

HOSTELER A



CAFÉ DE AUTOR

Un deseo para cada estación del año



Innovación con valor añadido para la alta hostelería y restauración.

El primer blend de café que evoluciona. Blend de Autor elaborado 100% con cafés de especialidad. Concebido para ofrecer una taza de perfil muy singular y adaptada a la esencia de cada estación del año, potenciada con la fuerza de los cuatro elementos.

BiCampeón de España:

Mejor blend de especialidad 2.019

Mejor blend comercial 2.019

Formación y certificación de alto rendimiento barista

Control de calidad de taza barista

Certificado de café de especialidad por Triple "Q Grader"

Envase evolutivo, diseño y conservación exclusivos

Cafetera espresso de nueva generación

Exclusivo decorador de capuccinos Expression

Vajilla Sensorial Evolution de 5 servicios

Azúcar Ecológico Bio

Secretos Botánicos

Amenity Premium, bombón de temporada

Cold Brew café, macerado lentamente en frío

Certificado Espresso 10

Cuadro de Cata



Avalado por los premios obtenidos

CAFÉ DE AUTOR
**CUATRO
DESEOS**

**Solicita tu
prueba gratuita:**

900 899 050

info@eltostadero.com


EL TOSTADERO®
ESPRESSO EVOLUTION



www.eltostadero.com

EDITORIAL

Pocos hubiéramos imaginado que 2020, un año en el que la mayoría de los indicadores económicos vaticinaban cifras récord en materia de empleo y volumen de negocio en nuestro sector, iba a ser un año atípico y fatídico, debido a la pandemia del COVID – 19 y a las medidas impeditivas y restrictivas al desarrollo de las actividades de negocio aprobadas por los diferentes niveles de Gobierno. Este contexto ha propiciado que las organizaciones sectoriales hayamos tenido que reformular nuestros proyectos y dinámica de trabajo habituales para centrarnos exclusivamente en la gestión de la crisis: aportar información actualizada a los establecimientos sobre la normativa de aplicación a sus negocios, asesorar y gestionar el día a día de las empresas: ERTES, ceses de actividad, subvenciones, bonificaciones, etc., mantener encuentros con representantes políticos para transmitir las necesidades y situación en cada momento de nuestro subsector y buscar soluciones, hemos trabajado en la implantación de protocolos higiénico – sanitarios en las empresas para transmitir seguridad y confianza al consumidor; o incluso hemos recurrido determinados aspectos normativos ante los Tribunales, cuando se ha considerado que resultaban especialmente lesivos y carentes de justificación aparente. Todavía queda mucho trabajo por delante, y nuestro principal empeño debe centrarse ahora, además de en la labor asistencial propia que nos caracteriza, en contribuir al asentamiento de las bases para la recuperación de la tan ansiada situación de normalidad, contribuyendo a la dinamización del consumo con responsabilidad.

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



PORTADA

La portada de este número, el 341 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirada en el apoyo al sector hostelero durante la Pandemia de la COVID-19.

Zaragoza
HOSTELERA

EDITA:

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

**REDACCIÓN, PUBLICIDAD
Y MAQUETACIÓN:**

COMUNICACIÓN Y
HOSTELERÍA ARAGONESA S.L.
comunicacion@iacom.es

IMPRESIÓN:

IMPRENTA FÉLIX ARILLA
Depósito legal: Z-1040/78

ÍNDICE

VUELVE EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

Tras un año de parón, vuelve el Concurso de Tapas más antiguo de España. Este año, tendrá lugar del 9 al 19 de septiembre, y las inscripciones podrán realizarse hasta el 31 de agosto.



PÁGINAS

6-7

Página 8-9

EL CENTRO DE FORMACIÓN DE CAFÉS Y BARES, MÁS ACTIVO QUE NUNCA



Página 15

EL SECTOR HOSTELERO DA A CONOCER SU SITUACIÓN



Página 20-21

ENTREVISTA A MARÍA NAVARRO, CONCEJAL DE HACIENDA EN EL AYUNTAMIENTO

Página 26

LA TASCA DE JUANJE Y SUS AÑOS EN LA HOSTELERÍA

Página 12-14

VISITA AL BARRIO DE LA ALMOZARA Y SUS LUGARES MÁS EMBLEMÁTICOS

Página 18

REVIVE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA RUTA MUDÉJAR EN ARAGÓN

Página 22-23

RECORRE LA RUTA DE TAPAS INSPIRADAS EN GOYA

Página 30

VISITA GASTRONÓMICA A LA CAFETERÍA IXEIA

A.J - Kitchen
design

Imagina tu negocio, nosotros nos encargamos de lo demás!

-PROYECTOS Y EQUIPAMIENTOS: Hacemos proyectos personalizados porque sabemos que cada negocio debe ser único.

-LLAVES EN MANO: Dinos cómo te imaginas tu negocio y nosotros lo hacemos realidad.

-SERVICIO TÉCNICO: Ofrecemos servicio técnico multimarca.

-REFORMAS: Te ayudamos a reformar las parcelas de tu negocio que quieras cambiar.



645 486 399



Bajkitchendesign



antonio@aj-kitchen.es



www.aj-kitchen.es



EL CONCURSO DE TAPAS VUELVE A ZARAGOZA EN SEPTIEMBRE

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia celebra su XXVI edición, tras un año de parón por la situación pandémica de la COVID-19. Es pronto para vaticinarlo, pero ¿qué establecimiento zaragozano será el encargado de recoger el título de la Mejor Tapa? A día de hoy posee el título el bistro La Clandestina desde 2019, gracias a su tapa 'Cruz de Navajas'. El concurso gastronómico más antiguo de España vuelve para decidir qué tapa es la mejor de la provincia. Esta nueva batalla se librará entre el 9 y el 19 de septiembre, y el plazo de inscripciones ya está abierto hasta el 31 de agosto para todos los bares, restaurantes y cafés que quieran participar en el concurso. Tras un año de suspensión, el primero que falla desde su creación en 1995, el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia pretende este año más que nunca representar una edición especial para poder revitalizar los bares, poniendo en valor nuestras tapas y nuestra gastronomía, ensalzando la figura de los bares. El periodo de inscripción termina el

31 de agosto, y para poder participar cada establecimiento simplemente debe presentar entre una y tres tapas que le representarán como bar. A esta tapa, por su parte, le debe acompañar su respectiva receta, indicando qué alérgenos contiene, haciendo especial énfasis en si es o no apta para celíacos. En este certamen se espera que se mantengan los datos de ediciones anteriores, incluido el del número de tapas que se venden cada año, que asciende

LA XXVI EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA SE CELEBRARÁ DEL 9 AL 19 DE SEPTIEMBRE. LAS INSCRIPCIONES PODRÁN REALIZARSE A TRAVÉS DE LA WEB O EN LA SEDE HASTA EL 31 DE AGOSTO.



03



04

Foto 01: 'Cruz de Navajas', ganadora del Concurso de Tapas 2019.
Foto 02: 'Tataki Baturre', ganadora del Concurso de Tapas 2018.
Foto 03: 'Bonito estacional', ganadora del Concurso de Tapas 2017.
Foto 04: 'Falsa ostra de borraja, jamón, patata y tierra de Teruel', ganadora del Concurso de Tapas 2016.



02



01

Es el momento de que tomes el control de tu negocio.

CAMBIA.
MEJORA.



Consúltanos sin compromiso

AJ CA\$H

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

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

www.ajcash.com
Tel. 976 298 850



CURSOS Y TALLERES PARA PROFESIONALIZAR EL SECTOR HOSTELERO

CAFÉS Y BARES APUESTA POR LA FORMACIÓN DE LOS ASOCIADOS MEDIANTE UNA SERIE DE CURSOS Y TALLERES IMPARTIDOS POR PROFESIONALES.

La Asociación de Cafés y Bares entiende la formación como un pilar fundamental para el apoyo a la hostelería. Por ello, a través de su centro de formación continúa apostando por la profesionalización del sector. A pesar de ser un centro joven y con una corta trayectoria marcada por el desarrollo de la pandemia en la que la gran parte de los esfuerzos de la Asociación se han destinado a dar cobertura a los socios, han seguido ofertando un amplio catálogo de cursos y talleres de la mano de profesionales con el fin de facilitar el acceso a la formación a sus asociados. Estas formaciones han abarcado desde los temas más novedosos y adaptados a la situación actual, como el protocolo de actuación ante el Covid-19, a nociones más básicas y necesarias para reforzar las plantillas de los establecimientos. El principal objetivo de este centro es dar las herramientas necesarias a los socios para mejorar el servicio y dis-

tinguir sus establecimientos del resto. Una de las grandes novedades de este año ha sido el curso Covid Hostelería Segura, fruto de la colaboración de Zaragoza Turismo y la Asociación de Cafés y Bares, que reúne los requisitos y recomendaciones a aplicar por los servicios de restauración para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus Covid-19, con la finalidad de informar a sus clientes de que se están aplicando las medidas adecuadas. Este curso pretende ofrecer a los empleados de los establecimientos asociados la seguridad de estar formados y saber cómo actuar en estos momentos para garantizar la mayor seguridad posible en el desempeño de su actividad, tanto para la plantilla como para los clientes. Estas recomendaciones sobre las medidas de prevención del Covid-19 en los establecimientos, se han aplicado al resto de formaciones del centro, con la intención de introducir, explicar y aplicar las medidas en todas las

zonas de los establecimientos: barra, sala, cocina, terraza...; con el fin de acotar posibles contagios por zonas.

DIGITALIZACIÓN DE CAFÉS Y BARES ZARAGOZANOS

Otro de los grandes proyectos en los que está inmersa la Asociación, es la digitalización de la hostelería, a través de un acuerdo con el Ayuntamiento de Zaragoza. Esta iniciativa, en la que participan diferentes entidades zaragozanas, pretende conseguir la transformación de los negocios y la formación de los profesionales para comprender cómo implementar las herramientas digitales y los recursos tecnológicos para optimizar los procesos de trabajo. Para ello, se realizará una evaluación de la situación actual del negocio para conocer el punto de partida y cómo funciona. Este proyecto se desarrolla en diferentes fases para poder cubrir todas las demandas de los asociados, desde aquellos que se encuentran en una fase de digitalización inicial y necesitan una cober-



Foto 01-04: Diferentes cursos de hostelería impartidos en el Centro de Formación de Cafés y Bares.

tura básica a aquellos que ya se encuentran en el último paso del proceso.

GRAN VARIEDAD DE CURSOS

Durante los últimos meses, en el centro se han llevado a cabo diferentes cursos y talleres semanales, algunos de ellos con opción de bonificación para empresas. Entre ellos, destacan formaciones como el Curso de Manipulador de alimentos y alérgenos, diferentes cursos de cocina y cursos orientados a la formación de sala. También se han realizado una se-

rie de talleres más especiales para ahondar en determinados tipos de cocina o productos como El Caviar Aragonés, la Cocina Mudéjar o El kilómetro O. Desde el centro de formación de Cafés y Bares se pretenden abordar las diferentes profesiones que engloba el sector hostelero, por lo que se han planteado cursos que toquen todas las disciplinas. Paralelamente a los cursos para adultos, se ha impartido una formación dirigida a niños de 6 a 11 años del Colegio Pú-

blico Margarita Salas durante todo el año, en la que han aprendido todo tipo de recetas en las cocinas del centro. Esta labor de formación es posible en gran parte gracias a la plantilla de profesores, Manuel Barranco, Lorena Caraballo y Ramón Gracia, que han dado lo mejor de sí mismos para que el proyecto salga adelante y cada vez más trabajadores del sector y estudiantes de hostelería apuesten por la Asociación para completar su formación.

Cruz Roja

La Asociación de Cafés y Bares y la Cruz Roja Española han empezado a trabajar juntos con el objetivo de mejorar su empleabilidad de los jóvenes en el sector de la hostelería, ofreciendo una formación base en profesiones como la de camarero/a y ayudante de cocina. Esta iniciativa forma parte del Proyecto de Activación, Motivación y Acompañamiento Socio laboral a jóvenes en Garantía Juvenil (PULSA) que lleva a cabo la Cruz Roja, y con el que colaboran entidades de distintas índoles. Gracias a este proyecto, los alumnos participantes tienen la posibilidad de adquirir peque-

ñas píldoras de formación de la mano de profesionales del sector y un primer acercamiento al mercado laboral. Desde la Asociación, se muestran ilusionados con esta colaboración: "Estamos especialmente orgullosos de que Cruz Roja haya confiado en nuestro centro y nuestra forma de enseñar para formar a estas chicas y chicos. Es un proyecto que abordamos con mucho cariño". Una vez hayan terminado la formación teórica y práctica, los alumnos podrán realizar prácticas con establecimientos asociados que han querido participar en este proyecto.



Foto 01: Alumnos del proyecto PULSA en el Centro de Formación.

Foto 02: Cursos teóricos y prácticos sobre hostelería.

"QUEREMOS PREMIAR A LOS LOCALES QUE CUIDAN A LOS ALIMENTOS ARAGONESES"



Carmen Urbano, Directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria, en la fachada del bar Belanche.

→ **CARMEN URBANO, DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN E INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA, NOS HABLA DE LA SITUACIÓN DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y LAS ACCIONES DE PROMOCIÓN DE LOS ALIMENTOS NOBLES DE ARAGÓN.**

ESTAMOS ATRAVESANDO UNA SITUACIÓN QUE HA AFECTADO A MUCHOS SECTORES, ¿CÓMO HA AFECTADO AL SECTOR AGROALIMENTARIO?

El sector agroalimentario goza de buena salud, que no es poco. Durante la pandemia hemos sido esenciales y hemos crecido en términos generales. El ecosistema agroalimentario tiene muchos eslabones y no todos lo han llevado de la misma manera. En general ha sido una época muy dura que ha todos nos ha enseñado, pero podemos hablar de que gozamos de buena salud. Las exportaciones han crecido, estamos batiendo todos los récords, pero es verdad que la distribución al cliente, comercio minorista, supermercados, Horeca, mayoristas... cada uno ha sufrido en una buena parte.

¿CUÁL ES EL ESTADO DE SALUD DE ARAGÓN ALIMENTOS COMO MARCA?

Estamos empezando. Somos una marca muy joven que tenemos que construir entre todos. Para ello contamos con todos los asociados de Cafés y Bares, que sois casi 1000 establecimientos, para que seáis embajadores. Para que conoz-

camos bien el potencial de nuestros alimentos, de lo que producimos, de lo que transformamos, de nuestra calidad diferenciada y podamos estar orgullosos y transmitirlo.

¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL Y LA ESTRATEGIA DE ARAGÓN ALIMENTOS EN CUANTO A LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS ARAGONESES?

Necesitamos que Aragón aumente su notoriedad como gran territorio productor. Producimos una décima parte de toda la materia prima agraria de España. Somos capaces de abastecer de alimentos a diez veces nuestra población. Como grandes productores necesitamos tener marcas fuertes que se conozcan más y que ocupen un lugar más destacado tanto en los lineales como en vuestros establecimientos y en cualquier eslabón de la cadena de distribución hacia el cliente y, por supuesto, que fuera de Aragón también se valoren, se prestigien, se demanden y se consuman cada día más.

LA GASTRONOMÍA ARAGONESA TIENE MUCHO QUE OFRECER, PERO, ¿CÓMO PODEMOS EMPEZAR A DIVULGARLO?

Tenemos que empezar por nosotros mismos, y es algo que hemos estado trabajando junto a vosotros. De los 1000 establecimientos, queremos distinguir a aquellos que tratan con mimo, que conocen y reconocen a los alimentos de Aragón, y que son nobles y honestos con los consumidores. Nuestra campaña reza "lo que ves, es". Si digo que en mi carta que tengo jamón de Teruel, tiene que ser con Denominación de Origen Protegida. Son marcas con protección comunitaria en muchos casos, y si no es de Teruel con D.O. no se puede poner en una carta que existe jamón de Teruel a disposición del cliente. Hay que respetar las marcas registradas de calidad diferenciada. Hay muchos de vuestros establecimientos que lo hacen muy bien, y por ello queremos detectar quiénes son y que sean embajadores para que otros establecimientos que no han caído en la cuenta vean que el cliente aprecia el valor del origen, aprecia una calidad diferenciada y un sello que supone unos controles de calidad adicionales a los estándar que tiene cualquier producto alimentario. Quien lo hace bien y sabe trasladar ese valor a un precio, a una carta o a un cliente, le queremos reconocer el mérito y que tenga un lugar destacado como embajador, prescriptor o establecimiento que enseña el valor de los alimentos nobles de Aragón.

¿EL PRIMER PASO PARA QUE SE EMPIECE A RECONOCER LA MARCA FUERA ES QUE LO HAGAMOS NOSOTROS?

Efectivamente, si no empezamos por nosotros mismos es imposible que fuera se nos llegue a reconocer. Ahora que vuelven los congresos y con todo el turismo que puede recibir Aragón, es importante que se trabajen bien los alimentos de Aragón y que se destaquen los que tienen calidad diferenciada.

¿QUÉ SE ESTÁ HACIENDO PARA DAR A CONOCER LOS PRODUCTOS FUERA DE ARAGÓN?

Nuestra intención es darle continuidad a la campaña que iniciamos el año pasado: "Aragón Alimentos Nobles: lo que ves es". Estamos resolviendo una licitación para iniciar una nueva campaña nacional de

medios, y también trabajamos acciones de punto de venta, que de momento trabajamos en distribución, supermercados e hipermercados de las zonas de Aragón, Madrid y Comunidad Valenciana.

¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL RESPECTO A LAS EXIGENCIAS CON EL SECTOR HOSTELERO?

Lo primero es distinguir a aquellos que se están preocupando por tratar con mimo a los alimentos nobles de Aragón y destacar a los que tienen calidad diferenciada. Incidimos mucho en la formación. Estamos creando contenidos y proporcionando herramientas al sector para que con ellas cada vez se trabajen mejor los alimentos en vuestros establecimientos.

¿EVENTOS COMO EL CONCURSO DE TAPAS SON UNA OPCIÓN IDÓNEA PARA POTENCIAR EL PRODUCTO DE ARAGÓN?

Trabajaremos con vosotros para ayudar a los participantes de la categoría que patrocinamos, la Mejor Tapa con Alimentos de Aragón, a construir una tapa exitosa en la que se nombre correctamente el origen y a que se sepa que detrás de un origen tiene que haber un producto local. Además, si hay una calidad diferenciada, también les enseñaremos y revisaremos cómo la nombramos.

¿ESTÁN MÁS INTERESADOS LOS CLIENTES EN CONOCER EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN LOS PLATOS?

Estamos en un muy buen momento porque hay consumidores cada vez más conscientes y cada vez más activistas. Esto quiere decir que cada vez están más implicados en que haya más consumo local, lo consideran como una responsabilidad social, y en que haya más sostenibilidad medioambiental, porque la huella de carbono es menor cuanto más local es la compra y el consumo.

DENTRO DE LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN HAY MUCHA VARIEDAD, Y EN CUALQUIER CARTA TIENEN CABIDA.

Tenemos una despensa muy amplia y variada. Creo que los guiños a los productos aragoneses deberían estar en todas las cartas. Tanto en vinos y cavas, como en alimentos en general con origen en Aragón. Con calidad diferenciada y sin ella.



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

**Señorio
Cinco Villas**

TEL. 976 677 969 FAX. 976 677 968
JOAQUIN COSTA, 32 EJE A DE LOS
CABALLEROS (ZARAGOZA)
señorio@señoriocincovillas.com

LA ALMOZARA, UN BARRIO QUE AMA LOS BARES

PASEAMOS POR LAS CALLES DE LA ALMOZARA PARA DESCUBRIR SU HISTORIA Y PARAMOS EN VARIOS DE SUS BARES MÁS DISTINTIVOS PARA CONOCER SU TRADICIÓN HOSTELERA Y CÓMO LES HA AFECTADO LA PANDEMIA.

El barrio de La Almozara, compuesto por 30.033 habitantes, es un barrio residencial de la ciudad de Zaragoza que puede presumir de amplias zonas peatonales y de su tradición de bares. Delimitando con la ribera del Ebro, el barrio del AVE y el distrito del Casco Antiguo, cuenta con una ubicación excelente. Paseamos por sus calles donde, cada pocos metros, podemos encontrar alguno de sus establecimientos hosteleros, unos con más trayectoria que otros, y lo hacemos de la mano de María Ángeles Ortiz, presidenta de la Junta Municipal La Almozara, quien nos cuenta que “si Zaragoza ha sido elegida como la segunda ciudad donde mejor se vive en España, La Almozara podría ser perfectamente uno de los barrios en los que mejor se vive en la ciudad”. Desde la Junta, lo que pretenden hacer a partir de ahora es conocer de cerca las preocupaciones y sensaciones de los hosteleros y “poner en valor la riqueza del barrio”, así como “de su pequeño comercio, bares, hostelería y restaurantes que, además, son de gran prestigio y calidad”. “Yo creo que el barrio lo que necesita es la reactivación económica, sobre todo,

después de haberlo pasado tan mal en esta situación, y que se está prolongando, especialmente, para la hostelería en este momento”, explica María Ángeles. En nuestro recorrido por la apodada durante el siglo XX como “La Química”, ha cemos una parada en uno de sus locales de referencia: el Bar Cervino, un bar pequeño, pero con mucho renombre y variedad de tapas, raciones y bocadillos. De hecho, ha ganado numerosos premios durante diferentes ediciones del Concurso de Tapas de Zaragoza y su propietario, Juan José Navarro, ha obtenido hasta el título al almozareño del año en 2010. Desde que levantó su persiana en 1979,

Foto 01: María Ángeles Ortiz, Juan José Navarro y Jesús Laboreo, portavoz de Cafés y Bares, charlan en el Bar Cervino.

Foto 02: Juan nos sirve un montadito de ternasco, huevos de codorniz y foie del Bar Cervino.

Foto 03: M. Á. Ortiz, Óscar García, José Luis Sanz y Jesús Laboreo en La Antigua Carbonera.

este establecimiento ha sido testigo directo de cómo ha ido cambiando el barrio, pero siempre ha sabido mantenerse a la altura: “El bar también ha cambiado mucho durante estos años. Ha cambiado el barrio, ha cambiado la gente y nosotros hemos ido evolucionando conforme a ello”, relata Juan José Navarro. Y así lo reflejan las paredes del local donde los más curiosos pueden ver fotografías y recortes de periódicos que dan fe de su trayectoria y constancia. La Almozara “es un sitio excelente” para tener un bar y “la prueba está en que llevamos 43 años y aquí seguimos luchando”, asegura. A pesar de todas las adversidades, Juan destaca la suerte de haber tenido siempre mucha clientela y muy variada. Y es que son muchas las personas que cruzan la ciudad de propio para visitar el Bar Cervino e, incluso, que vienen de fuera con una parada obligatoria en este establecimiento para degustar sus famosos montaditos de ternasco

o sus más de 100 variedades de croquetas. De hecho, durante estos meses de incertidumbre, Juan destaca, sobre todo, “la comprensión del público que ha respetado en todo momento todo lo que han decidido”. Abandonamos la calle Ainzón para dirigirnos a la Avenida Pablo Gargallo, una de las arterias principales del barrio, donde, en una esquina muy privilegiada y con una amplia terraza, encontramos La Antigua Carbonera. Un bar de barrio donde se bebe bien y se come mejor. Oscar García, su propietario desde hace casi dos años, asegura que este local cuenta con la me-

jor ubicación del barrio. De hecho, está situado a pocos metros de uno de los tres colegios del barrio y de la antigua iglesia parroquial y, además, tiene cerca varios supermercados, así como el Mercado Puerta Sancho, el centro neurálgico del barrio, localizado en la calle Juan Bautista del Mazo. Óscar García asegura que “este barrio es un barrio en el que el consumo es alto y la gente gasta”. “A la gente le gusta mucho el bar”, afirma. Sin embargo, la pandemia se ha dejado notar: “Yo creo que la hostelería no va a volver a ser lo que era. La gente volverá a los bares, evidentemente, porque en este barrio hay mucho ambiente, pero si antes la gente se bebía seis, ahora se beberá tres. Y eso me tiene preocupado”, expresa con inquietud. De igual manera que Juan, del Bar Cervino, Óscar quiere “agradecer a todos los clientes que estos meses han estado viniendo día a día” y lanzarles un mensaje claro: “Nosotros vamos a salir adelante y saldremos más fuertes”. Ahora lo único que pide es que “le dejen ganarse la vida”. “Estos no son tiempos de ganar dinero”, sostiene, “pero que me dejen vivir, ganar un sueldo digno. A día de hoy, no puede ser que esté pagando el 100% de los impuestos y esté trabajando el 30%”. El propietario actual de La Antigua Carbonera nos cuenta cómo percibe el barrio: “Lo veo muy diferenciado en dos partes”. Dos ambientes que dividen a La Almozara a través de un muro imaginario que cruza por la avenida Puerta de Sancho y que separa las edificaciones antiguas y las más recientes del barrio. En la parte este – la más antigua- encontraríamos el Bar

“EL CONSUMO ES ALTO, A LA GENTE LE GUSTA MUCHO EL BAR”

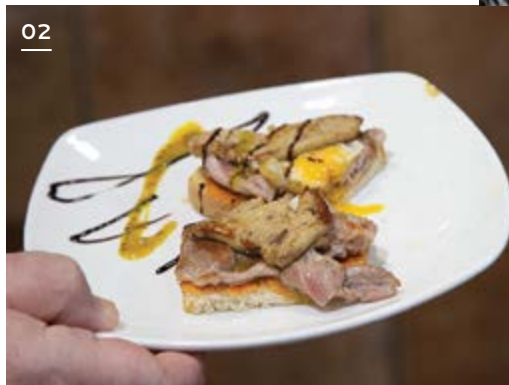


Foto 04: Las paredes del Cervino reflejan su trayectoria.

Foto 05: La Tapería Casa Gómez cuenta con un salón para comidas.

Foto 06: Femia, Ortiz, García y Laboreo posan durante nuestra ruta por La Almozara.

Cervino y La Antigua Carbonera y, en la Oeste – desarrollada a partir de los años 80 – nuestra tercera parada de esta ruta: la Tapería Casa Gómez. Un restaurante que se caracteriza por la comida casera, los menús de fin de semana, el arroz con bogavante o el chuletón a la piedra, pero también por sus tapas especiales que ya han ganado más de un premio. Por ejemplo, en 2019 consiguieron el primer premio a la mejor croqueta de Zaragoza y, en 2018, el segundo premio a la mejor tapa, entre otros galardones que tienen colgados en la pared detrás de la barra. Hablamos con Óscar Gómez, su propietario desde hace 7 años: “La verdad es que nos fue muy bien los primeros años, hasta este año que lo estamos pasando mal”. Óscar nos comenta cómo han cambiado los hábitos hosteleros: “Ahora la gente tiene mucho miedo de venir a comer”, especialmente porque cuenta con una clientela mayor que es la que más se ha quedado en casa durante estos meses. “Es verdad que desde el comienzo de la vacunación se está viendo más gente que entra a los bares”, apunta, lo que les da un haz de luz para seguir en pie. Aunque, reconoce, “ahora estamos sin perspectivas de futuro porque no sabemos qué va a pasar. Estamos poniendo dinero para guar-

dar nuestra plaza porque nos sabe malo cerrar. Estamos prácticamente poniendo dinero o ganando 500 euros al mes”. Tres bares diferentes a lo largo de La Almozara, con trayectorias diferentes, pero con un mismo deseo: que todo vuelva a la normalidad y que los bares del barrio vuelvan a ser testigo de celebraciones, besos y abrazos. “Es lo único que podemos pedir”, expresa Juan José Navarro.

“QUE TODO VUELVA A LA NORMALIDAD, ES LO ÚNICO QUE PODEMOS PEDIR”

Terminamos nuestro paseo por las calles de este distrito zaragozano descubriendo la Milla Digital, otro de los atractivos turísticos y empresariales del barrio, comprobando así el potencial del que nos hablaba María Ángeles Ortiz, presidenta de la Junta Municipal La Almozara. De hecho, en esta zona, por donde hasta hace unos 30 años todavía pasaban las vías del tren de la antigua estación, ya se ha anunciado que se estrenará durante el verano de 2024 un Centro Deportivo con varias piscinas municipales, una de las más históricas reivindicaciones de los vecinos de este barrio zaragozano.



Foto 07: Ortiz y Laboreo señalan los premios de la Tapería Casa Gómez.

07

Testimonios

"NOS HA INFECTADO EL VIRUS DEL MAL HACER DE LOS POLÍTICOS"

Nuestro bar era muy familiar con clientela fija pero con servicio solo de barra, por lo que las reducciones de aforo y los límites horarios nos han perjudicado severamente con tan solo 30 plazas dentro del bar. Nos vimos en la obligación de realizar ERTES y las pérdidas iban aumentando, por lo que nos sentimos sin el apoyo suficiente para que estar abiertos nos saliera rentable. Los pequeños hosteleros hemos pasado a la muerte súbita sintiéndonos desamparados y con cero apoyo de las instituciones públicas. Pero tenemos que agradecer enormemente a toda la clientela que también han sido amigos en momentos tan complicados como los que hemos pasado y también el apoyo por parte de los proveedores. Nos ha infectado el virus del mal hacer por parte de los políticos que ha afectado a todo el sector.

MIRIAM IVACHECHEN
Rock and Tapas.
Cese de negocio

CONOCEMOS LA VISION DE CUATRO ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS DE DIFERENTES ÁMBITOS QUE HAN SUFRIDO LAS CONSECUENCIAS DE LAS RESTRICCIONES HOSTELERAS Y NOS CUENTAN SU SITUACIÓN ACTUAL

"CON UN BAR PEQUEÑO LAS RESTRICCIONES AFECTAN EL DOBLE"

Aunque ahora vamos remontando, los primeros meses de pandemia fueron un caos. Era una incertidumbre constante. Pensábamos que iban a ser solo 15 días de cierre, pero todos sabemos que no fue así y nunca nos habíamos visto en una igual. No había idea de abrir, y cuando lo permitieron, la hostelería fue el sector más atacado por las restricciones. En los bares es donde más socializa la gente, se trabaja de cara al público y eso nos ha perjudicado. Y cuando tienes un bar pequeño como es La Peña, los límites de aforo afectan el doble. Además, la situación personal no acompañó, por lo que fueron meses muy duros. Pero, poquito a poco vamos viendo la luz. Estamos muy contentos con la clientela, que ha respondido muy bien desde la reapertura. Y tenemos pendiente montar la terraza en verano, hemos hecho una importante inversión económica porque la cuota del Ayuntamiento es muy alta. Así que ahora vamos con ganas de todo y con el ánimo para adelante.

IKER MENSURO
Bar La Peña

"LOS PRIMEROS MESES FUERON UNA MONTAÑA RUSA PARA NOSOTROS"

Justo tras el confinamiento estricto de España cuando supimos que Pablo y Raúl, anteriores propietarios del negocio, lo traspasaban, sentimos bastante tristeza, porque éramos clientes habituales, pero sobre todo porque somos vecinos del barrio y queríamos que siguiera abierto. Los primeros meses fueron una montaña rusa para nosotros. En verano, a pesar de que mucha gente no estaba en la ciudad, comenzamos a conocer a muchos de los clientes que a día de hoy ya casi podemos considerar amigos. Ha habido meses muy duros, como noviembre, el momento en el que las restricciones fueron mayores, pero también momentos de gran satisfacción tanto personal como profesional. También estamos satisfechos por la acogida por parte del

resto de negocios de la zona. Cada día que pasa estamos más cerca del final y con ella, de poder disfrutar de toda la esencia de la Pollería San Pablo.

ALBERTO Y CELIA
Bar Pollería San Pablo
Apertura de negocio

"LAS EXPECTATIVAS DE FUTURO PROMETEN MUCHO"

El inicio de la pandemia fue un túnel sin final. Cuando nos dejaron abrir en junio con el 50% de aforo pensamos en si íbamos a poder resistir. Los ERTES paliaron un poco los pagos de Seguridad Social y salarios. Tuvimos la fortuna de que durante un par de meses no nos cobraron el alquiler y han estado cobrándonos la mitad, algo que ha sido muy importante para continuar. Cuando nos volvieron a cerrar, a pesar de ser ocio nocturno, en el espacio de la Plaza del Pilar hicimos la petición de terraza y nos dieron una parte importante que nos llevó a vivir con los horarios de día. Ha sido también parte importante la financiación que hemos podido conseguir a través de las entidades financieras y alguna pequeña ayuda del Gobierno de Aragón. Estamos ilusionados con la apertura del ocio nocturno para poder empezar a poder trabajar y resarcirnos. Ha sido muy duro y hemos perdido mucho dinero, pero las expectativas de futuro son prometedores.

ÁNGEL VALIOS
Discoteca Daluxe

contabilidad/fiscalidad
E.R.P./C.R.M.
nómina/control de presencia
costes/producción/calidad
CMS/web/ecommerce
protección de datos
compliance
comunicaciones fehacientes
diseño



Calidad, soporte y vocación de servicio

Infórmate de
nuestro control
de presencia
en la nube

IPGSoft
...desde 1987

618 28 61 44
info@ipgsoft.com

Bienvenida a los socios

MÁS DE CUARENTA ESTABLECIMIENTOS SE SUMAN A CAFÉS Y BARES

Tras un año de incertidumbre, y en el que la hostelería ha sufrido numerosas restricciones, la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia ha seguido creciendo e incorporando nuevos establecimientos asociados en todo el territorio. Esta entidad siempre ha tenido el objetivo de defender y representar al pequeño establecimiento de hostelería, tratando de

alcanzar una personalidad independiente y profesional de los cafés y bares frente a otros negocios y la Administración. Por ello, ahora quiere aprovechar la ocasión para dar la bienvenida a los más de 40 establecimientos que en este 2021 se han incorporado a la Asociación y que han confiado en ella para asesorar a los propietarios y defender sus derechos, proporcionarles asesoría legal, fiscal

y laboral, y facilitar cualquier trámite burocrático, entre otros servicios. Desde Cafés y Bares se seguirá luchando por mejorar y cuidar el sector de la hostelería, proporcionando todas las herramientas posibles para superar cualquier adversidad. Trabajando juntos conseguiremos salir adelante y poner el valor una profesión tan bonita y querida. Juntos somos más.

BAR SOLFA
(Barrera Marcial, Nº8 – Calatayud)

MISTRAL LOUNGE BAR
(María Zambrano, Nº21 – Zaragoza)

BAR ODEON
(Plaza San Bruno, Nº1 – Zaragoza)

BAR URANO
(Bernardo Fita, Nº9 – Zaragoza)

CAFETERÍA SUR
(Parking Sur Expo – Zaragoza)

EL RELOJ DE MONTAÑANA
(Mayor, Nº74 – Montañana)

PUB WOMEN 2.0
(Fita, Nº11 – Zaragoza)

CAFÉ BAR LABAMBA
(Espartero, Nº1 – Zaragoza)

BAMBITA – TASCA FUSIÓN
(Heroísmo, Nº37 – Zaragoza)

PUB THE PREACHERS SONS
(L.A. Oro Giral, Nº7-9 – Zaragoza)

HAMBURGUESERÍA FRAY JUAN
(Fray Juan Cebrián, Nº6 – Zaragoza)

BAR LA ANTIGUA MARAVILLA
(Plaza San Francisco, Nº5 – Zaragoza)

PUB LICENCIADO VIDRIERA
(Temple, Nº10 – Zaragoza)

PUB MANOLO LA NUIT
(Santa Isabel, Nº2 – Zaragoza)

PUB LA ÉPOCA DORADA
(Ruisñores, Nº22 – Zaragoza)

BAR CANIBAL ROYAL
(El Carmen, Nº8 – Zaragoza)

BAR DAR 2
(Tenor Gayarre, Nº9 – Zaragoza)

CAFETERÍA DUO
(Pasaje del Muro, Nº21 -24 – Ejea)

BAR AQUERONTE
(Herrerías, Nº7 – Ejea)

BAR EL TIZÓN
(Cortes de Aragón, Nº11 – Calatayud)

RESTAURANTE TRES MARES
(Pasaje Echegaray, S/N – Zaragoza)

DISCOTECA SALA Z
(Félix Latassa, Nº14 – Zaragoza)

BAR SUPER HITS
(Manifestación, Nº38 – Zaragoza)

BAR HOPPY
(Mendez Núñez, Nº36 – Zaragoza)

CIERZO BREWING & CO
(J. Amar y Borbón, Nº8 – Zaragoza)

BAR EL JABALÍ
(Sigüenza, Nº21 – Cetina)

BAR 100 MONTADITOS
(María Zambrano, 22-24 – Zaragoza)

PUB YOKO BONO
(Francisco Vitoria, Nº23 – Zaragoza)

DISCOTECA CAPRICE
(La Salina, Nº2 – Zaragoza)

BAR BURRITO
(San Miguel, Nº14 – Zaragoza)

BAR CASA FAU
(Paseo Constitución, Nº104 – Ejea)

BAR ENTALTO
(Corona de Aragón, Nº1-3, Alagón)

PUB REFUGIO DEL CRÁPULA
(Mayor, Nº16 – Zaragoza)

BAR PISCINAS
(Paseo del Ebro, S/N – Pradilla)

BAR DÍDOLA
(Don Jaime I, Nº28 – Zaragoza)

BAR DARLIN
(Leopoldo Romeo, Nº10 – Zaragoza)

PUB – KARAOKE TU VOZ
(Francisco Vitoria, Nº33 – Zaragoza)

BAR LA TASCA DEL EBRO
(Almozara, Nº16 – Zaragoza)

EL RINCÓN DE TALAMANTES
(Caminos del Norte, Nº26 – Zaragoza)

BAR ALTA TABERNA SORIA
(Blasón Aragonés, Nº2 – Zaragoza)

BAR GORILA
(Ciprés, Nº4 – Zaragoza)

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.**



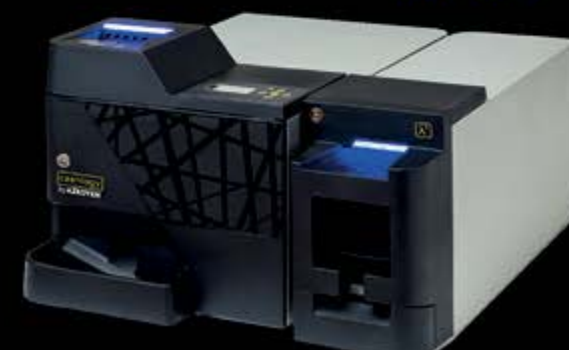
Cash Guard

cashlogy

λ*

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

C/ ESCOSURA, 43 - 50.006 ZARAGOZA - TFNO. 976 56 41 41 www.ricma.es - ricma@ricma.es



ÉXITO EN LA 1ª RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR CON 14 PARTICIPANTES

ESTA PRIMERA EDICIÓN DE LA RUTA ORGINAZADA POR LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES EN COLABORACIÓN CON ZARAGOZA TURISMO TUVO LUGAR DEL 4 AL 13 DE JUNIO.

Con motivo del 20 aniversario del reconocimiento del Arte Mudéjar Aragonés como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO nació el pasado 4 junio la primera edición de la Ruta de la Tapa Mudéjar. Esta ruta gastronómica de carácter temporal, organizada por la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia en colaboración con Zaragoza Turismo, contó con la participación de catorce establecimientos hosteleros de Zaragoza, los cuales se encuentran ubicados en zonas de la ciudad con presencia de patrimonio mudéjar, para ofrecer una tapa contextualizada. Esta iniciativa, que finalizó el pasado 10 de junio, contó con un doble objetivo: en primer lugar, conjugar la fusión entre la promoción y el conocimiento del patrimonio histórico – artístico mudéjar de la ciudad con la gastronomía, a través de creaciones en forma de tapa elaboradas

con productos de cercanía propios de la cocina árabe; en segundo lugar, contribuir a la dinamización del consumo y a la generación de confianza en el consumidor, que puede disfrutar de su ocio en los negocios hosteleros con plenas condiciones de seguridad higiénico – sanitaria. El Arte Mudéjar Aragonés fue declarado Patrimonio de la Humanidad el 14 de diciembre de 2001, por ser una expresión artística “singular e irremplazable”,

EL ARTE MUDÉJAR ARAGONÉS ES CONSIDERADO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

según la UNESCO. Más allá de la singularidad de esta expresión artística, fruto del cruce, la amalgama y la integración de elementos arquitectónicos y decorativos, subyace el reconocimiento del encuentro, hibridación y convivencia pacífica de tres culturas que conforman nuestra identidad y nuestra historia, que fue posible también en el ámbito social. Exponente y síntesis de un legado que diferencia, profundiza y refuerza positivamente la idea de una tierra de eminente carácter abierto y hospitalario. Las zonas donde se pudieron encontrar los establecimientos referenciados son las siguientes: Iglesia de San Pablo (Taberna el Broquel, La Pollería de San Pablo y el Papeo); Iglesia de la Magdalena (Taberna Urbana, La Birosta, Entalto y Alma Criolla); Iglesia de San Gil (La Republicana, Casa Buisán, Belanche y La Terraza del Teatro); Iglesia de San Miguel (Casa de Castilla y León); Torreón Fortea (El Rincón de Sas); Torreón de la Zuda (Bar Central).

CAFÉS Y BARES, PREMIO A 'LOS VALEDORES DE ARTESANÍA DE ARAGÓN'



LA ASOCIACIÓN ARTESANOS ARAGÓN OTORGÓ EL PASADO MES DE ABRIL EL RECONOCIMIENTO A LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES POR SU ESTRECHA COLABORACIÓN DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS.

Artesanos Aragón, la Asociación sin Ánimo de Lucro que tiene como ámbito la Comunidad de Aragón y como fin primordial fomentar, promover y desarrollar la Artesanía en la sociedad como un bien cultural, entregó el pasado mes de abril su reconocimiento a 'Los Valedores de Artesanía de Aragón' a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia por su estrecha colaboración desde hace tres años. Desde entonces, Cafés y Bares de Zaragoza, a través del Concurso de Tapas de Zaragoza ha materializado los premios que se otorgan durante cada edición en forma de platos representativos que muestran un diseño diferente cada año, así como en otras actividades complementarias. A través de estos pequeños gestos, se pretende fomentar la artesanía local y dar

visibilidad al trabajo realizado en Aragón. "Para la Asociación es importante participar de la vida cultural de nuestro entorno, y de la que nos sentimos siempre concernidos e integrados", afirman desde Cafés y Bares. La entrega de premios tuvo lugar el lunes 19 de abril de 2021 en el edificio Matadero de Zaragoza, donde también se llevó a cabo la presentación del primer catálogo de vajillas y se pudo ver una muestra de vajillas artesanas aragonesas. Carmen Urbano, Directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria en Gobierno de Aragón, fue la encargada de entregar el reconocimiento en una jornada llena de emoción y marcada por las medidas de seguridad necesarias para poder llevar a cabo eventos gastronómicos de forma segura que permitan ir poco a poco volviendo a la normalidad.



"LA HOSTELERÍA JUEGA UN PAPEL DECISIVO EN ZARAGOZA"

→ ENTREVISTAMOS A MARÍA NAVARRO, CONCEJAL DE HACIENDA EN EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA PARA CONOCER LAS MEDIDAS QUE SE HAN LLEVADO A CABO PARA APOYAR A LA HOSTELERÍA, Y CÓMO HA SIDO LA RELACIÓN ENTRE EL SECTOR Y EL CONSISTORIO.

¿CÓMO ESTÁIS AFRONTANDO LA LEGISLATURA EN ESTOS MOMENTOS TAN COMPLICADOS DESDE EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA?

Sin duda, la crisis derivada de la Covid-19 ha supuesto el golpe más duro para la ciudad en su historia reciente. Han surgido nuevas necesidades, un mayor número de ciudadanos han necesitado de nuestra ayuda y en ellos nos hemos centrado. Nuestro objetivo ha sido el de no dejar a nadie atrás. Tampoco al tejido económico de la ciudad, en estado crítico a consecuencia de la pandemia. Las prioridades han cambiado y con ellas, la forma de hacer política. El momento es extraordinariamente complicado porque, a día de hoy, tras haber sufrido una pérdida en la recaudación de más de 70 millones y haber tenido que afrontar un gasto extra en política social y transporte, no hemos recibido ni un solo euro de otras administraciones.

¿CUÁL HA SIDO LA POLÍTICA DEL AYUNTAMIENTO CON EL SECTOR HOSTELERO DURANTE LOS ÚLTIMOS MESES PARA PALIAR LOS EFECTOS ECONÓMICOS DE LA CRISIS SANITARIA Y QUÉ ACTUACIONES SE VAN A REALIZAR DURANTE ESTE AÑO 2021?

Desde el inicio de la pandemia y del confinamiento entendimos la situación asfixiante que iba a atravesar el sector de la hostelería de la ciudad. A las pocas semanas del inicio del Estado de Alarma decidimos eximir la parte variable de los recibos de los "usos no domésticos" del abastecimiento de agua, saneamiento, recogida de basuras o tratamiento de residuos urbanos. También de la tasa de veladores, que posteriormente, debido a la evolución de la pandemia y a las continuas restricciones de aforos, no cobramos en todo 2020. Los microcréditos del Ayuntamiento también se centraron en el sector hostelero. Revisamos partida a partida del presupuesto para poder destinar 10 millones de euros a créditos sin intereses y con unas condiciones ventajosas cuyo plazo de devolución, además, hemos aplazado un año más de lo previsto. Con el objetivo de reactivar el sector y de atraer a consumidores, el Ayuntamiento de Zaragoza lanzó "Volveremos", campaña de devolución de parte de lo gastado en establecimientos adheridos. Fue un éxito rotundo y por eso, este año, repetimos y aumentamos presupuesto pasando de 1 millón de euros en 2020 a 3 millones de euros. El Ayuntamiento ha permitido la instalación de veladores en la calzada para que muchos negocios pudieran instalarse en el exterior y así poder desarrollar actividad. Además,



hemos querido rebajar la carga fiscal del sector bonificando el 30% del recibo del IBI de locales comerciales, culturales y de hostelería y bonificado en 50% de la Tasa de Veladores de este año, lo que ha supuesto un ahorro de casi 573.000 euros para la hostelería zaragozana.

¿CÓMO CREE QUE HAN RECIBIDO LOS NEGOCIOS DE HOSTELERÍA LAS BONIFICACIONES DE IMPUESTOS Y TASAS EN UN CONTEXTO DE FALTA DE LIQUIDEZ MOTIVADO POR LAS RESTRICCIONES AL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES HOSTELERAS?

Estas decisiones las hemos tomado después de escuchar atentamente a los representantes del sector. Han sido decisiones políticas basadas en reuniones y encuentros en los que hemos conocido la situación real de los negocios hosteleros de la ciudad que son, sin duda, unos de los grandes perjudicados por esta crisis económica. Hemos hecho y seguimos haciendo todo lo que está en nuestra mano. Los hosteleros nos han trasladado en primera persona su gratitud por estas medidas, a la vez que nos han trasladado la incertidumbre que continúan viviendo por la limitación de aforos. Comprometidos con la situación seguimos trabajando, intentando impulsar nuevas medidas que den oxígeno a los negocios.

ADEMÁS, SE HAN LANZADO CAMPAÑAS PARA INCENTIVAR EL CONSUMO EN UN SECTOR INJUSTAMENTE CRIMINALIZADO POR LA OPINIÓN PÚBLICA, COMO LA DE VOLVEREMOS SI TÚ VUELVES. ¿QUÉ BALANCE HACEN DE LA MISMA?

La hostelería ha sido tratada de forma injusta, cuando se ha ido adaptando en todo momento a las medidas requeridas para mantener la seguridad sanitaria. Desde el Ayuntamiento hemos defendido siempre la idea de que la limitación de aforos no era la solución para controlar la pandemia y sí la medición de CO₂ de los bares como estándar de calidad. Respecto a 'Volveremos' creo sinceramente que supuso un revulsivo para el comercio y hostelería de la ciudad. Cada euro invertido se multiplicó por seis. Fue un auténtico éxito que incentivó de manera extraordinaria las consumiciones en el sector hostelero y por eso, como ya he apuntado antes, este año triplicamos la inversión y destinamos 3 millones de euros a la campaña de 2021.

EL CONSISTORIO ZARAGOZANO ANUNCIÓ SU ADHESIÓN AL PLAN DE AYUDAS A LA HOSTELERÍA CON AL MENOS 3,6 MILLONES. ¿POR QUÉ HA SIDO ASÍ Y CUÁL ES EL OBJETIVO?

El objetivo principal, por el que llevamos trabajando desde el inicio de la pandemia, es el de ayudar al sector de la hostelería que tan mal lo está pasando. Las medidas que le he nombrado antes comienzan a tomarse a las pocas semanas del inicio del Estado de Alarma. Hemos sido la única administración que ha estado del lado de la hostelería y ahora no vamos a dejar de estarlo. Nos sumamos al Plan de la Hostelería con 3,6 millones de euros a pesar de la nula capacidad de negociación que ha tenido con nosotros el Gobierno de Aragón. Está en nuestra mano que la hostelería reciba más cuantía y, como venimos haciendo, le mostramos nuestro compromiso incluyendo además criterios de calidad de aire. El importe saldrá de las deudas vencidas y exigibles que el gobierno autonómico tiene con el consistorio.

¿CÓMO HA SIDO LA INTERLOCUCIÓN CON LOS REPRESENTANTES DEL SECTOR DURANTE TODOS ESTOS MESES?

He hecho referencia a la estrecha relación que hemos tenido en la toma de decisiones de forma general pero me gustaría poner en valor la figura de José María Marteles, el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, y el importante papel que ha jugado durante los últimos 16 meses. Ha peleado por el sector y se ha dejado la piel por cada uno de los negocios de la ciudad. Su tesón y sus aportaciones han sido clave en la toma de decisiones.

ADEMÁS DE EN EL PLANO ECONÓMICO, LA HOSTELERÍA TAMBIÉN ES IMPRESCINDIBLE PARA EL TURISMO, LA VIDA SOCIAL, LA CULTURA... ¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Lo es todo, la hostelería juega un papel decisivo en Zaragoza, forma parte imprescindible de la ciudad. Los bares y cafeterías son el escenario donde se desarrolla gran parte de nuestra vida social... son los lugares donde celebramos, reímos, nos reunimos con familia y amigos... La hostelería da imagen de la ciudad, es uno de nuestros mejores escaparates de cara al turismo. Además de tener un peso esencial en la economía. En la hostelería trabajan miles de ciudadanos, directa o indirectamente y su aportación es imprescindible. Por todo esto no la vamos a dejar caer, siempre hemos estado al lado de los hosteleros porque entendemos lo que suponen para la ciudad.

¿CUÁL ES LA EVOLUCIÓN QUE SE ESPERA EN LOS PRÓXIMOS MESES EN LA ECONOMÍA DE ZARAGOZA?

Lamentablemente la pandemia ha avanzado a un ritmo inesperado y se ha prolongado mucho en el tiempo. La Covid-19 ha marcado a la ciudad y el futuro de la economía en estos momentos es todavía incierto. Muchos negocios se han visto obligados a cerrar y otros tantos aún sufren las consecuencias de la pandemia. El efecto del virus en la economía empieza a ser visible y los próximos meses serán determinantes.

RUTA DE LA TAPA DE GOYA: 15 TAPAS AMBIENTADAS EN LA VIDA Y OBRA DEL PINTOR

LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS A LA RUTA DISPONEN DE UNA TAPA, AMBIENTADA EN LA FIGURA Y ÉPOCA DEL PINTOR, LA CUAL COMPLEMENTA CON CARÁCTER PERMANENTE LA OFERTA TURÍSTICA Y CULTURAL DISEÑADA POR EL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO.

La Ruta de la Tapa de Goya es una iniciativa de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza en la que participan 15 establecimientos hosteleros de Zaragoza, ubicados en zonas de la ciudad vinculadas a la figura de Francisco de Goya y que ofertan una tapa ambientada en algún aspecto de la vida/obra del pintor. Esta ruta gastronómica cuenta con un carácter permanente y se podrá disfrutar durante todo el año 2021 en todos aquellos establecimientos que dispongan de una pegatina identificativa como participante en su puerta. Dicha tapa se ofertará en una creación de cerámica original, elaborada para la ocasión, en colaboración con la

Asociación de Artesanos de Aragón, compuesta por dos platos (uno para colocar la tapa y otro para colocar el distintivo identificativo de la misma), de forma que aunque esté incluido en la oferta ordinaria del establecimiento, pueda estar diferenciada de la misma. La Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia no ha sido ajena al reconocimiento de la importancia de Goya, como referente, a través de la organización de diferentes acciones (la presentación de la Tapa Goya, el 18 de abril de 1996, en el marco de la entrega de premios de la II Edición del Concurso de Tapas; la presentación de la XXIV Edición del Con-

curso de Tapas de Zaragoza y Provincia, el 24 de junio de 2018, en el Instituto Cervantes de Burdeos – en colaboración con Zaragoza Turismo –, última casa del pintor en la que murió en 1828; o la promoción de la ruta de tapas en el seno de la III Semana de Goya, del 20 al 29 de septiembre de 2019, en la que participaron quince bares asociados). Esta nueva acción pretende configurar una oferta gastronómica, en formato tapas, en torno a la figura del pintor, seleccionando a los establecimientos adheridos a la misma en función de criterios de cercanía con los lugares principales donde vivió el pintor o donde se puede visitar o disfrutar su legado.

ENTORNO DE LA PLAZA SANTA CRUZ (MUSEO DE GOYA)



El Viejo Negroni – Luces y Sombras



Praga Vermutería – Saturno devorando a su hijo.



Casa Juanico – El Coloso



Casa Teo – La maja desnuda



Casa Buisán – Capricho de Verano

ENTORNO DE PLAZA DE LOS SITIOS (MUSEO DE ZARAGOZA)



Basho Café – La Maja vestida



Monumental Taberna 1808 – Pepe Hillo



Linacero Café – Los Caprichos de Goya

ENTORNO DE PLAZA DE LA SEO (ANTIGUO MUSEO DIOCESANO)



Cafería La Doris – El Cuaderno Italiano



La Flor de la Sierra – El Entierro de la Sardina



Cafetería Odeón – La Nevada de Goya



Belanche – Tauromaquia Goyesca

ENTORNO DE LA PLAZA SAN MIGUEL



3 elementos – Día de Campo con Quitasol



Caballo Blanco – Tapa El Quitasol



La Cepa Dorada – El pelele

LA APP "VOLVEREMOS" TE DEVUELVE HASTA EL 30% DEL CONSUMO EN HOSTELERÍA



LOS USUARIOS QUE CONSUMAN LOS MIÉRCOLES EN EL COMERCIO DE ZARAGOZA RECIBIRÁN UN 20% DE SALDO PARA SEGUIR GASTANDO EN OTROS NEGOCIOS, Y UN 30% SI SE HACE EN LA HOSTELERÍA Y EN TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS BARRIOS RURALES ADHERIDOS A LA CAMPAÑA.

El programa de incentivos al consumo "Volveremos" retorna este año todos los miércoles con descuentos en el comercio y la hostelería de Zaragoza. La novedad de esta nueva edición es que las compras con devoluciones se centran exclusivamente en la jornada de los miércoles, aunque se podrá gastar el

saldo el resto de los días de la semana, pero sin volver a generar bonificaciones. Así, tendrá un reembolso del 20% cuando las compras se hagan en los comercios de Zaragoza, y del 30% cuando se consuma en la hostelería y en los establecimientos de los barrios rurales que estén adheridos a la campaña. "Este año hemos querido darle

un impulso a la hostelería porque lo están pasando mal y necesitan que sus negocios vuelvan a llenarse de gente y se incremente su caja", aseguró la Consejera de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Zaragoza, Carmen Herrarte. El saldo se acumulará en la aplicación móvil que se puso en marcha el año pasado.



**INTÉGRATE EN NUESTRA
ASOCIACIÓN Y DISFRUTA DE UNA
BONIFICACIÓN ANUAL EN LA TASA
DE VELADORES DEL 40%**

Para más información sobre los trámites y documentación, ponte en contacto con nosotros: 976 215 241 - asocabar@cafesybares.com



El momento para disfrutar es ahora

www.toldosserrano.com

T O L D O S
Serrano
viste el interior, vive el exterior

LA TASCA DE JUANJE

EN LA TASCA DE JUANJE, UBICADA EN CADRETE, LA EVOLUCIÓN, LA CALIDAD Y UN TRATO FAMILIAR SON LAS CLAVES PARA SOSTENER UN NEGOCIO DURANTE 50 AÑOS.



La Tasca de Juanje, un bar de referencia en Cadrete, celebra su 50 aniversario en un año marcado por la pandemia. Durante todos estos años de andadura, este negocio familiar ha visto pasar a dos generaciones y ya va camino de la tercera. “En los años 70 lo cogieron mis padres y hemos seguido hasta el día de hoy, con pandemia, crisis... y ahora, mi hijo me ayuda a mí”, cuenta Juan Jesús Gracia, actual propietario. Las claves para que este “bar de pueblo” siga funcionando son “el trato familiar con el cliente, unos precios razonables y la calidad por bandera”, admite Juanje. La constante evolución, sobre todo en esta última década, también ha marcado su trayectoria. En los primeros

años, la oferta gastronómica en España era más sencilla. Ahora, se requiere mucha más elaboración y su cocina se ha volcado en “mezclar lo tradicional con innovación. Siempre sin olvidarnos de la calidad”, confiesa el hostelero. Entre semana, en La Tasca de Juanje triunfan los desayunos. “Nuestro fuerte se basa en el café, lo intentamos mimar mucho para que el cliente cuando pruebe una taza de café diga me quiero tomar otra”. Pero su propuesta cambia los fines de semana. En el horario de cenas, su cocina se vuelve mucho más sofisticada y ofrecen platos sugerentes con productos de mercado. También, lo que más se trabaja es el vermut de los domingos, donde las estrellas son las tapas y las raciones.

Después de tantos años en Cadrete, el bar cuenta con una clientela fija, pero “además de los clientes de toda la vida, mucha gente viene de propio y hay que esmerarse mucho en el servicio, la calidad y la atención”, asume el propietario. Sobre todo, al competir con la oferta de Zaragoza capital. La celebración de sus bodas de oro llega en un año en el que la hostelería todavía sufre las consecuencias de la pandemia. Con su experiencia, Juanje da cuenta de que todas las crisis, ya sean sanitarias o económicas, afectan de manera directa a la hostelería, siendo el sector más perjudicado. Para el propietario, solo se puede hacer frente a esta situación “echando más horas, dando un buen servicio, con una calidad destacable y a un precio muy ajustado”. Otro de los secretos para mantener un negocio en pie durante 50 años también está en contar con un buen equipo detrás, tanto en cocina como en barra. “Contar con otras 8 personas, así todo el mundo trabaja contento, en lugar de estar 3 personas y trabajar más”. La Tasca, que va camino de la tercera generación, combina tradición e innovación, en una cocina donde se prima la calidad.



DE LUNES A DOMINGO
DE 06:00 A CIERRE



PLAZA ARAGÓN, 7
CADRETE (ZARAGOZA)

TEL. 976 125 002

SABOR A UN DÍA DE PLAYA. SENSACIÓN A UNA NOCHE EN LA CIUDAD.

UNA PERFECTA CONTRADICCIÓN.



PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS.
SE RECOMIENDA UN CONSUMO RESPONSABLE. 4.7% ALC./VOL.

© 2021 THE COCA-COLA COMPANY.



DEL HORNO AL TORNO

EDUARDO MUELA, QUIEN FUE COCINERO DURANTE MUCHOS AÑOS, TAMBIÉN MANTIENE VIVA LA TRADICIÓN DE LA ALFARERÍA.

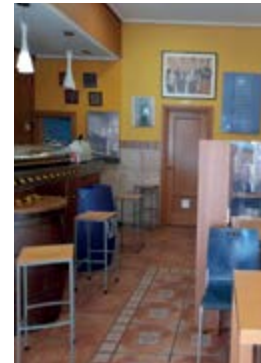
La de Eduardo Muela es la curiosa historia de uno de los pocos cocineros que hubieran sido capaces de fabricarse su propia vajilla. Tras pasar muchos años al frente de los fogones del Monasterio de Piedra, ahora ya jubilado, Muela es uno de los pocos alfareros tradicionales que, por desgracia, quedan en la provincia. Del horno de cocinar al horno de cocer sus piezas, su vida se ha movido entre estos dos mundos en los que la temperatura se convierte en elemento transformador. En la localidad zaragozana de Alhama de Aragón está ubicado su taller, heredado de su padre y antes de su abuelo. “El origen de la alfarería en Alhama está en mi abuelo, que se instala en esta localidad y monta su horno en 1980. Mi padre siguió con la tradición y yo soy la tercera generación”, explica. Y si quedan pocos alfareros en Aragón, todavía serán menos los que cuezan sus piezas en un horno como el que nos enseña Muela, el mismo que usaba su abuelo. “Es de tipo árabe, con una bóveda y alimentado con leña. Alcanza casi los 1.000 grados y según la carga que tenga el horno las piezas pueden estar cociendo entre

10 y 12 horas”, asegura el alfarero, que ve con tristeza cómo este oficio se queda sin futuro: “Hay escuelas que todavía forman a jóvenes, pero aún así la alfarería tradicional está desapareciendo”. A la falta de relevo generacional se unen los cambios en los hábitos de consumo, ya que las vajillas tradicionales de arcilla han quedado relegadas a un uso casi residual en el día a día. “Mi abuelo hacía la vajilla tradicional que por aquel entonces se usaba en todas las casas: pucheros, cazuelas, cuencos, botijos... Mi padre

se modernizó y empezó a hacer otras cosas, como juegos de café. Y además de eso hemos hecho todo tipo de piezas, como cántaros, macetas...”, indica el alfarero, quien asegura que hay muchas piezas con el sello de Muela Alhama repartidas por diferentes puntos de Aragón y de España: “Mi abuelo se hizo un cuño y casi todas las piezas iban con su marca, el primero por su apellido y el segundo porque era tradición que también llevaran el nombre del lugar de fabricación”.



Tablón de anuncios



SE TRASPASA EL BAR LA CUMBRE, EN SAN JOSÉ

El Bar La Cumbre, situado en la calle Reina Fabiola, 10, se traspasa por jubilación. El local, que está prácticamente nuevo, cuenta con licencia definitiva y todos los permisos necesarios para entrar a trabajar.

Tel. 625 35 13 12



LA TABERNA LA PAPA ARRUGÁ SE TRASPASA

El establecimiento, ubicado en la Plaza San Pedro Nolasco, cuenta con casi 100 metros cuadrados, terraza con 8 mesas, está insonorizado y tiene cocina y extinción de incendios automática en la misma.

Tel. 626 71 11 35



SE TRASPASA BAR CON BUENA UBICACIÓN

El establecimiento, ubicado en la Avenida Madrid se traspasa. Cuenta con licencia definitiva de bar y, además, dispone de un total de 120 metros cuadrados y una barra de 10 metros ideales para la hora del vermut.

Tel. 695 93 00 45

Hostelería
Cocina y sala
Belleza
Peluquería
Industria
Comercio
Enseñanza
Escolar
Calzado
Seguridad

sogima

www.sogimavestuario.es

sogimavestuario@sogima.es

Carmen, nº 18, local
50005 ZARAGOZA

976 221 579

CAFETERÍA IXEIA

LA TERRAZA, EL VERMUT Y LOS DESAYUNOS, LOS TRES PUNTOS FUERTES DE ESTA CAFETERÍA UBICADA EN EL ACTUR, QUE CELEBRA SU PRIMER ANIVERSARIO.



La Cafetería Ixeia, ubicada en el barrio del Actur, celebra su primer aniversario y su propietaria, Yaiza Aznar, reconoce que ha sido un año muy duro debido a las restricciones, pero se siente satisfecha de lo conseguido. La imposibilidad de abrir en marzo de 2020 por la crisis sanitaria supuso un duro golpe: "Se me vino el mundo encima, tenía la comida comprada y estuve todo el confinamiento bajando a buscar cosas al restaurante", recuerda la dueña. Sin embargo, cuando en mayo se da la oportunidad de abrir, aunque solo fuera con el 50% de aforo en el exterior, se lanzó a la aventura. Como toda la hostelería, esta cafetería ha tenido

que hacer frente a las limitaciones: "aforos, horarios, cambios cada dos por tres... ha sido todo un caos", admite. Sin embargo, "no puede quejarse", ya que la terraza ha sido uno de sus mayores atractivos. "La gente es lo que busca, un sitio seguro donde estar". En toda esta debacle, las redes sociales fueron uno de sus aliados, "la gente joven se mueve en este espectro y ayuda a darse a conocer", admite la propietaria. Un año después, la Cafetería Ixeia ya se ha consolidado en la zona. "Tenemos clientes muy buenos, clientes fijos, clientes que vuelven. Y de todo tipo de gente, de 20 a 50 en adelante y más mayor". Y no solo les eligen por su amplia terraza, sino también

por su oferta gastronómica. Empiezan con los almuerzos y desayunos a las 6 de la mañana, hasta los bocadillos a la hora del cierre. Sin embargo, "lo que más se trabaja es el vermut del fin de semana", cuenta la propietaria. Con raciones aragonesas como madejas de cerdo, morro fino y un tapeo muy variado, desde lo más clásico hasta opciones más elaboradas, como su tapa estrella: la Gamba Lucca. Dos langostinos, queso brie y salsa miel y mostaza componen esta exitosa tapa que, además, cada sábado se sirve de forma diferente. Su carta se completa con ensaladas, bocadillos y hamburguesas, otro de los puntos fuertes de su restaurante, elaboradas con carne de ternera 100%. Y no solo eso, también aceptan por encargo paellas, fideuás, ternascos asados "o lo que les pidan" y adaptan todos sus platos para celiacos. En este momento, Yaiza mira al futuro con optimismo y con la esperanza de que la situación para la hostelería vaya a mejor. De todos modos, está dispuesta a afrontar todo lo que venga: "Si he sobrevivido a un año de pandemia, tengo que sobrevivir ya a todo".

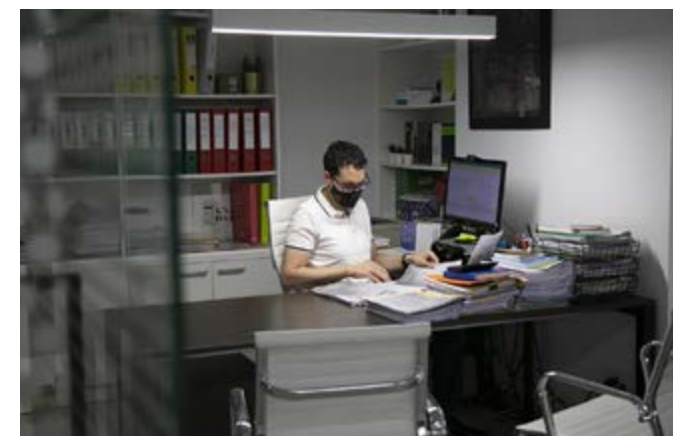


MARTES, JUEVES Y VIERNES
06:15 - 14:00 / 17:00 - 23:00
MIÉRCOLES 17:00 - 23:00
SÁBADO 6:15 - 23:00
DOMINGO 7:00 - 23:00
LUNES 6:30 - 14:00



CALLE PABLO RUIZ
PICASSO, 27
TEL. 976 87 88 21

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 LA CUOTA

Laboral:

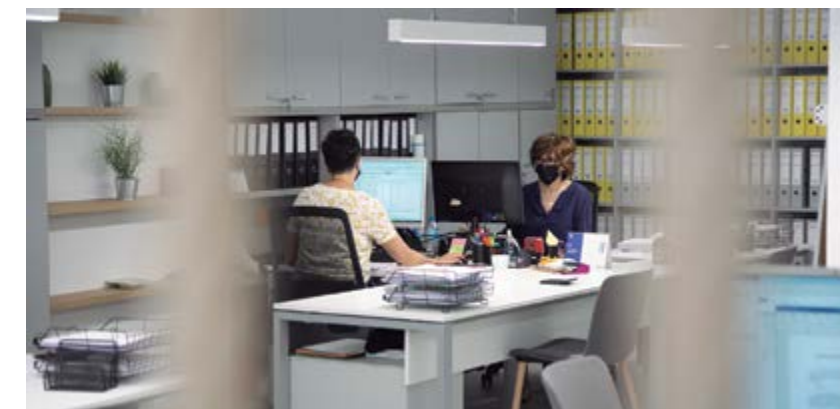
- Confección de Nóminas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo
- Altas, variaciones y bajas de empresas y trabajadores
- Despidos y finiquitos
- Retenciones y certificados de trabajadores

Fiscal:

- Declaraciones trimestrales fiscales
- 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

— Desde 1900 —

TODO LO
BUENO

ACABA
EN
BAR



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

1900 **AMBAR**
CERVECEROS INDEPENDIENTES



ADOP
Patrocinador
del Equipo
Paralímpico
Español