

Zaragoza

HOSTELERA

Nº 337 | PRIMAVERA 2019



El Centro de Formación de Cafés y Bares amplía su oferta de cursos para los trabajadores del sector.

Visitamos el Portal Asturiano, más de 40 años acercando el sabor de Asturias a Zaragoza.

Recorremos el barrio de Las Delicias a través de sus bares más emblemáticos y de sus vecinos.

IMPRESIONA A TUS CLIENTES

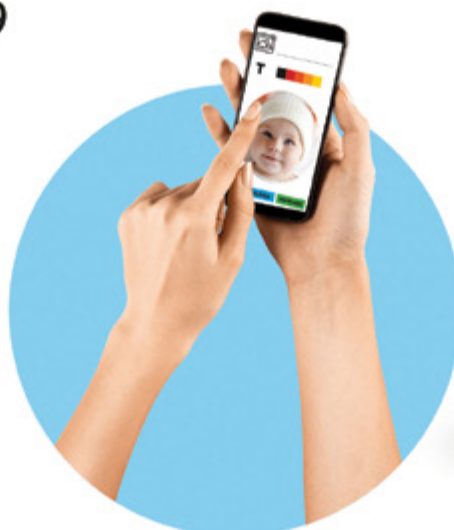
eXpression, el decorador de capuccinos y alimentos



Promoción 2019
995€ + IVA



Modelo eXpression



Nuevo modelo eXpression 2020

PERSONALIZA TU CONSUMICIÓN DESDE TU SMARTPHONE

Convierte cualquier consumición en una
divertida experiencia para tus clientes



Hoteles
Cafeterías
Restaurantes
Panaderías
Bares...



www.wish-draw.com
900 905 350



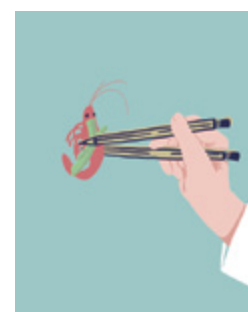
EDITORIAL

Tenemos por delante un 2019 apasionante y lleno de proyectos y de retos, con nuestro nuevo Centro de Formación ya a pleno rendimiento, el 25 aniversario del Concurso de Tapas de Zaragoza, y con desafíos como la nueva 'ordenanza del ruido' del Ayuntamiento, con la que estamos trabajando sin descanso para que no perjudique a todos los negocios de hostelería de la ciudad.

Respecto al Centro de Formación, ya hemos incorporado una amplia oferta de cursos oficiales del Inaem, tanto para desempleados como, sobre todo, para los propios trabajadores del sector, que tienen la necesidad y el deseo de seguir formándose para mejorar sus negocios, seguir ofreciendo nuevos servicios a sus clientes y mantener su competitividad y diferenciación en un mercado cada vez más exigente. Con nuestra oferta, tanto de cocina como de sala, así como de especialización en vinos, cócteles y otros aspectos técnicos, queremos ayudar a dar un salto de calidad tanto a todos los trabajadores, como a los negocios y, por supuesto, a la hostelería en general.

Por último, me gustaría recordar esta fecha tan especial para el Concurso de Tapas, que este año celebrará su 25 edición, y es misión de todos y cada uno de los que formamos el sector de la hostelería cuidar y mantener vivo este evento, ya que no solo es nuestro, sino de todos los zaragozanos. ¡Un saludo a todos!

JOSÉ MARÍA MARTELES, presidente de Cafés y Bares.



PORTADA

La portada de este número, el 337 de la revista Zaragoza Hostelera, está basada en la importancia de la formación en el sector de la hostelería y el nuevo centro de la Asociación de Cafés y Bares.

Zaragoza
HOSTELERA

EDITA:
Asociación de Cafés
y Bares de Zaragoza
976 21 52 41
www.cafesybares.com

**REDACCIÓN, PUBLICIDAD
Y MAQUETACIÓN:**

IACOM CONSULTING XXI, S.L.
comunicacion@iacom.es

IMPRESIÓN:
IMPRENTA FÉLIX ARILLA
Depósito legal: Z-1040/78

ÍNDICE

LA FORMACIÓN, EL NUEVO RETO DE LA ASOCIACIÓN

El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares imparte una gran variedad de cursos oficiales para fomentar el aprendizaje entre los trabajadores del sector hostelero.



PÁGINAS

6-7

Página 09

25 AÑOS DEL CONCURSO DE TAPAS



Página 14

LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN, A DEBATE

Página 20-21

ENTREVISTA AL TESORERO DE CAFÉS Y BARES

Página 26

MÁS DE 40 AÑOS DEL PORTAL ASTURIANO

Página 12-13

BAYCOMI Y CAFÉS Y BARES RENUEVAN SU ACUERDO

Página 17

ENTREVISTA A LA DIRECTORA DE TURISMO

Página 22-23

CONOCEMOS LAS DELICIAS A TRAVÉS DE SUS BARES

Página 30-33

VISITAMOS LA COMARCA DEL ARANDA

-PROYECTOS Y EQUIPAMIENTOS PARA HOSTELERÍA: Hacemos proyectos personalizados porque sabemos que cada negocio debe ser único para tener el éxito asegurado.
-LLAVES EN MANO: Dinos cómo te imaginas tu negocio y nosotros lo hacemos realidad con equipamientos de alto rendimiento.
-SERVICIO TÉCNICO: Ofrecemos servicio técnico multimarca.

By
A.J - Kitchen
design

*Imagina tu negocio,
 nosotros nos encargamos de lo demás!*



645 486 399



@ajkitchendesign



antonio@aj-kitchen.es



www.aj-kitchen.es





CAFÉS Y BARES ESTRENA LOS CURSOS OFICIALES EN SU CENTRO

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA HA INCORPORADO UNA AMPLIA OFERTA DE CURSOS OFICIALES DEL INAEM DEDICADOS A LOS TRABAJADORES DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA.

El centro de formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza ya está en pleno funcionamiento desde hace varios meses. Tal es así que desde el pasado mes de febrero cuenta con la incorporación de una nueva oferta de cursos oficiales del INAEM dedicados a los empleados del sector de la hostelería. El objetivo de esta formación oficial es que los trabajadores y empresarios puedan seguir formándose y seguir creciendo profesionalmente dentro del sector. El pasado 25 de febrero dieron comienzo los cursos oficiales del INAEM con gran éxito, ya que las plazas se completaron en los primeros días del plazo de inscripción. Solo se trató del pistoletazo de salida a un año repleto de formaciones a las que todos los interesados se pueden inscribir a través de la página web de Cafés y

Bares de Zaragoza, donde semanalmente se actualiza toda la información necesaria para estar al tanto de las novedades. Entre la programación podemos encontrar cursos centrados tanto en la cocina como en el servicio de sala, así como de especialización en vinos o cócteles... Hay de repostería, compra de materias primas,

CUATRO PROFESIONALES HOSTELEROS SON LOS ENCARGADOS DE LOS TALLERES

vinos, cocina molecular, emplatados... Como no podía ser de otra forma, se ha contado con grandes profesionales del sector para la realización de los cursos que cuentan con años de experiencia y trayectoria dentro de la hostelería. Los profesores encargados de llevar a cabo la mayoría de los cursos son Manuel Baranco, conocido como el Chef Manolito, Raúl Pobo, Jimmy Valios y Luis Ángel Vicente, aunque para las formaciones específicas se cuenta con grandes profesionales acreditados en sus materias como Carlos Orgaz, presidente de la Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón, o Raquel Latre, presidenta de la DO Somontano. En la página web de la Asociación de Cafés y Bares (www.cafesybares.com) se puede consultar toda la oferta de cursos de los próximos meses.

Listado de cursos

CURSO DE COCTELERÍA Profesor: Jimmy Valios	PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA Profesor: Chef Manolito	COCINA ARAGONESA Profesor: Raúl Cobo	ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Profesor: Chef Manolito
ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA Profesor: Chef Manolito	COCINA ARAGONESA Profesor: Raúl Cobo	EVOLUCIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS Profesor: Chef Manolito	ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Profesor: Raquel Latre
COCINA MOLECULAR Profesor: Raúl Cobo	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR Profesor: Chef Manolito	PREPARACIÓN DE APERITIVOS Profesor: Raúl Cobo	COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRES... Profesor: Chef Manolito
VINOS DEL MUNDO Profesor: Raquel Latre	HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN DIRECCIÓN Profesor: Chef Manolito	TÉCNICAS EN ENOLOGÍA Y LICORES Profesor: Raquel Latre	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Profesor: Carlos Orgaz

Inscripción, información y más cursos en la web de Cafés y Bares de Zaragoza www.cafesybares.com

¡NOS MUDAMOS!

NUEVA DIRECCIÓN A PARTIR DEL 15 DE MAYO

Calle Gertrudis Gómez de Avellaneda, 67
(Esquina C/ José Donoso)



AJ CA\$H
SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

www.ajcash.com
Tel. 976 298 850

LOS HOSTELEROS DEBERÁN PAGAR UN PLUS A SUS TRABAJADORES SI NO RECIBEN FORMACIÓN

EL CONVENIO COLECTIVO DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA DE ZARAGOZA APUESTA POR LA FORMACIÓN COMO HERRAMIENTA NECESARIA PARA LA CONSECUCCIÓN DE UN SECTOR MODERNO Y COMPETITIVO, EN QUE SE GENERE EMPLEO ESTABLE Y DE CALIDAD.

Según el Convenio Colectivo del Sector de la Hostelería de Zaragoza, publicado el pasado mes (B.O.P. Núm 34, de 12 de febrero de 2019) todas las empresas deben acreditar su participación activa en algún plan de formación de calidad, ya sea a través de una agrupación de empresas, como es nuestra Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, o bien por medio de un plan individualizado de formación. De no ser así, el trabajador puede solicitar a la

empresa un plus compensatorio de formación de un máximo de 600€ anuales en caso de solicitud por parte del mismo. La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, como organización empresarial representativa del sector, os facilita a todos los asociados el cumplimiento de esta obligación. Para ello, os facilitamos los servicios de nuestro nuevo Centro de Formación y los más de 50 cursos que nos ha concedido el INAEM dentro de su plan de for-

mación sectorial (cursos gratuitos para trabajadores y autónomos de cocina, sala, coctelería, vinos, gestión...). Además, podemos realizar un plan de formación personalizado a través de nuestro servicio de consultoría de formación. Nuestro objetivo como Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia a través de nuestro Centro de Formación es formaros a vosotros y a vuestros empleados para conseguir un sector competitivo y profesionalizado de calidad.

DRESS IN TAPAS, UNA RUTA GASTRONÓMICA DE DISEÑO

MÁS DE 20 LOCALES OFRECIERON BOCADOS CON PRODUCTO ARAGONÉS INSPIRADOS EN LA MODA.

La segunda edición de la Aragón Fashion Week vino este año complementada con una ruta de tapas llamada Dress in Tapas, reconociendo así que el tapeo está tan de moda como los propios diseñadores que participaron en todas sus exposiciones, desfiles y talleres. Durante cuatro días, del 20 al 24 de marzo, veinticuatro (uno de última hora) locales de Zaragoza y provincia ofrecieron bocados en miniatura realizados al menos con un 80% de producto aragonés. Las tapas llevaron un nombre relacionado con la moda, una marca de diseño, un diseñador famoso o bien la forma de alguna prenda o comple-



mento para vestir. Tres establecimientos ofrecieron además otro tipo de producto como un coctel inspirado en Coco Chanel de Moonlight Experimental y un combinado muy original de Gin 35 y la incorporación de última hora de Sherman's un local que abrió sus puertas en marzo y se estrenó con un coctel estilo años 20.

Durante la ruta se pudieron degustar tapas como la Fíbula de Pertegaz de La Clandestina Café, un broche de fantasía de canicas de ternasco con salsa tailandesa sobre arroz cultivado con agua de los Pirineos, o con un estilo fetichista, la tapa Stilletto Nam de El Escondite, zapato de borraja cacao y ternasco.

UN CUARTO DE SIGLO DE TAPAS DE CONCURSO EN ZARAGOZA

EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA, EL CERTAMEN OFICIAL MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA, CELEBRA SU 25 ANIVERSARIO GOZANDO DE BUENA SALUD Y ADAPTÁNDOSE A LOS NUEVOS TIEMPOS.

A la primera edición del Concurso de Tapas de Zaragoza, hace ya 25 años, se apuntaron 19 bares. Fue un experimento, una apuesta por mejorar la calidad de la oferta gastronómica de la provincia, y una forma de motivar a los hosteleros y de poner en valor su trabajo. Este 2019, el certamen de tapas oficial más antiguo de España, celebra un cuarto de siglo de vida con el orgullo de haberse convertido en uno de los más reconocidos del país, con proyección internacional y, por supuesto, mirando hacia el futuro para seguir creciendo. “Para incentivar la innovación se nos ocurrió comenzar un concurso con el que dar a conocer los bares, crear una cultura de tapeo y que los hosteleros tuvieran una motivación para hacer cosas nuevas. Además, queríamos poner en valor el trabajo de los propios hosteleros”, explica Ricardo Morales, exdirectivo de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y uno de los ideólogos de este consolidado evento gastronómico.

Pocos esperaban que este certamen tuviera tanto éxito ni que fuera a convertirse en uno de los eventos gastronómicos de referencia en Zaragoza y España. Tanto ha sido así, que otros muchos concursos de tapas de otras ciudades se fijaron en las bases y el formato del de Zaragoza. Un cuarto de siglo después, los participantes superan el centenar y cada año se introducen novedades para que el Concurso de Tapas de Zaragoza siga siendo pionero y vanguardista, y en la XXV edición no se hará una excepción. “Nuestro concurso sigue gozando de muy buena salud y es capaz de adaptarse a los nuevos tiempos. La reivindicación del hecho gastronómico como elemento turístico y cultural; como agente vertebrador; el compromiso con los alimentos que nos son propios, los productos autóctonos de nuestra región; y la puesta en valor de la hostelería de nuestra provincia, entre tantos otros, constituyen ejes referenciales del mismo”, ase-

gura José María Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. “Las tapas son pequeños bocados y mucho más. Son la mejor manera de expresar cómo evoluciona la técnica y la creatividad en nuestro sector y representan el entusiasmo y fervor por nuestra ganas de vivir el ocio”, explica Marteles, quien cree que el Concurso de Tapas de Zaragoza “se ha convertido en símbolo de la ciudad y la provincia como forma de ocio y cultura”. Pero que este certamen siga dando que hablar tanto en toda la provincia como a nivel nacional e internacional es un mérito colectivo: “Los participantes con el entusiasmo que demuestran en cada edición, las instituciones con su apoyo, los patrocinadores con su generosidad y los medios de comunicación con su labor informativa hemos conseguido grandes logros. Y, por supuesto, la asistencia a los bares en cada edición de miles de zaragozanos y turistas, sin los que esto no tendría sentido”.

BOUTIQUE LABORAL

DELANTALES

COCINA

SALA

GORROS

PANTALONES - FALDAS

UNISEX

CASULLAS

www.sogimavestuario.es

sogimavestuario@sogima.es

976 221 579

sogima

vestuario

Carmen, nº 18, local 50005 ZARAGOZA

TAUSTE CELEBRA SU PRIMER CONCURSO DE TAPAS



DEL JUEVES 11 AL DOMINGO 14 DE ABRIL, TAUSTE SE VA A LLENAR DE TAPAS. DIEZ BARES DE LA LOCALIDAD PARTICIPARÁN EN EL PRIMER CONCURSO DE TAPAS CELEBRADO EN EL PUEBLO CINCOVILLÉS.

Tauste celebrará su I Concurso de Tapas del jueves 11 de abril al domingo día 14. Se trata del primer certamen gastronómico de estas características celebrado en la localidad y contará con la participación de un total de diez bares. El objetivo principal de este evento es potenciar la imagen de Tauste como un pueblo dinámico y abierto a la cultura que merece la pena visitar, además de proporcionar un incentivo a la población para que salga a las calles a disfrutar de la oferta gastronómica local. Cada establecimiento podrá participar

en cualquiera de las dos categorías que comprenden el concurso. Una de ellas permite la creación libre, mientras que para participar en la otra categoría, la tapa tendrá que ser elaborada con ingredientes taustanos. Durante ese fin de semana, la población podrá degustar las tapas participantes por un precio de 3€, que incluye también una consumición. Los ganadores de este primer certamen de tapas se decidirán a través de votación popular y de un jurado profesional, entre los que destaca Rubén Martín, ganador del XXIV Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

EL VIII TALLER DE GASTRONOMÍA, UNA OPORTUNIDAD PARA LOS HOSTELEROS



Presentación del VIII Taller de Gastronomía de Aragón.

LOS HOSTELEROS ARAGONESES VIVIERON UN ENCUENTRO LLENO DE CONSEJOS Y FORMACIÓN PARA SUS NEGOCIOS

La hostelería de Zaragoza disfrutó del VIII Taller de Gastronomía de Aragón, celebrado los días 11 y 12 de marzo en el Hotel Eurostars Boston. En este encuentro lleno de profesionales del

sector, se realizaron diversos cursos, charlas y showcookings con el fin de enriquecer los negocios de los asistentes; así como una mesa redonda para potenciar el uso de las plataformas digitales en la hostelería.



FALLECE PEDRO MANUEL AIBAR RUIZ, FUNDADOR DE PAGOS DEL MONCAYO

El pasado 1 de marzo, el vinicultor Pedro Manuel Aibar Ruiz, fundador de la bodega Pagos del Moncayo -ahora Prados- falleció tras una vida dedicada a la agricultura. A lo largo de su vida, desempeñó cargos de responsabilidad en diversas instituciones agrarias como la Cooperativa Agrícola "Santo Cristo" de Magallón o el Consejo Regulador de la D. O. "Campo de Borja", entre otras, convirtiéndose en un referente para la agricultura de la zona.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA



Distribución maquinaria hostelería

www.tellsa.es - contacto@tellsa.es - Tel. 976 50 42 91 - P. I. Río Huerva, nave 4 50410 Cuarte de Huerva (Zaragoza)

Metalisteria INOX a medida

Solicitar presupuesto sin compromiso

ESI Soluciones

Tu Proveedor Integral de Soluciones para Hostelería presenta HIOPOS Cloud.

La Solución TPV más sencilla e intuitiva del mercado, y desde tan solo una cuota de 29€* al mes.

- Gestiona tus salas y terraza
- Crea y personaliza menús
- Agiliza tus ventas
- Trabaja desde cualquier lugar, con y sin Internet
- Gestión centralizada de diferentes puntos de venta
- Conexión con impresoras y pantallas de cocina



HIOPOS

Consulta condiciones en 976 300 140 esi@esisoluciones.es o esisoluciones.es/hiopos-tpv/

permite acceder a productos exclusivos para nuestros clientes.

¿EN QUÉ PUEDE BAYCOMI AYUDAR A LOS ASOCIADOS DE CAFÉS Y BARES?

Somos sensibles con las necesidades de los autónomos, y en especial con este sector de la hostelería donde los horarios y los días de trabajo no coinciden con la mayoría de empresas de servicios. Por este motivo, y analizando todas estas circunstancias con el gerente Luis Femia, incorporamos al seguro de comercio exclusivo para los asociados un servicio de atención telefónica 24h los 365 días del año. En el caso de que un asociado tenga una urgencia en su local fuera del horario de oficina de atención al público, una persona atenderá su llamada para dar la primera asistencia, envío de gremios, etc, agilizando así la gestión de los siniestros. También hemos asignado una persona en exclusiva para atender y visitar a todos los asociados que lo requieran, evitándoles así los desplazamientos y explicando *in situ* las ventajas de contratar con nosotros. Sumado a estos servicios, ofrecemos como correduría un servicio de asesoramiento gratuito en caso de siniestro, aún cuando la póliza no esté contratada con nosotros. Son muchos los casos en los que un siniestro no se soluciona favorablemente o simplemente no se atiende y supone un perjuicio para la actividad diaria del bar. En estos casos, os podremos asesorar y, en el caso que así lo deseéis, podremos intervenir en la gestión del mismo. En definitiva, nuestro único objetivo es ayudar y facilitar todas las gestiones relativas a seguros de todos los asociados.

- El seguro de accidentes colectivo para autónomos.

- El seguro de accidentes de convenio.

Y como novedad, siendo la razón de este nuevo acuerdo de colaboración, nos complace presentar:

- El seguro de comercio especial para todos los asociados, con coberturas novedosas y diferenciadoras, como la atención 24hs y, por supuesto, con unos precios especiales.

- El seguro de defensa jurídica hasta 3000€ en el caso de: reclamación de daños y perjuicios; reclamación de contrato de servicios; o reclamación de contratos de suministros.

- El seguro de baja laboral para empleados. Somos conocedores de que la empresa debe de pagar una cantidad cuando un empleado está de baja. Esto se suma al trastorno que supone la ausencia de un trabajador en la organización del día a día. Con este seguro, dicha cantidad quedará cubierta por la compañía y la misma llevará control sobre las bajas de los empleados.

¿LE GUSTARÍA TRANSMITIR UN MENSAJE A LOS ASOCIADOS?

Quisiera agradecer a la Asociación la confianza que ha depositado en nosotros, y trasladar a todos los asociados que todo el equipo de Baycomi Correduría de Seguros está a su disposición y comprometido con este proyecto. Conocemos las necesidades propias de este sector y, además de facilitar la gestión de seguros y ofrecer productos exclusivos, nuestra principal misión como profesionales es asesorarles sobre cómo proteger el patrimonio de la empresa y de los autónomos, porque sabemos el esfuerzo que hay detrás de cada negocio. Esto es lo más importante. Será un placer que nos vayamos conociendo personalmente, ¡nos vemos en los bares!

¿QUÉ TIPOS DE SEGURO PUEDEN CONTRATAR NUESTROS ASOCIADOS?

Hasta ahora se podía contratar:

- El seguro de responsabilidad civil, diferenciado por la obligación del capital contratado que impone el aforo de cada local.

"OFRECEMOS SERVICIOS EXCLUSIVOS PARA LAS NECESIDADES DEL SECTOR"

→ **RUTH BARRADO, GERENTE DE LA CORREDURÍA DE SEGUROS BAYCOMI, NOS EXPLICA LOS SERVICIOS DE LOS QUE PODRÁN DISFRUTAR LOS ASOCIADOS.**

SE ACABA DE RENOVAR EL ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES Y BAYCOMI. ¿QUÉ PUEDE DECIRNOS AL RESPECTO?

Nuestra relación con la Asociación de Cafés y Bares data del año 1999, cuando firmamos con el anterior gerente Jorge Bernués una póliza de accidentes colectiva para todos los asociados que se quisieron incorporar, con unas condiciones muy ventajosas. Han pasado ya muchos años, pero se mantiene intacto ese impulso inicial que dio pie a la primera colaboración, el deseo de ofrecer servicios y productos que supongan un importante beneficio a los asociados. Ahora hemos ampliado considerablemente la oferta.

¿QUÉ PUEDE CONTARNOS SOBRE BAYCOMI?

Baycomi es una Correduría de Seguros íntegramente aragonesa, especializada en el asesoramiento a particulares, así como pequeñas y medianas empresas. Nace en la década de los 90 de la mano de dos socios, Juan Barrado y Javier Mínguez; en el 2003 me incorporo a la empresa, y durante años convivimos dos generaciones. Es en el 2013 cuando tomo las riendas del negocio con el reto de consolidación, modernización y crecimiento del mismo. Pertenecemos a Espabrok, Asociación Nacional de Corredurías de Seguros, lo que nos



BAYCOMI S.L.
CORREDURIA DE SEGUROS



CAFESYBARES.BAYCOMI@ESPABORK.ES



976 21 12 75



CALLE ISAAC PERAL, 3
50001, ZARAGOZA

El debate

LA ATOMIZACIÓN DA LUGAR A UN SECTOR MÁS CONCENTRADO

La formación en hostelería es importantísima. Somos conscientes de que la marcha y resultados de nuestros negocios dependen en buena medida del capital humano, de nuestros trabajadores, pero necesitamos personas cualificadas y motivadas. Por ello pensamos que no puede ser que con todo el gasto en educación que hay en España, los candidatos que se postulan no tengan ningún tipo de formación. Las empresas podemos asumir parte de esa formación pero entendemos que nuestra contribución vía impuestos, debería de cubrir al menos parte de estas necesidades. El sector está atravesando una rápida transformación. La tradicional atomización en hostelería está dando lugar a un sector más concentrado, con empresas cada vez más grandes, más organizadas y por ende más profesionalizadas.

KIKE JÚLVEZ
Miembro de la Junta
Directiva de Cafés y Bares

LA BASE DE LA FORMACIÓN ES LO MÁS IMPORTANTE EN EL SECTOR

Vengo de una hostelería que estaba en la excelencia pero a partir de los años 70-80 igual que había nuevos establecimientos había nuevos criterios. Hay personas que vienen de la hostelería clásica y otros que vienen de la hostelería moderna, pero hay que adaptarse a la demanda del cliente. Con las crisis ha habido que ceder ante el cliente pero la base de formación es lo importante porque es lo que perdura. Las empresas avanzan muy rápido y los centros de formación carecen de recursos muchas veces porque además adaptarse conlleva un gasto importante. Sin embargo, desde la Asociación de Cafés y Bares se está haciendo una buena tarea, trabajando en conjunto, aunque la principal inversión la tienen que hacer los políticos. A pesar de ello, de Aragón han salido y salen grandes profesionales que se han formado en las escuelas de hostelería, han pasado por restaurantes y hoy en día tienen su propia empresa en la que albergan incluso Estrellas Michelin.

CELESTINO MANZANO
Profesor de hostelería

LA FORMACIÓN SIEMPRE ES BUENA SI SE RECIBE DE FORMA ADECUADA

Tras toda una vida dedicada al sector de la hostelería y habiendo conocido a varias generaciones de hosteleros, considero que la formación en el sector de la hostelería es muy importante para poder seguir avanzando. Es un sector en constante cambio, por lo tanto, es preciso que sepamos cómo adaptarnos para mantenernos al nivel que se exige. Sin embargo, para ello es necesario que esta formación se reciba de forma adecuada, solo de esta manera podrá ser fructífera, ya que por el contrario es contraproducente. Desde hace unos cuantos años, el sector hostelero se encuentra en un momento complicado y de difícil funcionamiento. La constante innovación y las nuevas maquinarias, como los hornos rápidos, están haciendo que los más artesanos quedemos apartados y en minoría. Por tanto, hay que saber actualizarse, pero sin perder la esencia del hostelero tradicional.

CARLOS NAVARRO
Propietario de
El Antiguo Paraíso

LA FORMACIÓN
EN EL SECTOR DE
LA HOSTELERÍA
HA CAMBIADO
MUCHO A LO LARGO
DE LOS AÑOS,
CONVIÉRTIÉNDOSE EN
UNA MATERIA MUY
IMPORTANTE PARA EL
SECTOR Y QUIENES
TRABAJAN EN ÉL.

HAY QUE ESTAR A LA VANGUARDIA DE LA HOSTELERÍA

Tras 30 años trabajando en el sector de la hostelería, está claro que la necesidad de formarse y conocer los productos sobre los que trabajamos es esencial. Sin embargo, con la evolución de las tecnologías y las redes sociales, es todavía más importante conocer de primera mano lo que se está ofreciendo. Por ello, desde las multinacionales elaboran talleres, cursos y catas de sus bebidas no solo al hostelero, sino a los comerciales que tenemos la tarea de conocer lo que distribuimos y conocer lo último que sale al mercado. En la actualidad hay muchos más productos que ofrecer y por lo tanto hay que hacerlo bien. Cada vez es más habitual ver que los hosteleros se especializan en cócteles o cervezas y la forma de presentar el servicio es cada vez más importante. De esta manera, la formación tiene que ser constante, y los hosteleros, camareros etc. tienen que estar al día con el oficio. Para que el negocio funcione, hay que estar en la vanguardia.

JOSÉ MIGUEL ALONSO
Comercial de hostelería



ADN
LOCAL
POR NUESTRAS VENAS CORRE KM.0

POR
NUESTRAS
VENAS
CORRE KM.0

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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 EFECTIVO.**



cashlogy



Distribuidor Autorizado



HABLAMOS DE TU NEGOCIO

HABLAMOS DE TU DINERO

Solicite una demostración sin compromiso

CON LA GARANTÍA DE

RICMA

MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO

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

"ARAGÓN ES YA UNO DE LOS PRINCIPALES DESTINOS DE TURISMO FAMILIAR"

→ HABLAMOS CON MARÍA LUISA ROMERO, DIRECTORA GENERAL DE TURISMO, PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE ARAGÓN EN MATERIA DE TURISMO.



María Luisa Romero, Directora General de Turismo.

¿EN QUÉ SE ESTÁ TRABAJANDO ACTUALMENTE?

Apostamos por el turismo familiar. Hemos impulsado una APP que facilita propuestas, de actividades o alojamientos, pensadas en las necesidades específicas de las familias. Fuera del periodo estival, Aragón es ya uno de los principales destinos de turismo familiar.

¿QUÉ TIPOS DE TURISMO PUEDEN ENCONTRARSE EN ARAGÓN Y CUÁL ES EL QUE MÁS ATRAE A LOS VISITANTES?

La naturaleza singular y las actividades de aventura que pueden practicarse en ella hacen de Aragón un destino muy atractivo. A ello se le suma el rico patrimonio arquitectónico y el esfuerzo de muchos municipios para convertirse en localidades con encanto. Con esta base, el sector turístico está realizando un esfuerzo muy importante en proponer actividades experienciales para completar la oferta.

¿EN QUÉ POSICIÓN SE ENCUENTRA ARAGÓN RESPECTO AL TURISMO GASTRONÓMICO? ¿ES UNO DE SUS PUNTOS FUERTES?

Se considera que hasta un 15% de los turistas se desplazan por motivos gastronómicos. Hace tres años se realizó un estudio que reveló el desconocimiento exterior de nuestra gastronomía a pesar de que contamos con productos de alta calidad y una forma auténtica y diferenciada a la hora de cocinarlos. Estamos realizando un esfuerzo en materia de promoción y acciones como la creación de la figura de Territorio de Interés Gastronómico de Aragón. Campo de Cariñena serán, en 2019, los embajadores de nuestra gastronomía en las ferias y actos de promoción.

¿QUÉ PAPEL JUEGAN LOS BARES Y RESTAURANTES EN EL TURISMO?

Los negocios de restauración son fundamentales a la hora de generar buenos recuerdos en los turistas y eso es fundamental para el turismo experiencial. Además, junto a la buena gastronomía, el personal de los bares y restaurantes establece un trato directo con los clientes. La percepción que tienen los turistas sobre los aragoneses es que somos amables y acogedores, es un valor importante que se tiene que seguir manteniendo. Además, el sector hostelero innova a la hora de convocar concursos y jornadas para potenciar las tapas, la trufa negra, el vino... un esfuerzo muy importante que ayuda a desestacionalizar la oferta.

¿CÓMO ESTÁ LA SITUACIÓN DEL TURISMO EN ARAGÓN?

Aragón se supera cada año y seguimos batiendo récord de visitantes con un aumento muy significativo en el número de turistas extranjeros.

ARAGÓN HA TRABAJADO PARA POSICIONARSE COMO REFERENTE EN TURISMO DE INTERIOR EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. ¿QUÉ ASPECTOS SE HAN POTENCIADO PARA FOMENTAR EL CRECIMIENTO DE LAS VISITAS?

El turista actual busca vivir experiencias en sus vacaciones. La gastronomía, el turismo de aventura, el enoturismo o las actividades vinculadas al bienestar son algunas de las apuestas más interesantes. Hemos innovado en la creación de productos turísticos que sean diferentes y que animen a los turistas a elegir Aragón. Un ejemplo es el "slowdri ving", 16 rutas por Aragón que discurren a través de carreteras secundarias para disfrutar del paisaje y permitirse descubrir nuevos lugares al margen de las rutas más convencionales. Un producto que está despertando un gran interés en el mercado europeo.

"EN TODOS LOS PUEBLOS DE LA COMARCA HAY ALGO PARA PODER HACER"

→ **BALTASAR YUS, PRESIDENTE DEL CAMPO DE BELCHITE, NOS CUENTA LOS PRINCIPALES ATRACTIVOS DE LA COMARCA Y LOS PUNTOS FUERTES DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DE LA ZONA.**



Baltasar Yus, presidente del Campo de Belchite.

¿CÓMO ESTÁ LA SITUACIÓN DE LA COMARCA DEL CAMPO DE BELCHITE? ¿EN QUÉ SE ESTÁ TRABAJANDO?

La comarca cada vez tiene menos habitantes, pero ahora, con el tema de los molinos de viento y la construcción de los parques eólicos parece que se está generando más movimiento. Gracias a esta iniciativa se están generando muchos puestos de trabajo para el mantenimiento de los molinos que hace que venga gente a la comarca de diversas partes. Esto también favorece al Campo de Belchite de cara al turismo y las casas rurales, que hacen que la gente venga, se quede a dormir y coman en la comarca.

EN RELACIÓN AL TURISMO, ¿QUÉ ATRACTIVOS PODEMOS ENCONTRAR EN EL CAMPO DE BELCHITE?

Hay mucho movimiento gracias al turismo en la comarca, ya que tenemos muchas cosas para hacer en ella. El Pueblo Viejo de Belchite, con sus visitas guiadas, y Fuendetodos, el lugar de nacimiento del pintor Francisco de Goya, son algunos de los principales reclamos turísticos en la zona. Se han preparado una serie de rutas relacionadas con los vestigios de la

Guerra Civil, ya que aquellas zonas en las que hubo trincheras se han señalado para potenciar este tipo de turismo histórico. También es interesante la presa romana de Almonacid de la Cuba, declarada Bien de Interés Cultural, que el pasado 7 de marzo inauguró unas pasarelas para facilitar el acceso a esta obra hidráulica. Tenemos muchos atractivos en la comarca y muchas cosas que dar a conocer y para que nos conozcan.

EL TURISMO HISTÓRICO ES ENTONCES UNO DE LOS PRINCIPALES RECLAMOS.

A la gente le gusta conocer la comarca, pero sí es verdad que sobre todo el Pueblo Viejo, con las visitas guiadas. Sin embargo, también les llama la atención Fuendetodos o cualquiera de los pueblos del Campo de Belchite porque en todos hay algo. Tenemos los mosaicos de La Malena, en Azuara, que son unos de los más importantes de España. Le hemos dedicado un museo a Manuela Sancho, heroína de los Sitios nacida en la comarca. Intentamos dar a conocer lo que tenemos aquí.

¿CÓMO SE INTENTA POTENCIAR EL TURISMO EN LA COMARCA?

Estamos realizando varios cursos en los pueblos de la comarca con el fin de intentar vender lo bueno que tenemos. Tenemos bastante turismo, pero suele darse sobre todo en los meses de verano. Seguimos luchando y trabajando para atraer más gente durante el año.

EN CUANTO A GASTRONOMÍA, ¿QUÉ PODEMOS ENCONTRAR EN BELCHITE?

Tenemos una oferta de restaurantes en los que puedes encontrar de todo. Además, se han hecho muchos cursos de cocina en diferentes pueblos de la comarca, y eso ha dado mucha vida. En la comarca podemos presumir de tener productos de muy buena calidad. El aceite de Belchite es uno de los puntos más fuertes, al igual que el vino de las bodegas de Lépera.

¿QUÉ CARENCIAS SUFRE BELCHITE?

Necesitamos que el Gobierno de Aragón se implique más con las comarcas, ya que damos muchos servicios sociales, como atender a la tercera edad, pero cada vez tenemos menos dinero para invertir.

PUBLIRREPORTAJE



RUTA DE LAS HUELLAS DE LA GUERRA CIVIL EN EL CAMPO DE BELCHITE

LA COMARCA DEL CAMPO DE BELCHITE HA IMPLEMENTADO UNA RUTA TURÍSTICA POR LOS PRINCIPALES ESCENARIOS EN LOS QUE SE DESARROLLÓ LA GUERRA CIVIL.

Con objeto de ampliar la oferta turística para quien visite la Comarca del Campo de Belchite se ha creado una nueva ruta denominada 'Huellas de la Guerra Civil', una iniciativa de la Comarca y los ayuntamientos de Belchite y Fuendetodos. Con ella, los turistas pueden acceder a un recorrido señalado por los principales escenarios que fueron lugares de ataque o defensa para ambos bandos durante la Guerra Civil. De esta manera, se pue-

den complementar las visitas a las ruinas del Pueblo Viejo de Belchite con otras huellas de la contienda en buen estado de conservación, que se extienden por otros municipios, como Fuendetodos, Azuara, Plenas o Puebla de Alabortón, además de con recorridos por los parajes naturales de la comarca, como el entorno del río Aguasvivas. Se han señalado lugares interesantes para el turista que demanda esta información, como algunas trincheras, un campo

de aviación, refugios y demás construcciones militares que se conservan de aquella época. Las 'huellas' señalizadas son diez, que se pueden visualizar en su conjunto en los paneles generales instalados en Belchite y Fuendetodos. Entre ellas destacan las trincheras de la Paridera de El Saso, el enclave artillero del cabezo del Lobo, los observatorios de Los Barbis, las trincheras de la sierra Gorda, el campo de desplazados Rusia o el aeródromo de Plenas.

MÁS INFORMACIÓN



TURISMO@BELCHITE.ES



976 83 07 71



DESCUBRECAMPODEBELCHITE.COM

"LA HOSTELERÍA CAMBIA Y HAY QUE ADOPTAR UNA VISIÓN DIFERENTE"

—> **EL TESORERO DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, GREGORIO BALLESTÍN, NOS HABLA DE LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN EN LA HOSTELERÍA, CÓMO AFRONTAN EL RETO DEL CENTRO DE FORMACIÓN Y SU PERSPECTIVA DE FUTURO.**



Gregorio Ballestín, tesoro de la Junta Directiva de Cafés y Bares de Zaragoza, en el Pub Dan O'Hara.

¿CÓMO HA SIDO ESTE PERIODO DESDE QUE SE FORMÓ LA NUEVA JUNTA DE CAFÉS Y BARES?

Por primera vez en muchos años, se celebraron elecciones y ha entrado gente nueva con otra energía, otra visión y muchas ganas de trabajar. Es importante renovarse. El presidente, José María Marteles, y yo nos hemos mantenido porque estábamos inmersos en el proyecto de la Escuela de Formación, que es una gran necesidad. Empezamos a trabajar en él con la antigua junta y ahora ha sido una continuación de los planes que ya teníamos. Algunos de los nuevos miembros de la junta, ya habían estado en la Asociación hace años, como Jesús Laboreo, así que ya tenían experiencia. Tenemos muchos tipos de asociados, desde restaurantes pequeños a bares de noche, de tapas o cafeterías. Lo bueno de esta junta es que hay gente muy variada que nos puede ayudar a comprender mejor todos los tipos de hosteleros.

ALGUNOS DE LOS RETOS A LOS QUE SE ENFRENTABA LA NUEVA JUNTA ERAN EL CAMBIO DE SEDE Y EL CENTRO DE FORMACIÓN.

El cambio de sede ya es una realidad. En cuanto al centro de formación, es un proyecto de bastante dificultad que está haciendo necesario un gran esfuerzo por parte de la Asociación. Está llevando mucho trabajo, desde la contratación de la directora del centro, los cursos, etc. Lleva su tiempo poner los proyectos en marcha.

¿CÓMO HAN SIDO ESTOS PRIMEROS MESES DE VIDA DEL CENTRO?

El centro de formación era una necesidad. Una de las cosas que pensamos es que se pudiera formar tanto a gente joven como a los que ya están ejerciendo. La hostelería está cambiando mucho, y la idea no solo es formar a alumnos para cubrir las necesidades que hay en la hostelería, sino a los propios hosteleros, que en muchas ocasiones no han sido formados en la gestión de un negocio, marketing

o redes sociales. Una de las asignaturas pendientes en la hostelería es la gestión. Hay tener unas previsiones y saber lo que realmente estás ganando y cuál es el estado del negocio para si existe algún fallo, poder corregirlo.

EN LA HOSTELERÍA SE DA UN CASO CURIOSO EN EL QUE EL QUE ESTÁ DETRÁS DE LA BARRA O EN LA COCINA, ES TAMBIÉN EMPRESARIO. ¿CÓMO AFECTA A LA GESTIÓN DEL NEGOCIO?

El hostelero no debe pensar como un trabajador más, sino como un empresario. Tiene que conocer el estado de las cuentas, las soluciones a los problemas, saber innovar, saber lo que se está llevando y estar un poco a la vanguardia, si no el negocio se muere. Para un empresario normal no es posible competir en precio, por lo que tiene que competir ofreciendo cosas diferentes.

A RAÍZ DE LOS CAMBIOS SOCIALES, ¿LOS CLIENTES PIDEN CADA VEZ MÁS?

Desde luego, y desde la Asociación tenemos que concienciar a la gente de ello. Por eso, a nivel de Asociación hemos renovado nuestra imagen corporativa y cambiado el logo para dar ejemplo a los asociados.

EL CONCURSO DE TAPAS HA SUPUESTO UNA EVOLUCIÓN DE LAS TAPAS

No cabe duda, el Concurso de Tapas fue un revulsivo para toda la hostelería, aunque hay gente que todavía no cree mucho en él. Igual hay que ir mejorando

ES IMPORTANTE LLEVAR A CABO INICIATIVAS COMO ESTA, QUE HACEN DE ZARAGOZA UNA CIUDAD DE TAPAS Y GASTRONOMÍA

Fundamental, pero creo que para que los asociados se den cuenta de que hay que apuntarse a hacer cosas y tener energía, la Asociación debe tener una función de concienciación. Hay que intentar que la gente tenga una visión diferente y para eso creo que tenemos que desarrollar una función importante de formación, no solamente con los cursos subvencionados, sino para intentar cambiar un poco la mentalidad y hacer ver que para todo existen muchas herramientas.

¿CUÁLES SON LAS PERSPECTIVAS DE FUTURO PARA LA ASOCIACIÓN?

Uno de los objetivos que nos planteamos es subir la masa de asociados. Con una cuota muy baja, tienes una asesoría, puedes hacer cursos y tienes una sede en el centro muy accesible, nueva y moderna. Sobre todo, queremos concienciar a los hosteleros de que si un establecimiento no funciona siempre hay soluciones y cosas nuevas para hacer en hostelería.

DIMASH & LABORDA

DISTRIBUIDOR OFICIAL

INTECNO®

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

**SERVICIO TÉCNICO PROPIO
976 50 41 95**



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

LAS DELICIAS, UN BARRIO EN CONSTANTE LUCHA

VISITAMOS EL BARRIO DE LAS DELICIAS JUNTO A JOSÉ LUIS ZUÑIGA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE VECINOS Y SANDRA SANZ, SECRETARIA DE LA AGRUPACIÓN DE COMERCIANTES.

El barrio de las Delicias de Zaragoza es para muchos la segunda ciudad de Aragón. Y es que sus más de 100.000 habitantes, hacen de este distrito el más poblado de la capital aragonesa. Son muchos los vecinos que llevan toda la vida en sus calles viendo el paso de los años, la evolución de los comercios y de la hostelería. Y también son muchos los que añoran esa esencia de pueblo de la que se podía disfrutar y que este crecimiento les ha arrebatado. “Antes las puertas de las casas estaban abiertas, todo el mundo se fiaba”, explica José Luis Zuñiga, presidente de la Asociación de Vecinos. Sus años en el barrio le han hecho comprobar que no siempre el crecimiento es positivo. “Se ha visto un exceso de bares y de comercios que ha hecho que muchos terminen cerrando y por tanto dejando los locales vacíos”, asegura. Sin embargo, algunos históricos han sabido mantenerse a pesar de las adversidades como el emblemático Bar Amblas situado en la calle Caspe. “Abrimos hace 53 años y el negocio ha pasado de generación en generación. Mi hermana y yo nos hemos criado aquí toda la vida y hemos visto un cambio muy grande en

el vecindario. Antes la industria estaba aquí instalada y trabajaban con jornada partida por lo que muchos se quedaban a comer en el barrio”, asegura Alfonso Blasco, dueño del establecimiento. Tras más de 50 años las paredes del Amblas han sido cómplices de muchos cambios y testigo del paso de muchos vecinos que hoy en día siguen fieles al bar. “Ahora nunca sabemos cuando va a haber faena, puede ser por la tarde, a medio día... Antes con la industria era claro pero se fueron a los polígonos y todo cambió. Lo que sí sucede muy a menudo es que en un mismo día podemos ver pasar por aquí tres generaciones de una familia”, cuenta Alfonso.

Foto 01: José Luis Zuñiga y Alfonso Blasco conversan en la barra del bar Amblas.

Foto 02: Cristina Sanz, presidenta de la Asociación de Comerciantes.

Foto 03: Vermut en el bar Amblas.

Foto 04: José Luis y Alfonso posan en la puerta del bar Amblas.



Foto 05: David Salvador, propietario del bar Río de la Plata.

Foto 06: Jardín vertical del barrio de las Delicias.

Foto 07: José Luis en la calle Delicias durante la ruta por el barrio.

Foto 08: Jesús Nosellas y José Luis charlan en el bar La Codorniz.



Sus anchoas y boquerones son sin duda un motivo por el que trasladarse hasta las Delicias ya que “como aquí y por este precio, no se encuentran en ningún sitio”, afirma José Luis. Tanto la hostelería como el comercio se ha visto afectados por la crisis, pero negocios de toda la vida como La Caleta o la Churrería Fortuna han sabido mantenerse fuertes. “La línea principal de trabajo es potenciar el comercio en las Delicias ya que los Centros Comerciales nos han quitado mucho protagonismo a pesar de que aquí hay calidad”, asegura Sandra Sanz, secretaria de la agrupación

“EN UN MISMO DÍA
VEMOS PASAR A TRES
GENERACIONES
POR EL BAR”

de comerciantes del distrito. Y es que las Delicias cuenta con uno de los Mercados más barato y con mayor abastecimiento de Zaragoza. “Sin embargo, muchos no vienen porque en este barrio el principal problema es aparcar”, un inconveniente en el que también coincide Alfonso. Pero esto no deja de hacer a la Calle Delicias una de las más transitadas de la ciudad que deja a su paso espacios tan peculiares de la capital como el Jardín Vertical. Casi al terminar la misma calle, el Bar La Codorniz mantiene sus puertas abiertas desde 1965 ofreciendo a sus clientes “productos de muy buen relación calidad-precio”, cuenta Jesús Nosellas, quien también fue vicepresidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza durante 6 años. “Abrimos el bar cuando yo tenía 15 años. En todo este tiempo he visto evolucionar mucho el barrio. Antes todo lo que había alrededor eran parcelas y la calle Delicias estaba sin peatonalizar y nos conocíamos todos, ahora es imposible”. Aunque esta evolución ha hecho que el barrio no deje de luchar por mantener su nombre en el mapa zaragozano, la hostelería sigue trabajando para ofrecer a los vecinos y visitantes de las Delicias una gastronomía de calidad. Es por ello que en su extenso terreno encontramos una gran variedad de locales en los que no se pierde la tradición de tapear como El Río de la Plata, la Caleta, El Garito de Emilio, Oro Negro Caribeño o el bar 269. Motivo que hace que todavía sean muchos los que se animen a abrir nuevos establecimientos en el distrito, como la Pizzería 22.2 Gradi que llegó a las Delicias como un soplo de aire fresco.

MAELLA, TIERRA DE ACEITE Y MELOCOTONES

—> **HABLAMOS CON JESÚS ZENÓN, ALCALDE DE MAELLA, PARA CONOCER LOS RECLAMOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS DE LA LOCALIDAD.**



Jesús Zenón, alcalde de Maella

¿QUÉ PUEDE OFRECER MAELLA A LOS VISITANTES? Siempre ha sido un pueblo de acogida, que se abre a la gente de fuera. En estos momentos tenemos mucho que ofrecer, el Museo casa natal de Pablo Gargallo, con obras originales, la Ermita de Santa Bárbara, el Castillo de Maella o la Iglesia de Santa María, entre otras. Cualquier visitante no puede perderse el Casco Antiguo y sus calles con encanto propio.

¿Y EN CUANTO A ECONOMÍA? En la parte económica tenemos varias cooperativas que se dedican al melocotón y

aceite. Somos productores de cereza, ciruela, albaricoque, nectarina y melocotón. Pero no solo las cooperativas, también muchos particulares se dedican al negocio. La actividad comienza en junio para la recogida de cerezas y continúa con el melocotón. No se para de trabajar hasta octubre.

¿SE ESTÁ TRAJANDO PARA EXPANDIR LA PRODUCCIÓN? Cada vez más emprsas de Maella están exportando al extranjero y cada vez más particulares se están animando a hacer su propio melocotón.

EL MELOCOTÓN Y EL ACEITE SON DOS DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE MAELLA Tenemos la suerte de tener un melocotón y un aceite extraordinario. Recientemente hemos recibido el segundo premio al mejor aceite del Bajo Aragón con la empresa con la empresa Gil Egerique.

EN CUANTO AL SECTOR HOS- TELERO, ¿QUÉ PUEDE OFRE- CER MAELLA? Tenemos cuatro restaurantes donde comer y disfrutar de la gastronomía en Maella. Los visitantes pueden pedir lo que quieran y entre la oferta gastronómica podrán encontrar desde la cocina casera de toda la vida hasta una más moderna y actualizada con platos más elaborados.

Saber estar

Me comentaba una persona dedicada a nuestro gremio que él en muy poco tiempo trabajando en barra, se había hecho famoso entre gran parte de su clientela. Y yo, sinceramente, no le veo cualificado, ni en el trato personal ni en su profesionalidad, para adquirir esa popularidad de la que él se pavonea. Claro está, existen otras cualidades en la persona que pueden dar lugar a estas interpretaciones en favor de él y en contra de la casa que presta sus servicios. Invitaciones, más de las debidas. Cobrar menos de lo estipulado. Y también, alargar el giro de muñeca en el servicio de bebidas alcohólicas más

de lo debido. A ningún componente de un equipo de bartenders, o cuales quiera que sea el departamento donde trabaje, le está permitido invitar o alargar raciones sin cobrar sin previa autorización de la persona encargada de tal menester. Pero, “Ojito”. Para crearnos un nombre y una popularidad debemos de conseguirlo con: un trabajo bien hecho y una retribución justa para nuestro cliente y nuestra empresa. Nunca alargando raciones o invitando por el mero hecho de invitar. Para lograr la perfección en nuestro trabajo de la hostelería, no basta con saber hacer nuestro trabajo. Ese trabajo bien hecho necesita de otros comple-

mentos adicionales de los que ya he hecho mención en muchas ocasiones. Una educación, un respeto, una uniformidad correcta, una cara agradable, una sonrisa a flor de piel para ser utilizada en su justo momento, en definitiva, un “SABER ESTAR EN CADA MOMENTO Y CIRCUNSTANCIA” unificando lo profesional con lo personal. Ello nos dará como resultado el servicio perfecto que el cliente desea encontrar. Claro está. Esto tiene un precio. Una retribución acorde a las sapiencias y trabajo realizado de nuestro empleado.

VICENTE CASTILLO GÓMEZ, profesor de hostelería y experto en coctelería

Una donación salva tres vidas

Por eso es importante que vuelvas
Necesitamos tu ayuda



Donar sangre es donar vida

PORTAL ASTURIANO

EL PORTAL ASTURIANO LLEVA MÁS DE CUARENTA AÑOS ACERCANDO LOS SABORES TÍPICOS DE ASTURIAS A LOS ZARAGOZANOS A TRAVÉS DE LOS PLATOS MÁS TRADICIONALES DE SU RECETARIO.



Manolo González, hostelero con más de 40 años de trayectoria, en la barra del Portal Asturiano.

No hace falta agarrar las maletas y emprender un viaje de varias horas y muchos kilómetros para poder disfrutar del auténtico sabor de Asturias. En el Paseo de Fernando el Católico, el Portal Asturiano lleva más de cuarenta años ofreciendo los encantos del norte a los zaragozanos, desde la tradicional, y reclamada, fabada asturiana a quesos y otros productos de la tierra. Este pequeño negocio familiar abre sus puertas en 1976, cuando Manolo González pide su excedencia como funcionario del Estado en Madrid y se inmiscuye en esta aventura junto a su mujer, Azucena Mateo. “Esto lo había montado mi padre,

pero no le gustaba y me preguntó que por qué no probaba yo. Yo tenía mi plaza en Madrid, no tenía necesidad de meterme en estas aventuras, pero con 26 años uno es muy atrevido”, explica González. Tomó una decisión de la que, tras más de cuarenta años, no se arrepiente: “Podría estar ya jubilado, pero soy muy feliz en mi negocio. Además, cuando tienes una confianza tan grande en el producto que tienes y ves pasar a tres generaciones de clientes... para mí es muy bonito. No me veo jubilado”, cuenta con emoción el hostelero. Actualmente, el establecimiento cuenta con la mano de Azucena Mateo y Justino González en los fogones y Antonio

Martínez, Manolo González y M^o José Sorrivás en sala, y cada día atienden a quienes acuden a probar los sabores tradicionales de la cocina asturiana. “La gente aquí viene a comer las cosas típicas de mi tierra: una buena fabada, carnes, pescados... La fabada en el Portal Asturiano tiene mucha fama. En esta época hacemos unos 100 kilos de fabes al mes, pero a partir de Semana Santa la cosa se relaja”, comenta Manolo. Aunque a lo largo de los años, el Portal Asturiano ha cambiado su decoración y estética, mantiene la esencia con la que ha conquistando a varias generaciones de clientes. “Me hace mucha ilusión cuando vienen padres con niños pequeños y me cuentan que ha sido el niño quien ha querido venir aquí”, cuenta ilusionado. Este local familiar seguirá acercando los sabores de Asturias a quienes acuden al Portal Asturiano de la mano de Justino, hijo de Manolo y Azucena, “cuando la vida nos aparte del negocio”, explica González, siempre manteniendo el trato cercano que les caracteriza.



JUEVES - SÁBADO
12:00 - 16:00; 20:00 - 24:00
MARTES, MIÉRCOLES Y
DOMINGO
12:00 - 16:00



PASEO DE FERNANDO
EL CATÓLICO, 17.

976 35 19 30

Para los asociados de



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

40%
de descuento
permanente
en gafas de graduado,
gafas de sol,
audífonos,
lentillas



Mod: 4243

~~PVP(rec)=132€~~

PVP=79.2€



Mod: 7051

~~PVP(oficial)=182€~~

PVP=109.2€

SI ELLOS CAMBIAN, NOSOTROS TAMBIÉN

Por eso al comprar en central ópticos las gafas de tus hijos, hasta los 14 años te cambiamos los cristales sin coste ni condiciones adicionales y acumulable al 40%. En caso de cambio de graduación, extravío o rotura.



CENTRAL ÓPTICOS

1991 - 2016

“25 AÑOS CUIDANDO DE TUS OJOS”

Estamos situados justo
encima de la nueva sede de la
Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.

C/SANCLEMENTE 6 1º A-B
976 210 495 (Cita previa)
www.centroopticos.es

EL SECTOR HOSTELERO DE ZARAGOZA MEJORA EN 2018 Y ES OPTIMISTA PARA 2019



EL 63% DE LOS HOSTELEROS CREEN QUE 2018 FUE MEJOR QUE EL AÑO ANTERIOR PARA SUS NEGOCIOS Y CASI EL 60% TIENE UNAS PREVISIONES POSITIVAS PARA EL 2019.

La hostelería zaragozana sigue en crecimiento y poco a poco va recuperándose de la crisis que tanto afectó al sector. El 2018 fue mejor, en líneas generales, que el año anterior, y las previsiones para este 2019 son optimistas, según una encuesta elaborada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia entre sus asociados, bares, restaurantes, cafeterías y pubs. Para el 48% de los encuestados, el año pasado fue bueno o excelente, mientras que para otro 48% fue un año normal y tan solo el 4% lo han calificado como un mal curso para su negocio. De hecho, los

jor, mientras que el 30% no han notado diferencias palpables y solo el 7% creen que ha sido peor que el año anterior. “En los últimos años el sector hostelero ha experimentado un crecimiento que, aunque lejos de cifras de la época previa a la crisis, está siendo palpable en muchos establecimientos. Eso sí, el aumento del consumo se está notando más en los bares, restaurantes, cafeterías y pubs del centro de Zaragoza que en los barrios y pueblos de la provincia, por lo que desde la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia seguimos trabajando en la descentralización de la hostelería y en potenciar todas estas zonas, en las que cada vez hay más establecimientos de gran calidad”, asegura José María Marteles, presidente de esta entidad. Además, la previsión de los hosteleros es que estos datos se mantengan para el 2019, ya que un 55% de los encuestados creen que será un buen año y un 4% creen que será excelente, frente al 33% que cree que será normal y el 7% que cree que será malo, unas expectativas más optimistas que su

valoración del 2018. “Esperamos que en 2019 se mantenga la tendencia de estos últimos años y el sector siga creciendo. Y no

EXPECTATIVAS DEL AÑO 2019 PARA EL NEGOCIO		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Excelentes	3.57%	1
Buenos	53.57%	15
Normales	32.14%	9
Malos	7.14%	2
Muy malos	3.57%	1
Total de respuestas		28

solo por el bien de los bares y restaurantes, sino de todos, ya que la hostelería es un importante motor para la economía y el turismo de la provincia”, indica Marteles. Además, este crecimiento del sector también va a conllevar mejoras en sus negocios. De hecho, hasta el 46% de los encuestados tienen previsto invertir en mejorar su local, ya sea con reformas o inversión en equipamiento, mientras que el 19% quieren mejorar el producto, el 15% el servicio que ofrecen y el 20% quieren realizar otro tipo de mejoras. “Los hosteleros estamos obligados a mejorar constantemente”, asegura Marteles.

VALORACIÓN DEL AÑO 2018 EN COMPARACIÓN CON EL 2017		
RESPUESTA	PORCENTAJE	CANTIDAD
Mejor	60.71%	17
Igual	32.14%	9
Poor	7.14%	2
Total de respuestas		28

datos de mejoría del sector son claros si se compara 2018 con 2017, ya que el 63% de los bares afirman que fue un año me-

La ley y su comentario

EL NUEVO PROYECTO DE ORDENANZA CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

El pasado 20 de febrero se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza (B.O.P.Z nº 41) la aprobación del Proyecto de Ordenanza de Protección contra la contaminación Acústica de Zaragoza, adoptado por el Gobierno de la ciudad en sesión celebrada el 31 de enero, habilitando un periodo de treinta días naturales para someter su texto al trámite legal preceptivo de información pública. La redacción del Proyecto apenas difiere del contenido publicado como Anteproyecto, el día 5 de diciembre de 2018, que fue sometido a fase de consulta pública a través de la web municipal por un plazo de quince días. La revisión integral del texto legal referenciado fue objeto de rechazo temprano y unánime por parte del sector hostelero de nuestra ciudad, por la forma y el fondo en la que la misma se llevó a cabo. En cuanto a la forma, porque se omitió la participación de las organizaciones hosteleras en la fase de trabajo previa a la elaboración del borrador normativo en materia de Ruidos y Vibraciones, a pesar de que sí se contó con la colaboración activa de otras asociaciones que podrían considerarse parte interesada. Si lo que se ansía desde nuestro Ayuntamiento es una norma consensuada, equilibrada, óptima desde el punto de vista técnico, con vocación de permanencia en el tiempo y capaz de erradicar – o al menos, mitigar – problemas existentes desde

hace años, no parece razonable que se prescinda de la experiencia de todo un sector; máxime, teniendo en cuenta la disposición y voluntad de diálogo plural que desde su origen viene predicando el partido que sustenta al Gobierno de nuestra ciudad. En cuanto al fondo, y es consecuencia directa de la forma, porque el contenido del Proyecto de Ordenanza resulta excesiva e innecesariamente lesivo para la diferentes empresas hosteleras de nuestra ciudad, debido a la falta de seguridad jurídica de su tenor y a la imposición injustificada a estas de obligaciones y cargas desproporcionadas. Entre otras: una regulación insuficiente y parca de la delimitación zonal (zonas de superación de objetivos de calidad acústica establecidos, zonas acústicamente saturadas y zonas periféricas a estas) a pesar de las importantes implicaciones que la potencial declaración de dichas zonas puede tener para los establecimientos radicados

en las mismas – reducción de horarios fijados en Licencia de Apertura, limitación de instalación de veladores autorizados,... –; la imputación al titular de una actividad del control y la responsabilidad solidaria del comportamiento de terceros en la vía pública; el incremento de los niveles de aislamiento exigibles a los establecimientos por franjas horarias mañana, tarde y noche, a pesar de que según datos oficiales de 2018, de las 414 denuncias registradas en zonas saturadas apenas un 6% eran por ruido generado por el establecimiento, etc. Somos conscientes de que la Ordenanza para la Protección contra Ruidos y Vibraciones de 2001 es obsoleta y resulta necesario adaptarla al nuevo marco normativo estatal y autonómico de referencia; sin embargo, el presente Proyecto adolece de importantes deficiencias sustantivas y procedimentales que hacen que no solo no solución problemas existentes sino que además genere otros nuevos. Por todo lo expuesto, creemos que es necesario consensuar un nuevo texto capaz de equilibrar el derecho al descanso de los vecinos con el derecho a la libertad de empresa de los diferentes establecimientos hosteleros y de conseguir, en definitiva, una pacífica convivencia entre unos y otros.

ES NECESARIO UN NUEVO TEXTO PARA UNA PACÍFICA CONVIVENCIA ENTRE UNOS Y OTROS

LUIS CARLOS FEMIA JULVE,
abogado y asesor jurídico y fiscal



**DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL**



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

Comarca del Aranda



Castillo palacio del Papa Luna en Illueca.

MUCHO MÁS QUE LA COMARCA DEL CALZADO

SU PATRIMONIO CULTURAL, SU RIQUEZA ARQUITECTÓNICA Y MULTIDEPORTIVA HACEN DE LA COMARCA DEL ARANDA UNA EN LA QUE DISFRUTAR DE UNA ESCAPADA AL COMPLETO.

Formada por 14 municipios -Aranda de Moncayo, Brea de Aragón, Cal-cena, Gotor, Jarque, Mesones de Isuela, Oseja, Pomer, Purujosa, Sestrica, Tierga, Trasobares, Viver de la Sierra e Illueca- la Comarca del Aranda es una de las más pequeñas de Aragón con una extensión de 560 kilómetros. Muchos la sitúan en el mapa por su principal actividad, la producción del calzado, que tuvo su auge en los 90. Sin embargo, los efectos de la globalización y de la crisis económica mundial han hecho que la actividad lleve más de dos décadas en recesión. A pesar de eso sigue tratándose de un sector

estratégico, dado que es el principal generador de empleo de ésta, aglutinando el 74,22 % de las afiliaciones en el sector de la industria, según datos de 2017 del Instituto Aragonés de Estadística. “Actualmente queda la mitad del sector productivo del calzado, pero la calidad del trabajo es muy alta. Estamos trabajando para reactivar el germen de emprendedores y volver a relanzar un sector que está parado”, explica José Ángel Calvo, presidente de la Comarca del Aranda. Con el objetivo de no quedarse atrás y explotar otros recursos de la zona a través del turismo, en la comarca han creado el primer centro

BTT de la provincia. “Tenemos más de 300 km de rutas ciclables y homologadas y estamos terminando una vía verde que recorre el valle, donde se concentra el 80% de la población”, asegura Calvo. Y es que 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. Su patrimonio cultural permite explotar su riqueza faunística y arquitectónica herencia de sus pobladores celtíberos, romanos, musulmanes, judíos y cristianos. Entre sus tesoros arquitectónicos encontramos imponentes fortalezas, como el

01



Foto 01: José Ángel Calvo en el Bar Aloha de Illueca.

02



Foto 02: Escalada en la Sierra de Calcena.

03



Foto 03: Techo de la capilla del castillo de Mesones de Isuela.

04



Foto 04: El Parador Rural El Convento de Gotor.

castillo de Mesones de Isuela o el Palacio del Papa Luna, situado en su localidad natal, Illueca. Los amantes de las montañas podrán encontrar lugares como el Parque de la Dehesa del Moncayo, la sierra de la Virgen, el alcornocal de Sestrica o el embalse de Maidevera. Con el objetivo de que los visitantes puedan quedarse en la zona a disfrutar de la amplia variedad de actividades turísticas, desde la Comarca trabajan para crear alojamientos que a su vez generarán la necesidad de más servicios. “Estamos trabajando entre todos para generar ese movimiento que permita que la gente que venga a comprar calzado y se quede a disfrutar de la tierra”. Aunque el sector hostelero no es uno de los más abundantes en la zona, no faltan los bares de toda la vida que nutren localidades como Illueca. El Repiquete o la

Aloha, son dos de los establecimientos más conocidos en los que disfrutar de un vermut. “En restaurantes quizás estamos un poco faltos pero a medida que vayamos aumentando la oferta cultural y turística, crecerá la demanda”, explica Calvo. El Parador Rural El Convento en Gotor es uno de los proyectos más recientes de la comarca con los que han conseguido que muchos visitantes decidan pernoctar en un pueblo de 400 habitantes. Otro de los reclamos para atraer visitantes es la micología, gracias a sus zonas de abundantes setas que atraen a numerosos visitantes. Además, en los últimos años se ha comprobado que la Comarca del Aranda es tierra de cerezas de alta calidad. “Desde el grupo de Acción Local estamos haciendo estudios sobre esta fruta que resulta tener mejor calidad que la del Valle del

Jerte, con toda la publicidad que tiene”. La cara oculta del Moncayo, su entorno natural multideportes y la agricultura son tres de los puntos de trabajo con los que la comarca está intentando volver a ganar terreno y abrir miras. 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. Sin embargo, para todos aquellos que prefieran las actividades más relajadas, el Aranda cuenta con varios museos y centros de interpretación dedicados a temas tan variados como el Papa Luna, los celtíberos y como no podía ser de otra forma, su mayor tesoro, el calzado.

"QUEREMOS QUE LA GENTE VENGA A COMPRAR CALZADO Y SE QUEDE"

→ **HABLAMOS CON JOSÉ ÁNGEL CALVO, PRESIDENTE DE LA COMARCA DEL ARANDA, SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN LA ZONA.**



José Ángel Calvo, presidente de la Comarca del Aranda.

¿EN QUÉ SITUACIÓN ESTÁ LA COMARCA ACTUALMENTE? ¿EN QUÉ SE ESTÁ TRABAJANDO?

A nivel empleo se han perdido unos mil empleos en los últimos 10 años con la llegada de la crisis. Esta ha afectado al sector del textil y ha azotado a la mano de obra de la Comarca del Aranda, ya que no podemos competir con la mano de obra barata de los países asiáticos y hacerles frente. Las fábricas que quedan son de zapato de mucha calidad, línea hacia la que se está trabajando junto al Gobierno de Aragón, Diputación Provincial y el grupo de Acción Local para crear un plan estratégico que permita definir hacia dónde debería ir el mercado del calzado en la Comarca y copiar las fábricas que tienen éxito en Alicante o Arnedo, ya que aquí estamos decreciendo.

GRAN PARTE DE LA PRODUCCIÓN SE HA TRASLADADO A OTROS PAÍSES PERO HAY CIERTA TENDENCIA AL PRODUCTO CREADO EN ESPAÑA, QUE ES EL VALOR QUE PUEDE APORTAR LA COMARCA.

Hay que invertir la tendencia de mercado. Antes se fabricaba zapato de no muy alta calidad y bajo precio. Ahora se está vendiendo un calzado de mucha calidad y buen precio. Ha habido gente muy emprendedora y cuando no se fabricaba calzado en España, en la Comarca del Aranda se hacían cientos de miles de pares de zapatos, por lo que la calidad de las personas que trabajan en la industria es muy alta. Nosotros deberíamos fabricar a China, porque ahora quieren producto de calidad como el español, el italiano... Se trata de reactivar el germen de emprendedores y volver a relanzar un sector que está parado. Se están abriendo nuevos mercados hacia los que deberíamos ir y deberíamos explotar.

ADEMÁS DE REACTIVAR LA INDUSTRIA DEL CALZADO, ALGUNOS SECTORES QUE ESTÁN DECAYENDO INTENTAN NUEVAS FÓRMULAS Y NEGOCIOS Y APUESTAN POR LOS EMPRENDEDORES.

Esto es una zona desconocida, nunca se había apostado por el turismo ni por la agricultura. En el grupo de Acción Local estamos haciendo estudios sobre la cereza y resulta que tenemos mejor calidad que el Valle del Jerte, con toda la publicidad que tiene y aquí no se le ha dado importancia. Sobre el turismo tenemos mucho que explotar, está la cara oculta del Moncayo que no tiene nada que envidiar de la conocida, tenemos mucho potencial en el entorno natural y multideportes.

UN TURISMO QUE CADA VEZ ESTÁ MÁS DE MODA...

Hemos creado el primer centro BTT de la provincia con el que queremos unir las rutas del Moncayo. Tenemos más de 300km de rutas ciclables y homologadas por La Federación Aragonesa de Ciclismo que nos va a permitir hacer pruebas deportivas homologadas. Hay rutas de todo tipo, papás con niños, deportivas... Tenemos el mayor descenso de Zaragoza en la Sierra de la Virgen con el mayor desnivel en 500m en línea recta. Y es un sector en el que

estamos trabajando mucho. Este año terminaremos una vía verde que recorre los cuatro pueblos principales del Valle que son Jarque, Gotor, Illueca y Brea, donde se concentra el 80% de la población de la comarca.

EL TURISMO REPERCUTE EN OTROS SECTORES COMO EL DE LA HOSTELERÍA. ALREDEDOR DEL TURISMO HAY BARES, RESTAURANTES Y GENERA UN CÍRCULO QUE BENEFICIA A MUCHOS PUEBLOS DE LA COMARCA.

Si no tienes recursos turísticos no tienes servicios. En Gotor, contamos con el Convento de los Dominicos, con albergue y restaurante, algo que al principio era descabellado para un pueblo de 400 habitantes. Sin embargo, al crear una oferta, se genera demanda y todo se va conectando. Ahora se va a abrir un nuevo albergue en Tierga, hay otro en Cálcena, hay una pensión en Brea... En restaurantes quizás estamos un poco faltos pero a medida que vaya aumentando la oferta, crecerá la demanda. Estamos trabajando para generar ese movimiento que permita que la gente que venga a comprar calzado pase el día, se pueda quedar a dormir y que pase el fin de semana por la Comarca.



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
- 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 urbanísticas 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

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
- 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 5% en la Sociedad General de Autores
- Revista Zaragoza Hostelería. Información y anuncios
- Circulares informativas
- Guía de tapas
- Subvenciones
- Pólizas colectivas de Convenio y Responsabilidad Civil

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN CUETO

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
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio
- Impuesto de Sociedades

Contable:

- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos
- Legalización de libros y depósito de cuentas

ARAGÓN PREMIA A LOS EMPREENDEDORES

EL PROYECTO “ENVEJECE EN TU PUEBLO” DE LA JACETANIA, PREMIADO POR EL GOBIERNO DE ARAGÓN.

Senderos de Teja, con el proyecto “Envejece en tu Pueblo” que desarrolla en localidades de la Jacetania, y la empresa de inserción social Mapiser, que promueve la incorporación de personas con dificultades al mercado laboral ordinario, son los ganadores del II Premio Aragonés al Emprendimiento Social y a las Empresas Sociales. El Gobierno de Aragón, en colaboración con Laboral Kutxa, impulsa este galardón para reconocer y promocionar la importancia y el valor añadido de este tipo de proyectos. En el acto de entrega, celebrado en Zaragoza, participaron el presidente Ja-



vier Lambán, y la consejera Marta Gastón, que destacaba el “importante impacto” de la economía social en Aragón. Según el último informe de la Cátedra de Economía Social de la Universidad de Zaragoza, en nuestra Comunidad Autónoma hay 10.000 entidades de este ámbito, que representan el 11% del total de nuestras empresas, el

5% del empleo y el 7% del PIB aragonés. Precisamente en las últimas semanas el Gobierno de Aragón publicaba su previsión de crecimiento del PIB para este año, que se espera sea del 2,7%, continuando por encima de la media nacional (2,2%). Por quinto año consecutivo, crecerán todos los sectores productivos.

CON ARABET GANAS EL TRIPLE

LAS MEJORES CUOTAS
MÁS MERCADOS
MÁS DIRECTOS

BUSCA TU LOCAL MÁS CERCANO EN WWW.ARABET.ES

ARABET

Aragón Apuesta

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

www.cafesybares.com

• Información Institucional: objetivos, servicios y actividades • Socios: boletín informativo, normativa, compro, vendo, consultas y ofertas de proveedores • Información general y de actualidad • Promociones: ruta de bares por la ciudad y comarcas • Vamos de copas: fiestas en las zonas de marcha • Buzón del Asociado: dudas, consultas y sugerencias

Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

alimentos de Aragón

con buena cara

