. Además se continúa con el convenio de colaboración con la Parroquia, para facilitar el acceso y las visitas turísticas. Pero lo más novedoso en este campo será la creación del producto turístico "Ejea Museos" que verá la luz el próximo año.

¿Qué tiene Ejea para ofrecer a nivel turístico?

Somos una zona muy potente paisajísticamente, son numerosas las zonas, rutas, sendas o paisajes que se pueden visitar: Las Bardenas, La Marcuera, Bolaso, Boalares, Los Aguarales... un rico patrimonio natural, un gran recurso de desarrollo. Pero si tuviese que destacar uno ese sería la denominada 'Ciudad del Agua', un entorno espléndido situado en el Barrio de La Llana. Este se ha convertido junto con el Museo Aquagraria (donde se alberga la exposición de maquinaria agrícola más importante a nivel nacional) y el Recinto Ferial en un lugar muy visitado.

¿Qué peso tiene el turismo y la hostelería en Ejea?

Mucho, es uno de los motores de nuestra economía. Desde la Oficina Municipal de Turismo se han atendido en el último año a un total de 5.360 visitantes.

El Bar Gratal ha sido uno de los ganadores del Concurso de Tapas de Zaragoza, ¿se tiene pensado algún proyecto para impulsar la gastronomía en Ejea?

He de felicitar a la restauración y a la hostelería del municipio. A través de la Asociación Ejea Hostelera se impulsó hace unos meses una gran iniciativa culinaria la noche de los viernes, que está resultando de gran éxito, 'El Findestapen'. Nuestro apoyo y felicitación por ello y por el trabajo que hacen por Ejea.





Villa Pachita

★ complejo turístico rural ★



Finca para bodas con jardín y alojamiento

¡Reserva ya todo nuestro complejo para el día de tus sueños y pasa un fin de semana único!

COMPLEJO TURÍSTICO VILLAPACHITA | ALHAMA DE ARAGÓN (ZARAGOZA)
976 840 152 / 620 489 645 / reservas@turismoruralvillapachita.com

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

¿A QUÉ SABE EL PAN DE GRILLOS?

Una empresa finlandesa ha lanzado al mercado el primer pan de insectos. Se elabora con ingredientes tradicionales como la harina de trigo, el sésamo, el centeno y las semillas de girasol. A esto se le añade un polvo obtenido tras moler 70 grillos domésticos. Además, afirman que tiene muchas más proteínas que el pan de trigo. ¿Te atreverías a probarlas?



2

CARAMELOS DE MEDUSA

Varios estudiantes del Obama Fisheries High School han desarrollado un caramelo con un original ingrediente: polvo de medusa gigante. Los privilegiados que han tenido la suerte de probarlo aseguran que tiene un sabor dulce y salado a la vez. Los ingredientes del caramelo son solo tres: azúcar, almidón y polvo de medusa gigante de Nomura.



4

COMIDA PARA INHALAR

El profesor de la Universidad de Harvard, David Edwards, ha creado un dispositivo que permite inhalar cualquier alimento sin necesidad de ingerirlo. ¿El resultado? Una nube de sabor: microgotas que forman bocanadas de humo que al inhalar ofrecen una plena experiencia de sabor. Y lo mejor, sin consumir ni una sola caloría.



3

UN RESTAURANTE NUDISTA

París ha abierto su primer restaurante nudista. El local tiene dos normas: no se puede acceder con móviles ni por supuesto, con ropa. Al entrar, se les da a los clientes unas pantuflas y las sillas se cubren con una tela. Además, el local cuenta con unas cortinas para proteger a los comensales de las miradas de los transeúntes. Aunque se trata de un restaurante nudista, los camareros sí van vestidos. ¿Te atreverías?



5

LAS PAPILAS GUSTATIVAS MADURAN

Mucha gente odia el café la primera vez que lo prueba, pero con el paso de los años se convierte en algo fundamental en su vida. ¿Por qué? Esto se debe al "proceso de adicción", mediante el cual la amargura del café se vuelve soportable. Además, las preferencias alimentarias son moldeables; desde que nacemos un conjunto de diferentes factores van cambiando nuestra percepción de los alimentos.

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...



30 Años dando soluciones



Conozca nuestras
soluciones Saas

Konxultaria.com

"Konxultaria, estés donde estés"



CERTIFICADOS FEHACIENTES

SMS CERTIFICADOS

FIRMA DE CONTRATOS Y DOCUMENTOS

www.factorymail.eu · www.factorymail.es

telf.902362877 · info@ipgsoft.com

www.ipgsoft.com

CERVECERA NAVIDAD



#NAVIDADAMBAR

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

1900
AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES