

La 60ª Asamblea General de la Hostelería Europea apuesta por el consenso

Las dos patronales de Hostelería española, CEHAT y FEHR, fueron las anfitrionas de la 60ª Asamblea General de Hostelería que tuvo lugar en Barcelona del 4 al 7 de Noviembre. El Congreso organizado por HOTREC, el lobby europeo

La mayoría de las organizaciones empresariales de Hostelería europeas presentaron resultados económicos "horribles" del Sector en sus respectivos países, según Didac García Carreté, CEHAT *Legal Adviser on European Affairs*, y tendencias e indicadores que hacen presagiar que el 2010 se va a mover en los mismos parámetros económicos del año actual.

La crisis financiera y económica ha puesto a la Hostelería en una situación extremadamente delicada en la que los proyectos de inversión están congelados, el acceso al crédito evaporado y la demanda de nuestros servicios se hunde por toda Europa. No es pues de extrañar que, en el contexto actual, todos los esfuerzos de la Asamblea

General de la Hostelería Europea se centraran en conseguir el consenso en todas aquellas materias que están en proceso de convertirse en legislación europea y afectarán de forma directa a nuestro Sector, bien para apoyarlas ante la injerencia de otros sectores que pretenden modificar los proyectos normativos en contra de nuestros intereses, bien para intentar frenar o corregir las propuestas legislativas que, de aprobarse en su actual redactado, tendrían consecuencias funestas.

"No podemos perder nunca de vista lo valioso que es el consenso cuando se refiere a políticas europeas, por lo mucho que hay en juego y lo diverso que es nuestro Sector", ha señalado García Carreté.

Hostelería Europea Págs. 27 y 28

del Sector, que contó con la participación de 39 patronales de Hostelería de 24 países europeos, debatió sobre los retos y amenazas que deberá afrontar la Hostelería europea durante uno de los peores periodos de crisis que se recuerda



Ferrán Adriá en el centro con los representantes de CEHAT y FEHR.

El ITH firma con Schneider Electric

El ITH y Schneider Electric, empresa líder en gestión de la energía, han firmado un acuerdo de colaboración por el que se comprometen a trabajar conjuntamente para fomentar la eficiencia energética del parque hotelero de nuestro país. Los firmantes del acuerdo, Juan Molas Marcelles, presidente del ITH y Enrique Valer, director general de Schneider Electric para la zona Ibérica, han subrayado que, dado el actual contexto económico y con unos clientes "cada vez más exigentes con los temas medioambientales", el sector turístico debe abordar "urgentemente" la reforma energética de sus instalaciones.

ITH/Págs. 23

Los Reyes asumen la Presidencia de Honor del Congreso de Empresarios Hoteleros

El Congreso de Empresarios Hoteleros de Santiago de Compostela que organiza CEHAT contará nuevamente con el respaldo de la Casa Real. En esta X Edición, SSMM los Reyes asumirán la Presidencia de Honor, al igual que ya lo hicieron en el anterior Congreso de Zaragoza. A cinco meses de la celebración de este encuentro, se han confirmado ya algunos de los ponentes como Carlos Solchaga, Pío Cabanillas y Abel Matutes, y reconocidas figuras del Sector como la presidenta de Sercotel, Marisol Turró, entre otros.

Congreso Hotelero / Pág. 25



De izquierda a derecha, Juan Silva, Juan Molas y Valentín Ugalde.

NOTICIAS EN BREVE



El GHB amplía su función social

El GHB y el Ayuntamiento de la ciudad han firmado un acuerdo para que los hoteles acojan a las personas en situación de crisis social que tengan que abandonar su casa temporalmente.

Asociaciones / Pág. 13

La refinanciación del Sector

La Tribuna Jurídica de Garrigues analiza la refinanciación de las empresas del Sector en un momento en el que el acceso al crédito es restringido.

Garrigues / Pág. 26



Hoteles de Zaragoza, en la 'web'

Hoteles de Zaragoza ha presentado su nuevo portal de reservas online, que cuenta con 117 alojamientos en toda la provincia, ofreciendo más de 15.000 camas a la venta.

Comunicación / Pág. 30

SUMARIO

Editorial / Tribuna.....	3
Fundación CEHAT.....	9 y 10
Asociaciones.....	11-13
ITH.....	22-24
Hostelería Europea.....	28 y 29

Momentos patrocinados por CEPSA

Día a día, en su hotel, cada uno de sus clientes disfruta de especialísimos momentos en los que tranquilidad y confort son protagonistas.

Y todo, gracias al calor de Gasóleo Calefacción Cepsa.

Llame ahora al 91 337 94 92 y disfrute.





Hacemos hoteles.

■ **REQUENA Y PLAZA**

Arquitectura e Interiorismo
www.requenayplaza.com
91 726 63 70 - MADRID



Presidente: **Juan Molas**
 Secretario General: **Ramón Estalella Halffter**
DIRECTOR
Valentín Ugalde
 DIRECCIÓN EDITORIAL: José Arquero
 COORDINACIÓN: Mónica González

COMITÉ EJECUTIVO: José María Carbó (Presidente de Honor), Juan Molas (Presidente), Carlos Díaz, Juan Gaspart, Fernando Fraile y Antoni Horrach (Vicepresidentes) Miguel Mirones (Tesorero), Manuel Otero, José Fernando Cabrera, Santiago García-Nieto, Jesús Gatell, Mariano Bergua, Pedro Juan Devesa, Luis García Alarcón, Alejandro Picardo, Juan Silva y Eloy López (Vocales).

REDACTORES Y COLABORADORES: Salvador Hernández (Coordinación General), Santiago Larrodera, Noelia Santos, Eduardo Santamaría, Daniel Gallego, Marga González, Josep Marqués, Ignacio Samper, Mamen Martínez, Andrea Bulla, Miguel Praga, Trifón Abad, Marta Ruiz y Verónica Olivera.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
 NEXO editores s.a. e
 ☒ Lope de Vega, 13. 28014 Madrid / ☎ Apartado de Correos 10119. Madrid / ☎ 91 369 41 00 (20 líneas) / ☎ Fax: 91 369 18 39 / ✉ E-mail: monica@cehat.com

DIRECTOR DE PUBLICACIONES: José Arquero. **DIRECTOR FINANCIERO:** Javier Pascual
DIRECTOR JURÍDICO: Santiago Moratalla. **DIRECTOR DE INFORMÁTICA:** José Miguel Candela
DEPARTAMENTOS / JEFE DE ADMINISTRACIÓN: M^a Antonia Martín. **JEFE DE PERSONAL:** Pilar de la Hoz
TABILIDAD: Lorena Hernández. **MARCAS:** Manuel Lanza. **E-COMMERCE:** José Manuel Dávila

DEPARTAMENTO PUBLICIDAD CEHAT: Pablo Bernaola (pablo@cehat.com).

SERVICIOS EDITORIALES: Aconfisa (Asesoría-Auditoría), Nexopublic (Consultoría), Nexo Creativo (Autoedición), Nexotel (Información Electrónica), Manuel Lanza (Marcas y Propiedad Intelectual), Nexodata (Base de Datos), Microprint (Fotomecánica), Gráficas de Prensa Diaria (Impresión y Papel) y National Post (Distribución)

CEHAT, el Periódico de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, es la Publicación Oficial de la Hostelería Española / © CEHAT es una Marca Registrada por la Confederación Hotelera
 © Copyright NEXO EDITORES SA (diseño y realización) / Depósito Legal B.32092-2004 / Impreso en España

UNA PUBLICACIÓN DEL GRUPO **Nexo**

TRIBUNA HOTELERA

Turismo sostenible: un reto de todos

Luis Ortega / Director de Medio Ambiente e Ingeniería de NH Hoteles

En España acabamos de estrenar la moda de utilizar como bolsos más o menos *cool* las bolsas de la compra reutilizables ("yo también colaboro" aseguran en letras impresas). Las grandes superficies nos alientan con sus mensajes desenfadados en marquesinas de autobuses a no utilizar bolsas de plástico y el hecho de tener que comenzar a pagar por ellas cuando llegamos a la caja, nos está haciendo pensar. En televisión, los anuncios de los coches cada vez menos contaminantes (de carburantes, diesel, híbridos) han dejado paso a otros ¡que tendremos que enchufar, como juguetes! En estos momentos, me doy cuenta de la importancia que tiene el compromiso que adquirió NH Hoteles, empresa para la que trabajo, cuando lanzó su plan medioambiental 2008-2012.

Entonces, fueron nuestros huéspedes centroeuropeos (tener presencia en 22 países trae consigo cotidianos aprendizajes de todo tipo) quienes nos reclamaron una conciencia medioambientalmente responsable. Si los clientes alemanes bajaban a recepción con sus *amenities* vacíos, porque querían que los reciclásemos y no encontraban en su habitación un contenedor específico para plásticos, era nuestra obligación de anfitriones darles una respuesta.

Desde el Departamento de Medio Ambiente e Ingeniería no nos contentamos con cambiar los tradicionales botes de gel y champú por otros en envase oxo-biodegradable, sino que lanzamos un completo plan que nos permitiese anticiparnos en ocho años a la normativa comunitaria que obligará, en 2020, a reducir un 20% los consumos de energía y la generación de emisiones, y no nos quedamos ahí sino que nos fijamos además el objetivo de recortar, también en un 20%, la producción de residuos, conscientes que éste será un problema de futuro. Para nosotros esa meta tiene la fecha límite de 2012. Vamos por buen camino.

Ahorros hídricos y energéticos suponen la puesta en marcha de constantes soluciones técnicas y de ecodiseño: desde la instalación de perlizadores en nuestros grifos hasta la sustitución de cada lámpara incandescente por otra de bajo consumo o la optimización de los trenes de lavado en nuestras cocinas y la elección de electrodomésticos de tipo A, hasta la reutilización del agua de lluvia para riego pasando por la preocupación por el tipo de aclimatación térmica hasta la tela con que fabricamos nuestros uniformes...Cada nuevo hotel que abrimos, o cada una de nuestras reformas, supone

así una nueva ocasión para optimizar nuestras innovaciones, para experimentar soluciones nuevas más eficientes y para dar una vuelta de tuerca más a nuestro proyecto de sostenibilidad. Mientras nos embarcamos en proyectos tan fascinantes como la construcción del único hotel de la Ciudad del Medio Ambiente que se está construyendo en Soria, nuestras últimas aperturas han puesto su granito de arena en nuestro ambicioso proyecto de transformación del panorama hotelero en un sector mucho más verde.

El nuevo NH Campo de Gibraltar, que abrirá en unas semanas en la localidad gaditana de Algeciras, es buen ejemplo de ello. Si la nueva construcción nos ha permitido explotar a fondo las soluciones de ecodiseño de este establecimiento de cuatro estrellas, nos sentimos particularmente orgullosos de su revolucionario sistema de recuperación de aguas grises, que recicla, filtra y reutiliza tanto el agua de los dispositivos de aseos como las aguas pluviales para cubrir (sin gasto extra) las necesidades de higiene y limpieza del hotel. De este modo, los consumos hídricos totales son muy inferiores a los de un hotel estándar. Por su utilización de lámparas de bajo consumo, por sus sistemas de control de la iluminación y la climatización y por su pequeña planta de energía solar térmica (capaz de satisfacer completamente las necesidades de agua caliente del establecimiento), el NH Campo de Gibraltar es, hoy por hoy, uno de nuestros establecimientos punteros. Ninguna de estas medidas acabaría de tener sentido sin la cooperación y el compromiso de todos los que nos involucramos en la explotación hotelera.

Paso a paso, y gracias a alianzas como la de la prestigiosa ITP (*International Tourism Partnership*), o colaboraciones como las de la Comisión Europea (que acaba de concedernos la primera certificación *GreenBuilding* para el NH Príncipe de la Paz de Aranjuez,) y, sobre todo, de nuestros huéspedes, accionistas, proveedores (ahora agrupados en nuestro club NH Sostenible) y empleados y gracias, cómo no, al impulso personal del presidente de la cadena, Gabriele Burgio, nuestros desafíos van tomando forma. El año pasado ya obtuvimos reducciones del 4% de la energía, del casi 10% de agua y del 3% de las emisiones. Un Sector sostenible no sólo es una posibilidad real, sino una exigencia que nos demandan nuestros clientes e hijos. Ecología y economía pueden y deben ir de la mano en esta apuesta (como debe ser en dos palabras que comparten raíz etimológica, *oikos*, del griego: casa ¿Qué son nuestros hoteles sino un hogar?

'Un Sector sostenible no sólo es una posibilidad real sino una exigencia que nos demandan nuestros clientes y nuestros hijos'

EDITORIAL

HOTREC, el consenso de Europa

Los principales representantes de 39 organizaciones empresariales europeas de Hostelería se reunieron el mes pasado en Barcelona en la Asamblea General de HOTREC en un encuentro en el que se trataron temas de una relevancia incuestionable para el futuro del Sector. En primer lugar y, como no podía ser de otra manera, la crisis tuvo un lugar predominante, con datos de algunos países que demuestran cómo la caída de la demanda está lastrando enormemente los resultados del Sector. Es el caso, por ejemplo, de Irlanda, donde los ingresos han bajado un 30% en el último año, provocando la bancarrota del 15% de los negocios hosteleros. Como consecuencia de ello, ha caído el número de empleados en la Hostelería europea, con casos tan graves como el de Francia, donde se han perdido 9.000 puestos de trabajo, o el de nuestro país, donde el número de empleados ha caído un 7,4%.

En un contexto en el que la demanda está cayendo sustancialmente las empresas se encuentran además con que el acceso al crédito "se ha evaporado" y numerosos proyectos de inversión están congelados, lo que sitúa al Sector casi en la entrada de un callejón sin salida. Es por ello por lo que todos los esfuerzos de la Asamblea General de la Hostelería Europea se centraron en llegar a un consenso sobre todas aquellas materias que están en proceso de convertirse en leyes y que afectarán de forma directa al Sector. Algunos de ellos, además, si finalmente llegaran a concretarse, tendrían unas consecuencias "funestas" para la Hostelería, de ahí que el consenso de las organizaciones de los 24 países representados en la Asamblea sea absolutamente necesario.

Otros temas de gran calado que se trataron en el encuentro fueron, entre otros, el sistema de clasificación hotelera europeo, la necesidad de evitar los intentos de injerencia de otros sectores para añadir más costes y burocracia a la actual legislación de prevención de incendios o salvar los últimos escollos para la aprobación de una hoja de ruta que permita a la industria revertir la actual situación de indefensión en materia de propiedad intelectual ante la diversidad y multiplicidad de sociedades gestoras de derechos audiovisuales. Además, el Sector español recibió una gran noticia, ya que el vicepresidente de CEHAT, Joan Gaspart, fue reelegido como vicepresidente de HOTREC.

En definitiva, la Hostelería europea ha confirmado su intención de avanzar unida y así poder defender sus intereses, que afectan a una industria que juega un papel esencial en el continente y que genera millones de empleos.

CARTA DEL DIRECTOR A TODOS LOS LECTORES DE CEHAT

Estimados Amigos,

Como muy bien sabéis, en nuestro periódico hay un número determinado de páginas dedicadas a nuestras Asociaciones, Sector Hotelero en general y Cadenas miembros que incluye todas las noticias relacionadas con vuestras actividades. En este sentido, requerimos vuestra colaboración en el envío de cualquier noticia, nombramiento, congreso, cursos, evento etc., que consideréis de interés para nuestro periódico, a la vez que mecanismo de difusión de vuestra propia actividad. Mónica González es la responsable de coordinar estas secciones, por lo que debéis hacer llegar a su dirección de correo electrónico: monica@cehat.com el material que queráis incluir.

El periódico de la CEHAT es el periódico de todos sus miembros, la colaboración de todas las Asociaciones, y Cadenas miembros es vital para su funcionamiento.



Madrid y TurEspaña invertirán cuatro millones en promoción

El Ayuntamiento de Madrid, la Comunidad autónoma y el Gobierno de España invertirán cuatro millones de euros en promocionar la capital como destino turístico en

el exterior entre éste y el próximo año, según un convenio de colaboración que han firmado los representantes de las diferentes instituciones implicadas

El delegado de Economía y Empleo del Consistorio, Miguel Ángel Villanueva; el consejero de Economía y Hacienda de la Comunidad, Antonio Beteta y el secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida han firmado este acuerdo mediante el cual, las tres Administraciones, a través de sus organismos de promoción turística (Promoción Madrid, Turismo Madrid y TurEspaña) renuevan la cooperación en las labores de promoción de la capital que se vienen realizando desde hace años, optimizan al máximo los recursos disponibles y apoyan al Sector.

La campaña se centrará en los mercados que Madrid considera estratégicos, Italia, Francia y Reino Unido (300.000 euros en cada uno de ellos este año), países cercanos que presentan los primeros síntomas de recuperación económica; así como Estados Unidos (600.000 euros), el primer emisor de viajeros extranjeros a Madrid, y algunos mercados latinoamericanos como México, Argentina o Brasil (200.000 euros en cada uno),



La campaña consiste en la promoción de Madrid en el exterior.

unidos a la capital por óptimas conexiones aéreas.

El grueso de la inversión del plan de medios se destinará a campañas en medios exteriores e impresos y se emplearán preferentemente encartes y suplementos en revistas y diarios, así como concursos para la captación de bases de datos. La cuarta parte del presupuesto -un mi-

llón de euros- se invertirá en medios *online* debido al auge que está teniendo la contratación de paquetes turísticos en Internet.

La campaña se completará con otras acciones promocionales como viajes de prensa y de familiarización con agentes de viajes y tuuoperadores o jornadas profesionales de comercialización.



La nueva directiva de Horwath HTL, Helena Díez-Valcarce.

Elena Díez-Valcarce deja la sociedad Segittur

Elena deja Segittur, después de cuatro años como directora comercial. La Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas se despedirá de esta gran profesional que continuará su trayectoria en proyectos turísticos.

Así, Horwath HTL (Hotels, Tourism and Leisure) Spain ha nombrado a Elena Díez-Valcarce, directora del Área de Gestión y Desarrollo Turístico de la firma líder en servicios de consultoría de hoteles, Turismo y ocio. Elena Díez-Valcarce liderará esta división en España y trabajará en el

desarrollo de los equipos de la red en proyectos de Destinos Turísticos y asesoría al Sector Público, junto con otras oficinas de la red de Horwath HTL.

Esta área asesora a los territorios a diseñar y gestionar sus estrategias para mejorar y consolidarse en el mercado bajo criterios de sostenibilidad económica, social y ambiental. En estos momentos, Horwath HTL está prestando servicios de consultoría para los acontecimientos deportivos más importantes: la Eurocopa 2012 en Ucrania y Polonia o los Juegos Olímpicos 2012 en Londres.



Uno de los establecimientos premiados, el Hotel Botánico de Tenerife.

El ITR premia a dos hoteles de las Islas Canarias

el galardón reconoce la sostenibilidad de los hoteles

El Instituto de Turismo Responsable (ITR), asociado a la Unesco y a la OMT, ha concedido el Premio Internacional de Sostenibilidad Turística al Hotel Botánico, de Puerto de la Cruz (Tenerife) y al Hotel Gran Rey, de Valle Gran Rey (La Gomera).

Este galardón se entrega a los establecimientos que cumplen con los criterios internacionales de sostenibilidad, tienen una conducta ambiental respetuosa y defienden los valores socioculturales del entorno, tal y como ha explicado el ITR. En este sentido, los dos hoteles canarios han sido seleccionados por su

"mejora en materia de sostenibilidad", un concepto que engloba aspectos económicos, sociales, culturales y ambientales. Además, con este premio el instituto pretende mostrar a la sociedad "ejemplos de buenas prácticas en Turismo sostenible".

El presidente de la Comisión Española de Cooperación con la Unesco y presidente de honor del ITR, Luis Ramallo, ha subrayado la "importancia" que para el instituto tiene el hecho de que la concesión de este premio recaiga en su primera edición en dos alojamientos canarios.

Las estaciones de esquí invierten más de 54 millones de euros

Las estaciones de esquí españolas han destinado una cantidad total de 54,3 millones de euros a la ampliación y remodelación de sus instalaciones de

para a este invierno, una inversión un 8% superior a la del año pasado, ante la "incertidumbre" que afronta el Sector debido a la crisis y la variabilidad del clima

En concreto, las estaciones de Aragón y Cataluña lideraron el desembolso con 21,4 millones y 19 millones de euros, respectivamente. Les siguieron las estaciones de la Cordillera Cantábrica (6,2 millones), las del Sistema Penibético (5,3 millones) y las del Sistema central (2,4 millones).

"La próxima temporada se caracterizará por su incertidumbre debido a la virulencia de la crisis, a si habrá o no nieve y a los cambios de tendencia en las reservas, que ahora se realizan a última hora", explicó el presidente de la Asociación Turística de Estaciones de Esquí y de Montaña (Atudem) y director general de Baqueira Beret, Aureli Bisbe. No obstante, Bisbe se mostró "optimista" por las nevadas producidas en los últimos días y que han motivado el inicio de la temporada en algunas estaciones, y confió en "consolidar" la cifra récord de visitantes alcanzada el pasado año, cuando más de 7,4 millones de personas acudieron a las pistas de nieve de España.

Las estaciones asociadas en Atudem contarán con 42

pistas de esquí alpino más que en 2008-09, hasta las 996 pistas, y con más de 1.000 kilómetros de superficie esquiable, unos 30 kilómetros más que los disponibles en la temporada anterior.

El presidente del comité de promoción de la asociación, José Luis del Valle, destacó que la inversión también se dirigirá a implementar medidas de seguridad (como la se-

ñalización de pistas) y medioambientales que "preserven la montaña", así como a la producción de nieve de cultivo.

En cuanto a los precios, el presidente de la Atudem auguró una política comercial "que echará humo", si bien Del Valle, estimó que la tónica general de las estaciones será la de mantener los precios como "medida razonable" ante la crisis.



Las estaciones de Aragón lideran las inversiones con 21,4 millones de euros.

Novedad de Alfateco para los hoteles: protección contra el fuego en las cortinas de las habitaciones

Aparece un producto innovador que da soluciones de primera a la protección contra incendios y el aislamiento de luz en habitaciones de hotel: son las Cortinas móviles cortafuegos y control de humo. Las cortinas automáticas de fuego tienen por misión controlar la propagación del fuego por la fachada al interior de las habitaciones del hotel o cualquier otro tipo de edificios. La cortina Alfateco FIREX-H, también conocida como Blackout, desempeña otras importantes funciones:

SEGURIDAD: Evitan la propagación del fuego vertical y horizontal por el exterior del edificio. De este modo se cumple con las especificaciones del Código Técnico de Edificación en cuanto a la propagación por el exterior de la fachada. Protegen de manera eficaz las vías de evacuación, evitando de este modo que, en caso de incendio, éstas se encuentren invadidas por el fuego y el humo. Las cortinas evitan que el humo y la llama invada las diferentes plantas que se comunican entre sí.

- **DECORATIVO:** La cortina Alfateco FIREX-H consigue una total integración con la decoración de cada habitación, pudiendo re-

vestir todos sus componentes con infinidad de pinturas o tejidos ignífugos. (Dándole el color que se desee o adosando encima de la capa ignífuga otra tela, por ejemplo, del mismo estampado que la habitación).

- **COMODIDAD:** La manipulación de la cortina a voluntad, por parte del cliente, con un sistema inteligente que permite el total o parcial oscurecimiento de la habitación. El funcionamiento del sistema de sectorización es por gravedad. Los sistemas pueden ser disparados por un sistema SHEV, un sistema de alarma, que por otros sistemas de seguridad manuales o automáticos instalados en el edificio. Los sistemas de las cortinas automáticas de fuego se fabrican en un tejido especial, resistente al fuego e impermeable al humo, con un peso de 680 gr./m². La tela está fabricada en fibra de vidrio, siendo el cosido de las telas por medio de un hilo de acero inoxidable con doble tratamiento químico, y el acabado final mediante un doble siliconado realizado por ambas caras; con ello se obtiene una alta resistencia al fuego. La cortina tiene una resistencia al fuego de 1000 grados centígrados por un periodo de más de 120 minutos. Los productos han sido

ensayados, aprobados y certificados en laboratorios del fuego hasta satisfacer el más alto estándar de funcionamiento y eficacia que demandan las normativas europeas, disponen además de un cuidado diseño, robustez y gran durabilidad. El sistema está ensayado en base a la norma:

- UNE-EN-1634-1:2000.
- UNE-EN-12101-1:2005.
- UNE-EN-12101-10:2005.
- BS476 partes 22 y 20 de 1987.

El montaje nos permite una gran versatilidad a la hora de cubrir cualquier tipo de hueco, por grande que sea éste. Además, los servomotores disponen de control de velocidad de descenso por medio de contactos eléctricos o mecánicos. Mientras que las pruebas de todo el sistema se realizan desde el cuadro de control principal de zona. Todos los cuadros secundarios de control se conectan entre sí de forma simplificada, permitiendo una sencilla instalación. El panel de control y gestión de motor está integrada en una caja de dimensiones reducidas, consiguiendo las siguientes prestaciones:

- Regulación manual y automática por parte de cliente.
- Conexión y desconexión del sistema de cortinas con el tarjetero de la habitación. Fácil manejo del sis-

- tema. Fácil mantenimiento.
- Descenso controlado de la cortina. Control de obstáculos.
 - Tensado automático de la cortina.
 - Bajo consumo en reposo.

Para más información:

www.alfateco.com
alfateco@alfateco.com
Tel: 902 555 006



Las cortinas de Alfateco cumplen con el Código Técnico de Edificación.



El nuevo producto de Alfateco cumple con el Código Técnico de Edificación.

20-24 enero
www.fituronline.com

30 años

Comprometidos con el Turismo

ORGANIZA

TU ENCUENTRO

miembro de:

LÍNEA IFEMA

LLAMADAS DESDE ESPAÑA

IFEMA 902 22 15 15

EXPOSITORES 902 22 16 16

LLAMADAS INTERNACIONALES 04 91 722 35 00

FAX 04 91 722 57 87

IFEMA Feria de Madrid 28042 Madrid España T 3000

fitur@ifema.es

La CEHAT y el INE presentan el 'CEHAT Hotel Monitor'

El secretario general de CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos), Ramón Estalella, presentó los resultados del 'CEHAT Hotel Monitor' rea-

lizado por la Confederación en colaboración con el INE (Instituto Nacional de Estadística), que plasma la realidad que están sufriendo los hoteles de 5 estrellas

A pesar de que las pernoctaciones en los establecimientos de máxima categoría han aumentado en octubre casi un 9,5% (cerca de un 18% más en el caso de los turistas nacionales), el incremento de un 9,5% en los últimos 12 meses en el número de plazas ofertadas, ha provocado un descenso en la ocupación de casi el 8,5%. Pero la caída en ingresos y rentabilidad ha sido más acusada, ya que el RevPAR (ingreso medio por habitación disponible) ha bajado en tasa interanual un 14,5%, frente a una disminución media del 8,5% de todas las categorías; mientras la facturación media por habitación ocupada (ADR) ha caído un 11%, seis puntos más de la media que se aproxima a un -5%. Las causas de este negativo comportamiento, señaló Ramón Estalella, residen en que muchos 5 estrellas "viven de los viajes y reuniones de empresas" y, ante la crisis, "muchas de ellas han recortado al máximo sus presupuestos para esta partida", eliminando en ocasiones a los hoteles de máxima categoría de sus políticas de viajes, por lo que la facturación de estos esta-



A la izquierda, Ramón Estalella, con Fernando Cortina.

blecimientos entre semana ha caído mucho más que en el caso de los vacacionales.

A ello se suman las aperturas de hoteles de lujo planificados en época de bonanza, que ahora abren sus puertas en una situación de mercado cada vez más difícil, como está ocurriendo en Barcelona. Sin embargo, son los establecimientos de categorías inferiores, de 1 y 2 estrellas, los que más están sufriendo en pernoctaciones (-9%) y ocupa-

ción (-14,5%), con un ligero descenso también en el número de plazas ofertadas del 1%.

El secretario general de CEHAT presentó con el subdirector general de Estadísticas a Empresas del INE, Fernando Cortina, el acuerdo alcanzado entre ambas entidades por el que los empresarios tendrán a su disposición de manera gratuita información estadística personalizada con las herramientas fundamentales para facilitarles la toma de decisiones estratégicas



Los hermanos Gil Atienza junto a su madre posan con el galardón.

El Hotel Posada Arco de San Miguel recibe un premio

El Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón ha concedido la placa al mérito turístico 2009 al Hotel Posada Arco de San Miguel de Calatayud con motivo de las celebraciones del Día Mundial del Turismo. El Arco de San Miguel de Calatayud data de comienzos del siglo XVI y el edificio se utilizaba como puerta que separaba entre sí la ciudad en dos zonas, cristiana y árabe. Actualmente es un vestigio del pasado histórico de Calatayud y de su presente cultural. El dinamismo, la ilusión y profesionalidad de los hermanos Sergio y Francis-

co Javier Gil Atienza, pertenecientes a una saga familiar vinculada desde hace décadas a la Hostelería bilbilitana, unido a la historia de este edificio, ha dado lugar a un establecimiento singular y de gran calidad situado en el propio Arco de San Miguel de Calatayud.

Sergio Gil, propietario de la Posada Arco de San Miguel, comentó su satisfacción ya que supone el reconocimiento al buen trabajo que realizan y su profesionalidad. Esta placa supone un nuevo impulso para dos jóvenes emprendedores que abrieron un hotel hace 5 años con mucha ilusión.



A la izquierda, Haim Perry, con Bernardo Losada, de Hotasa.

Thomas Cook premia al Hotel Samoa de Mallorca

Se trata del premio 'Leading Hotel in Balearic Island'

Los turoperadores británicos Hotels4u y Medhotels, que forman parte de Thomas Cook, entregaron en Londres, coincidiendo con la celebración de la World Travel Market, el premio 'Leading Hotel in Balearic Island' al Hotel Samoa. Este establecimiento de tres estrellas ubicado en Calas de Mallorca y perteneciente a Hotasa Hoteles ha sido elegido como la mejor opción de alojamiento en las Islas Baleares dentro de su categoría.

El galardón se entregó durante el transcurso de una cena que tuvo lugar en el Hotel

Intercontinental de Londres, a la que asistieron más de 500 hoteleros y agentes de viajes de todo el mundo. A la entrega de premios asistió Bernardo Losada, director de Marketing y Ventas de Hotasa Hoteles, que recogió el trofeo y el diploma acreditativo de manos del consejero delegado CEO de ambos turoperadores, Haim Perry.

El premiado Hotel Samoa está ubicado en el levante mallorquín, en Calas de Mallorca, y dispone de 331 habitaciones, restaurante *buffet*, *snack corner* y servicio de 'todo incluido', entre otras propuestas.

Unión Hotelera clausura el proyecto 'Hoteles en Verde 2'

Cinco establecimientos hoteleros asturianos han recibido la certificación ISO 14001 por su compromiso e implicación con el cumplimiento de la normati-

va medioambiental. Este es el balance del proyecto 'Hoteles en Verde 2', desarrollado por Unión Hotelera del Principado de Asturias en los últimos meses

El Hotel Castillo del Bosque de La Zoreda, en Oviedo; el Hotel Cristina, en Noreña; el Hotel La Cepada, en Cangas de Onís; el Hotel Casa Pedro, en Santa Eulalia de Oscos y el Hotel Cuevas del Mar, en Llanes, son los cinco establecimientos asociados a la patronal hotelera que, en el marco del programa 'Hoteles en Verde 2', han sido certificados con la ISO 14001, es decir, que han visto reconocido su trabajo a la hora de establecer, documentar, implantar, mantener y mejorar continuamente un sistema de gestión medioambiental que identifica y corrige los impactos perjudiciales o peligrosos del hotel para el medio ambiente.

El proyecto 'Hoteles en Verde 2' se presentó ante los socios de Unión Hotelera en enero por parte del presidente de la patronal, Javier Alvarez Garzo; el director general de Formastur -empresa encargada de las labores de consultoría- Luis Valdés y el representante de Lloyd's Register Quality Assurance -firma a la que se encomendaron los trabajos de certificación- Alejandro García. La iniciativa, que cuenta con cofinanciación del

Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA), se concibió en dos fases:

1. Trabajo de campo: visitas personalizadas a los hoteles para formar a sus responsables y conocer las peculiaridades de cada establecimiento en cuanto a ubicación. Posteriormente, cada establecimiento recibió un sistema de gestión medioambiental estándar para adaptarlo a sus particularidades y la empresa consultora debía verificar que los requisitos establecidos

en la norma ISO 14001 se cumplían.

2. Evaluación y certificación: una vez que el hotel tenía debidamente implementado el sistema de gestión medioambiental, se le realizaba una auditoría interna que, de resolverse con resultados positivos, avalaba las posibilidades del establecimiento para afrontar con éxito una auditoría de certificación a cargo de un organismo acreditado que, finalmente, decidiría si el hotel estaba cualificado para ser distinguido con la ISO 14001.



Los representantes de los hoteles con Javier Alvarez -cuarto por la derecha-

Los hoteleros ponen el 'check-in' aéreo más fácil para los clientes

Además de realizar su Auto *Check-In/Out* del Hotel a través del terminal Ariane Systems, el cliente puede realizar, a partir de ahora, el *Check-In* Aéreo Online desde el mismo terminal ubicado en el hotel. A través del terminal, el cliente puede elegir la compañía aérea con la cual debe volar simplemente tocando el logo.

El terminal Ariane System, se conectará entonces con el servicio de *check-in online* de la compañía aérea seleccionada. El cliente deberá identificar su reserva bien a través de su apellido o bien a través del localizador. Podrá elegir su asiento y, al finalizar el proceso, de forma

automática, se imprimirá su tarjeta de embarque.

El hotel define, de entre todas las compañías aéreas que ofrecen el servicio de *check-in online*, el listado de las que estarán disponibles en la pantalla táctil de su terminal.

Un sistema fácil y cómodo, sobre todo para los clientes de negocios que viajan frecuentemente. Gracias a esta solución, los clientes podrán disfrutar más de su tiempo, desayunar y salir del hotel con menos prisa, sin tener que llegar dos horas antes de la salida del vuelo. Con su tarjeta de embarque en la mano, su cliente sólo tendrá que

presentarse directamente a la puerta de embarque del vuelo. Incluso los clientes que tienen que facturar equipaje pueden beneficiarse de este servicio, respetando las condiciones de las compañías aéreas.

Una solución ingeniosa.

Ariane Systems

Tel. 91 702 51 80/81 – 610 20 10 99
e.mail: comercial@ariane-systems.com

www.ariane-systems.es

Nueva herramienta de trabajo de UH

Unión Hotelera del Principado de Asturias ha puesto en marcha una herramienta informática pionera en España que permite estudiar el comportamiento del sector hotelero, comparar su evolución en el tiempo e incluso llegar a predecir su desarrollo futuro, asociado a criterios como la ubicación en un destino turístico concreto. Se trata de una aplicación que no tiene coste alguno para los socios de Unión Hotelera y cuyo fin último es contribuir a mejorar la gestión de servicios hoteleros y la competitividad del sector mediante las técnicas del *Revenue Management* de destino.

El *Revenue Management* es una innovadora filosofía de gestión hotelera que persigue conseguir la mayor adaptación posible de los establecimientos a las necesidades del cliente a través de una serie de acciones y herramientas novedosas, que pueden ayu-

dar al empresario hotelero a ser más competitivo, mejorando su gestión de servicios y reglas de estancias.

La herramienta que Unión Hotelera pone a disposición de sus asociados recoge diariamente previsiones de ocupación de todos los hoteles que la utilizan para los 365 días siguientes, de ahí su capacidad para hacer un análisis de la actividad de esos establecimientos durante todo un año.

Esos datos sirven posteriormente para comparar tendencias y periodos de ocupación, agrupando los hoteles en función del destino turístico en el que se ubican, aspecto en el que la aplicación de Unión Hotelera es pionera en España.

Con este análisis y la aplicación de técnicas de *Revenue Management* de destino, el empresario puede mejorar la gestión de su establecimiento y ganar en competitividad.



Angel Zubizaneta (i), Fernando Corral y Rubén Rodríguez, de UH.



El servicio de *check-in online* permite al cliente de los hoteles ahorrarse el tiempo que tiene que estar en el aeropuerto.



CREAMOS ESPACIOS DIFERENTES PARA EVENTOS ESPECIALES

c/ Tomillo s/n Pol. "La Mata"
28440 Guadarrama (Madrid)
Tel.: 91 854 89 50 - Fax: 91 854 97 62

www.vdscarpas.com - info@vdscarpas.com

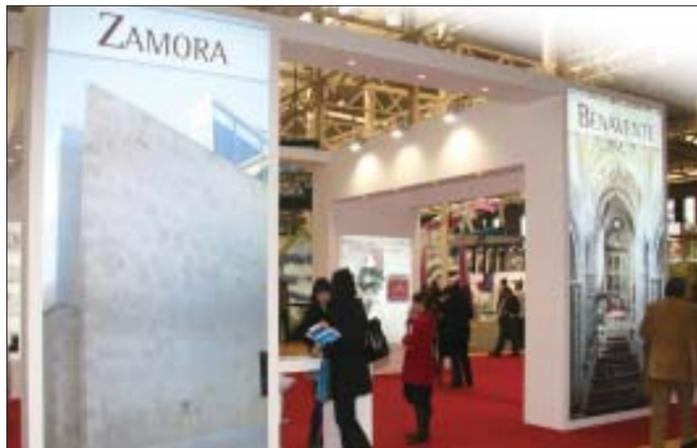



Intur cierra con 43.000 visitantes y la crisis como protagonista

Trece años de feria han impulsado un encuentro entre visitantes, operadores y ofertas turísticas hasta alcanzar en esta edición los 43.000 visitantes, según la

Feria de Valladolid. Durante cuatro días este certamen ha mostrado gastronomía, paisajes, folklore y ha dado a conocer ofertas turísticas de toda España

Al encuentro ha vuelto la reivindicación de una oficina de coordinación de congresos que, previsiblemente, volverá a escucharse en la próxima edición. Durante los dos primeros días, en los que el perfil del visitante respondía al de los profesionales del Turismo, el certamen registró un ligero incremento respecto al año anterior, tendencia mucho más acusada en Intur Negocios. El número de acreditados creció un 9,8% respecto al 2008. Una de las características que han definido esta feria ha sido "la brillante puesta en escena por parte de los expositores, con propuestas sorprendentes como el stand 'en constante movimiento' de la Junta y el desarrollo de actividades para captar la atención de los visitantes, desde talleres hasta recreación de escenas de película", según destacan fuentes de la Feria de Valladolid. Para la próxima convocatoria, los organizadores apuestan por dar un mayor impulso a los contenidos de carácter técnico, a través de un programa de jornadas, conferencias y mesas redondas en las que debatir sobre el



La Feria de Valladolid ha acogido esta nueva edición de Intur.

Turismo de interior. En los encuentros de la recién cerrada edición los ponentes han hecho especial hincapié en cómo superar la crisis.

'Diez medidas innovadoras ante la crisis' fue el título de la conferencia que pronunció Pablo López Pérez, en la que habló de la importancia de adaptarse a los cambios y planteó propuestas "para mitigar los efectos de la crisis y salir fortalecidos de la actual situación económica".

Por su parte, la Junta y la empresa Ruralgest organizaron una jornada sobre 'Comercialización del Turismo rural. Cómo aumentar las reservas', con participación de varias empresas que explicaron sus casos de éxito. Por último, José Cantero habló sobre 'Cuatro tendencias. Cuatro ponencias. Cuatro ideas que te ayudarán a afrontar la crisis'. Cantero es consultor en Marketing experiencia cultural y profesor en el Master de Gestión de Arte y Patrimonio Cultural.



El Hotel Wellington quiere contar con uno de los spas más completos de Madrid.

El Hotel Wellington contará con un nuevo spa

El nuevo spa del Hotel Wellington, construido por PRIM Spa, verá la luz próximamente y contará con una Prim Dynamic Pool de acero inoxidable con juegos acuáticos y banco de masajes, una sauna acristalada, un baño de vapor prefabricado con techo de fibra óptica, duchas temáticas, fuente de hielo, banco térmico de relax y diferentes cabi-

nas de tratamientos e hidroterapia. El objetivo del hotel es que su nuevo spa se convierta en uno de los más vanguardistas y completos de Madrid en cuanto a su diseño y a la calidad de sus equipamientos.

Su apertura está prevista para finales de año y estará gestionado por la firma Carola Health Club.



El nuevo alojamiento de NH se encuentra en la localidad de Algeciras.

NH Hoteles refuerza su presencia en Andalucía

La cadena ha abierto un hotel en Algeciras (Cádiz)

NH hoteles refuerza su presencia en la provincia de Cádiz con la apertura, en la localidad gaditana de Algeciras, del nuevo NH campo de Gibraltar. Este establecimiento de 3 estrellas y de nueva construcción ocupará una superficie de 6.773 metros cuadrados. El hotel, que se ubica en el parque comercial y empresarial de Las Marismas, en el polígono industrial de Palmones del municipio de Los Barrios, dispone de 100 habitaciones, cuatro de ellas de categoría superior, tres ju-

nior suites, y dos para minusválidos. Además, con un sistema de recuperación de aguas grises y la utilización de lámparas de consumo entre otras características, NH Campo de Gibraltar pretende convertirse en un hotel representativo en materia de ahorros hídricos y energéticos. Con éste, ya son cuatro los establecimientos con los que hace presencia NH hoteles en el sur peninsular: el Almería Golf & Spa, el NH Sotogrande, el NH Avenida Jerez y NH Campo de Gibraltar.

Portugal acoge el III Foro Ibérico de Aguas Envasadas y Termiales

Del 2 al 6 de noviembre se dieron cita en Valle das Furnas (Islas Azores) científicos, técnicos y empresarios de los sectores de aguas envasadas y de balnearios, en el III

Foro Ibérico de Aguas Envasadas y Termiales, un encuentro patrocinado por el Gobierno de las Azores y que contó con el apoyo de las asociaciones portuguesas y españolas

En el foro se han debatido los temas de mayor interés para el Sector y se han intercambiado conocimientos referentes a los avances que se están produciendo, con alternativas que garanticen el desarrollo sostenible de estos excepcionales recursos hídricos.

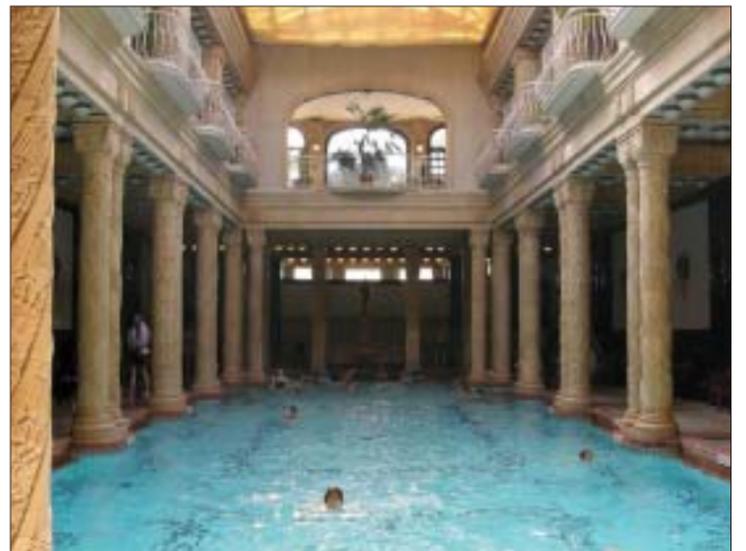
Así, el Sector puso en valor los beneficios de las aguas minero-medicinales por encima de las que no lo son, su apuesta por la investigación en este campo, la necesidad de un mayor desarrollo del Turismo Social Europeo, su compromiso con la protección del medio ambiente y el desarrollo de una actividad económica sostenible. Por otro lado, se han puesto de manifiesto diferentes cuestiones como el valor diferencial del agua mineral natural como recurso minero y geológico y como bebida única y singular, derivado de su origen subterráneo y protegido, lo que le confiere una pureza inalterable.

Los participantes en el encuentro valoraron los efectos socio-económicos a nivel local y regional de estas actividades y se comprometieron a aprove-

char las sinergias que han surgido entre ambos países.

El Foro Ibérico de aguas envasadas y balnearios comenzó a celebrarse en 2005, organizado entonces por la Cátedra de Aguas Envasadas y Termiales de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Minas, de la Universidad Politécnica de Madrid. Al año siguiente, fruto de una positiva cooperación con el país vecino, Portugal, y a través del Departamento de Ingeniería Geotécnica del Instituto Superior de Ingeniería de Oporto, se llevó a cabo el II Forum Ibérico.

La Comisión Organizadora de este Foro está compuesta, entre otros, por Joao Carlos Nunes, director regional de Purina y Nestlé; José Martins Carvalho, hidrogeólogo y gerente de TARH, y Rafael Fernández Rubio, Catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid.



En el foro se valoraron las sinergias entre los dos países en este segmento.

El compromiso social de los empresarios hoteleros

El Patronato de la Fundación CEHAT está compuesto por 14 miembros. Se trata del secretario de Estado de Turismo (patrono nato) y 13 empresarios que han decidido conciliar las responsabilidades que asumen en sus respectivos ámbitos e instituciones con la labor que a partir de ahora desarrollarán en la Fundación CEHAT. Todos ellos comparten un objetivo común: trabajar para formar e integrar laboralmente a los colectivos con menos oportunidades. En el número anterior del periódico dimos a conocer a seis de los Patronos. Entre este número y el siguiente les presentamos al resto de integrantes del Patronato.

Joan Mesquida Ferrando

Secretario de Estado de Turismo- Patrono nato.

Nacido el 6 de diciembre de 1962 en Felanitx (Mallorca), es Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología y en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid. Es Técnico Superior de la Administración Especial del Ayuntamiento de Calviá.

Inició su trayectoria profesional en el año 1988 en las firmas Arthur Andersen y Garrigues Andersen como auditor de cuentas y asesor fiscal. Después de tres años de andadura en la empresa privada inició su camino en el ámbito público en el Ayuntamiento de Calviá como Subdirector y posteriormente como Director del Área Económica, donde permaneció hasta 1999. Fue diputado por el PSOE en el Parlamento de las Islas Baleares en la V Legislatura y Consejero del Consell Insular de Mallorca. Entre 1999 y 2003 fue Conseller de Hacienda y Presupuestos del Govern de las Islas Baleares, desde donde pasó a la política de ámbito nacional.

En abril de 2004 fue nombrado Director General de Infraestructuras del Ministerio de Defensa y dos años más tarde, en abril de 2006 se estrenó como el primer responsable del Mando Unificado de la Dirección General de la Policía y de la Guardia Civil, en el Ministerio del Interior. En este cargo se mantuvo hasta la creación dentro del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de la Secretaría de Estado de Turismo, que ahora dirige. Este cambio en la estructura, disgregando Turismo y Comercio, ha supuesto para el sector turístico un importante salto cualitativo, que da respuesta a una de las principales demandas de la industria turística española.

Es deportista y amante del sol, las relaciones sociales y los viajes.

Joan Gaspart Solves

Joan Gaspart Solves, nacido en Barcelona el 11 de octubre de 1944, es Diplomado en las Escuelas de Hostelería de Thonon-Les-Bains (Francia) y Lausanne (Suiza). También es Diplomado por IESE (Barcelona). La vocación empresarial de Joan Gaspart le viene por herencia familiar. Su abuelo paterno, José Gaspart Bulbena, fue el fundador de la empresa HUSA (Hoteles Unidos Sociedad Anónima) en 1930.

En uno de los hoteles propiedad de la familia, el Hotel Reina Victoria de Valencia, se conocieron sus padres, José Gaspart Bonet y Pepita Solves, que continuaron y ampliaron la empresa. Joan Gaspart Bonet, uno de los más importantes hoteleros de España, fue también el primer español que presidió una organización internacional de hostelería, la AIH. En el año 2000 la Generalitat le condecoró con la Creu de Sant Jordi, la principal condecoración que otorga la institución del gobierno catalán.

Joan Gaspart inició su carrera profesional dirigiendo el Hotel oriente de Barcelona en 1961, cargo que simultaneaba con la Dirección del Hotel Roger de Flor en Lloret de Mar. Incorporado seguidamente a las más altas responsabilidades de la empresa familiar, contribuyó decisivamente en la gran expansión del GRUPO HUSA. La Masía Torre Rodona, singular edificio del siglo XVII, alberga desde febrero de 1990 las oficinas centrales del Grupo.

Su empresa familiar es su auténtico equipo y su gran éxito: cuenta con más de 150 hoteles repartidos en toda España. Asimismo posee Restaurantes, Cafeterías, Discotecas, y la división de banquetes y catering la firma de PRATS FATJO. Joan Gaspart es además presidente de Turismo de Barcelona, Vicepresidente del Gremio de Hoteles de Barcelona, miembro del Comité Ejecutivo y del Pleno de la Cámara Oficial de Comercio, Vicepresidente de Hotrec, Miembro del Instituto de la Empresa Familiar, Cónsul General Honorario en España de las Islas Seychelles, Consejero de La Caixa y expresidente del FC Barcelona.

Pedro Luis Cobiella

"Más que un amigo, un servidor". Lema que lo ha acompañado a lo largo de su dilatada trayectoria humana y profesional.

Pedro Luis Cobiella, nació en 1936 en La Orotava. Hizo el bachiller en Puerto de la Cruz. Es licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad de Madrid, médico especialista en Obstetricia y Ginecología y diplomado en Medicina de Empresa, además de matronólogo del Estado, por oposición, desde 1964. Ha sido Presidente del Consejo Social de la Universidad de La Laguna (1996-2004). Fue promotor y es Presidente de la red sanitaria asistencial Hospitén, con más de 3.000 empleados, que integra centros de Tenerife, Lanzarote, Gran Canaria, Málaga, México y República Dominicana. Es Presidente de la Federación de Clínicas Privadas de la provincia de Santa Cruz de Tenerife; promotor y Presidente del hotel Buenavista Golf. Expresidente de Ashotel (Asociación de Empresas Hoteleras y Extrahoteleras de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro); vicepresidente de Turismo del Comité Ejecutivo de la Confederación de Empresarios de Santa Cruz de Tenerife (CEOE-Tenerife); vocal del Consejo Directivo de Exceltur; vicepresidente del Comité Ejecutivo de la Confederación Española de

Hoteles y Alojamientos Turísticos; miembro del Círculo de Empresarios y patrono de la Asociación para el Progreso de la Dirección. Ha recibido, entre otros, el premio Arturo Escuder a la trayectoria empresarial, concedido por la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife (2003). Placa homenaje en reconocimiento a su entrega a CEHAT y a su aportación al Turismo Español en 2006. Diploma al Orden al Mérito Turístico, concedido por CEHAT el 1 de Diciembre de 2006, Medalla de Oro, concedida por el Gobierno de Canarias el 30 de Mayo de 2007.

Pedro Luis Cobiella está en posesión de la 'Medalla de Oro de Canarias', otorgada a aquellas personas, corporaciones o instituciones que, dentro o fuera del archipiélago, se hayan hecho merecedoras del reconocimiento del pueblo canario. De siempre ha estado vinculado al desarrollo económico de las Islas en general y del turismo en particular, lo cual ha convertido a este médico especialista en Ginecología y Obstetricia en uno de los mayores representantes de toda una generación de emprendedores canarios.

Francisco Romero Caballero

Francisco Romero Caballero cursó sus estudios profesionales en el Colegio Salesianos y en la Escuela de Hostelería de Marbella. Inició su

andadura profesional en el mundo de la restauración en distintos establecimientos hosteleros de Málaga, Sevilla y Cádiz, tanto en hoteles como en restaurantes. En estos establecimientos realizó diferentes labores, desde ayudante de cocina a jefe de cocina, pasando por el asesoramiento empresarial a grupos hosteleros. A partir de 1987 comienza su etapa docente. Impartió formación en entidades como la Escuela de Hostelería de Bellamar, en Chiclana de la Frontera, para el Complejo Hotelero Novo Sancti Petri entre otros, y por convocatoria pública fue seleccionado número uno como docente para impartir formación profesional en la rama hostelería. Unido a su experiencia docente cabe destacar las labores consultivas y de asesoramiento realizadas en distintas iniciativas comunitarias promovidas por patronales y sindicatos: Leonardo, Adapt, Eurocualificaciones, Horizon, YouStart.

En 1994 comienza su etapa empresarial en la que la formación y la consultoría se configuran como actividades principales (planes de formación continua con patronales y sindicatos, administraciones públicas e instituciones privadas, proyectos europeos, etc.) que más tarde darán paso a lo que en la actualidad se ha convertido en el Grupo de Empresas Romero Caballero que aglutina distintos ámbitos produc-

tivos como son: Consultoría, Escuela de Hostelería, Centro de formación integral, etc.

Francisco S. Verdú Pons

Nacido en Alcoi en 1955, Francisco S. Verdú Pons se licenció hace treinta años en Ciencias Económicas en la Universidad de Valencia, además de cursar el Executive MBA de la Universidad de Chicago. Desempeña sus primeras actividades profesionales como asesor fiscal. En 1981 entra en el mundo de la banca, asumiendo diversas responsabilidades directivas en el Banco de Vizcaya (del que fue director regional en Baleares), Bancaja, Argentaria y Caja Postal, hasta su nombramiento, en 1996, como Consejero Delegado de la Banca March. Ha pertenecido también a una decena de consejos de administración, y actualmente forma parte de los de la Corporación Financiera Alba y Actividades de la Construcción y Servicios (ACS).

El escaso tiempo que le dejan libre estas tareas le gusta dedicárselo a lo creativo: la pintura, el cine o la lectura; siendo poco conocida, pero notable, su vertiente de poeta, con seis volúmenes publicados, entre ellos Ancho por dentro (el primero, en Nueva York) y Alçar la mirada, el más reciente, en Mallorca. Está casado y tiene dos hijos.



Joan Gaspart.



Pedro Luis Cobiella.



Francisco Romero.



Francisco S. Verdú Pons.



Joan Mesquida.

La Fundación CEHAT celebra la primera reunión de su patronato

El pasado 26 de noviembre, la Fundación CEHAT celebró en Madrid la primera reunión de su patronato para analizar los objetivos inicialmente definidos, el trabajo que se abordará en colaboración con las diferentes Administraciones y el Plan de Actuación previsto para 2010.

Esta primera reunión, presidida por Juan Molas, se desarrolló con la presencia del secretario de Estado, Joan Mesquida, en calidad de patronato, y con la asistencia de Abel Matutes, Antonio Catalán, Arturo Fernández, Francisco Romero, Francisco Verdú, Gonzalo Pascual, Jon Cortina, José Guillermo Díaz Montañés y Pedro Luis Cobiella, vocales de la nueva Fundación y de Ramón Estalella, secretario general de la misma.

En el transcurso del encuentro, la directora de la Fundación Patricia Fernández, explicó el compromiso de trabajar para integrar laboralmente en el sector hotelero a los colectivos menos favorecidos, en especial a aquellas personas con discapacidad, mujeres víctimas de violencia de género y jóvenes en riesgo de exclusión.

Para dar cobertura a estos objetivos y con el fin de servir

de puente entre la oferta de empleo de los hoteles y restaurantes y la demanda de los citados colectivos, la directora general expuso algunas acciones que se pondrán en marcha a corto y medio plazo y avanzó algunas de las iniciativas que se desarrollarán en co-

laboración con entidades como Fundación la Caixa o Administraciones como la Comunidad de Madrid, entre otras. Entre estos primeros programas impulsados por la Fundación, los

patronos tuvieron la oportunidad de conocer la marcha del 'Proyecto Previnem' (Prevención, Integración y Empleo para Personas con Discapacidad en la Hostelería),

'Los patronos tuvieron la oportunidad de conocer la marcha del 'Proyecto Previnem' (Prevención, Integración y Empleo para Personas con Discapacidad en la Hostelería)'

laboración con entidades como Fundación la Caixa o Administraciones como la Comunidad de Madrid, entre otras. Entre estos primeros programas impulsados por la Fundación, los

'El secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida, manifestó su compromiso explícito de apoyar y aportar lo máximo posible a la Fundación CEHAT'

patronos tuvieron la oportunidad de conocer la marcha del 'Proyecto Previnem' (Prevención, Integración y Empleo para Personas con Discapacidad en la Hostelería), que consiste en la elaboración de una guía de catalogación, evaluación de riesgos y adaptación de los puestos de trabajo para integrar a personas con discapacidad; el proyecto para formar e incorporar a mu-

chos usuarios de centros maternos o víctimas de violencia de género; el programa de formación dirigido a los jóvenes y la futura colaboración con el programa Incorpora de la Fundación La Caixa. Una Fundación con una función social y una rentabilidad para el Sector. Tras la exposición de las líneas de actuación previstas para 2010, los Patronos coincidieron en afirmar que, además de la función social, la integración de estos colectivos en el sector hotelero será rentable para las empresas. Además, los participantes en la reunión debatieron sobre algunos de los programas que, desde sus propias empresas, ya se están llevando a la práctica con una serie de resultados posi-

tivos.

Respaldo de los patronos

La primera reunión de la Fundación CEHAT concluyó con un respaldo unánime de todos los patronos al Plan para el año 2010 y con el compromiso explícito que manifestó el secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida, de "apoyar y aportar lo máximo posible" a la Fundación CEHAT.

'Web' accesible de la Fundación CEHAT

Desde el día 3 de diciembre, la página web de la Fundación CEHAT está disponible para todos. TODOS incluye a todas las personas con algún tipo de discapacidad que van a poder entender, percibir, navegar e interactuar a través de la web, aportando ellos, a su vez, sus propios contenidos (www.fundacioncehat.org), ya que incorpora funcionalidades de la Web 2.0. Todo ello es posible gracias a un diseño web accesible que sigue las recomendaciones WCAG 1.0 (Pautas de Accesibilidad al Contenido en la Web), tendente a cumplir los niveles triple A -protocolos que garantizan que se satisfacen todos los requisitos prioritarios de accesibilidad-. Todos los contenidos que vayan incorporándose a la misma tratarán de cumplir también estos requisitos. Actualmente en España, un 9% de la población son personas con diferentes tipos de discapacidad que no pueden aprovechar plenamente las webs convencionales y sus softwares, ya que presentan ba-

rreras de accesibilidad que les dificultan o imposibilitan su utilización. Desde la Fundación CEHAT, entendemos que la accesibilidad de la web es un aspecto vital de la RSE (Responsabilidad Social Empresarial) y demuestra el compromiso de cualquier organización para ofrecer oportunidades equitativas para todas las personas, incluyendo las discapacitadas, paliando a la vez la brecha digital. Su condición de máxima accesibilidad permite, entre otras opciones, identificar los cambios en el idioma del texto del documento y en cualquier texto equivalente (por ejemplo, leyendas), organizar el documento de forma que pueda ser leído sin hoja de estilo, utilizar el lenguaje apropiado más claro y simple para el contenido de un sitio, titular cada marco para facilitar su identificación y navegación y asegurarse de que la información transmitida a través de los colores también esté disponible sin color, por ejemplo mediante el contexto o por marcadores, entre otras muchas.



La dirección de la web es www.fundacioncehat.org.



De izquierda a derecha y en primer plano: Pedro Luis Cobiella, Abel Matutes, Arturo Fernández, Patricia Fernández, Joan Mesquida, Gonzalo Pascual, Jon Cortina, Antonio Catalán y José Guillermo Díaz Montañés. En segundo plano y de izquierda a derecha: Ramón Estalella, Francisco Romero, Juan Molas y Francisco S. Verdú.

La AHS firma un convenio con Suraval y ASEOPC

La Sociedad de Garantía Recíproca de Andalucía (Suraval) avalará las reservas que realicen las empresas de organización de congresos para la celebración de eventos

en Sevilla según el acuerdo entre Suraval, la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia (AHS) y la Asociación Sevillana de Organizadores Profesionales de Congresos

Las empresas y establecimientos beneficiados por ese acuerdo son las que pertenecen a las respectivas asociaciones, en total 220 firmas, 200 de establecimientos hoteleros y 20 de empresas organizadoras de eventos.

El convenio, que tiene como objetivo favorecer la capitalidad de Sevilla como ciudad de congresos y eventos profesionales, responde a la doble y convergente necesidad que tienen tanto las firmas organizadoras de congresos como las empresas hoteleras: las primeras, de realizar continuamente reservas en los hoteles de Sevilla y provincia, tanto para ocupación de salones como para alojamiento de sus clientes con ocasión de la organización de congresos, jornadas, seminarios y eventos en general; las segundas, de garantizar mediante aval esas reservas, sobre todo cuando se trata de grandes grupos, a fin de poder planificar y desarrollar su actividad.

Desde este momento, todas las empresas asociadas a la



A la derecha, el presidente de la AHS, Manuel Otero.

ASEOPC podrán dirigirse a Suraval y, si las operaciones reúnen los requisitos adecuados, acceder en condiciones prefe-

rentes a los avales que necesitan para poder garantizar sus reservas ante los hoteles integrados en la AHS.



Los hoteles podrán beneficiarse de un precio único para su consumo de agua.

Acuerdo entre Emasagra y la Federación de Granada

La Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada y Emasagra han llegado a importantes acuerdos sobre tarifas, que beneficiarán al Sector. Las principales propuestas que la Federación y Emasagra han consensuado son: establecer un precio bloque único, lo que supone que, conforme a la Ley de Aguas de la Junta de Andalucía, se aplicará un precio único a todos los metros cúbicos del con-

sumo. El coste del metro cúbico será de 1,2900 € para los consumos industriales.

Por otro lado, la adecuación de la ordenanza de vertidos para aquellos establecimientos que superen los límites permitidos. Se establece la posibilidad de firmar acuerdos temporales para la reducción del precio durante el periodo de ejecución de pretratamientos con el fin de cumplir con la calidad exigida.



Las dos organizaciones promocionarán el destino por Internet.

La asociación de Alicante promocionará el destino

Firmado un nuevo acuerdo con Casa Mediterráneo

Casa Mediterráneo y la Asociación Provincial de Hoteles de Alicante han firmado un acuerdo de colaboración cuyo fin es fomentar el desarrollo y promoción del destino, a través de la demanda potencial de las actividades organizadas por Casa

Mediterráneo. Además, ambos promoverán la provincia de Alicante vía Internet para atraer a los viajeros potenciales, creando enlaces directos desde sus respectivas webs: www.hotelesdealicante.org y www.casamediterraneo.es.

El presidente de ASHAL pide al Sector un esfuerzo por la calidad

El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL), Antonio Martínez, solicitó durante la XV Cena de Gala de la

Hostelería un esfuerzo al Sector para trabajar por la calidad y para tener la mirada puesta siempre en el cliente, como "nuestro verdadero reto para el futuro"

Ante más de doscientos cincuenta comensales que se dieron cita en este encuentro bianual, Martínez indicó que "no debemos conformarnos con el notable que nos conceden las encuestas más prestigiosas, hay que alcanzar el sobresaliente".

De la misma manera, abogó por la unidad del Sector como la mejor arma para hacer frente a la actual crisis económica, de la que no es ajena el sector hostelero. "En los momentos difíciles por los que atraviesa la economía en la actualidad, con una crisis que está afectando también a la Hostelería almeriense por la bajada del consumo y de los precios hasta hacer peligrar la supervivencia misma de las pequeñas y medianas empresas, es aún más necesario que nunca la unidad del sector", señaló. Una unidad que se vio reflejada en la gran participación en una cena que, en buena medida, supone un revulsivo para la Hostelería almeriense, que aspira a seguir siendo "uno de los pilares de la economía provincial".

El presidente de ASHAL recordó que esta asociación nació hace 32 años y que, en la actualidad, engloba a más de 500 em-

presas, en su mayoría pequeñas y medianas, aunque también grandes cadenas hoteleras y renovó su compromiso con sus asociados para estar presente en todos los foros donde se toman decisiones que afectan al colectivo, "defendiendo los intereses del Sector" y "llevando siempre la voz del empresariado allí donde sea preciso que la misma sea oída". La cena sirvió también como acto de convivencia, en el que se reconoció a todos los socios que han cumplido

sus bodas de plata con ASHAL y que este año han sido cerca de una veintena. Igualmente, se hizo entrega del Premio Especial José Tara al Mérito Turístico 2009, que en esta ocasión ha recaído sobre la Agricultura Almeriense y, en su nombre, la Asociación Provincial de Empresarios Cosecheros - Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Almería (COEXPHAL), encargándose de recogerlo su presidente, Manuel Galdeano.



Representantes de las empresas que han cumplido 25 años con ASHAL.

Primer encuentro entre HOSBEC y ADETURE

El pasado mes de noviembre se celebró en la localidad alicantina de Benidorm el primer encuentro entre la Asociación Española de Turoperadores de Estancias (ADETURE) y la patronal de Benidorm y de la Costa Blanca, HOSBEC

Durante una amplia jornada los empresarios de estas dos importantes 'patas' del Turismo, hoteleros y turoperadores, tuvieron ocasión de resaltar la necesidad de una cooperación conjunta para poder lograr fidelizar al objetivo común de ambos, el cliente.

El día comenzó con la recepción que el alcalde de Benidorm, Agustín Navarro, realizó a los miembros de ADETURE desplazados a Benidorm, con su presidente, José Mesa, (Uniplayas) a la cabeza junto a Antonio Mayor, presidente de HOSBEC. En este encuentro, el alcalde les informó de los proyectos que en materia turística tiene la ciudad, tanto en lo relativo a renovación de infraestructuras como a la próxima creación del organismo de promoción de la ciudad. Tras esta recepción, dio comienzo un encuentro técnico entre los empresarios de ADETURE y de HOSBEC en el marco del INVATTUR, donde se expusieron interesantes ponencias sobre los retos de la turoperación en el segmento de



En el encuentro se destacó la necesidad de una cooperación conjunta.

'sol y playa', desde el punto de vista del turoperador, del hotelero y de la Administración pública con competencias en ello, que es la autonómica. El encuentro reunió a más de 80 profesionales, entre propietarios, directores y directores comerciales de toda la provincia de Alicante. ADETURE

aportó interesantes datos del Sector de la turoperación, como la constatación de que casi la mitad de su negocio se realiza por Internet, así como el coste económico de la producción de folletos, que supera entre la edición y la distribución de los mismos la cantidad de 6 millones de euros.



La jornada pretende ofrecer soluciones a los empresarios de AEHCOS.

Los empresarios buscan soluciones laborales

Medidas alternativas para acomodar los Recursos Humanos al ciclo productivo, Política Retributiva y Crisis, así como los Impuestos y la Gestión de la Tesorería han sido los aspectos tratados. El objetivo es ofrecer a los asociados de AEHCOS nuevas soluciones y mejoras para la coyuntura actual.

La formación especializada es un valor añadido que la asociación AEHCOS ofrece de forma

continua a sus asociados. Para ello cuenta con colaboradores profesionales altamente cualificados y de prestigio internacional que están al día con los continuos cambios y tendencias en el mercado hostelero.

El despacho de Abogados y Asesores Garrigues, ha ofrecido una interesante jornada con ejemplos prácticos de gran valía para el numeroso público asistente.



La asociación ha calificado la visita como "altamente satisfactoria".

Un grupo de periodistas extranjeros visita Huesca

Los periodistas eran de Francia, Bélgica y Holanda

Altamente satisfactoria. Así es como se puede calificar la impresión que el grupo de periodistas especializados en Turismo y procedentes de Francia, Bélgica y Holanda se llevaron de la provincia de Huesca en un viaje organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca y la Cámara de Comercio e Industria, con el apoyo y financiación del Gobierno de Aragón, a través de su Departamento de Industria, Comercio y Turismo y de la Diputación Provincial de Huesca. El objetivo de este viaje era que los periodistas pudie-

ran conocer el destino Huesca, de manera que posteriormente elaboraran en sus respectivos países artículos y reportajes sobre la provincia que sirvieran de difusión y promoción de la oferta turística altoaragonesa. Durante su visita a Huesca, pudieron recorrer diversas localidades y municipios de interés turístico, conocer de primera mano el patrimonio monumental, natural y religioso de nuestra provincia, así como diversos establecimientos de alojamiento y restauración que hicieron las delicias de este grupo de periodistas.

FEHIF e Iberdrola firman un acuerdo sobre energía eléctrica

La Federación Empresarial Hotelera de Ibiza y Formentera (FEHIF) e Iberdrola han firmado un convenio de colaboración para garantizar el suministro energético en con-

diciones preferentes y ofrecer asesoramiento para la optimización de los consumos de los empresarios hoteleros pertenecientes a la Federación

El acuerdo fue rubricado en Ibiza por el vicepresidente de la Federación Hotelera de Ibiza y Formentera, Roberto Hortensius, y por Valentín Viejo, gerente de grandes clientes y empresas de Iberdrola. En el transcurso del acto estuvieron acompañados por la responsable comercial de la compañía en Baleares, Celia Jaume Pons.

Para Roberto Hortensius, el compromiso al que se ha llegado hoy con Iberdrola supone "tener la posibilidad de contratar energía verde y es también una alternativa con la que podremos tener un producto de calidad para poder dar el mejor servicio a los visitantes de Ibiza y Formentera". Por su parte, Celia Jaume destacó que "este convenio supone un paso importante para aumentar nuestra presencia en las Islas Baleares y, en concreto, en el sector hotelero. Tenemos la seguridad de que el excelente servicio que presta Iberdrola va a ser una de las claves para el inicio de una relación a largo plazo".

A través del convenio, la compañía ofrecerá a los asociados de la FEHIF, que preside

Juan José Riera, la realización de un análisis pormenorizado de cada suministro para conocer las características específicas, seleccionar la modalidad de contrata-

ción más conveniente para cada caso y plantear un precio preferente individualizado a los 428 establecimientos pertenecientes a la Federación.



El convenio trata, entre otras cuestiones, sobre la energía verde.

La Xunta de Galicia invertirá en la formación en Hostelería

La consejera de Trabajo y Bienestar de la Xunta de Galicia, Beatriz Mato, y el presidente de la Asociación Provincial de Hostelería de la provincia de A Coruña,

Héctor Cañete, han firmado un convenio por el cual el Ejecutivo autonómico invertirá 148.000 euros en cursos para mejorar la formación en el sector de la Hostelería

Mato ha subrayado que, en tiempos de crisis, la formación es un "aspecto fundamental" y ha insistido en que hay que preparar a los trabajadores del Sector para "capacitarles y facilitar su inserción laboral". Además, Mato ha manifestado que "sabemos que el sector servicios acusa la crisis en primera persona" y ha llamado la atención sobre el cierre de "muchos establecimientos hosteleros" tanto en A Coruña como en Galicia. Por su parte, el representante empresarial ha llamado la atención sobre el hecho de que muchos de los nuevos desempleados terminen en el sector hostelero, una cuestión más por la que la formación es "fundamental" para poder ofrecer un "servicio de calidad". Durante la firma del convenio, Cañete ha explicado que los cursos serán gratuitos y tendrán un máximo de 15 personas y, al final, cada uno de ellos obtendrá un diploma oficial de la Dirección Xeral de Formación e Colocación.

Xacobeo 2010

El presidente de la asociación provincial ha mostrado su confianza



La Xunta invertirá 148.000 euros en la formación en Hostelería.

en que el año Xacobeo de 2010 sirva para "repuntar" un sector que espera aprovechar la llegada de entre 5 y 10 millones de visitantes a Galicia. "Será un factor que revertirá positiva-

mente en la Hostelería", ha comentado Mato, que ha recordado que la Xunta está trabajando "duramente" para organizar un año Xacobeo "a la altura de las expectativas".



La Unión Hotelera premió a la productora de Doctor Mateo, Notro TV.

Exito de la III edición de los Premios de ASEMPAL

Unión Hotelera del Principado de Asturias celebró la entrega de los Premios Santa Marta de Turismo 2009. La entrega de los Premios Santa Marta de Turismo congregó a cerca de 200 personas y se reconoció la labor de Marcos González Díaz (Hotel Celuisma Pathos, Gijón); Araceli Blanco Tavera (Hotel de la Reconquista, Oviedo); Guillermo Santamarta Tejerina (Hotel de la Reconquista, Oviedo); Alfredo Merchant Olea (Hotel de la Reconquista, Oviedo); Alejandro Iglesias Rodríguez (Hotel de la Reconquis-

ta, Oviedo); Purificación Castro Solís (Hotel de la Reconquista, Oviedo); Juan José Cabeza Fernández (Hotel de la Reconquista, Oviedo) y Nieves Soto Alonso (Hotel de la Reconquista, Oviedo).

Finalmente, se hizo entrega de la Medalla de Oro del Turismo, máximo galardón concedido por Unión Hotelera, que en esta edición recayó en Notro TV, productora de la serie Doctor Mateo que actualmente emite Antena 3, por difundir la imagen de Asturias más allá de sus fronteras

Fallece Enrique Salamanca, presidente de la Asociación de Toledo

Enrique Salamanca Tordera, presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo, falleció el pasado día 26 de noviembre a los 63 años de edad, tras haber luchado con una enfermedad con la que mantuvo el pulso firme hasta que finalmente perdió la batalla.

Enrique Salamanca se crió en el seno de una familia hostelera y con ella siguió permaneciendo al frente de varios negocios, convirtiéndose en testigo privilegiado de la vida de Toledo, primero en la Horchatería del Miradero y después desde el Bar



Salamanca presidió la Asociación

Toledo, en pleno Zocodover.

Su compromiso con el Sector se canalizó siempre a través del asociacionismo, poniendo toda su experiencia al servicio de los demás.

Presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo por cuatro veces, éste era el cargo que ejercía hasta estos momentos, impulsando cuanto proyecto turístico de interés pudiera ser beneficioso para esta ciudad.

Su labor ha sido reconocida con galardones como la Medalla al Mérito Turístico de Castilla-La Mancha, que le fue entregada por el propio presidente Barreda en 2008, año éste en el que también obtuvo un reconocimiento como directivo por parte de la Federación Española de Hostelería (FEHR).

Por último, el pasado 12 de noviembre la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Toledo aprobó el inicio del expediente de honores y distinciones para su nombramiento como Ciudadano Honorario.

Desde estas líneas nuestro más sincero pésame a su familia por la pérdida de una sobresaliente trayectoria profesional y humana.

El Ayuntamiento de Barcelona y el GHB firman un convenio

El Teniente de Alcalde de Acción Social y Ciudadanía del Ayuntamiento de Barcelona, Ricard Gomà, y el Presidente del Gremi d'Hotels de Barcelona, Jordi Clos, han fir-

mado un acuerdo mediante el cual los establecimientos asociados se harán cargo del alojamiento de las personas que se encuentren en situación de crisis social urgente

Este acuerdo, con una vigencia de tres años, tiene como principal objetivo coordinar la acción en el campo de la reubicación de personas o familias en situación de crisis social urgente, que tengan que abandonar su casa temporalmente, alojándose en los establecimientos hoteleros asociados al Gremi d'Hotels de Barcelona que previamente se hayan adherido al programa.

El Convenio contempla protocolos de acción diferenciados para hacer frente a situaciones de emergencias ordinarias y de emergencia masivas. En el primer caso, ante un siniestro en la ciudad en el que el número de afectados no supere las 50 personas, será el mismo Servicio de Emergencias Sociales del Área de Acción Social y Ciudadanía el responsable de gestionar las plazas necesarias, poniéndose en contacto directamente con el hotel más cercano al lugar del siniestro que según los listados facilitados por el GHB, pueda disponer de plazas disponibles para acoger a todas las personas afectadas. En situación de gran emergencia en la ciudad y ante la nece-

sidad de proporcionar alojamiento a las personas afectadas, el GHB proporcionará al Servicio de Emergencias Sociales el apoyo necesario para gestionar las plazas de alojamiento.

Hasta el momento, al acuerdo se han adherido más de 50 establecimientos asociados al GHB representativos de todas las cate-

gorías que, repartidos por todos los distritos de Barcelona, garantizan poder hacer frente a la demanda puntual del Área de Acción Social y Ciudadanía. Se espera que se adhieran al proyecto cerca del 80% de los hoteles asociados al GHB, lo que supondría más de 300 establecimientos, cerca de 60.000 plazas hoteleras.



Más de 300 hoteles estarán incluidos en el acuerdo que ha firmado el GHB.



CARLOS SEDANO

ASESOR LABORAL DE CEHAT



Tomando como referencia las prioridades marcadas por el Pacto de Toledo en su renovación parlamentaria de 2003, se reafirmó la necesidad de mantener y reforzar determinados principios básicos en los que se asienta el sistema de la Seguridad Social como objetivo para garantizar la eficacia del mismo y el perfeccionamiento de los niveles de bienestar del conjunto de los ciudadanos (así está prologada la Ley). De este modo, vio la luz en el BOE de 5 de diciembre de 2007 la Ley 40/2007, de 4 de diciembre, de medidas en materia de Seguridad Social, que vino a trastocar el abanico de prestaciones contributivas y pensiones sociales de los trabajadores.

Esta Ley entró en vigor, en la materia que nos ocupa, el día 1 de enero de 2008, pero a su vez, este mismo precepto determinó unas normas transitorias sobre la aplicación del nuevo régimen de jubilación parcial, estableciendo que el régimen jurídico de esta modalidad de jubilación vigente en la fecha de entrada en vigor de la Ley podía seguir aplicándose a los trabajadores afectados por los compromisos adoptados con anterioridad a esta fecha, mediante convenios y acuerdos colectivos.

Precisó también la Ley que la referida normativa regiría, en estos supuestos, hasta que finalizaran la vigencia de los mencionados compromisos y, como máximo, hasta el 31 de diciembre de 2009, fecha que está a la vuelta de la esquina.

Para que el trabajador pueda acceder a esta modalidad de jubilación parcial a partir del día 1 de enero de 2010, la Ley fijó que la empresa tiene que celebrar con carácter simultáneo un contrato de relevo en los términos previstos en el artículo 12.7 del Estatuto de los Trabajadores, en cuyo caso, los trabajadores a tiempo completo (lo que excluye a los trabajadores a tiempo parcial) podrán acceder a la jubilación parcial cuando reúnan, como regla general, además, los siguientes requisitos: [i] Tener cumplida la edad de 61 años; [ii] Acreditar un periodo de antigüedad en la empresa de, al menos, seis años inmediatamente anteriores a la fecha de la jubila-

La jubilación parcial de los trabajadores fijos discontinuos, en entredicho

En este artículo vamos a abordar una materia que despuntará durante 2010: la jubilación parcial de los trabajadores fijos discontinuos, tipología de contrato cada vez más extendida en la Hostelería

y con amplio predominio en la actividad estacional. En el Acuerdo sobre Medidas en materia de Seguridad Social de 2006 suscrito por el Gobierno, UGT, la Confederación Sindical de Comisiones

Obreras, la Confederación Española de Organizaciones Empresariales y la Confederación de la Pequeña y Mediana Empresa, se incluyeron compromisos que modificaban normas con rango de Ley

ción parcial; [iii] Justificar un período previo de cotización a la Seguridad Social de 30 años, sin que, a estos efectos, se tenga en cuenta los días correspondientes a la parte proporcional de las gratificaciones extraordinarias -como antes se computaba-; [iv] Que la reducción de su jornada de trabajo esté comprendida entre un mínimo de un 25% y un máximo del 75% o del 85% para los supuestos en que el trabajador relevista sea contratado a jornada completa mediante un contrato de duración indefinida (en los otros casos el contrato es a tiempo determinado y a jornada parcial). Dichos porcentajes se entienden referidos a la jornada de un trabajador a tiempo completo comparable; [v] El puesto de trabajo del trabajador relevista podrá ser el mismo del trabajador sustituido o uno similar, entendiendo por tal el desempeño de tareas correspondientes al mismo grupo profesional o categoría equivalente.

Cuando el puesto de trabajo no pueda ser el mismo o uno similar que el que vaya a desarrollar el trabajador relevista, deberá existir una correspondencia entre las bases de cotización de ambos, de modo que la correspondiente al trabajador relevista no podrá ser inferior al 65% de la base por la que venía cotizando el trabajador que accede a la jubilación parcial; [vi] Los contratos de relevo que se establezcan como consecuencia de una jubilación parcial tendrán, como mínimo, una duración igual al tiempo que le falte al trabajador sustituido para alcanzar la edad de 65 años y se celebrarán con un trabajador en situación de desempleo o que tuviese concertado con la empresa un contrato de duración determinada.

Pues bien, después de este despliegue tedioso de lo que dice la norma, pero necesario para lo que se quiere divulgar, resulta que los gestores del sistema de la Seguridad Social se han 'sacado de la manga' otros requisitos que la norma ni contempla ni exige y que contradicen no sólo la letra de la Ley, sino lo que han venido resolviendo hasta la fecha nuestros juzgados y tribunales de lo social.

Así, sin entrar a prejuzgar la discriminación que se hace con los trabajadores a tiempo parcial, pues obligaría a extendernos en demasía en el artículo, si nos gustaría hacer solo un apunte de lo que establece la Directiva 97/81/CE, de 15/12/1997, relativa al Acuerdo Marco sobre Trabajo a Tiempo Parcial que, con meridiana claridad, en su cláusula 1, determina, que: "El



La Ley 40/2007 de medidas en materia de Seguridad Social entró en vigor el 1 de enero de 2008.

objetivo de este Acuerdo es garantizar la supresión de las discriminaciones contra los trabajadores a tiempo parcial y mejorar la calidad del trabajo a tiempo parcial"; y, en su cláusula 4 "Principio de no discriminación: 1. Por lo que respecta a las condiciones de empleo, no podrá tratarse a los trabajadores a tiempo parcial de una manera menos favorable que a los trabajadores a tiempo completo comparables por el simple motivo de que trabajen a tiempo parcial, a menos que se justifique un trato diferente por razones objetivas. 2. Cuando resulte adecuado, se aplicará el principio de *pro rata temporis*". (NO COMMENT).

Entonces, como decíamos, a partir del nuevo año, a las trabajadoras y trabajadores fijos discontinuos no se les va a reconocer el derecho a la jubilación parcial, pues, como antes decíamos, los gestores de la Seguridad Social han resucitado de nuevo la flagrante contradicción de otrora época, entendiendo que este tipo de contrato es una modalidad a tiempo parcial, situación, que hay que recordar,

derivó en parte en uno de los argumentos para empujar la que en antaño ha sido la última huelga general en España, el 20 de junio de 2002, ante el denominado 'decretazo' del Gobierno Aznar, cuando se cuestionaba el derecho a la protección social por desempleo de los trabajadores fijos discontinuos, teniendo que dar éste marcha atrás y negociar su texto con las centrales sindicales, aparte de que el Tribunal Constitucional lo anulara en el año 2007. ¿Reaccionarán los Sindicatos con alguna medida ante esta situación? ítem más, la antigüedad del trabajador (6 años en el 2012, el próximo 4 años) en la empresa la exigen computada a tiempo completo, lo que en modo alguno precisa la norma.

Y, para ir concluyendo, según la disposición adicional séptima de la Ley General de la Seguridad Social, en cuanto a los periodos de cotización de los trabajadores fijos discontinuos ¿se les aplicará el coeficiente multiplicador de 1,5, resultando de ello el número de días que se considerarán acreditados para la

determinación de los periodos mínimos de cotización, con las limitaciones que la propia norma establece?

De lo contrario, los 30 años de cotizaciones que se exigirán para este tipo de jubilación no los alcanzará prácticamente ningún fijo discontinuo.

Siempre quedará la vía judicial si no se impone de forma reflexiva el sentido común y la razón pero, ante el colapso existente en la jurisdicción social, conseguir una sentencia firme en un procedimiento de reclamación ante el Instituto Nacional de la Seguridad Social puede demorarse más de dieciocho meses. Esto es lo que hay.

Para terminar, unos datos estadísticos de contratos de relevo realizados desde el año 2003:

2003	- 10.766
2004	- 16.030
2005	- 22.751
2006	- 30.206
2007	- 34.618
2008	- 40.646
2009	- 28.884

Los hoteles registran un 1,7% menos de pernoctaciones

El descenso de los precios se ha suavizado 'de forma tenue', según el INE

Los hoteles españoles registraron 22 millones de pernoctaciones en octubre, lo que supone un descenso del 1,7% respecto al mismo mes de 2008, tras haber registrado una caída del 6,6% en septiembre, según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE).

El instituto ha precisado que, con estos datos, las pernoctaciones hoteleras "encadenan su sexto descenso consecutivo en tasa interanual", después del respiro que supuso abril, cuando las pernoctaciones en los hoteles españoles repuntaron un 2% gracias al efecto Semana Santa.

En cuanto al comportamiento de los diferentes tipos de clientes, los viajeros residentes en España aumentaron sus pernoctaciones un 4,3% en octubre en tasa interanual, mientras que entre los no residentes disminuyeron un 5,4%.

Alemanes y británicos realizaron 7,8 millones de pernoctaciones en octubre, el 59% del total de las efectuadas por los no residentes, de tal forma que el mercado alemán experimentó un descenso interanual

de las pernoctaciones del 8,2%, mientras que el británico cayó un 6,6%. A continuación, Francia, los Países Bajos e Italia, que fueron los siguientes mercados emisores, registraron unas tasas interanuales del 6%, -6,4% y -11,1%, respectivamente.

Además, el INE ha explicado que los precios hoteleros "suavizaron de forma tenue" su retroceso, al caer un 6,6% en octubre respecto a igual mes de

2008, frente al descenso del 6,8% registrado en septiembre.

En lo que respecta a la estancia media, este valor bajó un 1,9% respecto a octubre de 2008, situándose en 3,1 pernoctaciones por viajero y, en cuanto a los resultados de los diez primeros meses del año, las pernoctaciones disminuyeron un 7,1% respecto al mismo periodo del ejercicio anterior.



Los precios de los hoteles españoles bajaron un 6,6% en octubre.

Los clientes gallegos gastan un 5,1% menos en hoteles



El gasto medio en los hoteles de Galicia se ha reducido más de 2 euros.

Los turistas que visitaron Galicia en los primeros nueve meses del año gastaron un 5,1% menos por persona y día en los establecimientos hoteleros de la Comunidad respecto al mismo periodo del año anterior.

Según la organización del salón Turexpo Galicia, que se celebrará en Silleda (Pontevedra) entre los días 27 y 29 de noviembre, el gasto medio por visitante en lo que va de año fue de 110,57 euros, mientras que en 2008 as-

ciendió a 116,5 euros. En concreto, el mayor descenso se produjo en los gastos referidos a los restaurantes, los cuales vivieron un descenso de un 11,5 por ciento, al pasar de 38,8 euros en 2008 a 34,33 euros en 2009.

En cuanto al alojamiento, el gasto medio se redujo en más de 2 euros, un 4,5%, entre las dos fechas, aunque continúa suponiendo la mayor inversión para los turistas, el 42,48% del total de su gasto medio diario.

Sol Meliá gestionará un nuevo hotel en Marbella

Inversiones Hoteleras La Quinta, S.A., propietaria del Hotel La Quinta Golf Resort & Spa, y la Compañía Sol Meliá han firmado un preacuerdo para la gestión del establecimiento que la compañía tiene en Marbella y que explotaba Starwood bajo la marca Westin. Sol Meliá operará el hotel bajo su marca Meliá a partir del próximo mes de enero, de modo que en marzo, al producirse la reapertura del hotel por temporada, la nueva mar-

ca se encuentre "perfectamente implantada", tal y como ha explicado la cadena. La fórmula elegida será el contrato de gestión, la más empleada por la cadena Sol Meliá para la incorporación de hoteles a su portafolio. Será el tercer hotel de Sol Meliá en Marbella, junto con el Gran Meliá Don Pepe y el Meliá Marbella Dinamar, cuenta con 172 habitaciones, spa y una zona destinada a los niños, entre otras instalaciones.



Sol Meliá contará, a partir de enero, con tres hoteles en Marbella.

La crisis actual 'brinda oportunidades' al sector hotelero, según los expertos

Diferentes expertos del Sector reunidos en una jornada de trabajo en Sevilla han señalado que la crisis económica actual

"brinda oportunidades" para mejorar y poner en marcha iniciativas innovadoras que permitan al Turismo ser "más competitivo"

Durante la celebración en Sevilla de la 'II jornada Innovación, clave para el Turismo del Siglo XXI', organizada por la Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (Segittur) y el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), el director del primer organismo, Carlos Romero, ha destacado que durante años las empresas turísticas disfrutaron de la bonanza económica, "lo que supuso que no tuvieran que ser innovadoras".

"Esto ha cambiado actualmente y esta necesidad de cambio hará que las empresas y los destinos salgan reforzados de una situación que, sin lugar a dudas, brinda oportunidades que no debemos malgastar", ha añadido.

En este sentido, el director de Segittur ha recordado las iniciativas puestas a disposición del Sector, que se basan tanto en la innovación como en el impulso de la comercialización online de los productos turísticos, como el directorio de central de reservas de www.spain.info, el buscador de ofertas y los folletos digitales interactivos.

Igualmente, durante la jornada se ha informado a los asis-



En momentos de crisis, los hoteleros deben aprovechar las oportunidades.

tentes sobre la veintena de ayudas públicas para poner en marcha proyectos de innovación en el Sector. Para ello, se ha presentado la página web www.ayudatur.es, cuyo objeti-

vo es "reunir toda la información disponible de las ayudas y subvenciones públicas a las que pueden acceder las empresas del sector turístico español".



VERSATILIDAD

Gran versatilidad. Es modular, a partir de un módulo base se pueden añadir los demás según las necesidades.

REGULARIDAD

Regularidad en la bebida: siempre se obtiene un perfecto espresso sin necesidad que el usuario sea especializado.

SENCILLEZ

Simplicidad de uso y mantenimiento. El grupo de café faeco es fácilmente extraíble siendo sencilla su limpieza.

CONTROL

Incorpora un contador de servicios que permite al establecimiento controlar el número de cafés realizados.

IDEA DUO

CAPPUCCINO

2 molinos, 2 tipos de café



**Una IDEA para un espresso perfecto
¡Ya es posible obtener un perfecto espresso,
pulsando sólo un botón!**

Con la IDEA DUO CAPPUCCINO los establecimientos hoteleros pueden ofrecer 2 tipos de café diferentes de manera totalmente automática, pulsando sólo un botón, sin la necesidad de utilizar ningún molino externo.

La IDEA DUO CAPPUCCINO puede trabajar con café natural y café descafeinado en grano o con 2 tipos de blends diferentes de café en grano.

Junto con el accesorio Capi&Milk, puede ofrecer hasta 16 bebidas diferentes, siendo ideal para los establecimientos hoteleros, tanto para la CAFETERÍA como para el SERVICIO DE DESAYUNOS.

Pasión por el Café

 **Saeco**

Las Publicaciones del Grupo NEXO están en la mesa de trabajo de miles de Empresarios y de Profesionales

Nuestros estudios y artículos se esperan, se leen, son comentados, fotocopiados, recortados, se archivan y sirven como consulta



Nexotrans
TRANSPORTE DE MERCANCIAS
PERIODICO DIARIO ONLINE

NexoLog
LOGISTICA DE TRANSPORTE
PERIODICO DIARIO ONLINE

Nexotrans
TRANSPORTE DE MERCANCIAS
PERIODICO SEMANAL (50 EDICIONES)

Nexocar
INDUSTRIA AUXILIAR AUTOMOCION
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)



GOLD&TIME
JOYERIA Y GEMOLOGIA
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

NEXOTIME & ALTA RELOJERIA
RELOJERIA COMERCIAL Y ALTA GAMA
REVISTA BIMESTRAL (6 EDICIONES)

G&T-ECONOMIA
PRECIOS DE GEMAS Y COYUNTURA
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

ALTA RELOJERIA
RELOJERIA DE ALTA GAMA
CUATRIMESTRAL (3 EDICIONES)



DOSSIER
DE JOYERIA ESPAÑOLA
MENSUAL (10 EDICIONES)

JOYAS DE AUTOR
DISEÑO DE JOYAS
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

ART & VALUE
TASACION DE ALHAJAS
MENSUAL (11 EDICIONES)

HORA DE MADRID
RELOJEROS DE MADRID
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

Obra Nueva
ENSEÑANZA DE JOYERIA
MENSUAL (11 EDICIONES)

Cronometría
RELOJEROS DE VALENCIA
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)



VOLVO EN RUTA
TRANSPORTE MERCANCIAS
CUATRIMESTRAL (3 EDICIONES)

Michelin Camión
TRANSPORTE MERCANCIAS
CUATRIMESTRAL (3 EDICIONES)

PRODIAM
ENCUENTRO DEL DIAMANTE Y
LAS PIEDRAS PRECIOSAS

FORO NEXOTIME
FORO ANUAL DE LA
RELOJERIA ESPAÑOLA

AEA
ENGASTADO DE JOYAS
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

SEMPSA
METALES PRECIOSOS
PERIODICO MENSUAL (11 EDICIONES)

SEDE CENTRAL DEL GRUPO:
LOPE DE VEGA, 13. 28014 MADRID
TELF. 91 369 41 00 (20 LINEAS)

NEXO
editores s.a.

FAX: 91 369 18 39
EMAIL: SECRETARIA@GRUPONEXO.ORG
WEB: WWW.NEXOTUR.COM

Instrumentos de Trabajo

Nuestras Publicaciones no están en las salas de espera

NEXOTUR.com
AGENCIAS DE VIAJES
PERIÓDICO DIARIO ONLINE

CONEXO.net
REUNIONES E INCENTIVOS
PERIÓDICO DIARIO ONLINE

Nexobús.com
TRANSPORTE DE PASAJEROS
PERIÓDICO DIARIO ONLINE

NexoHotel.com
HOTELERÍA Y ALOJAMIENTO
PERIÓDICO DIARIO ONLINE

NEXOTUR
AGENCIAS DE VIAJES
PERIÓDICO SEMANAL (50 EDICIONES)

CONEXO
REUNIONES E INCENTIVOS
PERIÓDICO MENSUAL (11 EDICIONES)

Nexobús
TRANSPORTE DE PASAJEROS
PERIÓDICO MENSUAL (11 EDICIONES)

CEHAT
HOTELERÍA ESPAÑOLA
PERIÓDICO MENSUAL (10 EDICIONES)

CÍRCULOS CON Q DE CALIDAD
AGENCIAS CON 'Q' DE CALIDAD
MENSUAL (11 EDICIONES)

NOTICIEROPC
ORGANIZADORES CONGRESOS
BIMESTRAL (8 EDICIONES)

destinoMadrid
TURISMO DE MADRID
TRIMESTRAL (4 EDICIONES)

Talonotel
RESERVAS DE HOTEL
PERIÓDICO QUINCENAL (24 EDICIONES)

NEXOSTUR
DIRECTORIO DE AGENCIAS
ANUARIO (1 EDICIÓN)

NEXOHOTEL
PROVEEDORES DE HOTELERÍA
ANUARIO (1 EDICIÓN)

RANKING
EMPRESAS TURÍSTICAS
PERIÓDICOS ANUALES (4 EDICIONES)

PROTAGONISTAS
DEL TURISMO EN ESPAÑA
PERIÓDICOS ANUALES (2 EDICIONES)

CIMET
CONFERENCIA IBERO-AMERICANA DE TURISMO

Turnexo
SALÓN PROFESIONAL DEL AGENTE DE VIAJES

NexoBusiness
SALÓN DE CONVENCIONES, CONGRESOS E INCENTIVOS

BIBLIOTECA NEXOTUR
BIBLIOTECA NEXOTUR DEL TURISMO ESPAÑOL

Premio Madrid Excelente al Medio Informativo Nacional

Placa al Mérito Turístico del Estado Español

Premio Iberoamericano de Periodismo Especializado

De Profesional a Profesional

GRUPO Nexo

Noticias con **Q** de Calidad

Instituto para la Calidad Turística Española, ICTE

Diciembre 2009

Apertura de la nueva Delegación ICTE en Toledo

La Cámara de Comercio e Industria de Toledo va a gestionar la delegación que el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) ha puesto en marcha en la ciudad manchega. Así lo contempla el convenio de colaboración que firmaron, el pasado 17 de Noviembre, en la sede central de la Corporación cameral, el presidente de la Cámara y el director general del ICTE.

En este sentido, la Cámara de Comercio va a actuar como interlocutor entre el ICTE y las entidades turísticas de la provincia de Toledo. Tendrá que velar por el correcto desarrollo de los procesos de calidad, de acuerdo a los Reglamentos y Procedimientos existentes en esta materia. El Presidente de la Cámara, Fernando Jerez, manifestó que "la Cámara se compromete a impulsar y difundir la cultura de la Calidad en las empresas turísticas de Toledo", recordando que este compromiso comenzó por ellos mismos, ya que la Oficina de Congresos de Toledo, gestionada por la Cámara, se certificó con la Q de calidad en 2007.

El director general del ICTE se mostró convencido de que "la apertura de esta nueva Delegación Territorial del instituto en el seno de la Cámara la van a sentir más próxima las empresas de Toledo, lo que contribuirá a incrementar el número de establecimientos turísticos que se certifiquen, en esta provincia, con la Q de Calidad Turística".

De igual manera se manifestó el director general de Turismo y Artesanía, Fernando de Pablo, que quiso dejar claro que la calidad es un factor diferenciador y por tanto es un parámetro fundamental para la Junta de Castilla-La Mancha. En su opinión "en un sector tan complejo como el turismo, la Q puede marcar la diferencia".

Por ello, el director general quiso recordar a las empresas del sector, que la Junta subvenciona en un 75% los costes derivados de la certificación de la Q de calidad. Del mismo modo, también subvenciona con hasta un 75% los costes del mantenimiento de dicha certificación. Por otra parte Fernando de Pablo re-

cordó que de las 99 empresas certificadas en la Región, 20 de ellas han obtenido la certificación durante este año por lo que, aseguró "vamos por buen camino".

A la firma del convenio de colaboración con el ICTE, también asistieron el delegado provincial de Turismo y Artesanía, Jesús Nicolás, el vicepresidente de la Diputación de Toledo, Álvaro Gutiérrez, la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Toledo, Milagros Tolón y el presidente de la Asociación de Hostelería de Toledo, Valentín Salamanca.

Castilla la Mancha suma, con esta firma, dos delegaciones territoriales ICTE, Albacete y Toledo, gestionadas ambas por las Cámaras de Comercio e Industria.

Con motivo de la firma del convenio, el ICTE y la Cámara de Comercio organizaron una jornada informativa dirigida a empresas del sector turístico de la provincia de Toledo en las que se explicaron los objetivos, líneas de actuación y nuevas tareas que se van a asumir tras la creación de la delegación ICTE en Toledo.



Firma Convenio delegación ICTE Toledo.



Charla con empresarios en Toledo.



Miguel Mirones, presidente del ICTE, entrega la placa Q al concejal de turismo de Estepona, Carlos Rodríguez.

El presidente del ICTE entregó la "Q" de Calidad al concejal de Turismo de Estepona

Carlos Rodríguez, concejal de turismo, recibió la "Q" de Calidad Turística de manos del Presidente del ICTE, Miguel Mirones, en la sede del Instituto para la Calidad Turística Española, por la certificación del Palacio de Congresos de Estepona.

Rodríguez se mostró muy satisfecho con el reconocimiento que supone esta placa que entrega el instituto a la labor desarrollada en la implantación de una norma de calidad y posterior consecución de la Marca "Q".



El director general del ICTE, a la izquierda de la fotografía, junto al resto de ponentes en el Foro de Ingeniería, Energías Renovables y Eficiencia Energética (Fingerplus).

Más de 1.600 expertos abogan por la sostenibilidad como ventaja competitiva en los hoteles

Más de 1.600 expertos del sector turístico abogaron por el desarrollo sostenible en los hoteles como ventaja competitiva y factor de ahorro en el marco del Foro de Ingeniería, Energías Renovables y Eficiencia Energética (Fingerplus) celebrado en Madrid.

El Director General del ICTE, Fernando Fraile, acudió a esta mesa de diálogo en la que participaron, entre otros, el director general del ITH Álvaro Carrillo; el director corporativo de Medio Ambiente e Ingeniería de NH Hoteles, Luís Ortega, y el delegado comercial de distribución de Buderus, Pedro Calleja. Fernando Fraile abogó por "unir" la sostenibilidad

con la accesibilidad universal en el programa de "calidad turística".

"En España hay 2.500.000 de personas con alguna discapacidad, por lo que es preciso unir estos conceptos de sostenibilidad con la accesibilidad universal en las normas de calidad turística", explicó Fraile, quien agregó que "aunque las certificaciones sean voluntarias, el mercado ya lo está demandando".

Por último, el director del ICTE aseguró que la empresas que invierte en "innovación sostenible está por encima de la que no", porque "cuenta con valores diferenciales que van más allá de aspectos tradicionales y contribuyen a un mayor margen de rentabilidad".

La Xunta de Galicia promociona la "Q" de Calidad Turística

La Sociedad de Imagen y Promoción Turística de Galicia, TURGALICIA, organismo dependiente de la Consellería de Turismo de la Xunta de Galicia ha puesto en marcha durante los meses de noviembre y diciembre una campaña de publicidad interior para promocionar los establecimientos y servicios turísticos que están certi-

ficados con la Marca Q de Calidad Turística.

TURGALICIA, como ente colaborador del Sistema de Calidad Turística Española en Galicia, pretende difundir con esta campaña los valores de este distintivo de calidad con el objetivo de incentivar entre el sector turístico gallego la adhesión de nuevos establecimientos y servicios a este Sistema.

Por otra parte, esta promoción pretende dar a conocer los beneficios de la Marca Q entre el público final y los empresarios del sector turístico gallego.

Esta acción se desarrollará en medios de comunicación especializados de Galicia, lugares de uso público como aeropuertos y estaciones de ferrocarril, y otros espacios urbanos.



Presentación Marca Q para Ocio Nocturno.

Presentación de la Marca "Q" Calidad Turística para el Ocio Nocturno

La cita tuvo lugar el pasado 24 de Noviembre, en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid, en el marco de la 4ª edición del Simposio de Actividades Lúdicas y Recreativas, SALYR, organizado por la Asociación Nacional de Empresarios por la Calidad del Ocio, ECO.

La cuarta edición del simposio se centró en la presentación de la Marca "Q" de Calidad Turística para el sector recreativo, la primera de estas características que se realiza a nivel nacional.

En el acto inaugural intervinieron Miguel Mirones, Presidente del Instituto para la Calidad Turística Española, Gonzalo Ceballos, Subdirector General de Desarrollo y Sostenibilidad Turística de Turespaña, Yuri Fernandez, Turismo Ma-

drid, Javier Oyarzabal de Miguel, Coordinador General de Economía del Área de Gobierno de Economía y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, José María Rubio, Presidente de la Federación Española de Hostelería, FEHR, y Dionisio Lara, Presidente de ECO, en el que todos coincidieron en la importancia de la normalización turística en el Ocio Nocturno, un valor fundamental para el empresario que aportará "garantía y seguridad" a los clientes.

La futura norma UNE que regulará la marca "Q" Calidad Turística para Ocio Nocturno ha sido elaborada por organizaciones empresariales representativas del sector, siendo ECO quien lidera este grupo de trabajo normalizador en el que el ICTE actúa como secretario del mismo.

El ICTE toma posesión de una de las Vicepresidencias del comité de miembros afiliados de la OMT

La Organización Mundial del Turismo eligió en Astana (Kazajstán), en el marco de su Asamblea General, al nuevo presidente de los Miembros Afiliados de su organización, Eulogio Bordas, así como a los 24 vicepresidentes que le acompañarán en este mandato durante dos años, siendo el ICTE uno de ellos.

El Instituto para la Calidad Turística Española, estuvo representado por su Director General, Fernando Fraile García, que acudió a esta cita en calidad de miembro afiliado de la OMT.

La Vicepresidencia de la Junta Directiva de los miembros afiliados a la OMT está compuesta por 24 organizaciones de todo el mundo de sectores públicos y privados,



entre ellos Amadeus, Cámara Argentina de Turismo, Fitur, Patronato de Turismo de Madrid, National Geographic Society.

Dos nuevos Proyectos de Norma UNE publicados en el BOE

Alojamientos rurales y Playas son los nuevos proyectos que el pasado 2 de Noviembre fueron expuestos a información pública en el BOE.

A los 6 Proyectos de Norma UNE que se pusieron a disposición pública el mes pasado, hay que añadir estos dos nuevos borradores que en un futuro se convertirán en Normas de rango nacional, gra-

cias al trabajo desarrollado por los distintos Comités Técnicos de Normalización (CTNs).

Estos documentos normativos tendrán como fin añadir un plus de diferenciación en materia de Calidad Turística a los establecimientos que deseen implantar el Sistema de Calidad Turística Española y su Marca "Q" como elemento visible y reconocido del Sistema.



Tercera reunión en España del Grupo de Trabajo ISO TC 228 WG4 GOLF SERVICES cuya secretaría internacional desarrolla el ICTE

Por tercera vez consecutiva se reunió el grupo de trabajo internacional ISO TC 228 WG4 cuya presidencia lidera España, representado por Gonzaga Escauriaza, coordinador y líder de este grupo internacional, Presidente de la Real Federación Española de Golf (RFEG) y desde hace unas semanas, Presidente de la Federación Europea de Golf (EGA).

Los pasados días 19 y 20 de octubre, Madrid acogió en el Mi-

nisterio de Industria, Turismo y Comercio a los expertos internacionales que en estos momentos están redactando la futura norma ISO para el sector.

Ya podemos adelantar que la futura norma ISO coincide plenamente con la actual norma sectorial UNE 188001 y que sigue las mismas pautas en su redacción, asumiendo gran parte de los requisitos elaborados por su comité espejo



Miembros del ISO TC 228 WG4 GOLF SERVICES

nacional, cuya secretaría ostenta también el Instituto para la Calidad Turística Española.

El ICTE estuvo presente en la World Travel Market

Del 9 al 12 de Noviembre, los asistentes a la World Travel Market, la feria de turismo más importante de Europa, se dieron cita en el complejo ferial de Excel, Londres.

El Turismo sostenible, la crisis económica y otros temas de actualidad turística, fueron debatidos por los profesionales del sector a lo largo de las numerosas charlas y jornadas que se llevaron a cabo en el transcurso de la feria.

El ICTE acudió a esta muestra, bajo el para-



El Ministro de Industria, Turismo y Comercio junto con el Director General del ICTE

guas de TURESPAÑA, con el fin de mantener diversas reuniones con autoridades, representantes y directivos del sector, y afianzar así, la

labor que lleva desarrollando los últimos años en el ámbito de la Normalización internacional, enmarcada dentro del Comité ISO TC/228.

El ICTE acudió a la XIII edición de INTUR

La Feria de Internacional del Turismo de Interior, INTUR, se celebró del 19 al 22 de Noviembre en Valladolid con una participación aproximada de 43.000 visitantes.

El ICTE estuvo presente a través de su Stand, informando a profesionales y público general sobre el Sistema de Calidad Turística Española y la Marca "Q" de Calidad Turística.

Así mismo, el Director General del ICTE, mantuvo diversas reuniones con representantes y profesionales del sector con el fin de potenciar y difundir las certificaciones en el sector turístico.



El Diputado de turismo de Segovia, el Presidente de la Diputación de Segovia y el Director General del ICTE

Los hoteles pueden ahorrar una media del 30% en su consumo energético, según Schneider Electric

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y Schneider Electric, empresa líder en gestión de la energía, han firmado un acuerdo de colaboración por el que se comprometen a trabajar conjuntamente para fomentar la eficiencia energética del parque hotelero de nuestro país.

Los firmantes del acuerdo, Juan Molas Marcelles, presidente del ITH y Enrique Valer, director general de Schneider Electric para la zona Ibérica, subrayaban que, dado el actual contexto económico y teniendo en cuenta además que los clientes son cada vez más exigentes con los temas medioambientales, el sector turístico debe abordar urgentemente la reforma energética de sus instalaciones.

Con el objetivo de dar a conocer esta realidad, el ITH, como uno de los actores claves en el

fomento de la innovación del sector, y Schneider Electric están organizando unas jornadas en las que se explica a los hoteleros las distintas opciones que tienen a su alcance para ahorrar costes energéticos, a la vez que gestionan de manera sostenible y eficiente un hotel. Las jornadas cuentan con el apoyo del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

La primera de las jornadas se celebró en Palma de Mallorca y contó con la asistencia de la Directora General de Energía del gobierno Balear y de un nutrido grupo de representantes del sector hotelero de las islas.

El Instituto Tecnológico Hotelero considera que es necesario potenciar al máximo el ahorro energético y de agua del sector hotelero español, lo que, además de contribuir a la con-

servación del medio ambiente, incidirá sobre la rentabilidad de las empresas turísticas. Disminuir costes es un factor muy importante para la competitividad del sector hotelero y cada establecimiento debe y tiene la obligación de optimizar y gestionar eficientemente sus recursos sin que ello signifique disminuir los servicios al cliente.

Schneider Electric, como experto en eficiencia energética pone a disposición de los hoteleros servicios y tecnologías que permiten reducir un 30% los consumos energéticos de sus instalaciones.

Estos ahorros se obtienen a través de la reducción del consumo y de la intensidad energética, una optimización sensible de la factura eléctrica, una corrección racional del factor de potencia, una reducción y/o re-

trazo de las reinversiones en equipos, un aumento del tiempo operativo de la instalación, una asignación de costes y facturación, y un cumplimiento del límite de emisiones.

Además, la automatización de los procesos y la mejora de las instalaciones se traducen en un aumento de la confortabilidad y seguridad de las instalaciones.

Schneider Electric ha implementando sus soluciones de eficiencia energética en el Mandarin Oriental, el ABaC Restaurant Hotel Monumental, el Hesperia Tower y el Hotel Me de la cadena Sol Meliá en Madrid.

Schneider Electric

Como especialista global en gestión de la energía y con operaciones en más de 100 países, ofrece soluciones integrales

para diferentes segmentos de mercado, ostentando posiciones de liderazgo en energía e infraestructuras, industria, edificios y centros de datos, así como una amplia presencia en el sector residencial.

A través de su compromiso de ayudar a las personas y a las organizaciones a maximizar el uso de la energía de manera más segura, más fiable y más eficiente; los 114.000 colaboradores de la compañía alcanzaron un volumen de negocio de más de 18.300 millones de euros en 2008. En España, es líder de su Sector con un volumen de negocio superior a 1.180 millones de euros, 3.800 empleados, 9 centros de producción y un centro logístico de 45.000 metros cuadrados.

www.schneiderelectric.es



A la izquierda, el presidente del ITH, Juan Molas, con el director de Schneider Electric para la zona Ibérica, Enrique Valer.

III Asamblea General de Redhotech

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y la Asociación de Empresas de Electrónica, Tecnologías de la Información y Telecomunicaciones de España (AETIC), tras cuatro años desde el lanzamiento de la Plataforma Tecnológica Hotelera Española (Redhotech), celebran la III Asamblea General de la Plataforma, que contará con la presencia de la Secretaría de Estado de Turismo y del Ministerio de Ciencia e Innova-

ción. En esta Asamblea se presentarán las diferentes actividades realizadas a lo largo del año 2009, la 4ª versión de la Agenda Estratégica de Investigación, donde se recogen las necesidades tecnológicas y de investigación del sector hotelero español, la nueva visión e imagen de la Plataforma y, por último, una presentación de los proyectos más relevantes relacionados con el sector turístico.



Redhotech pone la tecnología a disposición del sector hotelero.

El ITH y Schneider Electric muestran al sector hotelero en Palma cómo ahorrar costes energéticos

El Hotel Meliá Palas Atenea de Palma de Mallorca acogió una jornada organizada por el ITH, patrocinada por la empresa Schneider Electric y apoyada por el Ministerio de Industria Turismo y Comercio, con el objetivo de informar al sector hotelero de las distintas opciones a su alcance para ahorrar costes energéticos, a la vez que se gestiona de manera sostenible y eficiente un hotel.

La jornada estuvo presidida por María Magdalena Tugores Bautista, directora general de Energía de la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia, Alfonso Meaurio, gerente de la Federación Empresarial de Hoteleros de Mallorca (FEHM), y Álvaro Carrillo de Albornoz, director general de ITH.

La directora general de Energía hizo especial hincapié en la importancia del sector turístico para la economía Balear, hasta un 40%, y peninsular en general y resaltó la importancia del ahorro de energía, no sólo para mejorar los márgenes comerciales, sino también en pos de optimizar la calidad y la imagen de las empresas frente a sus clientes.

Arnau Homedes, responsable dentro del área de Eficiencia Energética de Schneider Electric, empresa que fue presentada como el 'Ferrari' del sector energético en palabras del director general del ITH, explicó las soluciones que la compañía aporta al Sector y que permiten mejorar su rendimiento energético.

Schneider Electric cuenta con un área especializada en el sector hotelero y que trabaja bajo la premisa que la diferenciación de un hotel viene dada por tres variables: el confort, la conectividad y el diseño. Así mismo, defiende que la gestión eficiente de la energía nunca puede disminuir esos estándares de calidad.

Schneider Electric cuenta, tal y como explicaba Homedes durante su intervención, con un sistema protocolizado en cuatro fases:

- 1.- Consultorías energéticas (sacar una foto exacta de la situación del hotel en materia energética).
- 2.- Fijar bases (a través de una modernización de las instalaciones).
- 3.- Optimizar a través de la automatización.
- 4.- Monitorización, manteni-

miento y optimización.

En la actualidad, Schneider Electric está logrando ahorros de hasta un 30% en los consumos energéticos de hoteles. Estos ahorros se obtienen a través de la reducción del consumo y de la intensidad energética, una optimización sensible de la factura eléctrica, una corrección racional del factor de potencia, una reducción y/o retraso de las reinversiones en equipos, un aumento del tiempo operativo de la instalación, una asignación de costes y facturación y un cumplimiento del límite de emisiones.

Por su parte, Alfonso Meaurio destacó el año difícil que el sector hotelero balear tiene por delante, desmintiendo la imagen de crecimiento continuo que se suele atribuir al sector hotelero y destacó la importancia clave de prestar atención a los consumos energéticos para poder seguir manteniendo márgenes competitivos. Informó de que los 1000 hoteles de la FEHM han pasado con buena nota los exámenes de calidad pero tienen aún pendiente asignaturas en lo que respecta a eficiencia energética.

El director del ITH, Álvaro Carrillo de Albornoz, hizo una exhaustiva y clara explicación de cómo se pueden ahorrar costes con la contratación eléctrica a partir de la liberalización del mercado eléctrico que tuvo lugar el 1 de julio del 2008. Importancia clave atribuyó al esfuerzo que deben hacer los hoteleros para que averigüen exactamente cuáles son sus consumos reales y animó a los presentes a ponerse en contacto con el ITH o con su asociación para solicitar la ayuda de un asesor que por un precio muy reducido va a ayudarle a disminuir importantes costes en su factura eléctrica.

Beatriz Velasco, del área de Medio Ambiente de NH hoteles, hizo una exposición de cómo consiguen ellos ahorrar en la partida energética. Habló del particular plan 20-20-20 de la cadena, donde cada 20% supone el porcentaje de ahorro de costes en las áreas de energía eléctrica, agua, climatización y emisiones. Demostró cómo puede ser real y práctico todo un plan sostenible basado en el ecodiseño y la gestión eficiente de las operaciones a par-

tir de 42 acciones eficientes energéticamente, poniendo de manifiesto que hay inversiones en estas áreas que se amortizan en el transcurso de un año, en muchos de los casos.

Se trata en definitiva de tomar iniciativas que mejoran la cuenta de resultados y, sobre todo, de no perder de vista al cliente, que es cada vez más exigente con los temas de sostenibilidad y medio ambiente, como es el caso de NH, que cuenta con un completo plan de sostenibilidad para sus empresas.

Asimismo, Luis García Benedicto, del Departamento de Biomasa del Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía del IDAE, habló de esta nueva forma de energía como el método de climatización "más económico" y "más sostenible, limpio y confortable" del panorama actual.

Por último, José Carlos Fabra Márquez, director financiero del ITH informó a una audiencia interesada hasta el último momento de las ayudas y subvenciones que hay disponibles para el ahorro y la eficiencia energética.



El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y Schneider Electric organizaron la jornada para explicar a las empresas del Sector las ventajas de una política energética eficiente.

Cierre del ciclo de jornadas ITH SEGITTUR en Madrid

El día 16 se clausuran las jornadas de innovación que han organizado el ITH y SEGITTUR durante el año

II JORNADAS DE SENSIBILIZACIÓN: "LA INNOVACIÓN, CLAVE PARA EL TURISMO DEL SIGLO XXI"
 Madrid, 16 de diciembre de 2009
 Pendiente cierre ubicación

9.15-9.30 horas: Recepción y entrega de documentación

9.30-10.00 horas: Apertura institucional e inauguración de la jornada

10.00-10.30 horas: Las tendencias y retos que debe afrontar el sector turístico: el Plan Horizonte 2020

En este punto se tratará cuál ha sido la evolución del turismo, los retos a los que se tiene que enfrentar (Internet, coyuntura económica, competencia, nuevo modelo de turista, etc.) y cuáles son los objetivos que debe alcanzar (comercialización, cambio climático, turismo sostenible, etc.), y de este modo dar a conocer las iniciativas planteadas en el Plan Horizonte 2020, que permitan la mejora de la competitividad de la industria turística por medio de la introducción de la innovación y la tecnología.

D. Vicente Morcillo, Director del Instituto de Estudios Turísticos (IET), Ministerio de Industria, Turismo y Comercio

10.30-11.00 horas: Pausa Café

11.00-12.00 horas: Herramientas innovadoras para la gestión de su negocio

Se pretende mostrar, desde un punto de vista eminentemente práctico, herramientas innovadoras que le faciliten la gestión diaria de su negocio al profesional del sector turístico, de manera que pueda incrementar la productividad de su negocio. Para ello, trataremos las siguientes aplicaciones, analizando en cada una de ellas la situación actual del sector, por qué es necesaria, cómo funciona y la exposición de un caso práctico:

- Ayudas al sector turístico: Apudatut, Avanza Formación
- Agrupaciones Empresariales Innovadoras Turísticas
- Transmisión de datos al INE
- Televisión Digital Terrestre (TDT)
- Factura electrónica
- Facturación electrónica
- Innovación en la restauración (cocina, sala, comercialización, recursos humanos)

D. Carlos Romero, Director de A+D+i de la Sociedad Estatal de Gestión de la Innovación y de las Tecnologías Turísticas (SEGITTUR)
Dña. Elena Rosa Pérez, Directora de Programa de la Subdirección de Estadística de Empresas del Instituto Nacional de Estadística (INE)

Organizan:

Colaboran:

D. Álvaro Cerrillo de Albornoz, Director General del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH)
D. Javier Ciria, Técnico Especialista de la Federación Española de Hostelería (FENH)

12.20-14.00 horas: Cómo vender más y mejor utilizando Internet: promoción, comunicación y comercialización

Este taller se enfoca la transformación de la manera de vender-comprar-promocionar a través de Internet para las empresas del sector turístico, de manera que se ayude a los profesionales a conocer de forma sencilla y rigurosa mediante ejemplos reales cómo pueden utilizar estas nuevas formas de promoción y comercializar su producto:

- Herramientas de comercialización online
- Internet y posicionamiento
- Herramientas 2.0

Dña. Eva Benito, Gerente Comercial de la Sociedad Estatal de Gestión de la Innovación y de las Tecnologías Turísticas (SEGITTUR)
D. Jaime Pans, Director de Marketing y Proyectos del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH)

14.00-14.30 horas: Vino del país

Organizan:

Colaboran:

El ITH explica al sector hotelero las potencialidades de la TDT

El día 3 en el hotel Playa Victoria de Cádiz, en colaboración con la Asociación Horeca Cádiz, el ITH celebró la jornada "Cómo aprovechar todas las potencialidades de la TDT por el sector hotelero".

Se trata de una jornada de sensibilización, donde se habló de la TDT como una herramienta de valor añadido que aportará nuevos servicios y nuevas oportunidades para los clientes y a la vez a los hoteleros, que

podrán usarla como potente canal de promoción y comercialización.

Además, se expusieron de manera eminentemente práctica las implicaciones técnicas de la implantación de la TDT en los hoteles y de los equipamientos necesarios, así como las modificaciones que hay que realizar para la visualización de la TDT y el resto de servicios del hotel (TV de pago, TV digital, canal de retorno, etc).

Finalmente, pero como parte esencial de este encuentro, se informó de las enormes posibilidades de negocio que permite la TDT interactiva.

Para más información, dirigirse a:

- pmiralles@ithotelero.com

- Tel: 902.110.784

GUÍA		20:48	
lun, 17 de oct	20:30	21:00	21:30
1	TVE1	Gente	Telediario 2
2	TVE2	Madrid Notici	Apartamento de Mirada
3	Antena 3	¿Quién Quiere	Antena 3 Notici El pelicolón
4	Telemadri	No hay datos disponibles.	
5	Telecinco	Informativos Telecinco	Camera Café
6	Onda 6	No hay datos disponibles.	
7	Veotv	No hay datos disponibles.	

La TDT ofrece una serie de posibilidades a los hoteleros, que deben conocerlas para aprovechar este producto.

BOLETIN DE INSCRIPCIÓN AL ITH

CUADRO ADJUNTO PARA RELLENAR LA SOLICITUD

Grupo	Descripción	Otros datos	Tipo	Cuota anual	Cuota entrada*
I	EMPRESAS HOTELERAS	Menos de 50 plazas	A	150 euros	300 euros
		De 50 a 250 plazas	B1	300	600
		De 250 a 500 plazas	B2	400	800
		De 500 a 1.000 plazas	B3	500	1.000
		De 1.000 a 2.000 plazas	C	600	1.200
		De 2.000 a 5.000 plazas	D	1.500	3.000
II	ORGANISMOS EMPRESARIALES	Asociaciones, federaciones...	C	1.000	2.000
III	PROVEEDORES, PROFESIONALES Y ENTIDADES EDUCATIVAS	Profesionales. Sólo con NIF individual	A	150	300
		Escuelas, Universidades, asociaciones profesionales	C1	1.000	2.000
		Proveedores hasta 1.000.000 de facturación	C2	3.000	6.000
		Proveedores entre 1 y 10.000.000 de facturación	D	6.000	12.000
		Proveedores. Más de 10.000.000 de facturación	E	9.000	18.000
IV	SOCOS PROTECTORES	Administraciones Públicas	F	-	-
V	SOCOS HONORARIOS	Personalidades de reconocido prestigio	F	-	-

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Categoría..... Empresa Hotelera
 Organizaciones Empresariales
 Socio Protector
 Socio Honorario
 Proveedores; profesionales, Entidades educativas
 (marcar con una cruz las opciones correspondientes)

Grupo*..... Grupo I Grupo II Grupo III Grupo IV Grupo V

Tipo*..... A B1 B2 B3 C1 C2 D E F
 (*ver cuadro adjunto y marcar las opciones correspondientes)

Nombre empresa..... CIF/NIF.....

Persona de contacto / cargo

Dirección

Teléfono..... Fax

Correo electrónico web

CCC

Fecha..... Firma solicitante.....

Yo, D/Dña. en calidad de solicito al Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero que se me incluya como socio en esta entidad y me comprometo a cumplir con los estatutos y obligaciones a los que como tal me obliga.

Atentamente,
 Fdo.

En a

Medio millar de empresarios se darán cita en Santiago durante el Congreso de Empresarios Hoteleros

Alrededor de medio millar de empresarios del sector hotelero se darán cita en Santiago de Compostela del 19 al 22 de mayo

de 2010 con motivo del Congreso de Empresarios Hoteleros que organiza CEHAT en colaboración con la Confederación de

Hostelería de Galicia (CEHOSGA) y en el que se expondrán los principales retos a los que se enfrenta la industria hotelera

Así lo explicó el presidente de CEHAT, Juan Molas, durante la rueda de prensa que se celebró con motivo de la presentación del Congreso, en la que adelantó que el grueso de esta reunión, a diferencia de lo acontecido en anteriores encuentros, "mira más hacia el pequeño y mediano empresario ante una situación económica preocupante".

El presidente de la CEHAT aclaró también que el escenario actual no obedece a una crisis específica del Turismo o del negocio hotelero, sino que es "una crisis global que ha provocado que la industria turística también esté en crisis".

El congreso se estructurará en cuatro mesas de debate y una conferencia magistral de cierre, en las cuales se dará protagonismo al ámbito económico del Sector. La cita comenzará el 19 de mayo con la recepción de los participantes y el día

20 se iniciará el trabajo con una mesa redonda a las 9.30 horas - 'Nuevos modelos de gestión hotelera', en la que participarán la presidenta de Sercotel, Marisol Trujó; el presidente de Advent, Jaime Carvajal; el presidente de Mercapital, Javier Loizafa, y el presidente del Gremi de Hotels de Barcelona, Jordi Clos.

El Congreso de Santiago contará nuevamente con el respaldo de la Casa Real. En esta X Edición, SSMM los Reyes asumirán la Presidencia de Honor del Congreso, al igual que ya lo hicieron en el anterior Congreso de Zaragoza.

Situación actual

Ya por la tarde, será el turno de la mesa redonda 'Análisis de la situación actual y su incidencia en el sector hotelero', en la que participarán los ex ministros Carlos Solchaga y Abel Matu-

tes, una sesión después de la cual los participantes realizarán una ofrenda a Santiago Apóstol. El viernes día 21 se abrirá con el foro de debate sobre 'Marketing interno, comunicación, publicidad y talento empresarial', a cargo del presidente de Barna Consulting Group, Cosimo Chiesa; el presidente de Bassat&Ogilvy, Luis Bassat y el director general de Comunicación e Imagen Corporativa de Acciona, Pío Cabanillas.

Finalmente, la última mesa redonda versará sobre 'La financiación para el sector hotelero

en la coyuntura actual', sobre la que debatirán un representante de una entidad bancaria, un representante del Ministerio de Economía, el portavoz de Economía del PP, Cristóbal Montoro, y la directora de Planet Cluster, África Palau.

Por último, el presidente del Congreso de los Diputados, José Bono, será el encargado de pronunciar la conferencia magistral, tras la cual el presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijóo, presidirá el acto de clausura. Este Congreso de Empresarios Hoteleros, que se celebra con

carácter bienal, es sin duda el evento de mayor importancia organizado por la CEHAT y uno de los más importantes del Sector en nuestro país.

A lo largo de sus once ediciones se ha consolidado como foro de discusión de los empresarios hoteleros de nuestro país.

Las inscripciones ya se pueden realizar en la página web de CEHAT : www.cehat.com



Santiago de Compostela será la sede del Congreso de mayo de 2010.



De izquierda a derecha Juan Silva, presidente de CEHOSGA, Juan Molas, presidente de CEHAT y Valentín Ugalde.

La refinanciación en el sector hotelero: saber es poder

Aprovechando que, desde la introducción del euro, el precio del dinero ha sido inusualmente bajo, durante los últimos años los hoteleros se endeudaron para poder desarrollar una po-

lítica expansiva, que tan buenos resultados ha producido. Con la crisis económica y el consiguiente cambio de circunstancias, las entidades financieras no dan nuevo crédi-

to con la facilidad de años anteriores. Al tiempo, la crisis ha incidido especialmente en el Sector, lo que está dificultando la devolución regular de los créditos concedidos



VÍCTOR DE LA TORRE
SOCIO DE GARRIGUES



MANUEL SÁNCHEZ
ASOCIADO DE GARRIGUES



Por ello, puede decirse que actualmente uno de los problemas más acuciante en el sector hotelero es el de la financiación de sus empresarios. En la mayoría de los casos, para asegurar la continuidad de la actividad se plantea la necesidad de renegociar unos créditos que fueron concedidos en unas condiciones y con unas perspectivas que ya no se dan.

Una vía que resulta especialmente adecuada en estos tiempos para materializar estos procesos con las entidades financieras es la de la refinanciación de la deuda mediante un convenio con las entidades de crédito, aprovechando las posibilidades que ofrece la Disposición Adicional Cuarta de la Ley Concursal, introducida por el Real Decreto Ley 3/2009, de 27 de marzo.

Mediante estos convenios, llamados convenios de refinanciación, los empresarios y las entidades de crédito pueden modificar las condiciones ya establecidas para los créditos existentes, e incluso ampliar de manera significativa el crédito disponible (termino

Viabilidad que permita la continuidad de la actividad de la empresa a corto y medio plazo.

Con todo, lo más atractivo para las entidades financieras es el blindaje de estos acuerdos para el caso de que la empresa hotelera entre más adelante en concurso. En efecto, la Disposición Adicional Cuarta establece que los acuerdos de refinanciación y los negocios, actos y pagos realizados y las garantías constituidas en ejecución de dichos acuerdos, no estarán sujetos a la temida rescisión prevista en el artículo 71.1 de la Ley Concursal, con lo que la posición de la entidad de crédito será inmune, en gran medida, frente al concurso, pudiendo ejecutar de forma separada las garantías que se hayan constituido, lo que debe permitirle cobrar la totalidad de la deuda contraída por la empresa hotelera.

Para que así sea es necesario que se cumplan los requisitos que allí se establecen:

a) Que el acuerdo sea suscrito por acreedores cuyos créditos repre-



Los hoteles se están viendo afectados por la restricción del crédito, que puede paralizar algunos de sus proyectos.

en el momento de la firma del acuerdo. Por la importancia del informe del experto, en la práctica se aconseja que el experto actúe desde el momento en que comienza la negociación de la refinanciación, algo que aceptan la mayoría de los registradores mercantiles.

c) Que el acuerdo se formalice en documento público, al que se unirán todos los documentos que justifiquen su contenido y el cumplimiento de los requisitos anteriores.

El blindaje del acuerdo se manifiesta, por otro lado, en que si la empresa fuese declarada en concurso, sólo la administración concursal estaría legitimada para el ejercicio de las acciones de impugnación contra estos acuerdos, lo que cierra la puerta a su impugnación por los demás acreedores, que están legitimados subsidiariamente para ello con relación a los demás actos, contratos y garantías concedidas por el concursado. Como puede verse, estamos ante un instrumento muy útil para el empresario hotelero. Sin embargo, por otro lado, la clave, cuando se puede, está en anticiparse aún más a situaciones futuras de insolvencia actual o inminente. En nuestra experiencia en procesos de

refinanciación, percibimos claramente que aquellas compañías que afrontan con tiempo y rigor este tipo de procesos, aún estando lejos de encontrarse en situación de insolvencia, generalmente alcan-

ta de un plan de viabilidad que cuente con credenciales de asesores financieros y jurídicos independientes, fiables y experimentados que aporten experiencia, rigor y credibilidad.

‘En la mayoría de los casos, para asegurar la continuidad de la actividad se plantea la necesidad de renegociar unos créditos que fueron concedidos en unas condiciones que ya no se dan’

entendido en el sentido económico y amplio, cualquiera que sea la forma jurídica que tenga). La modificación de las obligaciones preexistentes se puede lograr por diversas vías, que pueden darse de forma separada o combinarse, lo cual otorga un gran margen de maniobra a las entidades de crédito y a las empresas hoteleras a la hora de negociar. De esta manera, el convenio puede ampliar el crédito y, al mismo tiempo, modificar las condiciones del crédito preexistente, inyectando fondos adicionales; o modificar totalmente el crédito anterior, hasta el punto de que el convenio dé como resultado un crédito totalmente distinto del que se renegóció. Estos acuerdos de refinanciación deben responder en todo caso a un Plan de

senten al menos tres quintos del pasivo del deudor en la fecha de adopción del acuerdo de refinanciación. Al no excluirse a ningún acreedor, se facilita la renegociación conjunta de las deudas de los grupos de empresas.

b) Que el acuerdo sea informado por un experto independiente designado por el registrador mercantil del domicilio del deudor. El informe del experto contendrá un juicio técnico sobre la suficiencia de la información proporcionada por el deudor, sobre el carácter razonable y realizable del plan en las condiciones definidas con anterioridad y sobre la proporcionalidad de las garantías conforme a las condiciones normales de mercado

‘Aquellas compañías que afrontan con tiempo y rigor los procesos de refinanciación generalmente alcanzan acuerdos y condiciones sensiblemente mejores que las existentes’

zhan acuerdos y condiciones sensiblemente mejores que las existentes e incluso, en ocasiones, de las esperadas.

Así, estamos asistiendo a procesos de refinanciación más flexibles y dinámicos de compañías cuya situación financiera no está comprometida hasta el punto de que bancos y cajas exijan financiar al amparo de la mencionada Disposición Adicional Cuarta de la Ley Concursal. El éxito depende igualmente y en esencia de un proceso previo interno, serio y realista, que se materialice en un plan de viabilidad impecable financiera y jurídicamente. Este plan ha de ser presentado conjuntamente a las entidades financieras, de forma transparente y metódica, poniendo en valor la propues-

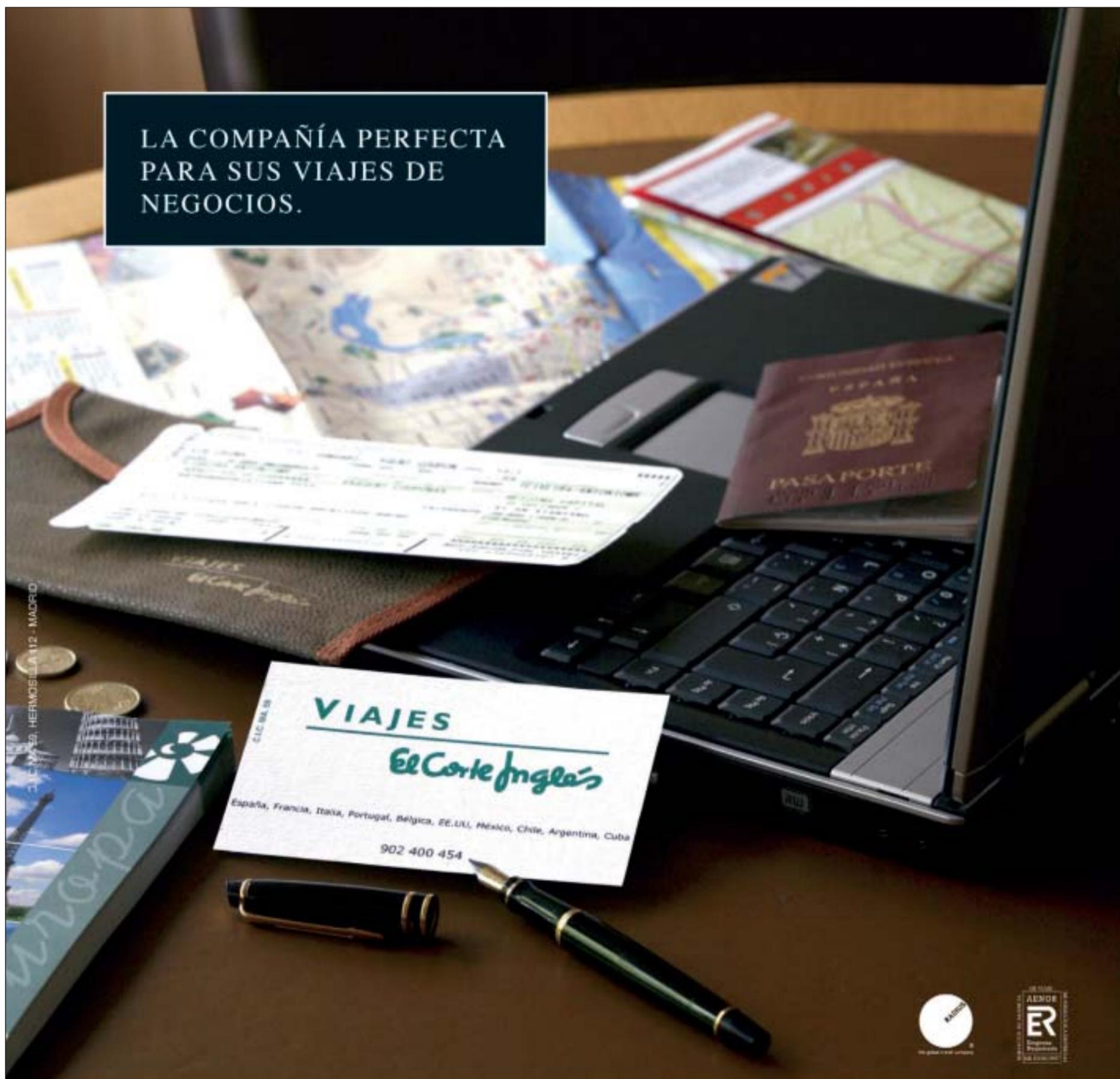
Los procesos de refinanciación que no se adecuen a estos principios tienen escasas posibilidades de éxito.

Pocas veces fue más cierto que ahora, en el mundo empresarial, eso de que un problema bien planteado es un problema casi resuelto.

- Víctor de la Torre, socio de Garrigues:
victor.de.la.torre@garrigues.com

- Manuel Sánchez, asociado de Garrigues
manuel.sanchez.alvarez@garrigues.com

LA COMPAÑÍA PERFECTA
PARA SUS VIAJES DE
NEGOCIOS.



En sus viajes de negocios elija la compañía de Viajes El Corte Inglés.
Disfrutará de grandes ventajas:

- El servicio y la atención personalizada que usted exige en todos sus negocios.
- Un servicio "a medida", adaptado a sus necesidades y garantizando una notable reducción de costes sin disminuir la calidad.
- Nuevas soluciones tecnológicas para el control de sus gastos de viaje.
- El asesoramiento de personal especializado que cuidará hasta el último detalle la organización de sus viajes de empresa y de negocios.

Cuando piense en sus viajes de negocios tome la decisión más rentable y elija la compañía que siempre estará a su lado:
Viajes El Corte Inglés.

www.viajeselcorteingles.es

VIAJES
El Corte Inglés

902 400 454



La Asamblea General de HOTREC en Barcelona - II



DIDAC GARCÍA CARRETÉ
CEHAT LEGAL ADVISER ON
EUROPEAN AFFAIRS

Las dos patronales de Hostelería española, CEHAT y FEHR, fueron las anfitrionas de la 60ª Asamblea General de Hostelería que tuvo lugar en Barcelona del 4 al 7 de Noviem-

de por toda Europa. No es pues de extrañar que, en el contexto actual, todos los esfuerzos de la Asamblea General de la Hostelería europea se centraran en conseguir el consenso de la industria en todas aquellas materias que están en proceso de convertirse en legislación europea y afectarán de forma directa a nuestro Sector, bien para apoyarlas ante la injerencia de otros sectores que pretenden modificar los proyectos normativos en contra de nuestros intereses, bien para intentar frenar o corregir las propuestas legislativas que, de aprobarse en su actual redactado, tendrían consecuencias funestas para la Hostelería.

No podemos perder nunca de vista lo valioso que es el consenso cuando se refiere a políti-

dos miembros es muy grande, casi el 70% de la legislación tiene su origen en Bruselas y su influencia será cada vez mayor. De ahí la importancia del trabajo realizado desde HOTREC, que posibilita que, en sus Asambleas Generales, la industria de Hostelería europea logre el consenso necesario para que nuestro Sector pueda tomar resoluciones en materias muy diversas, haciendo llegar a un mensaje único, claro y contundente a los legisladores europeos.

La Asamblea General de Barcelona fue clave para avanzar hacia un sistema de clasificación hotelero europeo, abortar los intentos de injerencia de otros sectores para añadir más costes y burocracia a la actual legislación de prevención de incendios, revisar la estrategia y los últimos avances en la preocupante propuesta de reglamento sobre etiquetado alimentario, la adopción de una guía de buenas prácticas para la venta de bebidas alcohólicas, salvar los últimos escollos para la aprobación de una hoja de ruta que permita a la industria revertir la actual situación de indefensión en materia de propiedad intelectual ante la diversidad y multiplicidad de sociedades gestoras de derechos audiovisuales, preparar a la industria para la nueva batalla que deberemos librar a nivel europeo en la tramitación de la nueva Directiva sobre derechos de los consumidores, así como resoluciones en materia de

estándares, calidad o las acciones que, juntamente con la Confederación Europea del Comercio, se realizarán a nivel europeo para denunciar las infracciones al derecho de la competencia por parte de MasterCard y Visa con la imposición de tarifas abusivas a nuestros establecimientos por el uso de su sistema de pago.

España cumplió como país anfitrión al facilitar que todos estos acuerdos se cristalizaran. Asimismo, debemos felicitarnos por la reelección del vicepresidente de CEHAT, Joan Gaspart Solves, como vicepresidente de HOTREC.

La Asamblea General vivió un momento especial con la presentación del video de la Fundación de la Hostelería Europea,

parte de la prensa europea ha valorado los nombramientos de Herman van Rompuy como presidente de la Unión Europea y Catherine Ashton, como alta representante de Exteriores y Seguridad.

En primer lugar porque, desde una perspectiva nacional, se tiende a deformar o mal calibrar lo diverso y complejo que es el gigante político de la Unión Europea y la importancia de llegar a los grandes pactos y decisiones con el consenso de los 27 países que la forman. En segundo lugar, porque las críticas a los elegidos lo son por su bajo perfil político, pero Europa no necesita políticos-estrella sino buenos gestores, y ambos han demostrado al respecto una enorme valía.

‘La crisis financiera y económica ha puesto a la Hostelería en una situación extremadamente delicada, en la que los proyectos de inversión están congelados y el acceso al crédito evaporado’

bre.

El Congreso organizado por HOTREC, el lobby europeo del Sector, que contó con la participación de 39 patronales de Hostelería de 24 países europeos, debatió sobre los retos y amenazas que deberá afrontar la industria de Hostelería europea durante uno de los peores periodos de crisis económica y financiera que se recuerda.

La mayoría de las patronales de Hostelería europeas presentaron resultados económicos horribles del Sector en sus respectivos países y, lo que es peor, tendencias e indicadores que hacen presagiar que el 2010 se va a mover en los mismos parámetros económicos del año actual. Particularmente desolador es el caso de Irlanda, donde los restaurantes han visto descender un 30% sus ingresos durante los últimos meses, provocando la bancarrota del 15% del Sector. Otro dato digno de mención es la ocupación hotelera de Letonia y Lituania, que ha bajado hasta niveles del 40%. En Francia, se perdieron 9.000 puestos de trabajo durante el primer semestre del año y, en un año, los restaurantes han servido 8 millones menos de comidas. En el Reino Unido, una media de 36 pubs han cerrado cada semana, descendiendo un 8% el consumo nacional de cerveza. Sin ir más lejos, en España, en el último año, la tasa de empleo del sector hotelero ha descendido un 7,4%, mientras que la restauración ha perdido 30.000 puestos de trabajo y ha dejado de crear otros 50.000.

La crisis financiera y económica ha puesto a la industria de Hostelería en una situación extremadamente delicada, en la que los proyectos de inversión están congelados, el acceso al crédito evaporado y la demanda de nuestros servicios se hun-

cas europeas, por lo mucho que hay en juego y lo diverso que es nuestro Sector. Poco tiene que ver un hotel en Helsinki con un hotel en Port de Alcudia o un hotel familiar con el de una gran cadena hotelera.

La legislación europea que afecta a nuestro Sector a través de su trasposición a leyes nacionales por parte de los Esta-

‘HOTREC posibilita que la Hostelería europea logre el consenso necesario para que nuestro Sector pueda tomar resoluciones en materias muy diversas’

que nace con la intención de ayudar a la Hostelería europea a convertirse en un Sector más fuerte y más competitivo.

Como persona comprometida con el proyecto europeo, quiero expresar mi satisfacción por el gran avance que supone para Europa la aprobación del Tratado de Lisboa. Del mismo modo, lamento las críticas con las que

Por último, las críticas a los nombramientos han ensombrecido lo conseguido con la inminente entrada en vigor del Tratado de Lisboa y nos han dejado sin un análisis más profundo de las consecuencias que tendrá en el día a día de los 500 millones de europeos.

¡Que las ramas no les priven de ver el bosque...!



En la Asamblea europea que se ha celebrado en Barcelona se ha avanzado en lo que respecta al sistema único de clasificación europeo.



Hoteles de Zaragoza presenta su nuevo portal de reservas 'online' con 117 alojamientos

Hoteles de Zaragoza ha presentado su nuevo portal de reservas *online*, que cuenta con 117 alojamientos en toda la provincia, ofreciendo más de 15.000 camas a la venta. La web de reserva de

alojamiento es www.zaragozahoteles.com y su objetivo es convertirse en punto de referencia para la reserva de alojamientos en cualquier localidad de la provincia de Zaragoza, con una orientación

comercial que persigue la atracción del cliente final, ofreciendo para ello las últimas tecnologías y funcionalidades de navegación que los usuarios demandan actualmente

Las características más destacadas del portal son un diseño actual y moderno donde priman las múltiples opciones para que los usuarios accedan de forma ágil a los alojamientos deseados por múltiples criterios de búsqueda. Búsqueda por ubicación, por cercanía a puntos de interés, por rangos de precio, etc. Todo ello además con la tecnología de integración de Mapas que ofrece Google Maps.

El portal cuenta con un potente motor de reservas *online* que permite una cómoda realización de las reservas para los usuarios y la gestión de la información, disponibilidad y tarifas por cada asociado de su propio alojamiento.

La Asociación ha contado para el desarrollo integral del Portal con la Consultora Estratégica SIRON (www.siron.es), que ha realizado todo el proceso de diseño, programación e integración de su motor de reservas, implantado actualmente en más de 750 hoteles de

toda España. Tras la primera fase de lanzamiento, se realizará una

campana de marketing *online* y posicionamiento en buscadores con

el objetivo de dotar al Portal de la máxima visibilidad, atraer potencia-

les clientes y generar demanda de usuarios al sitio *web*.



El portal de reservas online www.zaragozahoteles.com cuenta con información de 117 alojamientos que ofrecen más de 15.000 camas a la venta.

TARJETA VIP HOTELES



Dirigida a directores de hoteles y a los profesionales relacionados con el Sector Hotelero y Alojativo, la **Tarjeta VIP HOTELES** ofrece a los usuarios unas condiciones especiales por unirse al **Club Vip**. Entre ellas, permite a los suscriptores descuentos sobre tarifas en los hoteles asociados y en el alquiler de vehículos, trato VIP en los establecimientos, reservas con atención preferente y un sin fin de oportunidades para viajar siempre en condiciones excepcionales.

Contacto:
 Pablo Bernaola-CEHAT
 C/Orense 32
 28020 Madrid
 T: 902 01 21 41
 F: 91.556.73.61
 Mail: cehat@cehat.com

OFERTA EXCLUSIVA PARA PROFESIONALES DEL SECTOR HOTELERO Y DEL ALOJAMIENTO

▶ HOTELES	▶ HOTELES
Sol Meliá: Mejor tarifa disponible. ☎ 902 10 07 63 Cod.cliente. 200378	Hoteles Jale: Descuento del 10% sobre tarifa web. ☎ 902 370 077
AC Hoteles: Importantes descuentos según hotel. ☎ 902 29 22 93	Rafael Hoteles: Mejor tarifa disponible. ☎ 902 10 00 15
Barceló Hotels: Descuento del 5% sobre Tarifa Barceló Best. ☎ 902 10 10 01	Hoteles independientes: Más información en la <i>web</i> de CEHAT, apartado 'Tarjeta Vip'
H10 Hotels: Descuento del 50% Rack. ☎ 902 10 09 06	HI-Tech Hotels: Descuento del 50% sobre tarifa oficial. Directamente con el hotel
Sallés Hotels: Descuento del 50% sobre tarifa aplicable. ☎ 902 11 10 20	Hoteles Elba: Descuento del 10% sobre mejor tarifa disponible. Directamente con el hotel
Playa Senator: Descuento del 25% sobre tarifa oficial. ☎ 902 62 71 60	IFA-Lopesan: Descuento del 20% sobre tarifa web. A través de la página web www.lopesanhoteles.com
Husa Hotels: Descuento del 10% sobre tarifa web. ☎ 902 10 07 10	JM Hoteles: Descuento del 55% sobre tarifa oficial. ☎ 902 12 40 40
NH Hoteles: Descuento de hasta el 50% Rack. ☎ 902 11 51 16	
Hesperia: Mejor tarifa disponible. ☎ 902 39 73 98	
Iberostar: Descuento del 20% sobre tarifa web. ☎ 902 99 55 55	
Hoteles Monte: Descuento del 25% sobre tarifa oficial. ☎ 902 52 05 55	
SPRING Hotels: Descuento del 50% sobre tarifa oficial. ☎ 922 79 51 58	
MS Hoteles: Descuento del 10% Rack. ☎ 952 38 47 00	
▶ ALQUILER DE VEHÍCULOS	
Avis: Tarifa preferente. ☎ 902 18 08 54	
▶ AGENCIAS DE VIAJE	
Viajes Marsans: Descuento del 8% en todos los paquetes vacacionales.	
Skiart: Descuento del 15%. Contactar con CEHAT	
▶ AEROLÍNEAS	
Spanair: Tarjeta oro el primer año. Después se regirá por el sistema de puntos.	

FICHA DE ALTA / RENOVACION DE LA TARJETA VIP HOTELES

Datos del Socio:

Nombre:..... Apellidos:

D.N.I.:..... Cargo en la Empresa:

Empresa/ Hotel: Domicilio:

Población: Código Postal:Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

Datos Bancarios:

Titular: Entidad:

Oficina:DC: N° de cuenta:

Empresa/ Hotel: Domicilio:.....

Población: Código Postal:.....Provincia:.....

Teléfono:..... Fax:..... E-mail:.....

Rogamos envíen Copia Debidamente Cumplimentada al N° de Fax :91 556 73 61 o a: cehat@cehat.com. Indicando Alta o Renovación y con la orden de domiciliación bancaria donde se cargarán **100 Euros**. Pueden usarse fotocopias de este impreso, o puede solicitar Ejemplares a su Asociación o a CEHAT.



Un desfibrilador mejora los servicios a los clientes y se traduce en un aumento de la cifra de negocio / Se trata de aparatos sencillísimos para que los maneje cualquier persona / Para el sector hotelero es vital estar al tanto de estas novedades

«La generalización de los desfibriladores es imparable»

Eduardo Carbonell. Director comercial de AnekS3

Pregunta: ¿Qué es AnekS3?

Respuesta: Somos una empresa joven, de ámbito nacional que nos dedicamos a la protección de la salud. Dentro de este sector, tenemos dos líneas distintas de trabajo, por una parte somos distribuidores oficiales de la multinacional 3M, y trabajamos sus productos para la protección de la salud como los Geles Antisépticos contra la Gripe A, Purificadores de aire, botiquines, etc. y, por otra, nos dedicamos a la cardioprotección integral, distribuyendo desfibriladores y vitrinas multifunción de los principales fabricantes dentro de este sector como son Zoll, Aivia, Samaritan, así como cursos de formación. También disponemos de un servicio de alquiler de servicios de cardioprotección que incluye una persona técnica en emergencias que, entre sus herramientas, dispone de un desfibrilador, este servicio está destinado para cubrir eventos como bodas, ciertos, reuniones, jornadas deportivas, etc.

P: ¿Qué es un desfibrilador DESA?

R: El desfibrilador externo semiautomático (DESA) es un aparato electrónico portátil que diagnostica y trata la parada cardiorrespiratoria.

La desfibrilación consiste en emitir un impulso de corriente (descarga) continua al corazón, pudiendo retomar su ritmo cardíaco. Nuestros equipos estudian al paciente y únicamente la descarga está permitida por el desfibrilador en caso de necesidad, siendo imposible soltar la descarga si el paciente no lo necesita. La fibrilación ventricular es la causa más frecuente de muerte súbita, el ritmo de vida y la alimentación producen que cada año más personas fallezcan por esta causa, en el año 2008 se produjeron en España más de 25.000 muertes por

paradas cardiorrespiratorias.

P: ¿Cuáles son sus actividades dentro de este ámbito en este momento?

R: Estamos instalando nuestros equipos en empresas, industrias, edificios de oficinas, empresas de seguridad y en hoteles sobre todo. También estamos colaborando activamente con clubes deportivos así como gimnasios e incluso particulares que adquieren equipos para barcos, fincas, casas particulares. Es un producto idóneo para todo el mundo.

P: Recientemente AnekS3 se ha incorporado a la CEHAT, ¿qué ventajas presenta esta colaboración?

R: Ofrecemos una serie de descuentos muy interesantes a los asociados de la CEHAT, así como un curso gratuito para el personal de cada hotel o establecimiento, en el que enseñamos todo lo relativo al manejo del equipo.

Además, Anek S3 ha cerrado un acuerdo con el portal desonline.com, que iniciará su andadura el 1 de Enero del 2010 para su link www.hoteles-cardioprotectidos.com, donde Anek S3 promocionará de forma gratuita durante seis meses a todos sus clientes.

Este portal permitirá, mediante un mapa de España interactivo, conocer los establecimientos cardioprotectidos y enlazar directamente con su central de reservas.

P: ¿Qué puede aportar un desfibrilador a un establecimiento hotelero?

R: Mejorar los servicios a los clientes sin duda se traduce en un aumento de la cifra de negocio. Cada día son más los clientes de establecimientos hoteleros que, directa o indirectamente, sufren o han sufrido problemas cardíacos, unido a

que cada vez las personas se informan más sobre los servicios que ofrecen los establecimientos hoteleros. Esto hace que la decisión para muchas personas de elegir un establecimiento hotelero pase por la distinción y el aumento de la seguridad que un hotel puede ofrecer dando un servicio de cardioprotección. Seguramente, hoy en día no hay ninguna inversión de tan poca cuantía que posibilite aumentar su imagen, sus servicios y sus resultados.

P: ¿Es fácil de manejar?

R: Sencillísimo, son aparatos pensados y diseñados para que los maneje cualquier persona, sin previos conocimientos médicos. Además, nosotros facilitamos el acceso a cursos preparatorios.

P: ¿Cuál es la situación actual del mercado de los desfibriladores en España?

R: Se trata de un mercado en plena expansión. Cada vez instalamos más equipos en diversos lugares y el interés crece exponencialmente. Estamos igualándonos con los países de nuestro entorno, Francia, Alemania, donde están extendidos casi tanto como los extintores en la prevención de incendios.

P: ¿Qué perspectiva de futuro tiene la implantación de desfibriladores en nuestro país?

R: La implantación de desfibriladores en espacios públicos es un fenómeno imparable. Se tiende a que haya una regulación de ámbito europeo en la que se establezca el número de equipos que debe haber en cada lugar. Por ello, creemos que es de vital importancia para un sector de tanta importancia como el hotelero el estar al tanto de las novedades y mejoras en el servicio, que puedan redundar en una mejora del servicio a sus clientes.

ber en cada lugar. Por ello, creemos que es de vital importancia para un sector de tanta importancia como el hotelero el estar al tanto de las novedades y mejoras en el servicio, que puedan redundar en una mejora del servicio a sus clientes.

P: Y por último, ¿cuál es la inversión mínima que un establecimiento hotelero debería hacer para ser hotel cardioprotectido?

R: La implantación de un servicio de cardioprotección para los socios de CEHAT, que incluye desfibrilador completo básico y vitrina especial DESA básica junto con la oferta del curso de manejo gratuito y la publicidad en el portal www.hoteles-cardioprotectidos.com. Durante seis meses tiene un coste aproximado de 1.500 euros.



Los desfibriladores cada vez están más presentes en los hoteles, con los que incrementan el valor de su producto.

ENTIDADES COLABORADORAS

AON

Aon, Correduría de Seguros y Consultoría de Riesgos, líder en el mercado español, ofrece tanto soluciones aseguradoras tradicionales como la Póliza Marco contra Quiebras e Impagos.
Contacto 91.454.91.00

CEPSA

Cepsa ofrece a todos los socios de la CEHAT un importante descuento en la compra de su gasóleo C, para ello tan sólo deberán adherirse al convenio vigente, sin ningún compromiso.
Contacto: 91.337.71.66

CHRISTIE + Co Business Intelligence

Consultora Internacional especializada en el sector hotelero y de la restauración, con 26 oficinas en Europa.

Ofrece servicios de intermediación, consultoría valoración y estudios de mercado.
Contacto: 93.343.61.61 / 912 992 992

OZONIA CONSULTORES

Empresa de ámbito nacional especializada en la prestación de Servicios Avanzados de Consultoría (Calidad Certificada, Prevención Ambiental, Formación y Protección Datos).
Contacto: 902.929.909
marketing@ozonia.es
www.ozonia.es

DIRECTO

Este Grupo de consultoría compuesto por ingenieros, economistas y au-

ditores tiene como fin la búsqueda de información y gestión de informes para obtener subvenciones y líneas de financiación.
Contacto: 902.120.325

RATE TIGER

RateTiger, de eRevMax, software líder en el manejo de canales de distribución online y Revenue Management, ofrece al hotelero una variedad de productos para el control mucho más eficiente de tarifas y cupos de habitaciones a través de múltiples canales de distribución. Asimismo, este software permite obtener información comparativa de su oferta frente a la de sus competidores.
Contacto: 677 42 66 38

ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERIA DE JEREZ

La Escuela Profesional de Hostelería de Jerez constituye un centro em-

blemático en la formación de los profesionales del sector hostelero. Dotada de unas inmejorables instalaciones se ha convertido en un referente de calidad con proyección en la realidad andaluza.

PIKOLIN

Se ha firmado este acuerdo para ofrecer unas condiciones ventajosas a los establecimientos asociados a CEHAT en la adquisición y renovación de colchones, para dar respuesta a toda la tipología de usuarios que se alojan en estos establecimientos.

AIRE LIMPIO

Aire Limpio es una empresa líder en la implantación de soluciones de calidad de aire interior en los edificios le ayudará en la adecuación de sus zonas de fumadores de la manera más rápida, económica y eficiente.
Contacto: 91.417.04.28.

VODAFONE

A todas las empresas asociadas a CEHAT se les ofrecerán condiciones económicas ventajosas en su migración a la oferta de Plan Todo en Uno. La oferta no se centra sólo en un precio por minuto o tarifa competitiva sino en una oferta global en VOZ y SERVICIOS. Se ofrecerán descuentos en función del importe de su factura de telefonía. Para más información: 91 129 43 62 jose.picazo@vodafone.es

ANEKS3

AnekS3 es una empresa de suministros médicos que se ocupa de la distribución de desfibriladores en todos los espacios públicos, especialmente hoteles. Si desean más información pueden contactar con Eduardo Carbonell en el 670930333 o en el 902760604. Igualmente, pueden consultar nuestra web: www.aneks3.com y consultar cualquier duda en www.ecarbonell@aneks3.com.

CONFEDERACIÓN

española de hoteles y alojamientos

CEHAT Turísticos

ÁREA TEMÁTICA: ATENCIÓN AL CLIENTE

CALIDAD DEL SERVICIO EN HOSTELERÍA	125 H (D)
RECEPCIÓN HOSTELERA EN GENERAL	30 H (P)
ATENCIÓN AL CLIENTE Y CALIDAD DE SERV. EN GENERAL	30 H (P)
R. PÚBLICAS Y PROTOCOLO EMPRESARIAL	30 H (P)
PROTOCOLO APLICADO A LA HOSTELERÍA	125 H (D)
RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS. NIVEL 3	4700/40P (M)
INTRODUCCIÓN AL MODELO 2.0: ESTRATEGIA SOCIAL	20 H (T)
APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS 2.0 EN EL SECTOR HOST.	20 H (T)
CRM, RELACIÓN Y GESTIÓN DE CLIENTES	20 H (T)
INNOV. EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTOS (RECEP-RESER-PISOS)	30 H (T)
INNOV. EN EL ÁREA DE ANIMACIÓN Y AT. AL CLIENTE	30 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: IDIOMAS

INGLÉS	40 H (P)
INGLÉS	80 H (T)
INGLÉS APLICADO A LA HOSTELERÍA	125 H (D)
INGLÉS BÁSICO EN HOSTELERÍA	100 H (D)
INGLÉS MEDIO EN HOSTELERÍA	125 H (D)
ALEMÁN	40 H (D)
ALEMÁN APLICADO A LA HOSTELERÍA	125 H (D)
ALEMÁN BÁSICO EN HOSTELERÍA	100 H (D)
ALEMÁN MEDIO EN HOSTELERÍA	125 H (D)
ITALIANO	40 H (P)
FRANCÉS	40 H (P)
FRANCÉS MEDIO EN HOSTELERÍA	100 H (D)
CASTELLANO-ESPAÑOL	30 H (P)
INDICACIÓN AL PORTUGUÉS	80 H (D)
CATALÁN	30 H (P)
ALEMÁN NIVEL INTERMEDIO I	30 H (P)
INGLÉS NIVEL INTERMEDIO I	30 H (P)
INGLÉS NIVEL INTERMEDIO	270 H (T)
INGLÉS PARA HOSTELEROS/AS	125 H (D)
ALEMÁN PARA HOSTELEROS/AS	125 H (D)
FRANCÉS BÁSICO EN HOSTELERÍA	125 H (D)

ÁREA TEMÁTICA: NUEVAS TECNOLOGÍAS

OFIMÁTICA: HOJAS DE CÁLCULO	30 H (P)
LA BASE DE DATOS APLICADA A LA HOSTELERÍA	125 H (D)
OFIMÁTICA: BASES DE DATOS	30 H (P)
INTRODUCCIÓN A LA INFORMÁTICA	40 H (P)
OFIMÁTICA: INTERNET	30 H (P)
WORD XP	125 H (D)
INTERNET	125 H (D)
EXCEL XP	125 H (D)
OFIMÁTICA INICIAL	125 H (D)
OFIMÁTICA: PROCESADORES DE TEXTOS	30 H (P)
INFORMÁTICA DE USUARIO: S. OPERATIVOS	30 H (P)
GESTIÓN INFORMATIZADA DE CONTABILIDAD-CONTAPLUS	125 H (D)
OFIMÁTICA: DISEÑOS DE PÁGINAS WEB	30 H (P)
OFIMÁTICA: APLIC. PARA PRESENTACIONES EN PÚBLICO	125 H (D)
PHOTOSHOP	80 H (T)
PHOTOSHOP	80 H (T)
GESTIÓN DE NOMINAS Y SEGUROS SOCIALES: NOMINAPLUS	125 H (D)
PHOTOSHOP Y DISEÑO DE PÁGINAS WEB	150 H (T)
OFFICE 2007	125 H (D)
WORD 2007	125 H (D)
ACCESS 2007	125 H (D)
EXCEL 2007	125 H (D)
OFFICE 2007	30 H (P)
WORD 2007	30 H (P)
ACCESS 2007	30 H (P)
EXCEL 2007	30 H (P)
WORD XP	30 H (P)
INTERNET	30 H (P)
EXCEL XP	30 H (P)
OFIMÁTICA INICIAL	30 H (P)
DISEÑO DE UNA WEB AVANZADA	20 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	40H (P)
PREVENCIÓN DE INCENDIOS	30 H (P)
DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE PRL	125 H (D)
PREVENCIÓN DE INCENDIOS NIVEL 1	10 H (P)
TÉC. BÁSICO EN PRL	125 H (D)
TPRL NIVEL SUPERIOR	600 H (T)
PREVENCIÓN DE INCENDIOS	125 H (D)
PREVENCIÓN DE INCENDIOS NIVEL 2	18 H (P)
SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN GENERAL	125 H (D)
SOCORRISMO Y PRIMEROS AUXILIOS EN GENERAL	30 H (D)
SOCORRISMO ACUÁTICO	60 H (P)
ERGONOMÍA	125 H (D)
TPRL ESPECIALIDAD	250 H (T)
PRL ESPECIALIDAD DE HIGIENE INDUSTRIAL	250 H (T)
T. DE IMPLANTACIÓN DE LA NORMA OHSAS 18001	150 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: COCINA

LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERÍA	125 H (D)
REPOSTERÍA-PASTELERÍA	24 H (P)
COCINA EN GENERAL	40 H (P)
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	125 H (D)
JEFATURA DE COCINAS	125 H (D)
JEFATURA DE COCINAS	30 H (P)
OFERTAS GASTRONÓMICAS	30 H (P)
TAPAS Y ENTREMESES	30 H (P)
COCINA Y CONSERVACIÓN AL VACÍO	20 H (P)
TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	30 H (P)
COCINA VEGETARIANA	125 H (D)
COCINA ANDALUSÍ	125 H (D)
COCINA ITALIANA	125 H (D)
COCINA INTERNACIONAL	125 H (D)
PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA	80 H (D)
PLANIFICACIÓN EN MENÚS Y CONTROL DE COSTES	50 H (D)
INGENIERÍA DE MENÚS Y CONTROL DE COSTES	20 H (D)
ELABORACIÓN DE MENÚS PARA CELIACOS	18 H (P)
REPOST. PASTELERÍA NIVEL 2	40 H (P)
TÉCNICAS CULINARIAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	125 H (D)
NITRÓGENO LÍQUIDO EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA	12 H (P)
COCINA VEGETARIANA	20 H (P)
ELABORACIÓN DE SALSAS Y FONDOS	20 H (P)
COCINAR CON VERDURAS	30 H (P)
TAPAS Y PINCHOS ARAGONESES	40 H (P)
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	40 H (P)
COCINA NIVEL 2	4300/300P (M)
TAPAS, PINCHOS ARAGONESES	125 H (D)
PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	125 H (D)
ELABORACIÓN DE SALSAS Y FONDOS	125 H (D)
PRESENTACIÓN DE BUFETES	125 H (D)
COCINA Y CONSERVACIÓN AL VACÍO	125 H (D)
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA NIVEL 1.	1400/130P (M)
OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING. NIVEL 1.	800/130P (M)
COCINA ANDALUSÍ	30 H (P)
COCINA ITALIANA	30 H (P)
COCINA INTERNACIONAL	30 H (P)
PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA	30 H (P)
TEC. CULINARIAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	30 H (P)
COCINA REGIONAL	125 H (D)
COCINA REGIONAL	30 H (P)

ÁREA TEMÁTICA: SERVICIOS

JEFATURA DE SALAS DE RESTAURACIÓN	30 H (P)
SERVICIO EN RESTAURANTES Y BARES	30 H (P)
MAITRE NIVEL INICIAL	125 H (D)
PRESENTACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS	30 H (P)
SERVICIO DE VINOS Y CAVAS	30 H (P)
PUESTA A PUNTO DE BARRA Y SALA	125 H (D)
COCTELERÍA	30 H (P)
PRESENTACIÓN DE BUFETES	30 H (P)
ENOLOGÍA	125 H (D)
JEFE DE RANGO	125 H (D)
CAMARERO DE RESTAURANTE-BAR	30 H (P)
ENOLOGÍA Y SUS RECETAS	125 H (D)
CAMARERO/A DE RESTAURANTE-BAR	125 H (D)
COCTELERÍA Y SUS RECETAS	125 H (D)
OPERACIONES BÁSICAS DE REST-BAR NIVEL 1.	1000/110P (M)
MAITRE NIVEL INICIAL	30 H (P)
SERVICIO DE VINOS Y CAVAS	30 H (P)
PUESTA A PUNTO DE BARRA Y SALA	30 H (P)
JEFE DE RANGO	30 H (P)
ENOLOGÍA	30 H (P)

ÁREA TEMÁTICA: REGIDURÍA DE PISOS

REGIDURÍA DE PISOS-GOBERNANTA	24 H (P)
ORGANIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS	50 H (D)
SERVICIO DE PISOS-CAMARERO/A DE PISOS	30 H (P)
GOBERNANTA DE HOTEL	36 H (P)
GOBERNANTA DE HOTEL	100 H (D)
GOBERNANTA DE HOTEL	125 H (D)
TÉCNICAS DE LIMPIEZA	16 H (P)
LAVANDERÍA	30 H (P)
ARTE FLORAL	125 H (D)
HOSTELERÍA. ATENCIÓN EN PISOS	125 H (D)
SERVICIO DE PISOS-CAMARERO/A DE PISOS	125 H (D)
OP.BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS NIVEL 1.	1000/200P (M)
GEST. DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS NIVEL 3.	3000/100P (M)

ÁREA TEMÁTICA: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	40 H (P)
MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO	10 H (P)
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 H (P)
M. DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO	10 H (P)

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RENOVACIÓN	125 H (D)
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125 H (D)
CAPACITACIÓN APPCC SECTOR COMIDAS PREPARADAS	10 H (P)
APPCC.APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y TRAZABILIDAD	125 H (D)
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	5P/20D (M)
CERT. DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3P/7D (M)
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	5P/25D (M)
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	10P/30D (M)
ELABORACIÓN DE PLANES GENERALES DE HIGIENE	125 H (D)
ELABORACIÓN DE PLANES DE HIGIENE	30 H (P)
PREELABORACIÓN Y CONSERV. DE ALIMENTOS	30 H (P)

ÁREA TEMÁTICA: GESTIÓN HOSTELERA

APLICACIONES DE G. DE COMPRAS Y VENTAS	30 H (P)
GESTIÓN DE HOTELES Y OTROS ALOJAMIENTOS	30 H (P)
TÉCNICAS DE GESTIÓN Y DIRECCIÓN HOSTELERA	125 H (D)
G. DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	18 P/34D (M)
GESTIÓN PARA BANQUETES	125 H (D)
CONTABILIDAD EN GENERAL	30 H (D)
LA PROTECCIÓN DE DATOS EN HOSTELERÍA	50 H (D)
REVENUE MANAGEMENT	50 H (D)
G. DE COMPRAS Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES	20 H (P)
ALMACENAJE Y GESTIÓN DE STOCKS EN HOSTELERÍA	80 H (D)
INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS	30 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: MARKETING Y VENTAS

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERV. TURÍSTICOS	125 H (D)
MARKETING EN GENERAL	30 H (P)
MARKETING PUBLICITARIO	125 H (D)
DESARROLLO DE UN PLAN DE MARKETING 2.0. SMO	20 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

CALIDAD EN GENERAL	40 H (P)
GEST. E IMPLANTACIÓN DE SIST. DE CALIDAD EN EL SECTOR HOST	100 H (D)
GEST. Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIO. EN HOSTELERÍA	125 H (D)
GRUPOS DE MEJORA Y HERRAMIENTAS DE CALIDAD	16 H (P)

ÁREA TEMÁTICA: MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES HOSTELERAS

MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS EN GENERAL	30 H (P)
PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELA	10P/30D (M)
REPARACIONES DE INST. DE BAJA Y MEDIA TENSIÓN	30 H (P)
MONTAJE E INST. DE FRÍO INDUSTRIAL	30 H (P)
JARDINERÍA	40 H (P)
PREVENCIÓN DE LEGIONELA	25 H (P)
BUENAS PRÁCTICAS DE ACCESIBILIDAD TURÍSTICA	30 H (P)
PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELA	15 H (P)
INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE MANTEN. Y EFIC. ENERG.	30 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: TURISMO

ANIMACIÓN TURÍSTICA	125 H (D)
---------------------	-----------

ÁREA TEMÁTICA: RECURSOS HUMANOS

FORMADOR DE FORMADORES	40 H (P)
FORMADOR DE FORMADORES	125 H (D)
GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	30 H (P)
GESTIÓN DEL TIEMPO Y CONTROL DEL ESTRÉS	50 H (P)
HABILIDADES DIRECTIVAS	16 H (P)
COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA	125 H (D)
ORGANIZACIÓN Y MOTIVACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO	125 H (D)
TRATAMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMACIONES	125 H (D)
FIDELIZACIÓN DE CLIENTES	125 H (D)
GESTIÓN DEL TIEMPO Y CONTROL DEL ESTRÉS	125 H (D)
GESTIÓN DEL TIEMPO Y CONTROL DEL ESTRÉS	30 H (P)
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFICAZ	125 H (D)
INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS	30 H (T)

ÁREA TEMÁTICA: OTROS SERVICIOS PERSONALES

HIDROTERAPIA Y TERMALISMO	120 H (P)
---------------------------	-----------

H = HORAS
P = PRESENCIAL
D = DISTANCIA
T = TELEFORMACIÓN
M = MIXTA

- Escuela Profesional de hostelería de Jerez
- Dirección: Parque Empresarial C/Einstein, parcela 5, 11407, Jerez de la Frontera
- Teléfono: 956 03 13 50
- email: info@escuelahosteleriajerez.org
- url: www.escuelahosteleria.net

INFORMACIÓN:

- Confederación Española de Hoteles y Alojamientos turísticos (CEHAT)
- Dirección: C/Orense 32, 28020 MADRID
Teléfono: 90200120141
email: cehat@cehat.com
- Uri: http://www.cehat.com