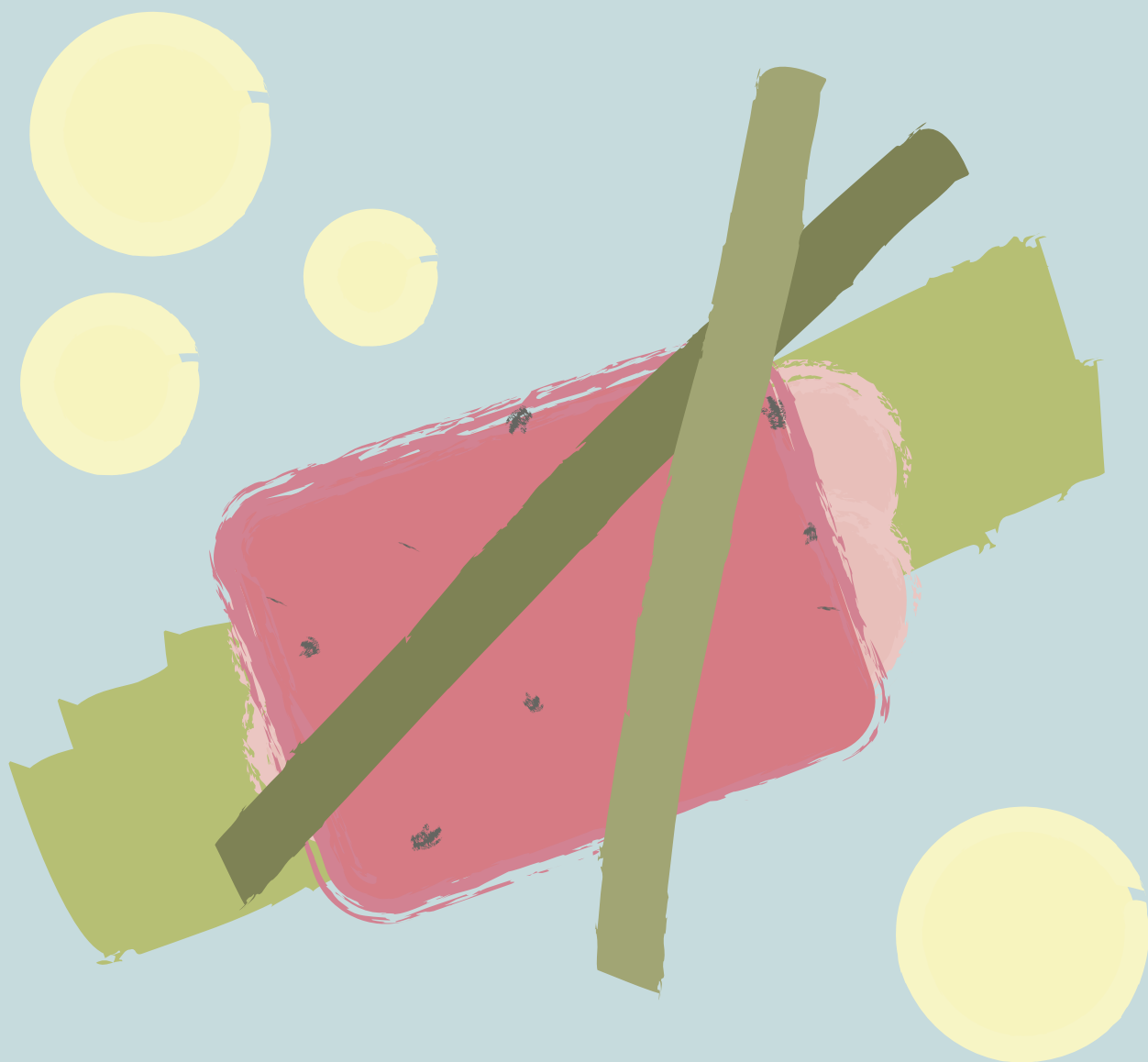


Zaragoza

HOSTELERA

Nº 336 | NAVIDAD 2018-19



El 'Tataki Baturro' de Casa y Tinelo gana el XXIV Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

Celebramos el 40 aniversario del bar Jauja y visitamos Irreverente, en el centro de la capital.

Recorremos el barrio de San José a través de sus bares y restaurantes de toda la vida.

IMPRESIONA A TUS CLIENTES

ERICOFFEE, EL DECORADOR DE CAPUCHINOS Y ALIMENTOS



Galletas



Bollería



Sándwich



Tartas



Tortilla



Capuchino



Chocolate



Cóctel



Cerveza



Batidos

Feliz Navidad



Hoteles
Cafeterías
Restaurantes
Panaderías
Bares...

PERSONALIZA TU CONSUMICIÓN DESDE TU SMARTPHONE

Convierte cualquier consumición en una divertida experiencia para tus clientes



WISH DRAW S.A.



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

www.ericoffee.com



EDITORIAL

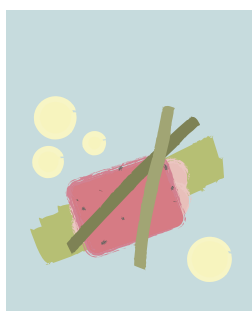
El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza ya es una realidad. Tras el traslado de la sede de la entidad a la calle de Sanclemente, 6-8, el siguiente paso ha sido preparar la puesta en marcha de este nuevo proyecto de nuestra entidad, con el que queremos seguir contribuyendo a la mejora del sector hostelero, así como ofreciendo a nuestros asociados un servicio que consideramos imprescindible.

Con este nuevo esfuerzo para mejorar la formación de los trabajadores de los bares, restaurantes o cafeterías, queremos continuar subiendo el nivel de la hostelería zaragozana con todo tipo de cursos, desde servicio de barra o de sala, de barista, coctelería... Pasando por todo tipo de formaciones específicas y siempre al servicio de las necesidades de nuestros asociados.

Mejorando la formación de los empresarios y empleados del sector queremos dignificar la hostelería, poner en valor un oficio en el que es necesario seguir aprendiendo constantemente y convertir este trabajo en una alternativa laboral atractiva y con proyección. Tenemos un gran trabajo por delante, pero la ilusión con la que lo estamos desempeñando nos está ayudando a dar un nuevo paso cada día para lograr nuestros objetivos.

Por último, no quería despedirme sin desearos todo lo mejor para este año 2019, tanto a nivel personal como para vuestros negocios. ¡Un saludo!

JOSÉ MARÍA MARTELES, *presidente de Cafés y Bares.*



PORTADA

La portada de este número, el 336 de la revista Zaragoza Hostelera, está basada en el 'Tataki Baturro' de Casa y Tinelo, tapa ganadora del XXIV Concurso de Taps de Zaragoza y Provincia.

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

EL TATAKI BATURRO, GANADOR DEL XXIV CONCURSO DE TAPAS

El Concurso de Tapas de Zaragoza celebró su gran final el 27 de noviembre dando a conocer a los ganadores de esta XXIV edición que durante los próximos meses se irán de gira para preparar y promocionar el 25º aniversario del certamen.



PÁGINAS

6-7

Página 10-11

**ENTREVISTA A
RUBÉN MARTÍN,
CASA Y TINELO**

Página 14

**EL RUIDO DEL
OCIO NOCTURNO
A DEBATE**

Página 17

**CAFÉS Y BARES
ESTRENA SU
CENTRO FORMATIVO**

Página 20-21

**ENTREVISTA AL
VICEPRESIDENTE DE
CAFÉS Y BARES**

Página 22-23

**VISITAMOS SAN
JOSÉ A TRAVÉS DE
SUS BARES**

Página 22-23

**IRREVERENTE, UNA
NUEVA PROPUESTA
EN ZARAGOZA**

Página 26-27

**ENTREVISTA
AL CONSEJERO
FERNANDO RIVARÉS**

Página 30-33

**UN PASEO POR
LA COMARCA DE
CALATAYUD**



-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



Bajkitchendesign



antonio@aj-kitchen.es



www.aj-kitchen.es



EL TATAKI BATURRO DE CASA Y TINELO, MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

HASTA 113 ESTABLECIMIENTOS Y 168 TAPAS SE PRESENTARON AL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA QUE VIVIERON SU GRAN DÍA EL 27 DE NOVIEMBRE EN LA FINAL DEL CERTAMEN CELEBRADA EN EL CACHIRULO.

El restaurante Casa y Tinelo de Movera logró el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza con su 'Tataki Baturro', una tapa realizada con productos aragoneses que conquistó al jurado de la XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. El cocinero Rubén Martín, que participaba por primera vez en el certamen oficial de tapas más antiguo de España, se llevó el gran premio gracias a una propuesta a base de ternera macerada, tomate concasse y borraja cocida en muselina y mostaza con sal de aceitunas negras. El 'tataki baturro' de Casa y Tinelo no lo tuvo fácil, ya que hasta 113 establecimientos y 168 tapas se presentaron al Concurso de Tapas de Zaragoza, que vivieron su día grande el pasado 27 de noviembre con la celebración de la final en el restaurante El Cachirulo, a la que llegaron 16 bares y restaurantes de toda la provincia. "Nos convenció por su apuesta por los productos aragoneses, el equilibrio de sabores, una buena técnica y su presentación, moderna y sencilla", aseguraba el presidente

del jurado, el zaragozano Víctor Carracedo, chef executive del restaurante T- Bone del hotel Gran Meliá Don Pepe de Marbella, quien reconoció que, pese al lógico debate, la decisión final había sido unánime. El jurado lo completó Clara P. Villalón, autora del blog Miss Migas y ex concursante de Masterchef; Iván Muñoz, chef del restaurante El Chirón, en Valdemoro, Madrid, galardonado con una Estrella Michelin; y Julio Yomping Zhang, un joven cocinero chino que



02

01





04

Foto 01: Ruben Martín de Casa y Tinelo prrrepara su tapa.

Foto 02: Tataki Baturro, la tapa ganadora de la XXIV edición del Concurso de Tapas.

Foto 03: El jurado prueba las tapas que llegaron hasta la final del Concurso de Tapas de Zaragoza.

Foto 04: Algunos de los participantes del Concurso de Tapas se saludan en la gala final.

03

ha triunfado en Madrid con su restaurante Soy Kitchen. Este año el Concurso de Tapas contaba con la novedad de que, además del galardón a la Mejor Tapa de Zaragoza, se daban por primera vez premios a la segunda y tercera mejor tapa del Concurso. La Segunda Mejor Tapa de Zaragoza fue la 'Sopa Aragonesa Sorpresa' de la Tapería Casa Gómez, un establecimiento situado en el barrio de La Almozara, mientras que el tercer premio se marchó a Ejea de los Caballeros gracias a la peculiar 'Coca-Cola' del bar-restaurant Gratal, un habitual en las finales de este certamen. Después de 11 días donde las calles y los bares de la ciudad y provincia vivieron la exaltación de la cultura del tapeo y del arte de la gastronomía en miniatura, los premios se entregaron en una emotiva gala celebrada en El Cachirulo y conducida por Adriana Oliveros en la que también se homenajeó a Jorge Bernués, gerente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza durante los últimos 33 años, quien acaba de jubilarse tras toda una vida dedicada al sector de la hostelería. Por su parte, José María Marteles, presidente de Cafés y Bares, entidad organizadora del certamen, dio las gracias a todos aquellos que han hecho posible que este evento haya llegado a su vigésimo cuarta edición y reivindicó el Concurso de Tapas 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", afirmó durante la final. A pesar de poner punto y final a una nueva edición, la organización de la próxima edición del certamen ya está en marcha. Y es que se tratará de una las más emotivas puesto que a la vez supondrá la celebración de su XXV aniversario, en el que se homenajeará el trabajo realizado hasta el momento así como su evolución.



Asistencia Técnica
**365 días
al año**

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

TPV táctil

Cajones de cobro seguro

Software de gestión

Equipos de Videovigilancia

Plataformas de pesaje

Balanzas táctiles, etc.

El GLORY Cashinfinity

Pi électronique SPIN

www.ajcash.com

Tel. 976 298 850

Mejor Tapa de Zaragoza



Mejor Tapa de Zaragoza: Casa y Tinelo



Segunda Mejor Tapa de Zaragoza: Tapería Casa Gómez



Tercera Mejor Tapa de Zaragoza: Gratal

Mejor Tapa Original



Mejor Tapa Original: Nola Gras



Segunda Mejor Tapa Original: La Bocca



Tercera Mejor Tapa Original: El Escondite

Mejor Tapa Mediterránea



Mejor Tapa Mediterránea: Cafetería Servet



Segunda Mejor Tapa Mediterránea: Lorigan Gastropub



Tercera Mejor Tapa Mediterránea: La Clandestina

Mejor Tapa Aragonesa

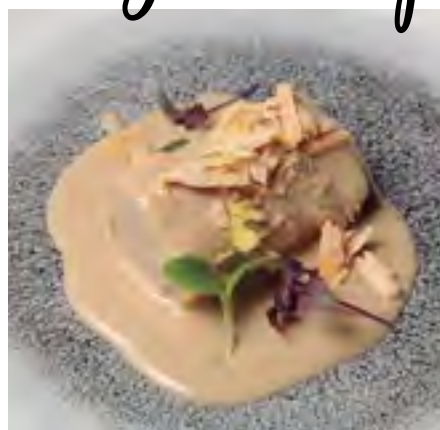


Mejor Tapa Aragonesa: Designio



Segunda Mejor Tapa Aragonesa: Casa Nogara

Mejor Tapa Popular



Mejor Tapa Popular: Cantina Borago



Segunda Mejor Tapa Popular: Casa Pedro



Tercera Mejor Tapa Popular: 7 Golpes

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

"CUANDO TE NOMBRAN GANADOR SIENTES UNA EXPLOSIÓN DE FELICIDAD"

→ CASA Y TINELO Y SU 'TATAKI BATURRO' SON LOS GANADORES DE LA XXIV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA. LA TAPA ARAGONESA PRETENDÍA REALZAR EL VALOR DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA.



Rubén Martín, de Casa y Tinelo, ganador del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia 2018.

La Mejor Tapa de Zaragoza está en Movera. Casa y Tinelo, de la mano de su chef Rubén Martín, y su 'Tataki Baturro', una tapa realizada en su totalidad con productos aragoneses, se alzó con el primer premio de esta XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Rubén Martín participaba por primera vez en el certamen y decidió hacerlo con una propuesta a base de ternera macerada, tomate concasse y borraja cocida en muselina y mostaza con sal de aceitunas negras, haciendo alusión a las tres provincias aragonesas.

¿CÓMO HA SIDO GANAR EL CONCURSO DE TAPAS ESTE AÑO?

La experiencia ha sido muy positiva, de pasar a estar en un segundo plano a estar en el top. Es muy bonito y muy agradecido. La experiencia ha sido fenomenal.

LA FINAL FUE UNA LARGA JORNADA, ¿CÓMO SE VIVIÓ ESE DÍA TAN INTENSO?

Fue un día precioso. Parece que tenga que ser una competición, pero vi mucho compañerismo. Fue una experiencia muy bonita en la que todo el mundo se preocupa por que todo salga bien. Los premios son secundarios, lo primero es divertirnos entre nosotros, conocernos y pasarlo bien. Por la noche

fue maravilloso. Sabes que has hecho un buen trabajo, pero no tanto como para ganar. El nivel era muy alto. La gala fue muy bonita, se notaba que había un trabajo detrás. Y cuando dicen tu nombre es una explosión de felicidad que no te esperas.

TIENE MUCHO MÉRITO SER LA MEJOR TAPA ENTRE MÁS DE 150 PARTICIPANTES Y CON UN NIVEL TAN ALTO

Eso es, el nivel de cocineros es muy alto, pero supimos dar en la clave de la tapa. Siempre digo que es la ganadora, pero todas son ganadoras. Hay tanto nivel que ha destacado esta, pero destacaban todas por encima de todo.

**TU TAPA ES UNA
REIVINDICACIÓN
DEL PRODUCTO
ARAGONÉS.
¿CÓMO SURGIÓ
ESTA IDEA PARA
LA TAPA?**

Lo primero que pensamos a la hora de hacer la tapa es cuál es nuestro producto en Casa y Tinelo: las terneras y el huerto ecológico. Como dije, los cocineros tenemos un papel muy importante de cara al público para vender nuestros productos, así que creo que era una buena opción. Queríamos que tuviera un sentido: sabores tradicionales abordados de diferente manera, pero siempre algo clásico sin grandes florituras. La inspiración fue Aragón, con Huesca y la ternera, Teruel y las aceitunas y Zaragoza con su huerta.

**¿ES IMPORTANTE
REALZAR EL
VALOR DE LOS
PRODUCTOS DE
LA TIERRA?**

Sí, tenemos productos con un sello de calidad y una distinción muy reconocidos, pero tenemos otros que no la tienen, como la borraja. Es un producto barato, versátil, con mucho sabor y con un gran potencial, que yo creo que entre todos lo vamos a volver a poner de moda.

**GANAR EL
CONCURSO HABRÁ
TENIDO GRAN
REPERCUSIÓN
PARA CASA Y
TINELO**

Así es, desde los medios de comunicación, que les estamos muy agradecidos, hasta clientes, que son lo más importante. Sin ellos no hay tapa y sin tapa no hay restaurante ni negocio.

**ESTE AÑO EL
CONCURSO
DE TAPAS VA
A RECORRER
DIFERENTES
CIUDADES
ESPAÑOLAS PARA
DAR A CONOCER
LAS TAPAS
ZARAGOZANAS**

Se ha notado muchísimo el incremento de la venta. Es increíble la aceptación que está teniendo y la de gente que se acerca expresamente a probar la tapa. Pero sobre todo, la familia y los amigos, que son los que siempre están ahí, no solo ahora sino desde que empecé.

Es una oportunidad muy grande y estoy muy agradecido. Yo soy muy inquieto, me gusta conocer gente y viajar, así que qué mejor manera que hacerlo con tu tapa por toda España o por donde nos lleven. Tan solo una semana después del concurso ya estábamos en San Sebastián, en el Basque Culinary Center. Es algo muy importante que nos conozcan en otros lugares de España y que pueda ir yo, eso sí que es un premio de verdad.

**EN ZARAGOZA SE
HAN TRABAJADO
MUCHO LAS TAPAS
PARA MEJORAR
LA CALIDAD DE LA
GASTRONOMÍA
ARAGONESA**

Es muy importante vender los productos de la tierra, como la ciudad y el buen hacer que estamos haciendo en la hostelería todos, tanto medios, como hosteleros, asociaciones, etc. La gente lo tiene que visualizar. Primero nos lo tenemos que creer nosotros, que estamos en ello, y después venderlo al resto de España.

CON ARABET GANAS EL TRIPLE

LAS MEJORES CUOTAS
MÁS MERCADOS
MÁS DIRECTOS

BUSCA TU LOCAL MÁS CERCANO EN WWW.ARABET.ES

ARABET

Aragón Apuesta

EL CONCURSO DE TAPAS CONQUISTA SAN SEBASTIÁN



La expedición del Concurso de Tapas en el Basque Culinary Center.

ALGUNOS DE LOS GANADORES DEL CONCURSO DE TAPAS VISITARON SAN SEBASTIÁN TRAS EL CONCURSO PARA PRESENTAR LA CULTURA DEL TAPEO ZARAGOZANA.

Todavía con la resaca de la gran final de la XXIV edición del Concurso de Tapas, algunos de los ganadores del certamen, como Ruben Martín de

Casa y Tinelo, quien se alzó con el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y David Fernández de El Gratal, tercera Mejor Tapa, junto con toda la comitiva de la Asocia-

ción y organización del concurso visitaron San Sebastián en el Basque Culinary Center, de la mano del Bar Talent Lab de Coca-Cola presentando sus exquisitos bocados repletos de creatividad. San Sebastián destaca como la primera parada de un viaje que se alargará hasta la celebración del XXV aniversario del Concurso el próximo noviembre de 2019. Los premiados irán de gira por distintas capitales como en las dos pasadas ediciones. Este concurso significa la reivindicación del hecho gastronómico como elemento turístico y cultural, como agente vertebrador del territorio; el compromiso con los alimentos y productos autóctonos aragoneses y la puesta en valor de la hostelería zaragozana. Un símbolo de la ciudad y la provincia como forma de ocio y cultura que los zaragozanos quieren mostrar en el País Vasco para invitarles a venir a conocer su cultura del tapeo.

Despedida



"LA MEJOR PROFESIÓN DEL MUNDO"

Quiero agradecer las muestras de respeto y cariño que he venido recibiendo desde el anuncio de mi jubilación, haciendo una especial mención al reconocimiento recibido el pasado 27 de noviembre, poniendo fin a mi extensa labor profesional desarrollada al frente de la Asociación. Pero por encima de todo, quiero que sepáis que para mí sois "la mejor profesión del mundo" cuando hacéis posible que las personas compartan alrededor de una mesa, el mostrador o

la barra del bar, sus mejores momentos; profesionales, familiares, confidenciales y de amistad, disfrutando de ellos gracias a vuestro compromiso y profesionalidad. Por ello tendréis siempre mi admiración al compartir estos años con vosotros, aportando mi ayuda cuando la habéis necesitado y recibiendo vuestra amistad de la que me siento muy orgulloso. Un abrazo y Feliz Navidad.

JORGE BERNUÉS,
gerente de Cafés y Bares
durante los últimos 33 años.

PREMIO AL MEJOR EVENTO DEL AÑO

EL SUPLEMENTO CON MUCHO GUSTO OTORGÓ AL CONCURSO DE TAPAS EL PREMIO AL ACONTECIMIENTO GASTRONÓMICO DEL AÑO.

El éxito de la XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza ha sido tal que el suplemento gastronómico del periódico Heraldo de Aragón, Con Mucho Gusto, quiso reconocer el esfuerzo y trabajo del certamen con el premio al acontecimiento gastronómico del año. Como es habitual, durante la gala de entrega de premios en la que se reconoce el trabajo diario de los diferentes protagonistas de la gastronomía aragonesa, José María Marteles recogió el premio que le entregó Fernando de Yarza Mompeón, vicepresidente de Heraldo.

LA MEJOR TAPA DE ESPAÑA ESTÁ EN CASA PEDRO



LOS HERMANOS LUIS Y JAVIER CARCAS GANARON EL CAMPEONATO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CON 'LA MAR DE PINCHO', UNA FALSA OSTRA DE MEJILLONES Y ERIZO.

Foto: La 'Mar de Pincho', obra de los hermanos Carcas, de Casa Pedro.

Los reputados chefs del zaragozano restaurante Casa Pedro, Luis y Javier Carcas, se convirtieron en los ganadores del XIV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, al que acudieron con el patrocinio de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Su tapa, 'La Mar de Pincho', diseñada

a base de productos marinos, logró encandilar al jurado. Según sus propios creadores, el bocado consta de "una falsa ostra rellena de un guiso de mejillones y erizo, emulsión de mejillones en escabeche y espuma de mar", afirmaban. Dicha elaboración les ha valido un premio de 6.000 euros y un orgullo mayúsculo. "Me encuen-

tro muy emocionado y agradecido porque se trata de un concurso de mucho nivel", añadía Luis. No obstante, no es la primera vez que saborean el triunfo, ya que semanas antes se proclamaban los mejores cocineros de Aragón. Entre estos premios también se encuentran tres del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.



Servicio de Asistencia Técnica
Metalisteria INOX a medida
Distribución maquinaria hosteleria

Precios pago contado Precios sin IVA

Freidora eléctrica 8 litros
LUCCA modelo EEF-8L



OFERTA
195€ + IVA

Cuchara Snack.
PAQUETE de 6 UNIDADES.



OFERTA:
12€ + IVA

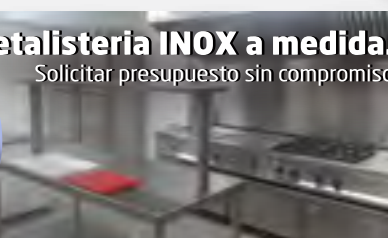
Inducción 2000W
modelo PI-4750

OFERTA
99€ + IVA



Próximo mes
de FEBRERO
CURSOS DE COCINA
AL VACIO
con TONI BOTELLA.
Infórmese

Metalisteria INOX a medida.
Solicitar presupuesto sin compromiso



TELLSA

*Les desea Felices Fiestas
y Próspero Año Nuevo*

El debate

QUEREMOS QUE SE CUMPLAN LAS NORMAS Y BUSCAR SOLUCIONES

Las antiguas masificaciones de gente en la calle, las malas insonorizaciones de los establecimientos y la deficiente regulación de antaño han dejado paso a un ocio nocturno responsable en el que la gran mayoría de los bares cumplen una normativa muy estricta. Los negocios que no lo hacen son escasos, pero tienen una gran presencia en los medios de comunicación, lo que perjudica a un sector que cada vez está más concienciado con compatibilizar el ocio nocturno con el descanso de los vecinos.

El gran problema es que la gran fuente del ruido procede de la calle, por lo que insistimos en la importancia de no servir alcohol fuera del establecimiento si no hay zona de terraza. Además, la responsabilidad del hostelero debería ser limitada en las zonas públicas, donde ya no puede hacer nada más que apelar a un mayor control policial y al civismo de los ciudadanos. Pedimos que se identifique correctamente el foco del ruido, que en la mayoría de los casos no es el propio establecimiento, y que se tomen las medidas oportunas para prevenir esta situación. En la mayoría de los casos, el hostelero y el bar no son el foco del problema ni el enemigo de, sino los principales interesados en solucionarlo.

Por eso pedimos que todas las soluciones a este problema no pasen por un desembolso económico de los profesionales de la hostelería, por limitaciones en los horarios ni por un control más riguroso, porque entendemos que el actual ya lo es. Desde esta entidad volvemos a ofrecernos para buscar soluciones mediante el diálogo, ya que los encuentros mantenidos con el Ayuntamiento y las asociaciones vecinales han sido cordiales, positivos y constructivos.

JOSÉ LUIS SANZ
Vocal de Ocio Nocturno de la
Junta Directiva de Cafés y Bares

EL EXCESO DE RUIDO VULNERA DERECHOS FUNDAMENTALES

Son muchas ya las normas y sentencias que inciden en ello, desde el Tribunal Constitucional de España, la Ley del Ruido, el Tribunal Europeo de Derechos Humanos, diversos Tribunales Superiores de Justicia etc. Todas ellas vienen a concluir que el domicilio, la intimidad física y personal en el mismo son inviolables y que es un “derecho real” y fundamental. También aclaran que en la obligación de proteger la salud y el medio ambiente debe incluirse la contaminación acústica.

LA CONVIVENCIA ENTRE LOS ESTABLECIMIENTOS DE OCIO NOCTURNO Y EL DESCANSO DE LOS VECINOS ES UNA PRIORIDAD PARA LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, QUE ESTÁ TRABAJANDO JUNTO AL AYUNTAMIENTO Y LAS ASOCIACIONES VECINALES PARA BUSCAR SOLUCIONES Y ACUERDOS JUSTOS PARA TODAS LAS PARTES IMPLICADAS.

A este derecho se refieren como algo concreto, protegido en las leyes y obligan a que las Administraciones Públicas velen por la protección del domicilio particular frente a niveles de ruido excesivos. Desde la “Plataforma de afectados por el ocio nocturno” estamos peleando por resolver este problema que desde hace 40 años no deja de crecer en Zaragoza, tanto en extensión como en gravedad, a nuestro entender por la dejadez de las Administraciones, por unas normas inadecuadas, además de su habitual incumplimiento. Consideramos que la vulneración de un derecho fundamental, no se puede ignorar ni despreciar. Por ello la indignación de los perjudicados es altísima y las demandas contundentes. Queremos que se mejoren ampliamente normativas como las Ordenan-

zas municipales, que se vaya a la raíz del problema, que se escuche y se atienda a los afectados, a los ciudadanos.

No estamos contra el ocio nocturno, sabemos que muchos negocios no causan ningún problema. Queremos que se hagan compatibles nuestros derechos con las actividades económicas de ocio nocturno y para ello es imprescindible trabajar en cuestiones como horarios, aglomeración de establecimientos, vigilancia, responsabilidades etc.

MIGUEL MORTE ROYO
Plataforma de afectados por el ocio
nocturno de Zaragoza



NECESITO LANGOSTINOS **¡FUM FUM FUM!**



LA NAVIDAD
DE LA HOSTELERÍA
ESTÁ EN MAKRO

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

RICMA

Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



- Comanderos Android
- Gestión de la caja desde Iphone / Android
- Videovigilancia con cobros en pantalla
- Lector de Huellas
- Facturas Electrónicas (mail)
- Avisadores de Camareros / Cocina
- Cajones automáticos

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



AZKOYEN GROUP

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

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

CAFÉS Y BARES ESTRENA SU CENTRO DE FORMACIÓN



UN CURSO DE CAFÉ Y TÉCNICAS BARISTAS INAUGURÓ EL CENTRO DE FORMACIÓN CON EL QUE SE PRETENDE FORMAR FUTUROS PROFESIONALES DEL SECTOR.

Foto: Nuevo centro de formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.

Con el cambio de sede de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza que se llevó a cabo hace unos meses, uno de los objetivos era crear un centro de formación en el que centralizar servicios y desarrollar programas formativos para los futuros profesionales del sector,

generando una marca de referencia dentro del mismo. Tras varios meses de trabajo, a principios del mes de diciembre, el centro de formación daba el pistoletazo de salida con un curso de Café y Técnicas Baristas en colaboración con El Tostadero. Durante los días 17 y 18 de diciembre y en

dos jornadas independientes, el profesional Luis Ibañez (Barista Trainer) impartió el curso con el que iniciarse en las técnicas baristas para todos los interesados del sector. El objetivo del centro es organizar cursos de diferentes temáticas con los que formar a futuros profesionales.

Tablón de anuncios



EL BAR MIRADOR BUSCA NUEVOS DUEÑOS EN LA ALMOZARA

El Bar Mirador, que se encuentra situado en la calle Berlín 9 en el barrio de La Almozara, busca nuevos dueños. Cuenta con todas las licencias y se encuentra totalmente equipado. Además, dispone de una amplia terraza. La oportunidad perfecta para comenzar un negocio.

Teléfono: 976 434 451



LA CERVECERÍA ELITE'S II SE TRASPASA TRAS 30 AÑOS ACTIVA

Con una superficie de 114 m², chimenea, cocina de 14 m y totalmente equipada, la Cervecería Elites II busca nuevos dueños tras más de 30 años de actividad, por motivos de jubilación. El local se encuentra en la calle Julio García Condo, 20, en el barrio del Actur.

Teléfono: 652 971 991



LA CERVECERÍA MILLENIUM DE EJEJA SE TRASPASA POR JUBILACIÓN

Tras 10 años al frente del negocio, la cervecería Millenium busca nuevos dueños. Situada en el centro de Ejeja, cuenta con una terraza exterior, y un amplio espacio para los clientes en el interior. Además cuenta con todos los permisos vigentes y está lista para entrar a trabajar.

Teléfono: 617 388 626

Para los asociados de



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

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



Mod:4243



~~PVP(rec)=133€~~

PVP=79.2€



Mod: 7051

~~PVP(oficial)=189€~~

PVP=109.2€

SI ELLOS CAMBIAN, NOSOTROS TAMBIÉN

Por cada compra en Central Ópticos las gafas de tus hijos.
Hasta los 14 años te cambiaremos las gafas sin coste
ni condiciones adicionales y acumulable al 40%.
En caso de cambio de graduación, extracción 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.centralopticos.es

BAR JAUJA

EL BAR JAUJA LLEVA MÁS DE 45 AÑOS OFRECIENDO A LAS ZARAGOZANOS UNA COCINA TRADICIONAL A BASE DE MENÚS, TAPAS Y BOCADILLOS CON SABOR DE HOGAR.



Óscar Serrano, junto a su madre María Carmen Puyo, junto a la barra del bar Jauja.

Fue un 22 de diciembre de 1972 cuando el bar Jauja abrió sus puertas en la calle Embarcadero, 2, en pleno barrio zaragozano de Casablanca. Ahora, 46 años más tarde, a base de mucho esfuerzo de sus padres, los hermanos Óscar y Raquel Serrano regentan el establecimiento con la misma ilusión y energía que sus progenitores. “Lo montó mi padre aquí porque era del barrio. Nosotros somos la segunda generación, pero al final lo has mamado desde niño, estás físicamente aquí desde que naces”, afirma Óscar Serrano. Conservando ese aroma y decoración de los bares de siempre, su nombre se debe “a un tío nuestro que regenta un bar llamado igual en Onteniente, un pueblo de Valencia”.

Más allá del homenaje, sobre las paredes descansan las placas de su fundación y la de su 25 aniversario como integrante de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, fechada en 2002. “Mi padre fue uno de los socios fundadores, estaba en la junta”, recuerda Óscar al mismo tiempo que está pendiente de su último pedido: un Jaujín, un bocadillo de tortilla de patata con buena cantidad de mayonesa y picante. “Es uno de nuestros productos estrella”, matiza Serrano. Su cocina “de toda la vida” va desde los bocadillos variados, los menús diarios y festivos, las tapas típicas y otras adaptadas a los tiempos gastronómicos que corren. “Tú ves un menú de hace 25 años y uno de ahora y no tienen nada que ver. Dis-

ponemos de tapas clásicas como pueden ser las croquetas de jamón y huevo, las de langostinos, borrajas o las empanadillas de toda la vida. En los menús también tenemos los típicos guisos de carne, lentejas o judías verdes. Pero también, en los festivos, ofrecemos otros platos más innovadores como hojaldres de queso azul, crepes o crujientes”, afirma. Tras más de cuatro décadas de actividad, el bar puede presumir de no haber vivido la crisis y de contar con una clientela fija gracias a su emplazamiento, oferta gastronómica y precios populares. “Nos vienen muchos estudiantes y padres de los colegios de al lado, también los típicos trabajadores de empresa”, sostiene Óscar. Estos índices positivos y su recorrido intachable encontró premio en 2017, cuando Aragón con Gusto homenajeó la trayectoria de su madre, María Carmen Puyo, quien estuvo al frente de los fogones desde ese 22 de diciembre del 72 hasta septiembre de este año. Ahora, galardones y premios a un lado, con Óscar al frente de la barra y Raquel en la cocina, buscan seguir “como siempre”, conservando la esencia y el calor de hogar que imprimen a cualquiera de sus platos y elaboraciones.



DE LUNES A VIERNES
9.00 - 15.30 Y 19.00 - 22.00
SÁBADOS CERRADO
DOMINGOS
10.00- 15.30 Y 19.00-22.00



CALLE EMBARCADERO, 2
50009, ZARAGOZA

976561200

"TENEMOS QUE HACER VALER NUESTRO TRABAJO DETRÁS DE LA BARRA"

→ EL VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, DAVID SARIÑENA, NOS CUENTA CÓMO HAN SIDO LOS COMIENZOS DE LA NUEVA JUNTA, SUS PRINCIPALES OBJETIVOS Y NOS ADELANTA LOS PRINCIPALES PROYECTOS DEL AÑO 2019.



David Sariñena, vicepresidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, en la taberna Mazmorra by Macera.

LA NUEVA JUNTA ESTÁ A PUNTO DE CUMPLIR UN AÑO. ¿CÓMO HA SIDO ESTE INICIO?

Los comienzos siempre son complicados. Hemos tenido que afrontar el funcionamiento habitual de la Asociación prestando todos los servicios habituales a los asociados, y además compaginarlo con un cambio de junta, totalmente nueva, y con la apertura de la nueva sede. Con el apoyo del personal de oficina y Luis Femia, que es el nuevo gerente, que están altamente implicados, todo es más fácil. Además, la nueva junta es muy plural, muy diversa y creemos que representa de verdad a los hosteleros de Zaragoza.

PRECISAMENTE UNO DE LOS OBJETIVOS DE LA NUEVA JUNTA ERA QUE FUESE PLURAL

En la junta hay desde gente que regenta dos o tres establecimientos y que sus labores son generalmente de gestión, a propietarios de negocios que trabajan detrás de la barra todo el año.

¿CON QUÉ OBJETIVOS EMPEZASTEIS ESTA LEGISLATURA Y EN CUÁLES ESTÁIS TRABAJANDO ACTUALMENTE?

Los objetivos principales han sido el cambio de sede y la puesta en marcha del centro de formación, que creemos que es muy importante al igual que ampliar los canales de comunicación con los asociados. Con las nuevas tecnologías damos un servicio más completo y cercano a los asociados. Últimamente nos hemos reunido con Urbanismo para intentar mejorar las ordenanzas municipales de ruidos y zonas saturadas. Además, los ganadores del Concurso de Tapas han estado en San Sebastián, en el Basque Culinary Center, presentando las tapas de Zaragoza.

¿QUÉ PUEDE APORTAR ESTE NUEVO CENTRO DE FORMACIÓN?

La importancia del centro es muy, muy alta. El sector hostelero necesita profesionales y tenemos que hacer valer nuestro trabajo detrás de la

barra. Al final para regularizar nuestro sector tenemos que formar a nuestros trabajadores. El proyecto es muy ilusionante y va a permitir que muchas personas mejoren sus conocimientos y, por tanto, sus condiciones laborales. Hoy en día en la hostelería tenemos carencia de personal. Desde el centro podemos cubrir estas carencias y reforzar todas las cualidades técnicas de los trabajadores.

ayudarles a resolver problemas que por ellos mismos no pueden.

**SE HA AVANZADO
MUCHO EN
PROFESIONALIZAR
LA COCINA, PERO
¿HAY QUE DAR
EL PASO EN EL
SERVICIO DE SALA?**

Los programas televisivos de cocina han revalorizado el trabajo del cocinero, pero ¿qué pasa con el camarero? La mayoría de las quejas de los restaurantes son sobre el servicio que se presta y no sobre la comida. Nuestro centro de formación creo que va a ser vital para que nuestros trabajadores valoren la profesión como una oportunidad más de trabajo y no como algo alternativo o circunstancial. La formación es clave para el sector profesional y, por tanto, para nuestros negocios.

**OTRO DE LOS
GRANDES
PROYECTOS DE
CAFÉS Y BARES ES
EL CONCURSO DE
TAPAS DE
ZARAGOZA**

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia es el certamen oficial de tapas más antiguo de España. El año que viene cumplimos 25 años y puedo asegurar que estará repleto de sorpresas. Para nosotros es muy importante, llevamos 24 años preparándolo y al final conseguimos movilizar en el mes de noviembre, que es austero en consumo en hostelería, un sector que necesita ese plus. Nuestro objetivo para el 25 aniversario es movilizar al mayor número de establecimientos posibles.

**ES UNA
MOTIVACIÓN
PARA SEGUIR
MEJORANDO,
CREAR NUEVAS
TAPAS Y MEJORAR
LA HOSTELERÍA**

El Concurso de Tapas comprende varias alternativas para poder tener una tapa muy elaborada en nuestro local, y desde luego ha mejorado mucho la calidad de las tapas en Zaragoza, pero tenemos que posicionarnos.

**¿QUÉ IMPORTANCIA
TIENE UNA
ASOCIACIÓN
FUERTE Y
REPRESENTATIVA
COMO CAFÉS Y
BARES?**

Nuestra asociación comprende más de 800 empresarios y creo que es fundamental unirnos para mejorar nuestro sector. Uno de nuestros objetivos es abrir las puertas a locales hosteleros que no están asociados y

**¿QUÉ PROYECTOS
SE TIENEN
PREVISTOS PARA
EL AÑO 2019?**

Lo más importante en 2019 es asentar el centro de formación, y que la gente lo vea como un lugar de aprendizaje que nos va a ayudar a mejorar profesionalmente; sin dejar de lado el 25 aniversario del Concurso de Tapas.



CAFÉS TIUNA S.L.

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

El café

Mucho se ha avanzado en las sapiencias y buen hacer llevados a cabo en todo lo relacionado con el mundo del café. Desde hace varias décadas, se está trabajando en una mejora constante, a la vez de conocer una cultura bastante desconocida para impregnar de unas magníficas sensaciones de sabor, vista y olfato en cuantos productos hagamos llegar a nuestro paladar. Siempre se ha mimado, salvo raras excepciones, la realización del café que nos era solicitado. Salvo algunos detalles que por desconocimiento no se ejecutaban, y que la calidad del café estaba lejos de lo que hoy se puede elegir, todo lo demás estaba en consonancia para dar un buen servicio al cliente que nos visitaba. El café necesita de una cafetera acorde a las exigencias del establecimiento, un molino dosificador que reúna cuantas exigencias en su molido le vayamos a solicitar, un café de excelente calidad, siempre arábica, al menos es mi opinión, y un rechazo total al torrefacto. Con todo esto, y siguiendo unas pautas de actuación de tiempo y cantidades, tendremos la seguridad de dar a nuestro cliente un café de altísima calidad. Dosis en cacillo, entre 7 y 9 gramos por café, con una presión de 20 kg, y si el punto de molido es el adecuado, deberemos de obtener un café de 30 ml $\pm$ 5 en una erogación de 23 a 30 segundos.

VICENTE CASTILLO GÓMEZ,
profesor de hostelería y experto en coctelería

SAN JOSÉ: UN BARRIO CON PASADO, PRESENTE Y FUTURO

CONOCEMOS ALGUNOS DE LOS BARES Y RESTAURANTES DE ESTA ZONA JUNTO A PABLO MUÑOZ, PRESIDENTE DE LA JUNTA DE DISTRITO Y REPRESENTANTES DE LOS VECINOS Y COMERCIOS.

San José es un barrio con historia, con mucho presente y, sobre todo, que mira hacia el futuro con ilusión y compromiso. Con más de 67.000 habitantes, este populoso distrito de Zaragoza lucha cada día por mantener vivas sus calles, algo que logra gracias al compromiso de todos sus vecinos y de los negocios que, desde hace más o menos años, siguen trabajando por y para ellos. Por eso recorremos esta zona a través de su hostelería junto a tres guías con mucha relación con este barrio: Pablo Muñoz, consejero de Urbanismo del Ayuntamiento de Zaragoza y presidente de la Junta de Distrito de San José; Juan Carlos Crespo, de la Asociación Vecinal del barrio de San José; y Montse Pérez, de la Asociación San José Barrio Comercial.

La charla sobre el barrio arranca en el Génesis, un establecimiento histórico con más de 40 años de vida. Especializado en marisco, se ha convertido en un referente que atrae a mucha gente a la parte alta de San José. En la barra de este bar, Pablo, Juan Carlos y Montse, junto a José Luis Sanz, miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Cafés y Bares de Za-

ragoza, hablan sobre las peculiaridades de este barrio. “San José tiene mucha historia y una identidad de barrio muy fuerte, un sentimiento de pertenencia. La gente se siente de San José, y eso crea un ecosistema propio, ya que todos contribuyen, desde los propios vecinos hasta el comercio, la hostelería...”, asegura Pablo Muñoz, presidente de la Junta de Distrito, quien también destaca el nivel de los bares de esta zona. “Hay establecimientos muy singulares y algunos muy conocidos en toda Zaragoza”, añade. Y Juan Carlos completa: “A Hermanos Teresa, por ejemplo, no solo va gente de toda la ciudad, sino de turistas de muchos países. Muchos días hay

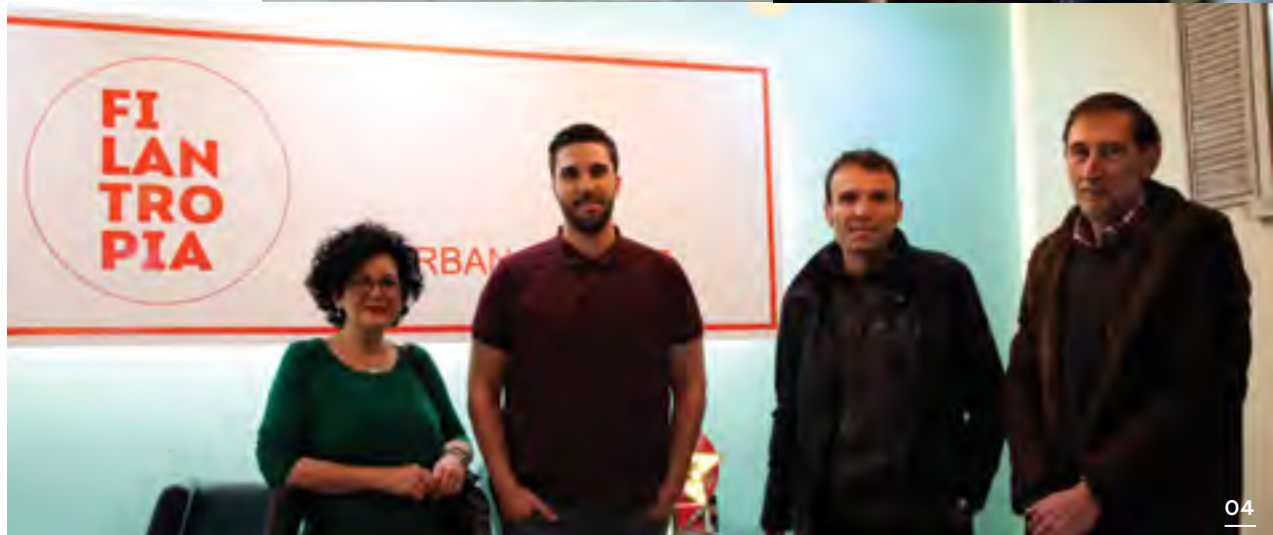


Foto 01: Pablo Muñoz, José Luis Sanz, Juan Carlos Crespo y Montse Pérez, en el Génesis.

Foto 02: El bar Hermanos Teresa, un referente del tapeo en San José.

Foto 03: El bar La Peña, en María Moliner.

Foto 04: Nuestros guías posan junto a Lorenzo en el Filantropía Café.



fila para entrar cuando abren”, explica el representante de la asociación vecinal, que va camino de sus 50 años de vida. “Durante este casi medio siglo hemos logrado objetivos muy importantes gracias a la lucha vecinal y la unión de todo el barrio. Hemos conseguido infraestructuras muy necesarias, pero ahora también necesitamos que las mantengan”, reivindica.

La conversación sigue en otro bar cercano, Filantropía Café, un establecimiento de corte más moderno que hace apenas un par de años que da vida al barrio. “El comercio para un barrio es vital, y aquí

incluyo también a los bares y restaurantes. Necesitamos que los vecinos de San José puedan tener todas sus necesidades cubiertas sin salir del barrio, y no solo la gente mayor, que está más acostumbrada a comprar en el pequeño comercio, sino también los jóvenes, entre los que cada vez hay más compromiso con este tema”, indica Montse Pérez, quien también destaca la variedad de establecimientos de hostelería que hay en el barrio.

Es cierto que en una zona tradicional de Zaragoza, la mayoría de los bares tienen este perfil, pequeños bares de tapas o cafeterías en las que es posible tomar algo a cualquier hora del día, desde desayunos a almuerzos, pasando por tapas, vermouth, menú del día... Además de Hermanos Teresa, uno de los más afamados bares de tapas, destacan otros clásicos como Casa Próspero, que también ha ganado varios premios del Concurso de Tapas de Zaragoza, o el bar La Peña, también en María Moliner, que este año se presentaba por primera vez al certamen oficial más antiguo de España. Pero son muchos los que llenan de vida, alegría y buena comida y bebida este barrio, desde El Forico a La Terracica del Fano, pasando por El Siglo de Oro, que se ha hecho famoso en redes sociales por las frases que su dueño, Basilio, publica en su pizarra. Incluso un restaurante con Estrella Michelin como es La Prensa ha elegido este barrio para establecerse. Y es que San José, gracias a su gente, sus bares y su comercio, es un barrio singular en el que todos caben y, sobre todo, en el que todos reman para que su futuro sea tan fructífero como su pasado.

“LOS FINES DE SEMANA LOS BARES ESTÁN A REBOSAR DE GENTE”



05



01



06

Foto 05: Basilio posa en la barra del Siglo de Oro.

Foto 06: Alfonso y Conchi ponsan en Casa Próspero, un referente en María Moliner.

Foto 07: De izquierda a derecha: Juan Carlos Crespo, Montse Pérez, Pablo Muñoz y José Luis Sanz, en el bar Génesis.



07

IRREVERENTE

LA FUSIÓN MÁS ORIGINAL DE LA COCINA DE AUTOR Y CALLEJERA EN EL CENTRO DE ZARAGOZA: BOCADILLOS CON LOS QUE DAR LA VUELTA AL MUNDO O UN MENÚ DE AUTOR CON PRODUCTOS DE TEMPORADA.



El cocinero Sergio Sancho en la cafetería de Irreverente, situada en la planta baja del Hotel Zenit Don Yo.

Irreverente es sinónimo de arriesgado, de transgresor y de revolucionario, desde su ubicación a su propuesta gastronómica. Este local lleno de irreverencia ha apostado por una ubicación tan curiosa como original al establecerse en el Hotel Zenit Don Yo, en el centro de Zaragoza. La calle Juan Bruil es el escenario escogido por el chef Sergio Sancho para llenar la capital aragonesa de una oferta variada, callejera y de autor. El nuevo establecimiento cuenta con dos zonas diferenciadas en las que emplazar sus propuestas gastronómicas: una zona de restaurante, en la que se sirve un menú de autor, actualizado semanalmente y con los mejores productos de temporada; y una zona de bar y cafetería, en la que se encuentra la propuesta más viajera e internacional de Irreverente.

Por un precio muy competitivo ofrece una mezcla de tradición y originalidad a partes iguales en un menú que incluye aperitivo, primer plato, segundo, postre y bodega. Podrás encontrar elaboraciones tan curiosas como la melosa de ternera gallega al chocolate, la vichyssoise con anchoa en salmuera y pan frito, las migas en textura con espuma de huevo frito y longaniza o las gyozas de gambas al vapor con curry rojo. Los más exquisitos pueden encontrar opciones más succulentas como el Menú Chuletón o su Menú Arroz con Bogavante. El fin de semana, se suma la opción del Menú degustación, con el que podrán disfrutar de tres centros de mesa a elegir, segundo, postre y bodega. Pero sin duda, la parte más irreverente y divertida se encuentra en su cafetería. No solo los

nombres de los bocadillos denotan esta originalidad, sino que su diseño industrial y su presentación callejera con cubiertos de madera y bandejas de plástico le aportan ese toque fresco y juvenil.

A través de sus elaboraciones se recorren países exóticos como México con su bocadillo de pan bricohe relleno de cochinita pibil, cebolla roja encurtida, jalapeños en rodajas, cilantro y salsa mole o viajamos a la bella Italia con su propuesta de pan de cañada, pastrami de ternera, tomate guisado al romero, rúcula y queso gorgonzola.

Como compartir es vivir, la carta acoge una serie de raciones llenas de sabor, variedad y originalidad, transformando las recetas más tradicionales con el toque más irreverente. Desde patatas bravas, hechas con patatas agrias pochadas en aceite de oliva, rebozadas en huevo y panko, mahonesa ligera y salsa brava casera con un toque de siracha, a torreznos al estilo tradicional, pan de gambas y salsa oriental para mojar. Irreverente se ha consolidado como una nueva opción gastronómica, diferente y arriesgada, pero llena de sabor y para todos los gustos.



DE LUNES A JUEVES
07.30 - 23.00
VIERNES
07.30 - 23.30
SÁBADO
09.00 - 23.30



CALLE JUAN BRUIL, 4
(HOTEL ZENIT DON YO)



**ENERO
MARZO
2019
11.30 H**

39 CICLO DE INTRODUCCIÓN A LA MÚSICA

**CONCIERTOS
PARA UNA
MAÑANA
DE DOMINGO**

13 CONCIERTOS DESDE 65€

ABONOS

Plateas **90 €** | Anfiteatros **85 €** | Escenarios **65 €**

Desde el martes 4 de diciembre y hasta el miércoles 2 de enero se ponen a la venta los abonos en las taquillas del Auditorio, de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 21.00 horas, así como en cajeros Ibercaja y en compraentradas.zaragoza.es

ENTRADAS

Plateas **12 €** | Anfiteatros **10 €** | Escenario **9 €** | Coro **7 €**

A la venta a partir del jueves 3 de enero en las taquillas del Auditorio, cajeros Ibercaja y en compraentradas.zaragoza.es

 AuditorioZGZ
 @AuditorioZGZ
 @AuditorioZGZ
#Venalauditorio
#ZgzesCultura
www.auditoriozaragoza.com

COLABORAN



ORGANIZA



"LOS BARES SON LUGARES DE VIDA Y DE PAZ"

—> **HABLAMOS CON FERNANDO RIVARÉS, CONSEJERO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y CULTURA DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA, PARA CONOCER EL IMPACTO GASTRONÓMICO EN ZARAGOZA.**



Fernando Rivarés, Consejero de Economía, Hacienda y Cultura.

LA GASTRONOMÍA ES CULTURA Y LA HOSTELERÍA, ECONOMÍA, ASÍ QUE NUESTRO SECTOR ESTÁ MUY RELACIONADO CON TUS ÁREAS. ¿QUÉ PAPEL JUEGAN LOS BARES Y RESTAURANTES EN ZARAGOZA?

Los bares son lugares de vida y de paz, casi todo lo hacemos en torno a una mesa, con una copa, con una tapa y bailando. Los patrimonios de las ciudades no son solo sus edificios, sus palacios, el río, sus árboles, sus poetas y su tradición oral; son también sus bares, y su diversión como templos contemporáneos y laicos de un modo de vida. Y en ese sentido Zaragoza puede enseñar mucho al mundo. Aquí tenemos variedad, diversidad, belleza, clasicismo, modernidad, las mejores y más asequibles tapas de España (otras pueden ser mejores, aunque no creo, o más baratas pero entonces son peores). Vivimos la calle en torno a los bares. Donde hay comercio de barrio y cafés, hay vida real de barrio y vida urbana, sin ellos sería poco más que un escaparate. Turísticamente apelamos a Zaragoza, como metrópoli cultural contemporánea donde su escenario es toda la calle, y al turismo de experiencias. Y, en eso, los cafés y restaurantes de calidad son esenciales.

A NIVEL TURÍSTICO, LA HOSTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA TAMBIÉN SON UN ATRACTIVO Y, POR LO TANTO, UN ACTIVO PARA LA ECONOMÍA DE LA CIUDAD. ¿CÓMO SE PLANTEA ESTO EL AYUNTAMIENTO?

El sector de la hostelería es muy importante para la economía de esta ciudad. Desde el año 2016 es el que más ha crecido después del automóvil. Y creo que tiene muchas posibilidades de seguir creciendo, ya que el sector está en continua adaptación y surgen nuevas ofertas de establecimientos. El impacto económico sostenible de una actividad que nos interesa es el que genera empleo de calidad, retorna emociones y PIB y no resulta oneroso al medio ambiente.

¿LA GASTRONOMÍA, ADEMÁS DE A NIVEL ECONÓMICO, TAMBIÉN ES IMPORTANTE PARA COMPLETAR LA EXPERIENCIA TURÍSTICA DE NUESTROS VISITANTES?

Es esencial. Quienes visitan nuestra ciudad experimentan sensaciones, y el buen comer es algo fundamental. Ahora mismo tenemos mejores datos de pernoctaciones que en 2008 y, aunque no podemos competir con ciudades que tiene mar o grandes paisajes, sí ofrecemos un rico patrimonio artístico para disfrutar, actividades culturales y una buena restauración. La gente se va encantada tras visitarnos, y quiere volver. Llévate de un sitio una buena

imagen, un buen sabor y un aroma y estarás rendido para siempre a ese lugar.

DESDE NUESTRA ASOCIACIÓN ESTAMOS IMPULSANDO LA GASTRONOMÍA DE ZARAGOZA Y LA CULTURA DEL TAPEO, ENTRE OTRAS FORMAS, CON EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA. ¿QUÉ TE PARECE ESTA INICIATIVA?

Me parece maravillosa. Impulsamos desde el primer momento el Concurso, ampliándolo a barrios de toda la ciudad. Además aplaudo la iniciativa de saltar fronteras con este concurso. Que las tapas zaragozanas viajen a ciudades europeas es estupendo. A título personal me gustaría que hubiera más diversidad en la oferta: vegetarianismo, alergias, etc... en todos los locales, pero en eso nos estamos poniendo también las pilas.

LOS BARES TAMBIÉN PUEDEN JUGAR UN PAPEL IMPORTANTE PARA LA CULTURA. ¿QUÉ SE PUEDE HACER EN ESTE ASPECTO?

Estamos abiertos a todas las colaboraciones que se propongan. Hay cultura todo el año, festivales de música, teatro, cine, circo... ¿Por qué no plantear iniciativas conjuntas?

¿CÓMO ESTÁ LA CIUDAD DESDE EL PUNTO DE VISTA DE TU CONSEJERÍA Y QUÉ BALANCE HACES DE ESTOS AÑOS?

El balance es bueno, muy bueno. Y yo lo percibo en la calle. Hemos saneado las cuentas: llegamos con un Ayuntamiento intervenido por el Estado con 121% de deuda, y unos presupuestos que no cubrían los servicios esenciales. Hoy las

cuentas están al día y hemos reducido en más de 100 millones de euros de deuda. En cultura hemos cambiado la estrategia de gestión y las decisiones se toman en el Consejo de Cultura donde está representado todo el sector, se apuesta por el talento local... Somos una metrópoli de la que copian, pero sin aspavientos ni deudas millonarias ni proyectos de figuración.

¿A ZARAGOZA SE LE HA SACADO Y SE LE ESTÁ SACANDO TODO EL PARTIDO POSIBLE O AÚN QUEDA TRABAJO POR DELANTE?

Por supuesto que queda mucho por delante. Hay que seguir gestionando con cabeza, sobriedad y pensando en la ciudadanía exclusivamente. Nos debemos a los vecinos y vecinas de esta ciudad. Me gustaría tener más economías para restaurar patrimonio, me gustaría poner en marcha y consolidar mejor proyectos culturales transversales que ayudan a acabar con la desigualdad, me gustaría trabajar más para que todo el talento local que hay tenga mayores oportunidades. Y todo esto no es una carta a los Reyes Magos, hay programa para hacerlo y conseguirlo. Nos faltan cuatro años más, si los ciudadanos y ciudadanas nos dan su confianza. Todo en común.



DIMASH & LABORDA
EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS
DISTRIBUIDOR OFICIAL INTECNO

Feliz Navidad

A VUELTAS CON LA INSPECCIÓN TÉCNICA DE ACTIVIDADES

La Inspección Técnica de Actividades (en adelante, ITA) es un control obligatorio y periódico al que deben someterse todas las actividades, con el fin de comprobar que las mismas se realizan según las condiciones en que se hubieren autorizado o aprobado su realización, así como su adecuación a la legalidad ambiental y a las medidas de seguridad, higiene y salubridad dispuestas con carácter general o específico en la licencia o título habilitante que ampare el ejercicio de la actividad.

Su regulación está prevista en la Ordenanza Municipal de Medios de Intervención en la Actividad Urbanística (en adelante, MIAU) desde hace ya algunos años - Título III, Capítulo I -, aunque sus previsiones no resultan de aplicación debido a la oposición y rechazo frontal manifestado en su momento por parte de los diferentes sectores a los que resultaba de aplicación - entre los que se encontraba, entre otras, la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza -.

Sin perjuicio de lo expuesto, el pasado día 16 de agosto se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza (B.O.P.Z nº 187) la fase de trámite de información pública del Acuerdo de Aprobación del Proyecto con el Texto Íntegro de la Modificación de la MIAU, aprobado por el Gobierno de Zaragoza en sesión celebrada el día 26 de julio, en la que se plantean modificaciones en parte del articulado preexistente: el estableci-

miento de un sistema simplificado en determinados supuestos, la especificación relativa a la falta de necesidad de visado obligatorio del informe que la documente y si presentación mediante declaración responsable por parte del técnico y/o titular de la actividad, la no afectación de la existencia de modificaciones no sustanciales al resultado favorable de la inspección, así como contenido y modo de implantación del libro registro en el que se documenten dichas inspecciones. Aunque en esencia, como se desprende del Preámbulo del Proyecto de Modificación de la Ordenanza referenciada, lo que se pretende es su puesta en funcionamiento.

La función inspectora se define como una potestad de las Administraciones Públicas, previstas en el ordenamiento jurídico, que les permite llevar a cabo funciones de comprobación o constatación del cumplimiento de la normativa vigente, en aras de preservar y garantizar en todo momento la seguridad jurídica. Se trata pues de una facultad de titula-

ridad pública intransmisible e irrenunciable.

La fórmula ideada por nuestra Administración local parece pues discutible, pues traslada la carga inspectora al propio inspeccionado, quien a su vez debe asumir por imperativo normativo el coste de dicha inspección con sus recursos propios, asumiendo los gastos generados por el técnico que rubrica la Inspección aludida. Dicho desembolso debe ser, además, recurrente si tenemos en cuenta la periodicidad con que debe realizarse la ITA, de conformidad con lo establecido en el párrafo segundo la Disposición Adicional Cuarta MIAU.

Por todo ello, entendemos que no existe resorte normativo que permita justificar la puesta en funcionamiento de esta Inspección en su configuración actual. Compartimos - como no puede ser de otro modo - la necesidad de que existan controles posteriores que garanticen que una actividad se desarrolla con sujeción a las condiciones en que se concedió o autorizó su ejercicio, debiendo llevarse a cabo los mismos necesariamente por la Administración Pública competente a través de sus recursos económicos propios (sufragados por el común de los contribuyentes, entre los que están incluidos los titulares de los negocios) y a través de sus medios materiales, con una periodicidad prudente y no excesiva.

LUIS CARLOS FEMIA JULVE,
abogado y asesor jurídico y fiscal

EL INSPECCIONADO DEBE ASUMIR LOS GASTOS DE LA INSPECCIÓN CON SUS RECURSOS PROPIOS

DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL

TEL. 976 677 969 FAX.976 677 968
JOAQUINCOSTA32@EJADELOSCABALLEROS
(ZARAGOZA)
SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM



ARAGÓN, REFERENTE DE INVESTIGACIÓN



EL INVESTIGADOR FERNANDO TRABAJARÁ EN LA CREACIÓN DE CÉLULAS ARTIFICIALES CAPACES DE SINTETIZAR MOLÉCULAS A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS GRACIAS A UNA AYUDA EUROPEA.

Foto: El investigador Fernando López junto a la consejera de Investigación Pilar Alegría.

La Agencia Aragonesa de Investigación y Desarrollo (ARAID), elemento clave en el desarrollo de la apuesta del Gobierno de Aragón por atraer y retener talento ha pasado de un presupuesto de 900.000 euros en 2015 a 2,9 millones en 2018, que ha permitido la contratación

de investigadores de primer nivel. Uno de ellos es Fernando López del Instituto de Síntesis Química y Catálisis Homogénea (ISQCH), que ha conseguido un proyecto ERC Consolidator del Consejo de Investigación Europeo (ERC) financiado con 2 millones de euros para desarrollar una plataforma biotecnológica que per-

mite la transición hacia la “bioeconomía”. El proyecto Metacell busca crear células artificiales que den lugar a la nueva generación de biofactorías capaces de sintetizar moléculas de alto valor añadido, como fármacos, cosméticos, aditivos alimentarios y polímeros, a partir de materias primas de origen renovable.

LA CEBADA, UN TEMPLO PARA LOS MÁS CERVECEROS

EL ESTABLECIMIENTO ZARAGOZANO DISPONE DE UNAS 250 VARIEDADES DE CERVEZAS Y ORGANIZA CATAS CON FÁBRICAS INTERNACIONALES DE PRESTIGIO.

Foto: Raúl Moncho posando en la barra del Bar La Cebada con su mujer.



Los amantes zaragozanos de la cerveza tienen su templo en La Cebada. Situada en el margen izquierdo de la capital aragonesa, la cervecería abrió sus puertas hace 11 años de la mano del experto cervecero Raúl Moncho. Más de una década después, con un equipo de 6

personas, muchos viajes a las espaldas y 250 botellas de distintas partes del globo reposando sobre sus estanterías, el establecimiento es considerado toda una institución en el sector gracias a sus catas públicas y privadas, a las que asisten de media “unas 70-80 personas, pero llega-

mos incluso a las 93”, afirma Moncho. En la última, las cuatro botellas de St Feuillien, elaboradas en una pequeña fábrica de Le Roeulx, en Bélgica, fueron las protagonistas de un evento en el que no faltó la comida a base de codillo, pollo al curry con arroz y un postre de chocolate con naranja.

Calatayud



Iglesia parroquial de Santa Tecla, en Cervera de la Cañada.

UN LUGAR CON ENCANTO EN EL CORAZÓN DE ARAGÓN

SU ARQUITECTURA MÚDEJAR, UNA OFERTA GASTRONÓMICA CON EL SABOR DE LA TIERRA Y UN TURISMO TERMAL DE PELÍCULA HACEN DE ESTA COMARCA UN ESPACIO ÚNICO.

La comarca de Calatayud envuelve. Su enorme patrimonio, su arte mudéjar, sus pinturas de Goya, su naturaleza de ensueño, su arqueología, sus balnearios, su rica gastronomía y posición estratégica en el mapa son los ingredientes que conforman ese gran atractivo turístico que encierra. Envuelta sobre el agua del Río Jalón, desde el horizonte ya se vislumbra su historia y fuerte mestizaje cultural.

Las huellas de la cultura cristiana, judía e islámica se reflejan en las manifestaciones artísticas mudéjares que, a día de

hoy, aún siguen presentes. El yacimiento arqueológico de Bílbilis, la torre y el claustro de la colegiata Santa María La Mayor, la iglesia parroquial de Santa Tecla, en Cervera de la Cañada, y la Iglesia de Santa María, en Tobed, estas tres últimas declaradas patrimonio mundial por la UNESCO, aportan ese refinamiento y valor histórico a toda la comarca. Pero esa sabiduría que irradian los rincones de este espacio aragonés también se potencia con los impresionantes castillos que esconde. A los de Berdejo y Ayud se suma el de Ariza, también denominado Castillo de Palafox, considerado una de las fortalezas más im-

portantes de Al-Andalus durante la época almorávide. Haciendo honor al nombre de la comarca, el “reino del ladrillo”, dichas edificaciones fueron levantadas sobre este material por maestros mudéjares. Su utilización se debe a la misión que tenían encomendada: fortificar la frontera de la comarca con Castilla en plena Reconquista.

Dadas estas riquezas turísticas, en los últimos años la comarca ha visto como el número de visitantes ha crecido exponencialmente. Este aumento considerable se debe a que este rincón emblemático de Aragón también bebe de las aguas de



Foto 01: Viñedos de la comarca de Calatayud.



Foto 02: Balnearios de Sicilia, en el municipio de Jaraba.

la gastronomía. El municipio es consciente de que una experiencia cinco estrellas no se puede vivir sin unos platos que inviten incluso a alargar la estancia. Vinos de la zona, garbanzos con congrio, el fardel -un producto típico de la zona- y el clásico ternasco de Aragón se pueden encontrar en la multitud de establecimientos que componen la comarca. Actualmente son muchos los jóvenes que se han subido al tren de la hostelería, el sector que más empleo ha dado en los últimos años. Dado su potencial, desde la zona, se intenta potenciar por medio de jornadas, eventos y documentos que inviten a degustar sus delicatessen. La

elaboración de una guía gastronómica o la celebración de Gastrocalatayud, unas jornadas culinarias con una afluencia de público más que notable, están ayudando a difundir la gastronomía bilbilitana y a situar a sus profesionales en el puesto que se merecen.

Envuelto así por la arquitectura y el aroma de la cocina aragonesa más tradicional y casera, la guinda la pone la relajación. En todas las épocas del año y en esta especialmente, la comarca aragonesa se convierte en el destino predilecto para los amantes del turismo termal. Las hojas ocreas cayendo de los árboles, esos tonos ro-

jizos destacando en la flora hacen que el lago natural termal del Balneario Termas Pallarés, con su agua a 32º, hagan del baño un deleite para los cinco sentidos. Este mismo escenario también se puede disfrutar en la balneario de Paracuellos de Jiloca, en el de Alhama de Aragón o en los denominados Sicilia, Serón y balneario de la Virgen, ubicados los tres en el municipio bilbilitano de Jaraba. Así, son esas aguas termales, acompañados de la gastronomía elaborada a base del cariño y profesionalidad de sus gentes y la rica oferta cultural y patrimonial, las que hacen de Calatayud una comarca única.

Monasterio de Piedra

Este 2018 ha sido especial para la comarca y, en especial, para el Monasterio de Piedra, uno de los monumentos más reseñables que se esconde entre las sierras del Sistema Ibérico, en el municipio zaragozano de Nuévalos. El edificio gótico, construido por trece monjes circencieneses y al que le envuelve un paisaje natural digno de película, ha conmemorado este año su 800 aniversario con récord. Más de 300.000 personas llegadas de todas las partes del globo han visitado este año este complejo aragonés consagrado en 1218. Con motivo de su aniversario,

multitud de eventos se han sucediendo a lo largo del curso. El 6 de enero, la abadía fue el escenario donde se rodó uno de los programas de Masterchef Junior. En marzo se inauguró una exposición fotográfica con 24 instantáneas en las que se mostraba el ayer y hoy del Monasterio y en verano, concretamente el 9 de agosto, fue el motivo del cupón de la ONCE. El mismo también acogió la celebración de la Asamblea Anual de La Charte ("Carta Europea de Abadías y Sitios Cistercienses"). El colofón final llegó el pasado 16 de diciembre con la Ceremonia de Traslación de los monjes

a Piedra Nueva y la consagración de la Iglesia Abacial. Un hecho histórico y conmemorativo que refleja cómo este espacio ha conservado la riqueza que lo envuelve. Definido como un oasis de paz en plena naturaleza, en el que conviven en armonía un monasterio circenciese del siglo XIII, un hotel con spa, cascadas, lagos y bosques, fue declarado Conjunto de Interés Cultural en la categoría de Jardín Histórico. A día de hoy puede lucir con orgullo el emblema de ser uno de los destinos turísticos predilectos en la comunidad autónoma aragonesa.

"TRABAJAMOS PARA QUE LOS MUNICIPIOS TENGAN BUEN NIVEL DE SERVICIOS"

→ **JOSÉ CARLOS TIRADO, DIPUTADO PROVINCIAL Y ALCALDE DE ARIZA, NOS HABLA SOBRE EL TRABAJO EN LOS MUNICIPIOS Y EN ARIZA.**



José Carlos Tirado, diputado provincial y alcalde de Ariza.

¿QUÉ TRABAJO SE ESTÁ HACIENDO DESDE LA DPZ CON LOS MUNICIPIOS?

Desde el inicio del mandato del actual presidente, Juan Antonio Sánchez Quero, el equipo de Gobierno ha querido modificar la forma de aportar dinero a la Diputación. Las diputaciones provinciales son la institución que aporta más del 90% del capital de inversión en los municipios y para gasto corriente con el que se sufragan algunos servicios y planes de empleo. Había una fórmula para repartir los fondos, pero quisimos, con el presidente a la cabeza, repartirlos de una forma objetiva. También se ha hecho una remodelación de las áreas de la Diputación para que fuera más dinámica y prestar mejores servicios a los municipios de la provincia.

ADEMÁS DE ESTE CAMBIO EN EL SISTEMA DE SUBVENCIONES, ¿QUÉ OTRO TRABAJO IMPORTANTE SE ESTÁ HACIENDO?

Nuestro trabajo diario es que los municipios sigan teniendo un buen nivel de servicios y que las diferencias entre vivir en un municipio y vivir en una ciudad sean las mínimas. Estamos en constante lucha contra la despoblación y esto que parece un mal irreversible, queremos frenarlo porque cada habitante de la provincia tiene su arraigo en su municipio.

¿EN QUÉ TRABAJÁIS EN ARIZA Y CUÁL ES LA SITUACIÓN DE LA LOCALIDAD?

Tenemos que trabajar en varias facetas. La más palpable es que sin trabajo, empresas o iniciativas de emprendedores no se puede vivir en ninguna parte. Trabajamos para que las empresas de Ariza tengan las mejores condiciones dentro de nuestro rango de actuación. Pero al final tiene que ser la empresa privada la que decida instalarse en el municipio y es muy complicado sacar a una empresa de los focos industriales de Zaragoza. La segunda línea en la que trabajamos es la calidad de los servicios. Intentamos que los prestados en los municipios no tengan nada que envidiar a los de la cabecera de comarca. Mantenemos la escuela infantil y un colegio. Tenemos zonas de ocio e instalaciones deportivas e infinidad de actividades culturales.

¿CUÁL HA SIDO LA ACCIÓN MÁS DESTACADA?

Como servicio estrella, tenemos una residencia de ancianos con 44 plazas de centro de día que tenemos ocupada al 100% y que es un servicio de referencia en la comarca. Es una gestión directa del Ayuntamiento sin ningún tipo de ayuda y somos nosotros mismos, con la cuota de los residentes y el buen hacer del patronato y el personal que tenemos, los que estamos manteniendo este servicio.

ARIZA, Y CALATAYUD, SON ZONAS CON GRAN TRÁFICO QUE SUPONEN UN RECURSO PARA LA COMARCA A NIVEL TURÍSTICO Y EMPRESARIAL

Tenemos la gran arteria por carretera que es la autovía de Madrid-Barcelona y otra vía que es la ruta del Cid, que nos deja un gran número de viajeros. Se potenció un sistema de sellado de salvoconductos para que los viajeros que pasan por el camino puedan detenerse en los municipios. En toda esta zona tenemos balnearios y alojamientos rurales en varios municipios. Pero la gran joya turística es el Monasterio de Piedra. Este año celebra su 800 aniversario y está dando unas cifras de 300.000 visitantes al año. La gente que viene al Monasterio puede gozar de un turismo de calidad y de naturaleza muy importante.



LA CADIERA "ARAGÓN EN MARCHA"

El futuro de la sostenibilidad está en el corazón de Aragón. La primera zona de servicios en España con placas solares de generación de electricidad, placas solares térmicas, geotermia, recuperación del agua con plantas (carrizo), gasolineras eléctricas y alimentos obtenidos con sistemas de producción ECO. ¡Gracias por habernos permitido estar a su disposición durante los últimos 27 años!

CARRETERA A-2, KM 197. 2, 50220 ARIZA
976 84 54 90



RESIDENCIA DE MAYORES Y CENTRO DE DÍA DE ARIZA

Paseo del Molino,
50220 Ariza,
Zaragoza
976 87 90 09



Ayuntamiento de Ariza



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

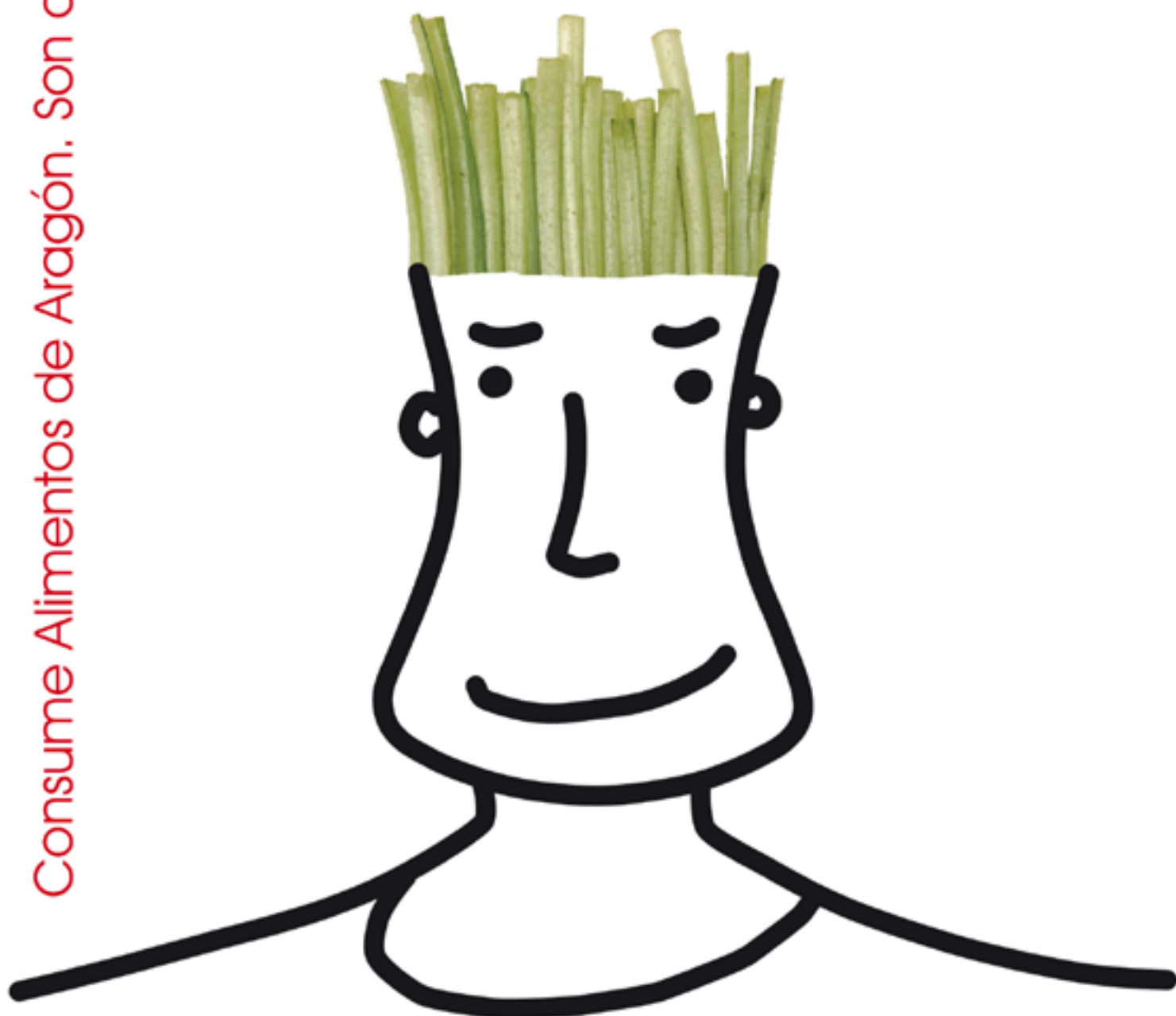
www.cafesybares.com

• 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





Raúl
Llenador y catador

Carolina
Responsable de cocción



PERO MIRA COMO BEBEN...

AMBAR te desea
una Cervecera Navidad



AMBAR

CERVECEROS INDEPENDIENTES