

HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

► 7/09

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Fitur 2009
Soria y Turismo
S.A. presenta
su catálogo

Gastronomía
y cultura
La Trufa Soriana
y Las Edades del
Hombre nos
representan
en Fitur

Convenio
colectivo
Firmado el
acuerdo hasta
2010

Premios
Empresariales
Trashumante,
Fogón del
Salvador, C.R. La
Abuela y Labsor
galardonados



ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

ASOHTUR
celebra la 1ª semana
de la tapa de la caza



its



Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente:
Ángel Mayor Hernando
Vicepresidente Primero:
Victor Chicote Gil
Vicepresidente Ejecutivo:
Gil Martínez Soto
Vicepresidente Económico:
Miguel Ángel Esteban García
Secretario General:
Miguel Soria Ceña
Vocales Hoteles Turísticos:
Ángel Luís Marañón Maroto
Alojamientos de Turismo Rural:
Javier G. Romera

Restaurantes:
Gerardo Gómez Llorente
Jesús Ángel Santos García
Cafeterías, Bares y Similares:
José Luís Rioja Romero
Carmen Lorenzo Barranco
José Antonio Durán Remedios
Javier Ruiz Fernández
Félix Hernández Orte
Pubs, Discobares, Discotecas y Similares:
Ricardo Martínez Borque
Campings:
Carlos Morales Garijo

ASOHTUR ofrece

- Información del sector
- Asesoramiento individualizado en materia turística
- Promoción en ferias nacionales e internacionales
- Formación sectorial
- Organización de jornadas, seminarios y eventos dirigidos al sector
- Defensa de los intereses del asociado
- Lucha contra el intrusismo profesional
- Proporciona cartelería, hojas de reclamación y listas de precios
- Interlocución con las administraciones
- Negociación del convenio laboral provincial de hostelería
- Hemeroteca
- Desarrollo de proyectos
- Central de compras y servicios
- Central de reservas
- Acuerdos y convenios con tarifas preferenciales para socios
- Participación Institucional e interlocución con distintas administraciones.



ASOHTUR
C/Vicente Tutor 6, 4ª planta, 42001 Soria
Teléfono 975 233 222 - asohtur@asohtur.com

Hostelería y Turismo es una revista abierta a su participación.

Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones, etc... que va llevar a cabo en su establecimiento o con sus productos puede contactar con nosotros:

asohtur@asohtur.com

HOSTELERÍA y TURISMO en Soria



Edita

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)
asohtur@asohtur.com

C/Vicente Tutor, 6; planta 4
Teléfono: 975 233 222
Fax: 975 233 223

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

Victor J. Hidalgo de Marco
www.victorhidalgo.es
victor@victorhidalgo.es

Redacción

Victor M. García
victorsotillo@hotmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografías de Portada:

Asohtur

Fotografías

Heraldo de Soria
Victor Hidalgo de Marco
Victor Manuel García
Alfonso Pérez Plaza
José Luis Bravo Pacheco
Asohtur
Soria y Turismo

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

José Luis Bravo Pacheco
Juan Manuel Ruiz Liso
Juan Carlos Benito Ciria
Luis García Antón

Depósito legal: So-164/2008

© Copyright

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los artículos y fotografías incluidos en esta publicación, su tratamiento informático y la transmisión por cualquier forma o medio, sin el previo permiso por escrito del titular del copyright. Las colaboraciones son de exclusiva responsabilidad del autor.

Vivimos tiempos difíciles: el sistema financiero internacional está en crisis, la actividad económica se ha reducido; asistimos a continuos EREs y cierres de empresas. El desempleo aumenta de forma descorazonadora, la deflación amenaza sobre nuestras cabezas como una espada de Damocles,...

La situación es harto complicada, si bien, es lo que toca, y en consecuencia debemos pensar, dentro de nuestro respectivo ámbito de actuación, qué podemos hacer para mejorar lo existente. Ahora más que nunca, los empresarios sorianos debemos ser eficientes, y también, ahora más que nunca, debemos saber que **estamos unidos bajo el paraguas de ASOHTUR y FOES, no para estar juntos, sino para hacer algo juntos.**

A lo negativo de esta situación económica, se une un hecho positivo para el sector turístico: 2009 será para Soria el año de las Edades del Hombre, nuestras Edades. Tenemos ante nosotros el reto apasionante de ofrecer a los numerosos visitantes que llegarán a Soria, nuestra mejor cara con nuestros mejores servicios. Y es evidente que esta Exposición, marcará un "antes" y un "después" para el turismo de Soria, que sin duda será, lo que nosotros queramos hacer de él. Y éste, es el momento de decidirlo con hechos y con actuaciones definidas y decididas. Tenemos la oportunidad de posicionarnos a nuestra provincia dentro del mapa del turismo de interior de España, y no podemos desaprovecharla, porque no habrá otra oportunidad igual, en mucho tiempo.

Es evidente que en esta apuesta, no vamos solos sino que hay otros compañeros de viaje esenciales (especialmente las distintas administraciones implicadas), que comparten un alto grado de responsabilidad en el buen desarrollo de la Exposición. Pero insisto que a nosotros los empresarios, quienes directamente tratamos con el turista, (y con independencia de las actuaciones de otros actores), nos corresponde ofrecerle al visitante aquello que espera de nosotros con la profesionalidad, calidad y el buen hacer que caracteriza a restauradores y hoteleros sorianos... En definitiva, lo que hagan o no hagan los otros, no puede convertirse en excusa, para que nosotros (los empresarios de este sector), no hagamos lo que debemos hacer.

A esta maldita y omnipresente crisis, se une otro hecho positivo, y es que todos, somos parte de una prodigiosa unidad llamada ASOHTUR, que en los últimos años ha sabido elegir (con mucho acierto, pienso) qué desarrollo futuro quiere para el sector en Soria; ha puesto en marcha actuaciones singulares y beneficiosas para el conjunto empresarial. Ha conseguido mejores precios para nuestros negocios, ha desarrollado una web abierta al mundo, ha organizado semanas de tapeo,... ha unido esfuerzos, ha creado Soria y Turismo, y sobre todo, ha devuelto la ilusión al sector.

Con toda esta herencia a nuestras espaldas, con todo este trabajo desarrollado, con todo este camino andado, ¿cómo no vamos a ser capaces de dar la talla en las Edades del Hombre?... Por supuesto, (y aunque sea una frase ya demasiado utilizada), **¡nosotros, unidos, también podemos!**

Mª Ángeles Fernández Vicente
Directora General FOES

¿te apetece?

oli tomate
Tomate, Aceite de Oliva y Ajo.

oli miel
Aceite de Oliva y Miel.

oli tomate con aceitunas
Tomate, Aceite de Oliva, Aceitunas Verdes y Ajo.

DESAYUNOS DE EN TU MESA **salud**

Los primeros desayunos mediterráneos ecológicos del mercado

- > Formato monodosis
- > Producto diseñado para el canal HORECA

SoriaNatural La Sacea nº 1 Garray - Soria - España Tel. 975 252 046



- 3 Editorial
- 6 Actualidad: Presentación del Catálogo de Soria y Turismo
- 7 Actualidad: Restaurantes sorianos muestran en Fitur las delicias de la trufa.
- 9 Semana de la tapa de la caza.
- 10 Semana de la tapa de la caza. Todas las tapas
- 12 Llegada del contingente de trabajadores
- 13 Firmado el Convenio Colectivo en Hostelería.
- 14 El sector se prepara para las Edades del Hombre
- 15 Modelo de aproximación turística
- 16 Convenios ASOHTUR.
- 18 Convenios FOES
- 20 Premios empresariales
- 22 Actividades de Asociados
- 23 Noticias Asohtur
- 24 Noticias de interés
- 25 Noticias FEHR y CEHAT
- 26 Rutas por la provincia: José Luis Bravo
- 28 Hostelería y salud
- 29 Análisis del Experto: Labsor 96

En portada



6 Presentación del catálogo de Soria y Turismo

Los responsables de la comercializadora Soria y Turismo presentaron en Soria primero y más tarde en Fitur 'Diséñate Soria', un catálogo con la más completa información turística sobre la provincia que en esta ocasión tiene en las Edades del Hombre su principal reclamo. Además, se detallan las cuatro grandes áreas de la propuesta soriana. Se han editado 8.000 ejemplares.

7 Los restaurantes muestran la trufa soriana en Fitur



Un grupo de restaurantes sorianos ofrecieron en la Feria Internacional de Turismo recetas con la trufa como gran protagonista. De esta manera, se quiso promocionar un producto todavía

desconocido pero que tiene en Soria un tremendo potencial a utilizar tanto desde el punto de vista gastronómico como turístico. Soria es una de las principales productoras de trufa negra del mundo.

9 Primera Semana Provincial de la Tapa de la Caza

37 restaurantes de toda la provincia participan en la primera edición de la Semana Provincial de la Tapa de la Caza, una iniciativa que pretende poner en valor el recurso cinegético desde el punto de vista de la gastronomía. Una vez más, los establecimientos participantes han hecho un ejercicio de imaginación para elaborar un auténtico manjar.

12 Llega el contingente de trabajadores

Un total de 14 camareros y 4 cocineros ya trabajan en los establecimientos sorianos que en su día solicitaron personal del contingente y que en este caso ha llegado desde la República Dominicana.

“Los caballeros las prefieren intensas, aromáticas y con un final amargo.”

6,2º San Miguel recomienda el consumo responsable.

XV
SELECTA
San Miguel



6/ACTUALIDAD

La comercializadora ha editado 8.000 ejemplares de 'Diséñate Soria' con la más completa oferta turística de la provincia



José María Muñoz, Alejandra Vitoria y Ángel Mayor presentan el catálogo.

Soria y Turismo presentó su primer catálogo en Fitur con Las Edades del Hombre como gran referencia

Los responsables de Soria y Turismo presentaron el primer catálogo que la comercializadora ha llevado a Fitur, una de las ferias de turismo más importantes del mundo, y que como siempre se celebró en Madrid a finales del pasado mes de enero. Cuatro son las grandes áreas planteadas en la publicación: patrimonio cultural, aventura y naturaleza, micoturismo y gastroturismo. No obstante, en esta primera ocasión, debido a la relevancia del evento, se han dedicado las

páginas centrales a Las Edades del Hombre, que en su última edición se van a celebrar este año en la capital soriana. En la presentación del catálogo estuvieron presentes Ángel Mayor, presidente de Soria y Turismo; José María Muñoz, gerente, y Alejandra Vitoria, directora general de la comercializadora. Los tres destacaron el trabajo realizado en los últimos meses a la hora de tener listo el catálogo para la feria, un catálogo de 16 páginas en las que se resume la oferta turística

soriana de una forma concreta y "vendible", según apuntaron. 23 establecimientos de alojamiento están integrados en los paquetes turísticos que bajo el lema conjunto de 'Diséñate Soria' han podido ser vistos por miles de visitantes en el encuentro turístico internacional. En el catálogo se incluye una gran variedad de actividades que inciden en los 'puntos fuertes' de la provincia, como la micología, el patrimonio cultural, los recursos naturales y la gastronomía. En este punto, José María Muñoz destacó la importancia de que la provincia sea vista como un destino que se puede disfrutar durante las cuatro estaciones, como así lo atestiguan las amplias y variadas propuestas presentadas.

En esta ocasión cobra gran importancia la muestra de Las Edades del Hombre, que se va a celebrar entre mayo y diciembre. Así, se van a ofrecer paquetes que van desde un día hasta opciones de cinco días y cuatro noches para grupos, además de propuestas para fin de semana. En cuanto a Las Edades del Hombre, las páginas centrales del catálogo ofrecen información y propuestas exclusivas para este acontecimiento que se prolongará de mayo a diciembre, con paquetes que van desde un día hasta opciones de cinco días y cuatro noches para grupos, pasando por la propuestas de fin de semana.

Para este primer catálogo, que viene a servir como carta de presentación de Soria y Turismo a agencias de viajes y demás profesionales del sector, se han editado 8.000 ejemplares; los paquetes también se pueden adquirir mediante la dirección en internet de la comercializadora:

www.soriayturismo.com

Los restaurantes sorianos mostraron sus propuestas en Fitur con las trufas como protagonistas



El dúo Gomaespuma acudió a la presentación.

En el marco que ofreció la última edición de la Feria Internacional de Turismo (Fitur) celebrada en Madrid, un grupo de restaurantes sorianos presentaron recetas con la trufa como ingrediente fundamental. Se trataba de promocionar un producto tan exquisito como desconocido para el gran público, que además tiene en Soria uno de sus principales centros productores. De esta manera, el Restaurante Maroto propuso el plato Sierra Cabrejas, a base de pan y torrenillo de Soria con

hígado de bacalao y trufa de la sierra de Cabrejas. El restaurante Garrido presentó un corazón de alcachofas con boletus en salsa y colmenillas rellenas de carne picada y brisura de trufa. Huevo trufado con sopa de cebolla fue el plato presentado por Restaurante Iruña, mientras que el Restaurante Trashumante presentó tallarines con boletus y caviar de trufa. El Fogón del Salvador quiso también llevar a Fitur dos propuestas. Por un lado, un plato a base de milhojas de faisán, trufa ne-

gra de Soria y manzana caramelizada, así como rollitos de mar y monte de caramelo. Por último, Restaurante El Baluarte propuso queso de cabra de Vinuesa con trufa y aceite de miel.

En la cita madrileña los expertos destacaron la potencialidad que tiene la trufa, tanto desde el punto de vista culinario como turístico. Así, se puso de relieve la identificación que la trufa negra tiene con Soria. Según señaló el crítico gastronómico Luis Sauco, el 40% de la trufa negra que se produce en el mundo procede de España, dando sustento a 10.000 familias. Sobre la especie de trufa que se produce en Soria, señaló que cuenta con un 63% de olor, un 36% de sabor y sólo puede ser cocinada durante tres minutos.

La presencia en Fitur también sirvió para la presentación de la Feria de la Trufa de Abejar, celebrada los pasados 21 y 22 de febrero, una cita que se va consolidando en el calendario como un referente micológico que abunda en la trufa, el auténtico oro negro de los montes sorianos.



Chuleta de Buey de 1ª calidad
Despiece de cerdo Ibérico
Productos de caza
Carnes Exóticas
Servicio a domicilio al sector hostelero



Cárnicas Ramirez Tutor Pol. Industrial las casas, Tfno. 975 226 090. Movil 607 286 265



Cañada Real
Calidad al servicio de la hostelería





Representación internacional en la presentación de la trufa soriana.

La Trufa Negra

La trufa negra es un hongo muy buscado y apreciado, existiendo hoy en día, como sucede en Soria, fincas dedicadas a su producción comercial. Se caracteriza por tener una carne muy dura que, al madurar, desprende un olor muy fuerte y penetrante, variable según el estado de maduración, que recuerda el de los berberechos en conserva. Tiene un perfume intenso y delicado, siendo su sabor agradable,

aunque ligeramente amargo. La carne es perfumada, grisácea, más tarde negra, surcada de venas blancas y muy ramificadas. Su piel es muy fina y está recubierta de verrugas. La medida está entre 3 y 7 centímetros, aunque a veces se recogen ejemplares de hasta 10. Su peso está entre los 20 y los 200 gramos, pudiendo llegar excepcionalmente a 600.



menu

Sierra cabrejas, pan y torrenillo de soría con hígado de bacalao y trufa de la sierra de cabrejas
Maroto

Corazón de alcachofas con boletus en salsa
Garrido

Huevo trufado con sopa de cebolla
Iruña

Tallerines con boletus y caviar de trufa
Trashumante

Rollitos de mar y monte de caramelo
El fogon de el salvador

Milhojas de faisán, trufa negra de soría y manzana caramelizada
El fogon de el salvador

Colmenilla rellenas de carne picada y brisura de trufa
Garrido

Queso de cabra de vinuesa con trufa y aceite de miel
Baluarte

Primera Semana de la Tapa de la Caza

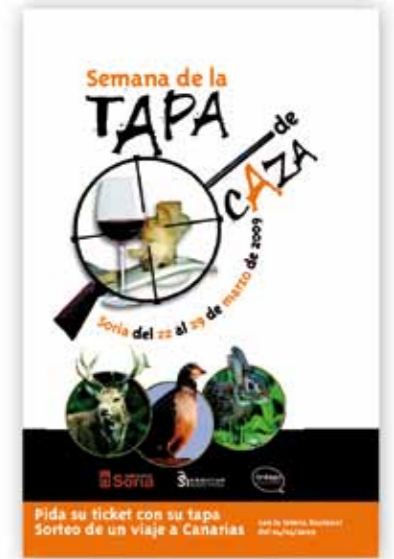
Participan 37 establecimientos de toda la provincia

ASOHTUR ha puesto en marcha una otra actividad novedosa relacionada con la gastronomía, como es la 'Semana de la Tapa de la Caza'. 37 establecimientos de toda la provincia aportan sus propuestas bajo un denominador común, en este caso, los productos de la caza. El gran potencial que la provincia tiene en esta actividad, así como la variedad de especies, hacen que el éxito sea más que probable. La iniciativa cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, así como de firmas proveedoras del sector. El objetivo es involucrar a los bares y restaurantes de toda la provincia para que mantengan entre su oferta una tapa basada en productos de la caza, para de esta manera brindar a los clientes una sugerencia culinaria procedente de los recursos naturales sorianos.

La potenciación de la 'Semana de la Tapa de la Caza' se ha realizado mediante carteles anunciadores del

evento y cuñas de radio. Al igual que sucediera en actividades precedentes de parecidas características, los clientes reciben un boleto con dos números que les dará derecho a entrar en el sorteo de un viaje. El número ganador será el que coincida con el primer premio de la Lotería Nacional del sábado 4 de Abril. De no aparecer ningún agraciado, se tomaría como referencia el del sorteo del sábado inmediatamente posterior.

Desde ASOHTUR se tiene verdadero interés en que bares, restaurantes y clientes respalden esta iniciativa, ya que los productos derivados de la caza son una marca de distinción culinaria de la provincia lo mismo que otros productos más considerados habitualmente como las setas, la mantequilla o los embutidos. En una buena ocasión, sin duda, para poner en el mapa culinario un campo aún por explotar, tanto por los profesionales como por los clientes



Cartel de las jornadas.



HERALDO DE SORIA
hemos pasado página... web
www.heraldodesoria.es

Una nueva web ...

- Más dinámica
- Más ágil
- Más cómoda
- Más visual

Contenidos ...

- Videoteca
- Fotonoticias
- Nuevas secciones
- Actualización permanente

Una web pensada para ti

HERALDO
DE SORIA

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

No dejes que se te caduque, te expediremos el Certificado Oficial. Carnés Subvencionados.



¡Maestros de la distinción!

GRUMER
Formación



Diego Acebes 11, 42001 Soria - Tfno. 975 211 679

SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES
DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

Semana de la TAPA CAZA Soria del 22 al 29 de marzo de 2009



1. Bar Apolo
Tosta de Perdiz con Alegrias



18. Fogón del Salvador
Canel de caza con explosión de trufa



19. Garoa Restaurante
Bocadito de Pechuga de Codorniz Rellena con Virutas de Torreznillo



20. Hotel Leonor
Barqueta de delicias de escabecha-do al aroma de tomillo



21. Hst. Rte. Don Jamón
Jamón de Jabalí en su jugo



2. Bar Apolonia
Lomo de Ciervo con sorpresa



3. Bar Ferradores
Delicias del Ciervo a los frutos del bosque



4. Bar Latino
Escabeche de Codorniz



5. Bar Patata
Brocheta de Jabalí escabechado con verduras



22. Kavanagh's
Rollito de Ciervo Kavanagh's



23. La Chistera
Lomo de Jabalí escabechado con frutas



24. Mesón Castellano
Cartucho de caza



25. Meson las Ollerias (Deza)
Delicia de Perdiz



6. Bar Rte. Alcores
Ravioli de calabacín relleno de pastel de Liebre, chupito de jugo de liebre y salsa de chocolate



7. Bar Rte. El Portillo
Pechuga de Codorniz escabechada con vinagre de manzana sobre tosta con compota de manzana



8. Casa Garrido
Escabeche de Jabalí con salmorejo, crujiente de jamón y trufa negra de Soria



9. Café-Bar Soho
Tosta de pato menier



26. Rte La Posada
Albóndigas trufadas de Ciervo



27. Restaurante Di Marco
Solomillo de Jabalí crujiente



28. Rte. Iruña Plaza
Brocheta de Ragut de Venado con su salsa y pan de pasas



29. Rte. Santo Domingo
Nido de Perdiz con mousse de trufa



10. Café-Bar Rosel
Volován relleno de Codorniz y Verduritas rociado con salsa de piñones



11. Café de San Blas
Helado de invierno



12. Avalon
Huevos rellenos de ciervo con salsa estofada al tomillo



13. Alfonso VIII
Zapatito de Codorniz



30. Rincón de San Juan
Champiñón relleno de ciervo con sobrero de huevo de codorniz



31. Taberna La Niña
Suspiro Extremeño



32. Taberna Cascante
Conejo Campero trufado en su jugo



33. The Red Lion
Delicia templada de Ciervo con setas del Moncayo



14. Cervecería El Templo
La Cazuelita



15. Cervecería Machado
Ciervo estofado a la cerveza con compota de manzana



16. Chocolate a tres
Hamburguesa de Faisán con rebozuelo



17. C.T.R. San Baudelio
Liebre rellena al estilo Sanbaudelia



34. Taberna Capote
Montadito silvestre de Liebre



35. Tribeca
Muslito de Codorniz con mousse de piquillo y caviar de berenjenas



36. Bar Rte. El Ventorro
Brocheta de corzo al aroma del monte, con manzana y ciruelas



37. Los Villares CTR
Civet caramelizado con espuma de patata y trufa

MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN



PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
Visite nuestra web: www.refmijd.com

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo

Aire Acondicionado y Bomba de Calor

Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle H parc.277
42005 SORIA
975 22 44 52

Si quiere que le visiten ... VISÍTENOS.

Tenemos soportes fijos y móviles en ubicaciones privilegiadas para las Edades del Hombre.



www.victorhidalgo.es
Tel. 975 214746

El contingente de trabajadores dominicanos ya está en Soria

14 camareros y 4 cocineros trabajan desde el pasado mes en los nueve establecimientos solicitantes



Trabajadores del contingente en su recepción en Foes.

Tras muchos meses de gestiones, por fin llegó a Soria el contingente de trabajadores dominicanos destinados a nueve establecimientos hosteleros de la provincia. Son 19 profesionales (14 camareros y 4 cocineros) los que llegaron a la capital el pasado lunes día 23 directamente desde el aeropuerto de Barajas tras partir desde Santo Domingo. Después de una breve estancia por el centro de la ciudad, el grupo se encaminó hacia el salón de actos de FOES donde Judith Borobio y Beatriz Santamaría, encargadas de la tarea de selección en origen, les presentaron a los responsables de los establecimientos para los que han sido seleccionados. Del mismo modo, les informaron, tanto a los empresarios

como a los nuevos trabajadores, del resto de trámites que quedaban por realizar para comenzar la actividad con total normalidad. Los establecimientos participantes han sido Casa Vallecas, Hotel Valonsadero, Castroviejo, Mesón Castellano, Hostal Mari Carmen, Hotel Alfonso VIII, Las Ollerías, Restaurante Virginia y Restaurante Baluarte.

La llegada de los trabajadores dominicanos forma parte del acuerdo laboral entre la Secretaría de Trabajo dominicana y el Ministerio de Trabajo e Inmigración Español. La selección hecha por FOES se apoyó en el banco de datos de la Secretaría de Trabajo del país americano. El proceso empieza con la demanda de trabajado-

res por parte de los establecimientos asociados, que en un principio fueron una decena. Con la colaboración de las autoridades dominicanas relacionadas con el empleo, se seleccionaron 300 candidatos de los que FOES escogió los que finalmente han viajado. La presencia del personal de FOES en la República Dominicana sirvió también para resolver los trámites del traslado. Uno de los aspectos en los que se ha puesto especial interés es en contar con personal con conocimientos en hostelería y experiencia para, de esta manera, contribuir también desde el contingente a la más que necesaria profesionalización de la hostelería.

El nuevo Convenio de Hostelería limita el complemento de incapacidad temporal e introduce más flexibilidad horaria

La vigencia será hasta el 31 de diciembre de 2010



El sector hostelero soriano ya tiene nuevo convenio que tendrá vigencia desde el 1 de enero de 2008 hasta el 31 de diciembre de 2010. El acuerdo es fruto de las negociaciones mantenidas desde el pasado 15 de octubre entre ASOHTUR y los sindicatos UGT y CCOO; por parte de ASOHTUR estuvieron presentes en la mesa negociadora seis empresarios del sector y dos asesores del departamento jurídico laboral de FOES. Las reuniones mantenidas con carácter semanal dieron sus frutos el 22 de diciembre, lográndose un "acuerdo satisfactorio" en opinión de ASOHTUR. Uno de los principales aspectos es la forma de trabajo. Así, la jornada anual no se reduce ni una sola hora durante la vigencia del convenio, quedando el cómputo anual como en 2007, es decir, de 1.758 horas. Se incluye, en este sentido, un apartado sobre flexibilización de jornada de trabajo durante 90 días al año, manteniendo como jornada máxima diaria 9 horas y como jornada máxima semanal 45 horas, respe-

tándose siempre la jornada máxima anual establecida. Por otra parte, en el artículo 21 se consigue limitar la incapacidad temporal.

Otro punto importante del acuerdo es la incapacidad temporal (IT), que se consigue limitar en virtud del artículo 21. Según lo acordado, se percibirá dicha incapacidad a partir del primer día de baja siempre y cuando se trate de la primera baja dentro del año natural. El pago de los complementos por IT quedarán condicionados al estricto cumplimiento de los plazos de entrega por el trabajador de los partes de baja y confirmación reglamentariamente establecidos, de forma que la entrega fuera de dicho plazo implique la no percepción del complemento correspondiente. En cuanto al pago de los partes de baja y confirmación, el trabajador remitirá una copia a la empresa en un plazo de tres días a partir de la fecha de expedición; en el parte de alta, la copia deberá remitirse en las 24 horas siguientes. Independientemente de otras acciones para reducir

el absentismo, se ha acordado que en los supuestos de baja de IT aquellos trabajadores que en el año inmediatamente anterior al hecho causante tuvieran una o más faltas injustificadas de ausencia al trabajo, no serán complementadas por ningún porcentaje a cargo de la empresa mientras se extienda la situación de IT.

En relación al plazo de preaviso, se ha modificado este artículo a favor de las empresas de manera que los trabajadores que deseen cesar voluntariamente se vean obligados a ponerlo en conocimiento según los tipos de contrato. Así, en contratos indefinidos, fijos o fijos discontinuos y trabajadores de nivel 1 el plazo de preaviso será de un mes. En contratos de más de tres meses, el preaviso será de 20 días y los que no superen los tres meses deberá preavisarse a la empresa en 15 días. De no cumplirse este requisito, la empresa podrá descontar de la liquidación el importe del salario de un día por cada día de retraso del aviso.

Por lo que se refiere a la capacitación profesional, para lograr una mayor profesionalidad del sector a los nuevos trabajadores se les exige haber realizado cursos de formación específicos en el sector o haber adquirido dicho conocimiento en otras empresas; este punto será desarrollado por una comisión paritaria en el plazo de un año.

Otros asuntos importantes son la cláusula de descuelgue salarial y el régimen disciplinario. En el primer caso, se señala que debido a la actual crisis económica, se introduce a favor de las empresas dicha cláusula que supone que los compromisos en materia salarial establecidos en el convenio no serán de aplicación para las empresas que acrediten objetivamente situaciones de déficit o pérdidas ocasionadas en el año inmediatamente anterior. La autorización para dejar de aplicar el aumento se fijará, inicialmente, por un año. En cuanto al régimen disciplinario laboral, la dirección de las empresas podrán sancionar los incumplimientos laborales en que incurran los trabajadores de acuerdo con la graduación de faltas y sanciones que se establecen en el artículo.

Las Edades del Hombre deben servir para potenciar el turismo y la gastronomía de la provincia

La muestra, que se desarrollará entre mayo y diciembre, ofrecerá 180 obras procedentes de todas las diócesis de la región



Reunión preparatoria de Asohtur de cara a Las Edades del Hombre

La ciudad de Soria verá alterado su habitual ritmo de vida entre mayo y noviembre con la celebración de la decimoquinta edición de Las Edades del Hombre, una de las muestras más prestigiosas dedicadas al arte sacro, no ya en España, sino probablemente de toda Europa. Se calcula que unos 450.000 visitantes pueden pasar por la ciudad durante esos meses, de ahí que los sectores implicados se afanen en tener todo a punto para la apertura y desarrollo de tan magna muestra. 'Paisaje interior' es el título elegido para la exposición, siendo la concatedral de San Pedro el epicentro de la actividad. Este título quiere reflejar conceptos como la reflexión, el silencio o la espiritualidad frente a las prisas de la vida cotidiana.

Para tratar de aprovechar al máximo el evento, la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) ha propuesto un programa de actuaciones de carácter empresarial previstas entre las que destacan la organización de un mercado con productos típicos de la provincia. La ubicación estaría en la Plaza Mayor con el objetivo de que el visitante se acerque tras visitar la muestra en la concatedral de San Pedro. Así lo explicó la directora general de FOES,

Maria Ángeles Fernández. «La idea es que esté desde mayo a diciembre, aunque cambiarían los productos en función de la época del año. Estamos definiendo, pero lo lógico es que esté en el trayecto que va de la Concatedral al Ayuntamiento», avanzó.

Los esfuerzos se centran en el desarrollo de dos líneas de actuación, una primera de promoción y la segunda de dinamización, ambas con un único objetivo, «que el visitante se lleve un buen recuerdo de su paso por la ciudad y provincia y regrese en futuras ocasiones», indicó Fernández. Dentro del mismo capítulo está la creación de un eslogan donde que se defina en todo tipo de productos publicitarios. Asimismo, se distribuirán 300.000 planos informativos, en los que se detallarán no sólo los aspectos turísticos de la ciudad y su entorno, sino también la oferta de ocio y cultura que ofrece Soria. Tampoco faltarán los trípticos con las cartas de vinos de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, que se completarán con las semanas gastronómicas. Llama la atención en este apartado la puesta en marcha de menús especiales Edades del Hombre a través de los cuales se quiere dar a conocer la variedad de productos típicos de la tierra "a precios muy asequibles".

Patés, torreznos, embutidos y, por supuesto, setas y hongos, entre otros, serán algunos de los productos que no faltarán en la propuesta. A partir de ahí, cada establecimiento elaborará los platos según su estilo, preparando varios platos de diferentes precios. La puesta en marcha de estos menús se quiere vincular también a la promoción de los vinos de Denominación de Origen Ribera del Duero que se elaboran en Soria.

El arte Románico en todo su esplendor

El templo soriano albergará 180 obras, todas ellas de las diócesis de Castilla y León. En este sentido, según fuentes de la organización, la muestra tendrá una primera parte que se dividirá en cinco capítulos a desarrollar en el templo y una segunda a contemplarse en el claustro. El primer capítulo explicará el motivo por el cual esta edición se celebra en la capital soriana. Las razones son el cincuenta aniversario de la elevación de la Colegiata de San Pedro al rango de concatedral, por ser Soria la única capital de la comunidad por la que todavía no ha pasado esta muestra y por el noveno centenario de la muerte del obispo restauró la Diócesis, y que fue San Pedro de Osma. Los otros cuatro capítulos recopilarán las ideas que desarrollan el concepto de 'Paisaje Interior'. La segunda parte consistirá en una explicación del sentido de este punto y del arte románico que introdujo en la comunidad, y al mismo tiempo, servirá como recopilación de un ciclo de exposiciones por las catedrales de las diócesis castellanoleonesas.

El Plan de Dinamización del Producto Turístico en Soria busca un salto de calidad

El Modelo de Aproximación formará a los empresarios

Aumentar la calidad de los servicios turísticos del destino soriano es uno de los objetivos del Plan de Dinamización del Producto Turístico en Soria que ahora da sus primeros pasos. Este concepto de calidad es uno de los principios sobre los que se basa el Plan del Turismo Español Horizonte 2020: Plan 2008-2012. En este sentido, cabe destacar que el Sistema de Calidad Turística Española (SCTE) pretende avalar la imagen de España como destino de calidad a través del apoyo a la implantación y la difusión de los diferentes sistemas de marcas de calidad turística que compone dicho sistema. Dentro de este sistema de calidad de buenas prácticas, el Modelo de Aproximación a la Calidad Turística (MACT) ha sido diseñado para contribuir al desarrollo de una cultura de calidad en las empresas de aquellos destinos turísticos que se encuentren desarrollando un Plan de Dinamización del Producto Turístico.

Tal y como ha señalado Julián Hernández, gerente del Plan de Dinamización Turístico de Soria, el MACT "pretende ayudar a cubrir esta necesidad preparando a las empresas y participantes del Plan de Calidad en la introducción de un modelo metodológico orientado hacia las buenas prácticas en el espacio de trabajo, la gestión del servicio y la implicación intersectorial (visión destino). Dicho modelo además, permitirá preparar el acceso de

las empresas participantes que así lo deseen a la Marca de Calidad Turística Española, y por ende, a aquellas otras que no disponen de norma sectorial, las preparará e introducirá de forma unitaria en la visión de calidad del destino".

El Plan de Dinamización de Soria asumirá los gastos de formación que pretende ofrecer a los subsectores turísticos. El proceso consta de tres fases. En la primera, de lanzamiento, se lleva a cabo el primer contacto del establecimiento y sus empleados con el MACT. Serán ocho horas divididas en una sesión de formación intersectorial, sectorial, visita de asistencia técnica y taller de dudas y soluciones. En la fase de desarrollo los beneficiarios deben comenzar a plantearse cuestiones asociadas a la planificación de la mejora en base a las buenas prácticas planteadas y no llevadas a cabo. Serán también ocho horas divididas en los mismos campos que la anterior fase.

La tercera etapa o fase de acceso, que viene marcada por la existencia o no en el sector de normas de calidad, tiene como objetivo permitir a aquellas empresas cuyo sector cuenta con una norma de calidad acceder a la misma a través de una primera toma de contacto con sus objetivos, metodologías y productos. En un último momento se aborda la fase de consolidación que supone dar la posibilidad a las empresas de los subsectores que no tienen opción

de certificarse bajo una norma UNE 18.001:2005 o una norma Q de Calidad Turística, consolidarse dentro del MACT mediante métodos de mejoras continuas.

Antes de contratar la asesoría que impartirá los manuales, el pasado 14 de enero se realizó una jornada informativa en la que participaron 30 empresas; finalmente se ha comenzado a contratar el servicio de asesoría para 21 empresarios interesados en obtener esta formación y entrar en el Sistema de Calidad Español.

ASOHTUR, en la Comisión

La Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASOHTUR) se va a incorporar a la Comisión del Plan de Dinamización Turística de Soria. La decisión se tomó en el marco de la reunión que la comisión mantuvo el pasado viernes 27 de febrero en la que también se decidió invitar a formar parte de la misma a los grupos políticos del Ayuntamiento de la capital. La valoración de la incorporación del sector empresarial que representa ASOHTUR ha sido calificada de positiva por los miembros de la comisión, destacándose la importancia que puede cobrar el sector empresarial a la hora de poner en marcha el plan. La valoración de ASOHTUR es, del mismo modo, muy positiva.

NUESTRA GASTRONOMÍA TRADICIONAL se apoya en los mejores productos

MORENO SAEZ
SORIA
EMBUTIDOS

www.morenosaez.com

Tfno. 975 221 840, Eduardo Saavedra 40, Soria

¿Todavía sin Aire Acondicionado?
Ven a Vernos

Life's Good LG

Aire Acondicionado y Calefacción en un solo aparato

MITSUBISHI ELECTRIC

AIRE ACONDICIONADO

COMERCIAL CORFRI

Refrigeración Climatización

AIRE ACONDICIONADO
MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN
ASESORAMOS, PLANIFICAMOS,
MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tfno. 975122122

¿Que Necesitas?
Equipamos tu Negocio

16/ACUERDOS FIRMADOS POR ASOHTUR

A continuación, resumimos los diferentes Convenios, firmados por ASOHTUR con diversas empresas que reportarán los más variados beneficios a los asociados, con algunas de las principales ofertas

Acuerdos firmados por ASOHTUR

CONVENIO CON LA SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES (SGAE)



Reducción de las tarifas con respecto al año pasado, contemplado en tres categorías.

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

Este Convenio supone descuentos especiales para todos los asociados por la utilización por cualquier

medio de las obras que la SGAE representa.

Tarifa única se ha modificado el sistema de tarifas para todos los asociados a este acuerdo para todos y cada uno de los canales utilizados (TV, DVD, radio o equipo de sonido). Los descuentos alcanzan hasta el 70 % de reducción de las tarifas con respecto al año pasado.



Merced al acuerdo existente entre CEHAT y la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) que regula el pago de derechos de autor en los hote-

les, el empresario hotelero podrá bonificarse de importantes descuentos sobre las tarifas oficiales del 2009.

Acuerdo CEHAT-CEPSA



Este acuerdo reduce costes a los establecimientos asociados que consuman Gasóleo C.

Condiciones del acuerdo

A través de este acuerdo los establecimientos asociados que así lo deseen podrán beneficiarse de un descuento en su consumo de GASOLEO C. Para pedidos:

• De 1.500 litros a 10.000 litros: 0,1345 €/litro de descuento

• De 10.001 litros en adelante: 0,1360 €/litro de descuento

El pedido mínimo se ha rebajado, en el nuevo acuerdo, a 1.500 litros, para lo que será necesario disponer de un depósito de al menos 2.000 litros.

CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



La Red de Establecimientos FIRST STOP se pone a disposición de los miembros de la Agrupación, donde podrá dirigirse para realizar lo que su vehículo necesite. Las ofertas más destacadas del Acuerdo firmado entre Autodisco, S.A. y Asohtur son:

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

- Bridgestone 30% Dto.
- Firestone 40% Dto.
- Dayton 25% Dto.
- Montaje Gratis

- Equilibrado y Válvula 5,95.€
- Alineación 25,00 €

Oferta Para Otros Productos:

- Carga Aire Acondicionado 45 €
- Escobillas limpiaparabrisas+Anticongelante 10% Dto.
- Filtros 40% Dto.
- Pastillas de freno 35% Dto.
- Iluminación 20% Dto.
- Amortiguadores y baterías 30% Dto.
- Discos de freno 25% Dto.

CONVENIO CON BUSAFE



Calidad de equipamiento y calidad de servicio, de principio a fin. Busafe Hotel Quality Experience es la única compañía capaz de proveer integralmente del equipamiento de tres elementos indispensables en un hotel: cerradura electrónica mediante tarjeta (banda magnética o chip), caja de seguridad y minibar. Busafe trabaja con los líderes mundiales en seguridad y equipamiento.

Pero Busafe ofrece mucho más: ofrece tecnología, proporciona garantía y calidad y dedica un servicio personalizado.

Tras el acuerdo con ASOHTUR, Busafe ofrece un descuento del 12% sobre los precios establecidos, así como un 15% si el pago se produce al contado en los treinta primeros días posteriores a la compra.

CONVENIO CON HOTUSA



HOTUSA HOTELS es una de las mayores Centrales de Compras de Europa, cuenta con:

- 1.300 hoteles asociados a nivel nacional.
- 5.000 delegaciones.
- 12.000 distribuidores.
- 270 firmas proveedoras

HOTUSA HOTELS
CENTRAL DE COMPRAS & SERVICIOS

pone al servicio del profesional de la hostelería: Una extensa gama de más de 10.000 productos de consumo. Prestigiosas firmas del mercado en alimentación, bebidas y licores, equipamiento, mobiliario, complementos, productos químicos, servicios etc. Para consultar productos y tarifas es necesario disponer de una clave de acceso compuesta por "usuario" y "contraseña" facilitada por ASOHTUR. Para la realización de pedidos deberá ponerse en contacto con el departamento de compras de ASOHTUR.

CONVENIO CON LABSOR 96



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y LABSOR 96, S.L. han firmado un Acuerdo de Colaboración para la Gestión Integral en Seguridad Alimentaria de los establecimientos hosteleros con el fin de adaptar e incorporar a las empresas asociadas los requisitos higiénico-sanitarios que se les exige la normativa.

Los objetivos que se persiguen con este acuerdo son, entre otros:

- Conseguir que los alimentos elaborados tengan las máximas
- Garantías de higiene.
- Adecuar las empresas hosteleras a la normativa en Seguridad.
- Alimentaria.
- Mejorar la imagen de la misma.

El Acuerdo firmado entre ASOHTUR y LABSOR establece los siguientes servicios:

- Implantación del Sistema APPCC o prerequisites. Elaboración de toda la documentación necesaria junto con las hojas o fichas de control.
- Verificación del Sistema APPCC mediante el Laboratorio. Existen una serie de comprobaciones del sistema que requieren análisis de laboratorio tales como:
 - Verificar el Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Verificar el Programa de Calidad del Agua.
 - Verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 de las comidas preparadas.
 - Comprobación de las sondas de las cámaras de refrigeración y congelación mediante sonda calibrada.
 - Determinación del % de compuestos polares en aceites de fritura mediante equipo calibrado.
 - Formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores.

★ Heineken®



DISTRIBUCIONES
Navalpotro, s.l.

Pol. Ind. Las Casas, parcela 30-A.42005 Soria - Telf. 975 22 05 95

CONVENIOS CON FOES


CONVENIOS DE TELEFONIA MOVIL

La Federación ha suscrito sendos Convenios de Colaboración con Telefónica Movistar, Orange y Vodafone. La finalidad de estos Convenios es la de ofrecer a todos sus asociados importantes descuentos en su facturación.

ORANGE

- Tráfico destino ORANGE: descuento 65%
- Tráfico destino Fijos nacionales: descuento 35%
- Tráfico destino Otros Operadores Móviles Nacionales: descuento 35%
- SMS ORANGE: descuento 65%
- SMS resto Operadores Nacionales: descuento 35%

VODAFONE

- Llamadas número favorito: GRATIS
- Descuento permanente del 10% en llamadas.
- Descuento del 15% en datos.
- Descuento de bienvenida de entre el 30% y el 50%.


CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN

La Prevención de Riesgos Laborales se ha convertido en una pieza clave conexas al desarrollo de la actividad empresarial, razón por la que desde el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de FOES venimos prestando servicios personalizados de asistencia técnica en esta materia. Desde la obligatoriedad legal que tienen la mayor parte

TELEFONICA MOVISTAR

La Federación ha suscrito un Convenio de Colaboración con Telefónica Movistar. La finalidad de este Convenio es la de ofrecer a todos sus asociados que tengan suscrito en telefonía móvil las modalidades de Contrato Empresas y Contrato Autónomos importantes descuentos en su facturación. Para ello, tan sólo deben cumplimentar la solicitud de adhesión a dicho Convenio que podrán encontrar en nuestras oficinas en FOES. Algunas de las principales ventajas económicas de dicho Acuerdo son:

- Cuota conexión: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números propios: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números Movistar: GRATUITA
- Servicio Medido Nacional: descuento 15%
- Servicio Medido Internacional: descuento 30% (*)
- SMS-Movistar: descuento 30%

(*) Aplicable a las llamadas (de voz, fax y datos) recibidas en roaming. No se incluyen las llamadas en roaming.

de empresas de contratar un servicio de prevención ajeno, y conociendo el interés y preocupación de nuestros asociados en este tema, hemos querido dar un paso más, y hemos firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más bajas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.

CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISTENCIA INTEGRAL

Al anterior convenio de colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno "Soria Prevención", se unió otro que FOES ha firmado con el Servicio de Prevención Ajeno "Asistencia Integral". Mediante es-

te convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al contratar Prevención de Riesgos (Especialidades Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología); así como a la hora de contratar Vigilancia de la Salud. Obligatorias por Ley en casi todos los casos.


CEPSA

- Descuento en gasolina: 0,0180 €/l.
- Descuento en diesel: Fijo: 0,0240 €/l.
- Adicional: 0,0120 €/l.
- (Repostando en Red Colaboradora)
- Descuento por consumo: De 1 a 10.000 l/mes: 0,0060 €/l.
- De 10.000 a 50.000 l/mes: 0,0090 €/l.
- Más de 50.000 l/mes: 0,0120 €/l.

SOLRED

- Descuentos en diesel y gasolina
- Descuento fijo: 1,20 cént. €/l.
- Descuento adicional: 1,80 cént. €/l. (Repostando en determinadas Estaciones de Servicio Solred)


CONVENIO SUSCRITO CON AVIS

Nuestros Asociados pueden beneficiarse y gozar de tarifas y/o descuentos preferenciales a la hora de hacer una reserva o alquilar un vehículo.


CONVENIO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para que las empresas asociadas a FOES puedan cumplir con la obligatoria Ley Orgánica 15/99 de Protección de Datos, desde la Federa-

ción de Organizaciones Empresariales Sorianas se han firmado acuerdos de colaboración con Grupo Millar 2, Prodat y Lex Data. Con estos convenios todos los asociados obtendrán tarifas preferenciales en dicha materia.



CONVENIOS CON FOES


CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISA

FOES tiene suscrito un Convenio con ASISA, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de este seguro médico privado.


CONVENIO CON DKV SEGUROS

FOES ha suscrito un convenio de colaboración por el que sus asociados podrán acceder a una oferta de baja por enfermedad y/o accidente en condiciones muy ventajosas.

- Con DKV Renta Total 24 se garantizan unos ingresos mensuales para que los asociados puedan

mantener su nivel de vida en caso de que una enfermedad o accidente obligasen a paralizar su actividad

- Presentando la baja de la Seguridad Social cobrará desde el primer día, y hasta la fecha del alta, dentro de los 24 meses.


CONVENIO DE COLABORACIÓN CON CTELEC

FOES ha suscrito un convenio de colaboración en materia de seguridad con CTELEC, empresa soriana homologada, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de sus servicios de sistemas de seguridad.

- Destaca el servicio RESICUR, Plan de Renovación Sistema de Seguridad sin Obras, integrado por panel de control, volumétricos, teclado, instalación, programación y puesta en marcha, conexión a Central Receptora de Alarmas y revisión anual preventiva.
- 10% descuento adicional en todos los productos que CTELEC comercializa.

Como en todos los convenios que FOES tienen firmados, para que nuestras empresas asociadas puedan beneficiarse, es necesario que nos envíen el formato de adhesión que podrán solicitar en nuestras oficinas; ya que sin la firma de FOES no tendrá validez dicho convenio.

Para más información puede contactar bien por teléfono (975 233 222), bien por e-mail (foes@foes.es) o bien personalmente en FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta).



CONOCER LA RAZA DUROC ES CONOCER LA DIFERENCIA

Embutidos la Hoguera, Carrera Mediana, 9, 42174, San Pedro Manrique, Soria
e-mail: embutido@lahoguera.es - Tfno. 00 34 975 39 80 00 - Fax. 975 38 11 07



Distribuidor para Soria:
Comercial Jamones Alonso, S.L.
Tfno. 976 64 51 98
www.cjalonso.com

FOES galardona a Jonás Gómez, Malvasía, Alfonso Romero y Pedro Soto

FOES otorgó los Premios Empresariales correspondientes a 2008. De trata de unos reconocimientos anuales que tienen como objetivo reconocer el esfuerzo y la dedicación de todos los empresarios y empresas relacionadas con la provincia, que contribuyen al crecimiento económico de Soria y en particular con la finalidad de premiar la labor desarrollada por algunas empresas. En esta edición, el Comité Ejecutivo de FOES, reunido el 30 de enero, decidió por unanimidad otorgar sus premios del año 2008 a Pedro Soto Orte, a la empresa Malvasía, a Alfonso Romero Marco y a Jonás Gómez Gallo.

En el caso de Soto, constructor y presidente de Soria Impresión, el Premio Empresario Soriano 2008 y el Premio Cecale de Oro 2008 en reconocimiento a "una exitosa y dilatada trayectoria empresarial en diversos ámbitos de actividad, tales como la construcción o los medios de comunicación, así como por su aportación al mundo del asociacionismo empresarial soriano".

La firma Canard Malvasía ha sido distinguida con el Premio Empresa

Soriana 2008 por "haber conseguido posicionarse en un sector tan complejo, como es el del delicatessen y haberse convertido en un referente de calidad del foiegras a nivel nacional".

El restaurador Alfonso Romero Marco, propietario del restaurante Trashumante ha sido reconocido con el Premio Joven Empresario Soriano 2008 "por su apuesta por el cambio en el concepto de restauración en Soria, ya que ha renovado la cocina sobre la base de la tradición, empleando nuevas técnicas, lo cual le sitúa como uno de los profesionales con más proyección en el sector de la restauración soriana".

Asimismo, ha resultado galardonado el empresario chileno de origen soriano Jonás Gómez Gallo con el Premio Empresario Soriano en el Exterior 2008 por su trabajo desarrollando actividades en diversos sectores como la explotación minera, la construcción o el turismo. El motivo, "su interés continuo por el devenir de la actividad económica en Soria y por el sector empresarial soriano y especialmente, por la firme voluntad manifestada y llevada a la práctica en diversas ocasio-

nes, de ayudar a empresas sorianas a abordar con éxito el mercado chileno, y como puerta de entrada al sudamericano".

El Premio Empresa Soriana Innovadora 2008 se dará a conocer próximamente una vez concluido el plazo de presentación de solicitudes, que finaliza el 18 de marzo. Este galardón, a diferencia del resto de categorías, permite la presentación de candidaturas a instancia de las empresas que así lo deseen.

El Premio Empresa Soriana Innovadora 2008 pretende reconocer "el esfuerzo de las empresas sorianas que apuestan por el avance, la investigación y la innovación en la mejora de sus procesos o de sus productos, como fórmula para mantener y elevar su competitividad".

Por otra parte, y de forma excepcional, FOES decidió reconocer la labor del empresario Antonio Pedroviejo "por su dedicación de toda una vida a su empresa, Restaurante Antonio de Almazán, puesto que con sus más de 90 años sigue al frente de dicho establecimiento".

Alfonso Romero se muestra "orgulloso" de que el reconocimiento venga de los propios empresarios

El joven restaurador cree que hay que apostar por la hostelería de Castilla y León

Alfonso Romero, responsable del restaurante Trashumante, se ha mostrado "orgulloso" por el premio concedido por FOES al Joven Empresario Soriano de 2008, "ya que se trata de un reconocimiento por parte de los propios empresarios. Siempre que te premian es de agradecer, pero que lo hagan los tuyos es más especial". Romero ve en este galardón un "reconocimiento" al trabajo de una persona que ha apostado por un sector tan complejo como la hostelería, y que con tan sólo 30 años ya da trabajo a seis personas, cinco de ellas, subraya, formadas en la Escuela Regional de Hostelería con sede en Soria. Y es que el joven restaurador cree que hay que apostar por la hostelería de Castilla y León para poder competir con las regiones limítrofes, y dentro de la Comunidad, apostar por rasgos de distinción de Soria, como puede ser la

micología, para competir con Segovia y Burgos. "Somos gente joven que tenemos mucha ilusión. Tenemos que unirnos todos los hosteleros para vendernos mejor fuera de Castilla y León. La hostelería de Soria no debe perder el tiempo en pelearse entre ella, hay que buscar el mercado fuera". En este sentido, Romero no quiere pasar por alto la puesta en marcha de Soria y Turismo, "impulsada por los propios empresarios y que puede ser el instrumento decisivo para impulsar nuestro sector".

Los premios entregados por FOES, ha destacado en el caso de Alfonso Romero "su apuesta por el cambio en el concepto de restauración en Soria, que ha renovado la cocina sobre la base de la tradición, empleando nuevas técnicas, lo cual le sitúa como uno de los profesionales con más proyección en el sector de la restauración soriana".



El Fogón del Salvador, Labsor y Casa Rural La Abuela, premiados por la Cámara de Comercio



Luis García Antón, en las instalaciones de Labsor.

Tres empresas integradas en ASOHTUR, El Fogón del Salvador, Labsor y Casa Rural La Abuela, fueron premiadas por la Cámara de Comercio e Industria de Soria en la segunda edición de los premios dedicados a empresas sorianas. El premio al turismo fue a parar al Fogón del Salvador, empresa ubicada en la capital dedicada a la restauración y hostelería que comenzó su actividad en 1974 y da empleo a 14 personas. El 70% de sus clientes proceden de otras provincias, lo cual es fruto de la labor de exportación de sus experiencias culinarias por diferentes puntos de la geografía regional, nacional e internacional.

El galardón a la empresa familiar fue a parar a la socieda hotelera Vicente López, casa rural y restaurante de La Abuela. Ubicada en Montejo de Tiermes, aporta infraestructuras necesarias en la zona para pernoctar. A

lo largo de estos meses está ampliando la casa rural al tiempo que fomenta actividades de ocio y comercializa productos autóctonos. Por último, el reconocimiento a empresa de servicios fue para Labsor, SL. Se trata de un laboratorio de análisis y asesoría alimentaria ubicado en Almazán. Esta empresa es pionera en la prestación de servicios de gestión integral de seguridad alimentaria para pymes. Está avalada por diversas certificaciones de calidad; actualmente la plantilla cuenta con seis empleados especializados.

El jurado estuvo formado por el Director General de Comercio de la Junta de Castilla y León, Carlos Teresa, el director de la Zona Soria de Caja Duero, Ismael Ruiz, el presidente de la Asociación de Profesionales de la Información, APIS, Jesús Javier Andrés, Mercedes Molina, la Decana de la Facultad de Geografía e Historia de

la Universidad Complutense de Madrid y los empresarios miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara, José Luis Lázaro, Alberto Santamaría, Vidal Gil, Javier Arranz, José Miguel Gimeno, Santiago Aparicio y el presidente de la Cámara, Jesús Moya.

En función de la categoría se valoraron distintos criterios, como la trayectoria empresarial, la implantación de sistemas de calidad, de respeto al medio ambiente, de riesgos laborales, la modernización e innovación, la especialización, la creación de empleo o la modernización del medio rural entre otros.

El resto de premiados fueron Puertas Norma en Comercio Exterior; Rosa Ransanz en Mujer Empresaria; Geoinci en Nueva Empresa; Construcciones Duruelo en Construcción; Asovicauto en Industria, y Autoservicio Muñoz en Comercio.



TUDO UN MUNDO DE SEGURIDAD

REYSAN
ATLANTIC, S.L.



Tlf: 902 305 060
www.reysan.com

Eventos de hostelería

El Virrey Palafox celebra sus XXXV Jornadas de la Matanza

El restaurante Virrey Palafox de El Burgo de Osma celebra desde el pasado 24 de enero hasta el 6 de abril sus Jornadas Rito-gastro-nómicas de la Matanza, uno de los acontecimientos culinarios más prestigiosos del país como lo atestigua el hecho de que en esta ocasión se llega a la trigésimoquinta edición. Su declaración de Fiesta de Interés Turístico viene a refrendar la gran expectación que despierta tanto el menú que se ofrece como la amplia gama de actividades que giran a su alrededor, siendo el gran protagonista el rito del sacrificio del cerdo que se realiza poco antes del banquete. Todos los fines de semana El Burgo de Osma ve cómo el centro de la localidad se llena de visitantes ávidos de ver con sus propios ojos una tradición, la de la matanza, que en muchos casos sólo conocen de oídas. En la edición de este año, como novedad en las actividades, se ha recuperado un encierro de cochinitos que se enmarca en el programa 'Más que cochinos 2009'. El periodista Javier Pérez Andrés ha sido el elegido este año comoregonero para iniciar las jornadas de 'La Matanza' del Virrey, debido a su especialización y buen conocimiento de los sectores turístico y agroalimentario.

Nueva edición de las Jornadas del Ibérico de Bellota en el Fogón del Salvador

El restaurante Fogón del Salvador de Soria organiza todos los fines de semana de febrero los VIII Encuentros Gastronómicos Ibéricos de Bellota. La cocinera Montserrat Contreras ofrece un amplio menú degustación en el que están presentes la carrillera, las manitas o el cochinitillo asado, junto a vinos de Ribera y Rioja. El Fogón del Salvador es un restaurante tradicional castellano con conceptos de la cocina vasca.

Cuenta con un horno de asar integrado en la arquitectura, siendo el principal elemento gastronómico identificativo de este local. A lo largo del año organiza otras jornadas, como la dedicada al toro de lidia en abril.

El café teatro Ávalon sigue ofreciendo actuaciones de jóvenes valores musicales

La música sigue siendo un ingrediente fundamental en el ya de por sí agradable ambiente que ofrece el café teatro Ávalon, establecimiento de al capital de reciente creación

que está experimentando un gran éxito de público en buena parte por sus actuaciones en vivo. Jóvenes grupos que buscan su oportunidad están encontrando en estas instalaciones un buen lugar para promocionarse. El jazz es uno de los estilos que le define, aunque según aseguran sus responsables, siempre tienen un lugar para la buena música. Uno de los últimos conciertos fue ofrecido el 13 de marzo por la formación de pop-rock Zoe.

El hostel Doña Juana de Ágreda vuelve a enseñar las delicias del bacalao

Su majestad el bacalao vuelve a protagonizar la vida de Ágreda por unas semanas con la celebración de las clásicas jornadas organizadas por el hostel Doña Juana, que cuenta ya con medio siglo de trayectoria en el mundo de la restauración. Con la presente son 27 las ediciones celebradas en la villa, ofreciéndose en las ya legendarias instalaciones todo tipo de formas y estilos de degustarse un producto tan lejano en su origen pero tan presente en la elaboración y degustación. Los visitantes podrán disfrutar de los menús preparados al efecto durante los fines de semana de marzo y abril.

El centro de turismo rural Las Ollerías anima la vida en Deza

A través de un completo programa de actividades, que se completa con la oferta propia y los recursos naturales del pueblo, el centro de turismo rural Las Ollerías de Deza se está haciendo poco a poco con un nombre en el sector. A lo largo de los meses de enero, febrero y marzo organizan las Jornadas de la Matanza. También en marzo celebran el Día del Padre. Sin olvidar la Semana Santa, en mayo tienen lugar las Jornadas del Lechazo. En junio animan La Saca de la capital, teniendo lugar una sardinada en julio, mes que aprovechan para recuperar la trilla tradicional. Los conciertos de órgano en el mes de agosto son el precedente de las fiestas patronales en septiembre. Las Jornadas Micológicas de octubre dan paso a las celebraciones de Navidad para finalizar el año.

El restaurante La Chistera sigue con su concurso de monólogos

La mezcla del buen humor con el buen comer sigue dando resultados a La Chistera, restaurante soriano que desde hace años propone algo diferente para pasar una agra-

dable velada gracias a sus monólogos. Desde el pasado 20 de febrero se viene celebrando la séptima edición del concurso que hace desfilar por Soria a humoristas de toda España. Durante seis fines de semana se está pudiendo disfrutar de las actuaciones hasta la finalización de la primera ronda los días 27 y 28 de marzo. El 17 de Abril se fallará el Premio del público en Rte. la Chistera, y el 30 de Abril tendrá lugar la final en el Palacio de la Audiencia de Soria.

Las veladas musicales continúan en el hotel restaurante Torrealdealseñor

El hotel restaurante Torrealdealseñor continúa con su completísimo programa de actuaciones que lleva a la pequeña localidad artistas de primer nivel de los más variados estilos. Esta iniciativa la han puesto en marcha sus responsables prácticamente desde la apertura de las espectaculares instalaciones en 2006. Está previsto que el 28 de marzo actúe Fernando Egozcue Quinteto. Antes, el 24 de enero se pudo ver el espectáculo 'Retiro flamenco', mientras que el 14 de febrero la actuación corrió a cargo de Moisés P. Sánchez. El 25 de abril está previsto que acuda a Aldealseñor el espectáculo Cámara Quercus Monográfico de Nino Rota, mientras que Horacio Icasto actuará el 22 de mayo. Por último, en junio será el turno para Mariano Díaz y Javier Colina.

En marcha la séptima edición del Campano Soriano

Los amantes de la pesca tienen en este inicio de temporada su habitual cita con el Campano, que en este caso alcanza en Soria su séptima edición. Los ejemplares, según ha determinado la organización, deben ser llevados el domingo 5 de abril de 9.00 horas a 20.00 horas a la cafetería El Templo para su pesaje y medida, devolviéndose a sus propietarios a continuación. Para participar es preciso poseer la licencia de Castilla y León; los ejemplares de trucha común, que deben presentarse enteros, no podrán pesar menos de 1.200 gramos. Las decisiones del jurado serán inapelables. El primer premio será un viaje a Tenerife para dos personas. También habrá, entre otros, reconocimientos para el pescador más joven, el de mayor edad o la primera trucha presentada. Antes de la entrega de los galardones, prevista para las 20.30 horas, habrá una exhibición de montaje de moscas desde las 18.30 horas.

ASOHTUR, Policía Local y el Cuerpo Nacional de Policía trabajarán juntos para atajar la ola de hurtos

Los agentes acudirán inmediatamente a requerimiento de los hosteleros si detectan comportamientos sospechosos

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y los responsables de la Policía Nacional en Soria van a desarrollar en los próximos meses un trabajo conjunto cuyo objetivo es la reducción del índice de hurtos que en las últimas fechas se está detectando en algunos lugares de la capital, sobre todo en la Rota de Calatañazor, más conocida como 'La Zona', en las horas habituales de fiesta. Desde que tomara posesión como responsable de la Comisaría Provincial de Soria el año pasado, Juan José Fernández ha tenido en la reducción de esos índices uno de sus objetivos, para lo cual cuenta con el total apoyo de ASOHTUR. Este canal de colaboración pretende desarrollar intervenciones puntuales que respondan a avisos de los responsables hosteleros. Para ello, tendrán una comunicación directa con la Comisaría de forma que

si sospechan de que se vaya a producir un robo, inmediatamente agentes irán al lugar para identificar y, en su caso, detener a las personas que estuvieran cometiendo el hurto u otro hecho delictivo. La principal característica de esta medida es que se agilizan los trámites habituales de presentación de denuncia y demás, manteniéndose el anonimato de la persona que alerta de una posible situación delictiva. Además, se va a incrementar la presencia de policías de paisano, manteniéndose la de uniformados. Por su parte, los establecimientos de esta zona de copas colocarán carteles con recomendaciones a los usuarios para evitar los robos. Según han señalado fuentes de la Comisaría, detrás de la última escalada de hurtos estarían bandas más o menos organizadas que procederían de fuera de la provincia, aunque con conexiones desde dentro. El objetivo

de esta medida es concienciar también a los usuarios de que no relajen la vigilancia sobre sus prendas.

Tanto desde la Policía Nacional como desde ASOHTUR creen muy positiva la puesta en marcha de estas medidas que pretenden resolver un problema, esos sí, sin alterar la convivencia habitualmente pacífica de la gran mayoría de personas que acuden habitualmente a estos lugares. En este sentido, cabe subrayar que aunque el hurto es el delito más habitual que ha hecho dispararse los índices en los últimos meses, este canal de colaboración entre hosteleros y Policía está abierto a otro tipo de hechos que puedan ser punibles; para ello, también se habilita personal específico de la Comisaría con el fin de resolver el problema.



Las Delicias del Pata

Distribuidor para Soria y provincia

GEMESA
C/ Navas de Tolosa 27
42001, Soria
Tfno. 975 215 042



www.malvasia.com.es

El Plan Renove Turismo aumentará en 600 millones

En enero se aprobó la iniciativa dotada con 400 millones que se agotó rápidamente

La dotación del Plan Renove Turismo se ampliará en 600 millones de euros dado el éxito que ha tenido esta línea destinada a incrementar la calidad de las infraestructuras turísticas, según ha anunciado el Ministro de Industria, Turismo y Comercio. La ampliación del montante destinado al Renove se produce tras la presión del sector al Ministerio para que amplíe la dotación inicial y después de que el Instituto de Crédito Oficial (ICO) haya agotado los 400 millones de euros presupuestados para todo 2009 en tan sólo un mes desde su puesta en marcha. En su día, el ministro Miguel

Sebastián se comprometió a aumentar la dotación en caso de que existiera una gran demanda en el sector, como así ha ocurrido. Para poder acceder a estos fondos, las asociaciones debían informar de los proyectos y las empresas que haya solicitado el crédito y se lo hayan concedido y las empresas que estén interesadas en acogerse a este crédito subvencionado.

El Plan Renove Turismo está pensado para la realización de obras de rehabilitación y mejora de infraestructuras en el sector. A esta línea han podido acogerse establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos,

campamentos y alojamientos rurales, así como empresas de restauración, de oferta turística complementaria o agencias de viajes. La amortización de los préstamos es opcional de seis a doce años. El importe máximo a financiar es el 90% de la inversión neta y el límite máximo acumulado por beneficiario será el que corresponda aplicar al plazo de amortización elegido. El Estado cederá la financiación al 0% y el tipo de interés final aplicable al beneficiario será del 1,5%, margen que será establecido por las entidades de crédito.

Los hosteleros salmantinos y vallisoletanos se reintegran en la federación regional



La Federación de Hostelería de Castilla y León escenificó en Fitur la nueva etapa de entendimiento que se abre con la incorporación de las asociaciones provinciales de Valladolid y Salamanca, ausentes de la formación desde hace cuatro años, coincidiendo con el mandato de Ángel Velasco. El expositor de la Comunidad de Fitur acogió la firma del acta de adhesión de las dos formaciones críticas con el

anterior presidente, un acto que también contó con la presencia de la consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro. Junto a ella asistieron los presidentes de los hosteleros de Valladolid, José Ramón García, y de Salamanca, David Prieto, además del presidente regional, Esteban Díez. Este último valoró positivamente el reencuentro entre las nueve provincias y recordó que éste había sido su

principal objetivo desde que tomara posesión del cargo, hace un año. "Era uno de los compromisos que adquirí en mi programa de trabajo, cuando fui elegido presidente regional", recordó Díez. Según dijo, el regreso de las dos asociaciones díscolas ha sido posible gracias a que ambas partes han logrado "acercar posturas", también con la intermediación de la Consejería de Cultura y Turismo. En su opinión, la unión de las nueve provincias permitirá a la federación asumir nuevos retos y desarrollar proyectos innovadores que, por separado, serían imposibles de acometer. Del mismo modo, Salgueiro valoró muy positivamente este acuerdo, que consideró "esencial" especialmente en estos tiempos de crisis que atraviesa el país. "Somos una comunidad autónomas y entendemos que las mismas asociaciones deben tener el mismo marco", apuntó la consejera, que "también facilita la interacción con ellos".



FEHR se reúne con las asociaciones de Castilla y León

José María Rubio destacó la importante labor del departamento de atención al asociado como forma de acercar a las diferentes asociaciones con FEHR y entre sí

La sexta de las visitas que los directivos de FEHR están haciendo a las diferentes asociaciones tuvo lugar el pasado 24 de febrero en Valladolid, donde se dieron cita representantes de las asociaciones de las provincias de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Soria, Valladolid y Zamora, así como representantes de la asociación de Asturias. Entre los objetivos de esta visita destacó el presidente de FEHR, José María Rubio, labor de ser el nexo entre FEHR y las asociaciones, así como entre ellas, de un servicio de asesoramiento y gestión de la información de interés, ofreciendo acuerdos nacionales con grandes proveedores que beneficien a las asociaciones, así como crear una guía nacional de proveedores. Del mismo modo, se trataron temas referentes a los nuevos planes de formación, abordando el curso de gerentes o cursos sobre diez productos. El servicio Mancomunado de Prevención de Riesgos Laborales, que se reunirá el próximo 5 de marzo y la constitución de FEHR Autónomas, así como la Convención Nacional de Asociaciones, que se celebrará cada dos años, dirigida a los profesionales integrantes de las asociaciones, fueron otros de los temas tratados.



CEAHT

La SGAE y la CEAHT renuevan y refuerzan su alianza con la firma de un nuevo convenio

El acuerdo, con vigencia hasta 2013, regula la utilización lícita del repertorio de obras que gestiona la entidad en todo el ámbito de los establecimientos hoteleros.

La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEAHT), que representa los intereses empresariales de este sector en el ámbito nacional, y la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) han suscrito la renovación hasta 2013 del Convenio Sectorial que regula las relaciones entre ambas partes. En la firma han tomado parte Juan Molas Marcellés, presidente de la CEAHT, y Enrique Loras, director general de la SGAE. En este acuerdo se determina, con total claridad y transparencia, el pago de los derechos de autor por todas las posibles formas de utilización del repertorio gestionado por la SGAE en los establecimientos hoteleros. Estos se beneficiarán de importantes bonificaciones y deducciones en las tarifas generales. Igualmente, se establece el contenido y la forma de las autorizaciones otorgadas por la SGAE en relación con el uso de estos derechos. El convenio renovado se refuerza sobre nuevas bases y principios, incorporando nuevas modalidades de utilización de las obras protegidas en las actividades desarrolladas por los establecimientos hoteleros. Además, de una forma decidida, ambas partes se aprestan a impulsar la mediación activa de la CEAHT, que facilitará una relación más eficaz entre la SGAE y los miembros de la Confederación en cuantas divergencias interpretativas pudieran derivarse de la aplicación de este acuerdo. Ambas partes han expresado su satisfacción por la renovación del acuerdo. "Este convenio significa la continuidad de una pacífica y fructífera relación entre los autores y las empresas de hospedaje, que recoge las aspiraciones de ambos sectores y que permitirá regular las relaciones durante los próximos años", ha declarado Enrique Loras. En el mismo sentido se ha expresado el presidente de la CEAHT, Juan Molas. Juan Molas ha destacado las novedades que incorpora el convenio, que incluye por primera vez todo el ámbito del hotel donde se produzca el uso de las obras gestionadas por la SGAE, al tiempo que refleja la voluntad de la Confederación de establecer unas relaciones normales entre un proveedor de servicios y un usuario. "Al igual que el audiovisual aportan valor añadido al espacio hotelero", Juan Molas ha incidido en la voluntad de entendimiento de la CEAHT con las entidades de gestión, para acabar con el viejo paradigma de que el sector hotelero está en contra de la Propiedad Intelectual y de los derechos de autor. "Los últimos cinco años han dado resultados de normalidad y los próximos cinco deberán dar la misma sensación de beneficio mutuo", concluyó el presidente de la Confederación.

CEAHT

AGEDI, AIE y CEAHT firman un convenio que regulará los derechos de propiedad intelectual en hoteles durante los próximos cuatro años

Ambas partes alcanzan un acuerdo de gran relevancia y satisfactorio para el sector hotelero y para los derechos de artistas, intérpretes, ejecutantes y productores.

AGEDI y AIE, las entidades de gestión de los derechos de propiedad intelectual de los productores fonográficos y de los artistas, intérpretes o ejecutantes, respectivamente, han alcanzado un acuerdo y han suscrito un convenio de colaboración con la Confederación Española de Hoteles (CEAHT) que estará vigente hasta 2013 y regulará, en los establecimientos hoteleros, el uso de la música grabada. El acuerdo firmado por el presidente de AIE, Luis de Hoz, establece las tarifas de propiedad intelectual de productores y artistas musicales en el sector hotelero y constituye un nuevo marco de relación, hasta ahora inexistente, entre estos dos sectores. El convenio negociado en los últimos meses y suscrito en la Comisión de Propiedad Intelectual del Ministerio de Cultura, entra en vigor desde el 1 de enero de 2009 y ayudará a poner fin a las controversias entre el sector y las citadas entidades, con un acuerdo global que delimitará los derechos en zonas públicas, privadas y también, en eventos y actividades especiales. Este convenio es el primero que se firma entre las partes y se ha conseguido a partir de una voluntad de diálogo y consenso, con el principal objetivo de clarificar la situación actual y normalizar las divergencias hasta ahora existentes. En este sentido, las tres partes valoran positivamente este primer acuerdo CEAHT que representa a todo el sector del alojamiento español, hoteles independientes, cadenas hoteleras y apartamentos turísticos, y cuenta con más de 9.000 establecimientos y 1.600.000 plazas, agrupadas en 61 asociaciones de ámbito local, provincial y autonómico en todo el territorio nacional.

LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD
HUEVOS CAMPEROS

Tfno. 975 22 22 66 - 620 23 25 62
629 18 07 82 - Aldeafuente (Soria)

servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

Exposición y venta:
C/ Pintor Maximino
Peña 4 - 42003 Soria
Tfno. 975 231 182

SERVICIOS DE PUBLICIDAD Y MARKETING

¿Desea personalizar la señal en sus habitaciones?

Rutas por la provincia
Horarios comedor y cafetería
Información meteorológica diaria
Qué comprar - ¿Cómo comprar - Qué visitar

HOTEL
Alfonso VIII
Soria

Visite:
www.serviciosdepublicidadymarketing.com

BODEGAS VALDEVINAS S.L.

www.valdevinas.es móvil 618 789 346 Langa de Duero (Soria)

MIRAT
TINAR



26/ LA RUTA

José Luis Bravo



El Moncayo es la cumbre más alta de la provincia de Soria y de todo el Sistema Ibérico con 2.315 metros de altitud. Es un monte muy singular, destaca en el paisaje como si hubiera surgido por generación espontánea y se yergue entre Castilla y Aragón, nevado, muy nevado en estas fechas, con numerosos lugares de gran interés para visitar allí y en su entorno.

Donde el Moncayo desagua sus nieves

Podríamos, sin duda, destacar en esta provincia, -recuerden que la mitad de esta mole la compartimos con Aragón,- las históricas localidades que hay a sus pies como Ágreda y Ólvega, pero esta vez vamos a buscar un pequeño pueblo que, desde la Villa de la Tres Culturas, nos acercará a Vozmediano que disfruta en su paisaje del fondo impresionante del Moncayo y a sus pies de uno de los surgimientos de agua más impresionantes que la naturaleza nos puede ofrecer.

Este es el momento de acercarse por esos pagos. El invierno ha sido generoso en precipitaciones y la incipiente primavera ofrece un paisaje espectacular. En la última curva de la carretera que da acceso al pueblo hay que detenerse. Se ve el pueblo, el castillo y la montaña. Es una hermosa postal. De diseño. Llegados al casco urbano dejamos el vehículo en una placita sobre el curso soterrado del río. Allí mismo unos letreros de madera señalan el camino hacia el "Nacedero del Queiles" del que apenas nos separan

quinientos metros. La senda que allí conduce está jalonada de paneles que explican la razón por la que, buena parte de las aguas del Moncayo vierten en el agujero que pronto veremos. Nos recuerdan de paso que la sabiduría popular tiene mucho fundamento cuando pregona aquello de "Moncayo traidor, que haces pobre a Castilla rico a Aragón" y es que, por esas cosas que tiene la geología, la vertiente oeste de la sierra no fluye, como sería lógico, al Duero sino al Ebro por el Nacedero de Vozmediano.

Un borbotón y un castillo

Será cierto o leyenda, pero me cuentan que el surgimiento de este río es el segundo de Europa en metros cúbicos por segundo. Desde luego hay ocasiones, como esta primavera, que asombran sus borbotones impresionantes de líquido elemento que salen por ese boquete en la roca viva. Me dijo algún lugareño y se lo leí además al finado Avelino Hernández, escritor soriano de Valdegeña que, a veces,

sin venir a cuento, el agua deja de fluir durante unos instantes como si alguien cerrara el grifo de las inmensas cañerías subterráneas por las que fluye. No he tenido la suerte de comprobarlo.

Una vez nos hemos saciado de la fascinación de este nacimiento volveremos sobre nuestros pasos para dar la vuelta al pueblo. El castillo, con restos incluso romanos, se yergue sobre una roca que domina el pueblo. Está arruinado, como casi todos, pero al menos sus muros están consolidados. Su interior no es visitable ya que lo convirtieron en camposanto y para ese fin sigue usándose su patio de armas.

Recorran su callejuelas, hablen con la gente... es la mejor manera de conocer estos lugares. Y si les queda tiempo no dejen de pasar por La Cueva de Ágreda y Beratón. Este último es el pueblo ubicado a más altitud de toda la provincia. Son la esencia del Monte de Caco romano, nuestro Moncayo.



1. EL MONCAYO NEVADO. 2. PANORÁMICA DEL PUEBLO Y EL MONCAYO. 3. NACEDERO DEL QUEILES. 5. CALLEJUELAS DE VOZMEDIANO. 6. CASTILLO



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

vacuno

cerdo

cochinillo

cordero

cabrito

embutidos

elaboración propia



Carnicerías en

SUPERMERCADOS DIA, Avd. Mariano Vicén, C/ Las Casas

Instalaciones en:

Polígono Industrial las Casas C/E parc. 37, nave 5. 42005 Soria Tel. 975 22 00 64



LAVANDERIA ROMA

C/ Juan Antonio Simón 4, CP 42003 - Soria - Tlf. 975 230 716

SERVICIO DE LAVANDERÍA PROFESIONAL - ALQUILER Y LAVADO DE ROPA PARA HOSTELERIA



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERIA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso

Dieta y enfermedad

Enfermedades de la Alimentación

- 1.- Caries Dental
- 2.- Obesidad
- 3.- Osteoporosis
- 4.- Diabetes
- 5.- Cáncer
- 6.- Hipertensión Arterial
- 7.- Arteriosclerosis
- 8.- Envejecimiento
- 9.- Otras Enfermedades

3. OSTEOPOROSIS



Es un problema de salud que va adquiriendo mayores proporciones según va aumentando la esperanza de vida media de las poblaciones. Se caracteriza por una disminución de la masa ósea con deterioro de la "microarquitectura" del tejido óseo, provocando fragilidad ósea.

La osteoporosis que etimológicamente quiere decir "huesos porosos" es también una enfermedad del desarrollo. Mucho más frecuente en la mujer que en el hombre, comienza su desarrollo a partir de los 40 años, siendo el metabolismo deficiente del calcio

y la reducción de las hormonas femeninas a partir de la menopausia factores importantes en su desarrollo.

Es uno de los trastornos óseos más frecuentes, asociado en la mayoría de las veces con el envejecimiento, y que se caracteriza por una disminución de la resistencia de los huesos, lo que predispone a sufrir fracturas ante mínimos traumatismos. Las fracturas y la fragilidad ósea son, pues, dos de sus más temidas consecuencias. Se ha comprobado un mayor grado de mineralización ósea gracias a una ingesta

mayor de calcio, especialmente en jóvenes, siendo el efecto más notable cuando la fuente es un lácteo/leche que cuando es carbonato de calcio (sustancia medicamentosa). En mujeres postmenopáusicas su mineralización ósea está directamente relacionada con el consumo de leche y lácteos en diversas etapas de su vida.

La alimentación integral con aporte de calcio y vitaminas liposolubles va a ser fundamental en la prevención de esta enfermedad. Pero no sólo es importante una adecuada alimentación -mante-

nida- rica en calcio y un aporte de vitamina D, sino que también debemos considerar el valor que tiene un tiempo suficiente de exposición al sol para prevenir la osteoporosis, hecho que conseguimos con los paseos diarios. Minerales como el cobre, magnesio, cinc y manganeso parece ser que tienen un papel importante en la constitución y mantenimiento de la estructura ósea. De hecho, deficiencias de manganeso en la alimentación, si son significativas, pueden favorecer la fragilidad ósea y retrasar ó dificultar la restauración de las fracturas.

29/ANÁLISIS DEL EXPERTO

Luis García Antón, Labsor

La Seguridad Alimentaria, es decir, el acceso de la población a alimentos inocuos, es una fórmula en la que intervienen varios factores: la Higiene en las manipulaciones de los alimentos, el Sistema APPCC, y por último la Trazabilidad, que se pone en marcha, cuando el alimento ya está produciendo daño en el consumidor.

Alertas Alimentarias en la Unión Europea

ALERTA

INFORMACIÓN

Cuando el producto está comercializándose en el mercado nacional y puede estar comercializándose en otro Estado miembro.

Cuando el producto identificado afecta solo al Estado miembro que lo notifica (la mayoría de ellas se refieren a las partidas controladas en las aduanas procedentes de países terceros)

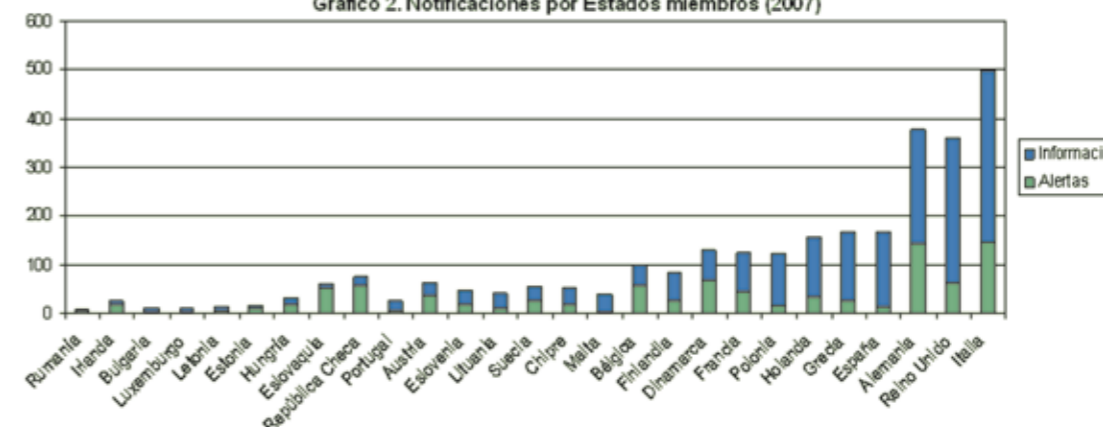
El año pasado la Comisión Europea publicó los últimos datos de notificaciones actualizados que pasamos a comentar mediante las siguientes gráficas.

Como puede verse en este gráfico, se ha producido un aumento progresivo en el número de notificaciones de alertas e información y esto pese a los continuos esfuerzos de las empresas para mejorar la Higiene, la implantación de los prerrequisitos-APPCC y los Sistemas de trazabilidad.

Gráfico 1. Notificaciones de alertas e información (1997-2007)



Gráfico 2. Notificaciones por Estados miembros (2007)



Este gráfico indica las alertas e informaciones notificadas por los Estados miembros. Se puede observar que Italia, Reino Unido y Alemania son los países que mayor número de notificaciones envía, seguidos de España. Las grandes diferencias entre el número de notificaciones de alertas y el de

información, se explica porque los controles que se realizan en las aduanas se hacen sobre partidas que se importan de países terceros y éstas están entrando diariamente. Por su parte, las notificaciones de alertas surgen de los controles que se realizan en los productos producidos y comercializados en cada Esta-

do miembro por las autoridades sanitarias, los autocontroles de la empresas e incluso las denuncias de los consumidores. Hay que destacar que en España, las notificaciones de alertas resultan muy bajas en relación con las de otros Estados miembros.

Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102

Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329



Distribuciones Palacios, S.A.



Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487



- ✓ Análisis de Comidas Preparadas (R.D 3484/2000)
- ✓ Análisis de limpieza y desinfección de superficies
- ✓ Análisis de aguas potables/residuales
- ✓ Análisis de suelos, abonos y fertilizantes
- ✓ Elaboración del Manual de Autocontrol (prerrequisitos-APPCC)
- ✓ Formación (carnet de manipulador, cursos subvencionados)
- ✓ Control de Plagas



LABORATORIO ALMAZÁN

C/ Palacio 10, bajo 42200 Tf. y fax 975 310 277
laboratorio@labsor.com

ASESORÍA SORIA

Pza. Cinco Villas 1, 2º B 42002 Tf. y fax 975 221 772
asesoria@labsor.com



Laboratorio de Salud Alimentaria de Castilla y León 098/SO



Asesoría Jurídico-Labonal
Asesoría Fiscal y Contable
Administración y Secretaría
Negociación colectiva
Creación de empresas y Subvenciones
Internacionalización de empresas
Formación
Representación institucional
Constitución de Asociaciones



Comunicación e Información
Prevención de Riesgos Laborales
Servicio de Medio Ambiente
Inmigración
Bolsa de empleo
Locales y Salas de reuniones
Tarifas Preferenciales
Defensa de intereses empresariales

FOES



Si aún no está asociado, pero sí interesado en los servicios que ASOHTUR pone a su disposición de sus socios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para remitirle información más detallada.

Póngase en contacto con nosotros o recorte y envíe al cupón a:
AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

C/Vicente Tutor 6, 4º planta, 42001 Soria
 Teléfono 975 233 222, Fax. 975 233 223
 asohtur@asohtur.com - www.asohtur.com
 La cuota de alta es gratis hasta fin de año

Deseo recibir información sobre la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Nombre Apellidos

Establecimiento

Tipo Bar Cafetería Restaurante Hospedaje Otro

Dirección

Localidad

Tfno. e-mail

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY ORGÁNICA 15/1999, DE PROTECCIÓN DE DATOS, AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO (ASOHTUR), INFORMA QUE LOS DATOS PERSONALES FACILITADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO SERÁN INCORPORADOS EN UN FICHERO DE CONTACTOS Y SERÁN TRATADOS DE MANERA AUTOMATIZADA. EL REMITENTE DA SU CONSENTIMIENTO PARA SER INCLUIDO EN EL MENCIONADO FICHERO QUE TENDRÁ COMO FINALIDAD INFORMARLE DE LOS PRODUCTOS, SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE LA AGRUPACIÓN. SI LO DESEA, PUEDE DIRIGIRSE A ASOHTUR, DOMICILIADA EN LA CALLE VICENTE TUTOR, 6 - 4ª PLANTA - 42001 SORIA CON EL FIN DE EJERCER LOS DERECHOS DE ACCESO, RECTIFICACIÓN, OPOSICIÓN Y CANCELACIÓN.

La Ribera en tu copa...

SILENTIUM

Ribera del Duero

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO

Tfno. 975 355 062
 Ctra. de Castillejo a Langa s/n
 Castillejo de Robledo, Soria

www.bodegascastillejoderobledo.com

DISTRIBUIDOR OFICIAL **EL ALMACÉN DE PEPE**
 Tfno. 975 228 507

ESTO ES VIDA



... Y ESTO



ESTO NO



ESTO, POR SUPUESTO



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

