

SORIA y TURISMO

magazine

invierno
▶ 3/07

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO



**Dos planes de
Dinamización
Turística para la
Provincia**
Soria y Tierras Altas
reciben un impulso para
desarrollar el turismo

**Tres castillos
y un cañón**
Una ruta por lo histórico
de la provincia de Soria

**ASOHTUR
en INTUR**
La Agrupación Soriana
acude a la feria del
turismo de interior en
Valladolid

Las nuevas tecnologías, al servicio del turismo

Segitur muestra su apoyo a
ASOHTUR en sus proyectos



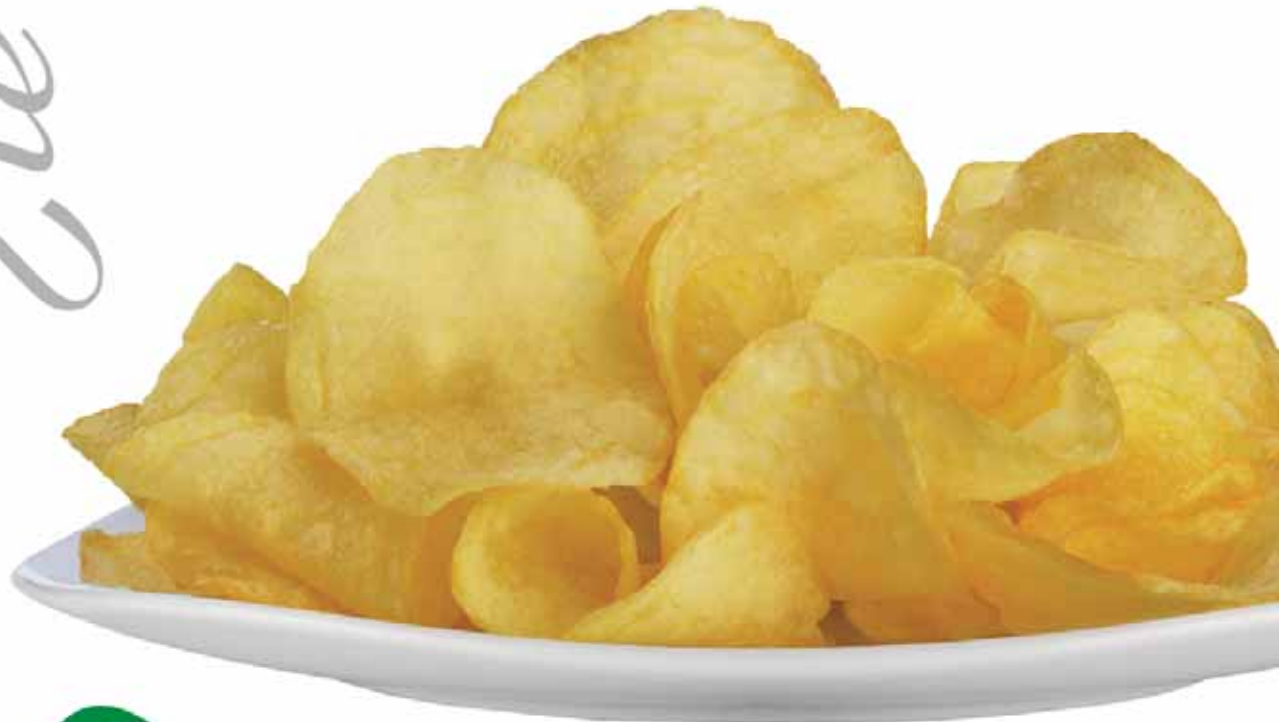
Sociedad e Urbán (Soria), 2005. Foto: Luis Ángel Tejedor. Herasido de Soria

¿te apetecen?

PATATAS FRITAS ecológicas



procedentes de la agricultura ecológica <
elaboradas con aceite de oliva ecológico <
naturales, saludables, ligeras, crujientes ... <
... y BUENÍSIMAS !!!



alecosor
alimentos ecológicos de

SoriaNatural[®] La Sacea nº 1
Garray - Soria - España
www.alecosor.es



Edita

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

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
Plannings y Publicidad
victorjhidalgo@ono.com

Redacción

José Carlos San José Arias
josecsanjose@gmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada

Luis Angel Tejedor
Heraldo de Soria

Fotografía

José Carlos San José Arias
Victor Hidalgo
José Luis Bravo
Alfonso Pérez Plaza
Asohtur
Foes
Heraldo de Soria

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

José Luis Bravo Pacheco
Juan Manuel Ruiz Liso
Juan Carlos Benito

Depósito legal: So-48/2007

© 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.

Siempre se dice que los cambios, si son para bien, han de ser bienvenidos. Y concluye un año de cambios. Un año de nuevos proyectos, nuevas ilusiones, nuevos retos. Hace algo más de un año, la Agrupación Soriana de Hostelería se renovaba. Cambio de Junta Directiva y cambio de denominación. Pero no eran los únicos cambios que debían producirse. El trabajo llevado a cabo por ASOHTUR durante este año 2007 ha sido fructífero, porque el Sector de la Hostelería y el Turismo en nuestra provincia han dado un paso al frente: La puesta en marcha de una central de compras y la implantación a gran escala de un sistema informático común que busca facilitar la información del sector y atraer a los turistas a la provincia de Soria.

Con la 'Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On Line' se abre un amplio horizonte de posibilidades en el que se ha invitado a los hosteleros sorianos a participar, con la suscripción de convenios con entidades de la envergadura de Caja Duero, Digital+ /Audiovisual Sport o la SGAE, con interesantes ventajas y ofertas para los asociados.

Pero no sólo la iniciativa de ASOHTUR -halagada desde distintos ámbitos del sector y de fuera del sector- es un paso adelante para Soria, que es al fin y al cabo por la que se trabaja, por todos los sorianos. Dos buenas noticias para el futuro del sector de la provincia, sirven de apoyo al trabajo de la Agrupación: La firma de sendos Planes de Dinamización Turística para Soria capital y la comarca de Tierras Altas, y la implantación de un Centro de Investigación de los Alimentos. Cabe felicitar al doctor Ruiz Liso (colaborador de esta revista) por impulsar un proyecto que no sólo va a convertir a Soria en referente internacional en estudios de nutrigenómica, por ejemplo, sino que llamará la atención también como un lugar que visitar, siguiendo preceptos de salud y naturaleza.

Soria ha crecido en este 2007. Con pasos firmes y seguros, ha avanzado a una situación en la que puede convertirse en un referente importantísimo en el sector del turismo. Paquetes turísticos, naturaleza, Historia, arte, ocio, turismo rural... la oferta cada vez más amplia atrae las miradas a Soria, respaldada por un sistema que empieza a andar con augurios de marcar un antes y un después.

Pero no es suficiente. ASOHTUR sigue trabajando para que ese objetivo se alcance y sigan produciéndose cambios -siempre a mejor-: Nuevos convenios, paquetes turísticos, ofertas a los asociados, mejores servicios para éstos y para los clientes... Todo para que el próximo año se cumplan las expectativas creadas en un buen año 2007.

Y cómo no, desde ASOHTUR y Soria y Turismo les deseamos a todos los lectores una feliz Navidad y un próspero año 2008.



- 3 Editorial
- 6 Actualidad de ASOHTUR: Carta del Presidente
- 8 Análisis del Sector: Ángel L. Marañón
- 10 Análisis del Sector: Ocio Nocturno
- 18 Noticias de ASOHTUR: Paquete Turístico Micológico
- 20 Noticias de ASOHTUR
- 22 Central de Compras: Convenios de ASOHTUR
- 25 Análisis del Experto: Seguridad alimentaria
- 26 Legislación y Normativas: Ley de Turismo Activo de la Junta de CyL
- 27 Análisis del Experto: Caja Duero
- 28 Noticias de la FEHR y la CEHAT
- 30 Hostelería y Cocina: Juan Carlos Benito
- 32 Rutas por la provincia: José Luis Bravo
- 36 Hostelería y Salud: Juan Manuel Ruiz Liso
- 38 Conozca la Agrupación

En portada



12 Jornadas sobre nuevas Tecnologías

ASOHTUR organizó unas jornadas informativas para dar a conocer el proyecto de la 'Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On Line', con la presencia de Carlos Abella, presidente de SEGITUR, Ángel Barrio, presidente de HUSA Hoteles,

16 Un impulso para el turismo de Soria y Tierras Altas

Un impulso para el turismo de Soria y Tierras Altas Merced al convenio firmado entre la Administración Central, la Regional y las locales, la provincia de Soria ya cuenta con dos planes de Dinamización Turística, uno para la comarca de Tierras Altas y otro para la capital. Además, pronto entrará en marcha un tercero.



20 ASOHTUR acude a INTUR

Como no podía ser de otra forma, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo estuvo presente en la Feria del Turismo Interior celebrada en Valladolid.

21 Datos INE: Mejor que en 2006

Los Datos de Ocupación que ofrece el INE (Instituto Nacional de Estadística) revelan mejores números para la provincia de Soria en los tres primeros trimestres de 2007.

Caja Duero

Con San Miguel 0,0



Polígono Industrial
Calle E parcela 38. Soria
Tlfo 975 22 88 25
Fax 975 21 43 38

Tú Eliges Sabor...



Con más motivo en NAVIDAD

Prueba la Nueva

San Miguel 0,0

Té



TE SOBTRAN MOTIVOS.



6/ACTUALIDAD ASOHTUR

Ángel Mayor

Con motivo del año nuevo 2008 nos complace dirigirnos a todos nuestros socios para agradecerles su colaboración y su compañía. Porque sabemos que están ahí, estamos en nuestra sede trabajando y esforzándonos. Y tal y como nos comprometimos hace meses, seguimos con la esperanza de que algún día los buenos propósitos se hagan realidad.

Al servicio de los asociados

La comunicación es una de nuestras prioridades

En su momento decidimos apostar por la modernización y defensa del sector hostelero. Esta iniciativa marcó las bases para la creación de nuestra agrupación de empresarios de Hostelería, que ha agrupado y a un nutrido y representativo abanico de empresas del sector ubicadas en Soria.

Este año la sociedad Soriana experimentó una serie de transformaciones en su ámbito empresarial que tendrá también su reflejo en el sector hostelero. Este ritmo vertiginoso en el que esta envuelto la economía mundial, con la incorporación de las nuevas tecnologías, produce unos efectos que exigen una renovación constante, tanto de los medios técnicos como humanos. De ahí que la calificación del sector, la formación de los profesionales y la calidad del servicio sean en estos momentos los objetivos prioritarios de la Agrupación.

Nuestra finalidad es ayudar y respaldar a los integrantes de ASOHTUR ante cualquier duda, trámite o problema que tengan, desde la confección y sellado de las listas de precios hasta el asesoramiento en la tramitación del al-

La junta Directiva de la asociación y el consejo de redacción de la Revista desean transmitir a todos los socios, socias y lectores, sus mejores deseos de felicidad, paz y prosperidad para esta Navidad y nuevo año 2008

ta de un negocio, pasando por la información de situaciones y el asesoramiento jurídico, laboral o puramente fiscal.

Una de las preocupaciones de la Agrupación en el terreno de las relaciones, tanto con los integrantes de la or-

ganización como con los profesionales del sector y de la propia Agrupación, es la consecución de una comunicación fluida y constante entre todas las vertientes empresariales. De este modo nació una revista trimestral, Soria y Turismo, en la que tienen cabida todas aquellas informaciones que afecten al sector.

Si contemplamos detenidamente los servicios que ofrece la Agrupación, podemos apreciar que los asociados tienen completamente cubierto todo lo necesario para el buen funcionamiento de su negocio y pueden utilizar todos los servicios de la misma porque nuestros objetivos son la representación, defensa, gestión y fomento de todos los empresarios que ejercen actividades en el ramo de la hostelería.

Todos conocemos los complejos trámites burocráticos. La Agrupación le ayuda a agilizar su actividad empresarial, le defiende y vela por sus intereses.

Estar asociado supone, entre otras ventajas, disfrutar de: asesoramiento laboral, fiscal y jurídico especializado así como en materias de higiene y sa-

lud; información actualizada sobre normativas legales; cursos de formación para los asociados y para su personal; convenios con proveedores de productos y servicios en las mejores condiciones y precios; personal evaluado y cualificado de nuestra Bolsa de Trabajo... y, sobre todo, de una auténtica, adecuada y eficaz representación en defensa de sus intereses.

ASOHTUR tiene como objetivo primordial defender los intereses de los empresarios de este sector. Para conseguir que nuestra opinión llegue a las instituciones con fuerza es necesario que nuestra agrupación empresarial aglutine el mayor número de empresas. Como integrante de la Agrupación todos los empresarios tienen derecho a beneficiarse de los servicios que prestan y a participar en los proyectos que la Agrupación tiene en marcha.

Ofrecemos nuestra Central de Compras para que todos los socios puedan obtener mejores precios en sus compras y ser más competitivos, mejorar las formas de pago, obtener mayor información del mercado, productos, proveedores, tendencias, etc... y un factor muy importante es el hecho de no actuar de forma independiente en un mercado que tiende cada vez más hacia la globalización. Si actuamos

Nuestros objetivos básicos son:

1. La gestión y representación colectiva de sus asociados, ante todo tipo de personas (organismos, entidades públicas y privadas).
 2. La coordinación, apoyo y dirección de las iniciativas de los Asociados, dentro de un marco de legalidad y de sentido común para todos.
 3. Defensa de intereses profesionales, económicos, tecnológicos y comerciales de sus miembros.
 4. Promover la acción formativa del empresario hostelero y de los distintos grupos de profesionales del sector.
 5. Informar y pertenecer a Asociaciones paralelas o federaciones del sector para todos los asuntos que le sean consultados.
 6. Promover entre los asociados vínculos de solidaridad y amistad. Somos una asociación muy unida que tiene como fundamento la buena disposición de sus asociados.
 7. Participar en la elaboración de normativas para empresas del sector, así como regulación y mejora del mercado para evitar competencias desleales.
 8. Asesoramiento completo en área de administrativo, fiscal, laboral, técnico, económico en beneficio de sus Asociados.
- Cualquier otro fin que redunde en beneficio de sus miembros

dentro de un grupo, podemos ejercer mayor presión ante los proveedores, competencia, entidades públicas y privadas, etc...

Nuestro deseo para el 2008 es poder contar con la participación de todos

los empresarios y contactar con proveedores para nuestros asociados con el objetivo de ofrecer a éstos los mejores precios en cada uno de los productos o servicios en los que estén interesados.



Cañada Real

Calidad al servicio de la hostelería



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



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



8/ANÁLISIS DEL SECTOR

Ángel Marañón

El turismo en la perspectiva de la economía española

Indudablemente, un gran negocio para el Estado



tá reduciendo tanto la aportación al PIB nacional como a la generación de empleo, el sector servicios sigue imparable con un crecimiento interanual del 5,6%.

En el caso de la agricultura, nos encontramos con un sector muy intervenido y regulado por la Comunidad Europea y en la construcción, parece que el ciclo alcista ha tocado su fin.

Podríamos pensar que este ciclo alcista de la construcción ha terminado por el fin del fenómeno 'baby boom', pero además hay otras razones como la congelación de la inversión extranjera, el incremento de precio, el exceso de oferta y la sobre valoración del suelo y del propio mercado inmobiliario.

El turismo, es la segunda fuente de riqueza en el país en cuanto a aportación al PIB se refiere, sólo por debajo de la construcción. En la actualidad un 12% del total de la riqueza que se genera en España, es creado por el turismo.

Adicionalmente, este sector se ve rentabilizadísimo en las cuentas del Estado, porque mientras que su generación es del 12%, sólo supone un gasto público del 1,4%. Indudablemente, el turismo es un gran negocio para el Estado.

El Estado no olvida este aspecto y desde las sociedades de promociones

A lo largo de los últimos 50 años, estamos viviendo en España un fenómeno en el que el peso del sector primario y la industria han decaído notablemente.

Atrás quedaron las importantes concentraciones industriales del Norte de España, la minería de León y Asturias o la base de población y producción agrícola que existían en provincias de Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha o nuestra propia Castilla y León.

En la actualidad, el sector comercio supone por sí mismo, más de un 20% que industria y construcción juntos en lo que a número de empresas se refiere.

Otros servicios, entre los que encontramos el turismo, la restauración y servicios de ocio, marketing, publicidad, golf y otros servicios a terceros, son ya el 51,9% del total de las empresas de España.

Mientras que en la agricultura y en la construcción vemos cómo se es-

La Formación Continua es una de las principales herramientas estratégicas de las empresas para aumentar su productividad y competitividad



¡Maestros de la distinción!



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

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

estatales del turismo, se incentiva el turismo en España y la imagen de marca y atractivo de nuestro turismo y país.

Hay que ser conscientes de las maravillas de España. Somos el país con mayor número de ciudades y monumentos Patrimonio de la Humanidad por delante de Italia; es decir, somos un país de oportunidades turísticas.

Así, podemos apreciarlo con un crecimiento de la inversión privada nacional de un 7,8% si comparamos los datos con los de octubre de 2006 y un generalizado aumento de plazas hoteleras en la totalidad del territorio nacional.

Desafortunadamente, el turismo no sólo está vinculado a la inversión, ni a la calidad de la oferta, ni al entorno, sino a la demanda.

En economía todas las variables y sectores interactúan. No debemos olvidar que la crisis de la construcción, la subida de los tipos de interés y el incremento del IPC principalmente en los alimentos básicos, nos perjudica sobre manera.

Con el entorno bajista de interés con tipos de EURIBOR del entorno del 2%, nos hemos encontrado una saneada economía en la que los inversores

en vivienda contaban con cantidades de renta disponible para el ocio y el turismo.

Hoy, con unos tipos en el EURIBOR del 4,6% y las familias sobreendeudadas con un importante repunte de la morosidad financiera, no habrá mucho margen de ahorro ni de destino de rentas para inversión, ocio o consumo.

Simplemente basta con escuchar la radio o ver la televisión y nos daremos cuenta de cómo han proliferado las empresas de refinanciación, gestión de créditos, concesión de créditos rápidos de consumo de cantidades inferiores a seis mil euros y otras.

Más aún, el turismo se puede ver afectado porque la conducta del consumidor bancario siempre es similar: deja de pagar con tarjetas y medios de pago de crédito y renuncia a préstamos personales para no tener que sobreendeudarse en la inversión principal que no es otra que la vivienda.

Los aspectos en donde a corto plazo podemos apreciar estos efectos son tanto el número de visitantes y desplazamientos nacionales, como el gasto medio por turista.

No obstante, siendo esta información coyuntural cierta y que se agudizará en 2008 y 2009, no pretendemos

ser alarmistas en cuanto a la situación de nuestra provincia.

Partimos de bajos niveles de ocupación, pernoctación y visitantes, pero el importante esfuerzo de difusión y comercialización que se está desplegando por parte de ASOHTUR y otras agrupaciones de empresarios nos da esperanzas a mejorar nuestras cifras.

Ayuntamientos y asociaciones están dando a conocer nuestra provincia organizando muestras, conciertos y ferias locales; abrimos nuestras puertas a la vecina provincia de Zaragoza que por su actual carencia de plazas hoteleras no podrá satisfacer la totalidad de la demanda de la EXPO 2008; nos esforzamos en difundir allá donde vamos las bondades de nuestra provincia...

El esfuerzo cohesionado y conjunto del empresariado soriano, las nuevas iniciativas y la apuesta conjunta de algunas Administraciones públicas, nos servirán para paliar los efectos macroeconómicos que se avecinan y que, principalmente, se estima afecten a destinos más tradicionales de costa.

Ángel L. Marañón.
Vicepresidente Ejecutivo de ASOHTUR

DESINFECCIONES

ALQUILER Y MANTENIMIENTO DE SANITARIOS PORTÁTILES

DESINSECTACIONES

DES RATIZACIONES

TRATAMIENTOS CONTRA LA LEGIONELOSIS

Avanze

www.avanze.com

Tfno. 975 239 119 - E-mail: avanze@avanze.com - Ángel de la Guardia 17 Soria

CERTIFICADA POR **ENVI** CTGG. Nº 5001122



10/ANÁLISIS DEL SECTOR

Ocio nocturno

Unas fechas movidas

El sector del ocio nocturno en Soria busca alternativas que ofrecer a sus clientes



Una actuación musical, en un local de ocio nocturno de la capital soriana.

Foto: Jesús Pastor/Asociación En Vibop.

La noche es otro mundo. Y en estas fechas que se aproximan la vida nocturna sufre un cambio notorio en las costumbres y rituales con respecto al resto del año. Las Navidades invitan a salir y los hábitos de los clientes chocan con la regla establecida. Nos referimos a los horarios. En esta época, abunda un fenómeno de reciente 'implantación': las cenas de empresa. Cada vez más son habituales estos ágapes, que suelen comenzar tarde y, en consecuencia, terminan más tarde, con lo que la habitual 'copita' de

después de la cena se produce bien entrada la noche. Sin embargo, los bares, pubs, locales de ocio nocturno tienen el mismo horario de cierre.

Por ello, por el interés común de cliente y empresario, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ha solicitado a las administraciones pertinentes una ampliación de los horarios de cierre en estas fechas, "y principalmente, un horario más amplio, en días señalados, como los festivos de Nochevieja, Reyes... que es cuando sale mucha más gente a alternar", explica

José Antonio Durán, vocal de ASOHTUR. "Además, este año hemos pedido que este calendario incluya también el puente de la Constitución y la Inmaculada. Consideramos que es una demanda lógica, coherente y consecuente con la situación, y que no va en perjuicio de la Ley".

En concreto, se ha solicitado una ampliación de una hora durante el mes de diciembre, de dos horas en fines de semana, y horario libre en Nochevieja y la noche de Reyes. "En su momento, como viene siendo habitual,

se informará en los cauces precisos de los cambios", afirma Durán.

Ello no quita, evidentemente, que no deban respetarse los horarios establecidos. "Afortunadamente en Soria se respetan. Hay muy pocas denuncias, muy dispersas y no hay problemas en ese sentido. Estas Navidades debe seguir igual, se amplíen o no los horarios. Además, a esas horas de cierre hay que ofrecer una buena disposición en el desalojo de los locales en su cierre", aconseja Durán, que recalca que Soria "es una ciudad tranquila" en lo que al entorno del ocio nocturno se refiere.

"Es inevitable que se produzcan de vez en cuando problemas, con algún altercado, pero el nivel de conflictos en Soria está dentro de unos límites razonables. Tampoco hay excesivo problema con el tráfico, al ser una ciudad pequeña, no hay incidentes. El tema de los 'ruidos' no es un problema y los establecimientos no han recibido quejas. En cuanto a menores, no ha habido ninguna notificación de que se haya incumplido la legislación, ni la Ley del Tabaco", enumera con respecto a la situación del ocio nocturno soriano.

Además, recuerda que con la nueva Ley de Ocio Nocturno de Castilla y León "las sanciones y multas son mucho más severas. Hay que prestar

atención, porque la reiteración de infracciones consecutivas puede conllevar el cierre".

El análisis de este 2007 es similar a años anteriores: "Los fines de semana tiene un ritmo aceptable todo el

Ampliación de Horarios

La Delegación Territorial de la Junta autorizó, el pasado 22 de noviembre, la prolongación de cierre de los establecimientos a los que se refiere la Resolución de 7 de julio de 2005, del 5 de diciembre al 5 de enero en:

Una hora más del actualmente en vigor, las noches de los domingos, lunes, martes y miércoles.

Dos horas más las noches de los jueves, viernes y sábados.

año, con algunos jueves, por la presencia de universitarios. Además, hemos observado que el botellón se ha reducido poco a poco".

Alternativas

El sector del Ocio Nocturno de Soria califica como 'aceptable' su situación. "En relación con el tamaño de la

ciudad, Soria tiene buen ritmo. Pero intentamos mejorarlo, aunque no es fácil", afirma José Antonio Durán.

Los locales buscan ofrecer alternativas a sus clientes. "Se organizan actividades complementarias en los locales, pero resulta complicado, porque hay pocos establecimientos preparados para ello y las fechas son malas, porque los fines de semana es casi impensable, entre semana hay poco movimiento y sólo los jueves y viernes es posible hacerlo".

Humor, conciertos, actuaciones, monólogos... la oferta es variada, pero no surge su efecto. Tal vez por que Soria no está acostumbrada a este tipo de ocio nocturno. Aún. "Poco a poco sí se va notando, pero, insisto, es complicado, porque el local no está habilitado y supone mucho esfuerzo para su organización y de los participantes, pero muchas veces no compensa".

Mas no por ello se tira la toalla. "La clave está en la comunicación. Hay que publicitarlo mucho, que se sepa que hay algo distinto en la noche de Soria". La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo está trabajando en ello, en mejorar la comunicación del sector, en impulsar nuevas iniciativas y mejorar el servicio, para clientes y empresarios.

La mejor información y más completa
para todos, todos

HERALDO

DE SORIA



ASOHTUR organizó una jornada para presentar el proyecto 'Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On Line', con la presencia de Carlos Abella, presidente de SEGITUR, Ángel Barrio, presidente de HUSA Hoteles y Anselmo García, de Soriactiva.

Jornada informativa sobre 'El comportamiento de las nuevas tecnologías en el sector Turismo'

ASOHTUR pone al día a sus agrupados



Anselmo García (Fundación Soriactiva de Caja Rural de Soria), Ángel Barrio (HUSA Hoteles), Ángel Mayor (ASOHTUR) y Carlos Abella (Segitur).

ASOHTUR y SORIACTIVA, Fundación de Caja Rural de Soria, celebraron el pasado 26 de septiembre una reunión informativa dirigida al sector y en especial a los hosteleros participantes en el proyecto aprobado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio: 'Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On Line', en la que, de la mano de Carlos Abella Picazo, Presidente de SEGITUR (Sociedad Estatal de Gestión de la In-

formación Turística, SA) y de Ángel Barrio Santos Director de HUSA Service, trasladaron la importancia de las nuevas tecnologías desde la experiencia de ambos en la comercialización, promoción y gestión de las empresas y los productos turísticos.

Tras la aprobación del proyecto 'Herramienta de Gestión Turística Integrada Con Un Portal On Line', aprobado por el Programa Avanza PYME y que afecta a 266 empresas Hosteleras

Sorianas, la jornada organizada por ASOHTUR y SORIACTIVA enlazó con la apuesta decidida de ambas instituciones por fomentar el uso de las nuevas tecnologías entre las empresas del sector turístico de Soria, y dar a conocer sus potencialidades en un sector moderno y globalizado como éste.

Con dichas actuaciones se pretende acercar las empresas sorianas al mercado turístico internacional, con una nueva visión donde los usuarios





Carlos Abella (Segitur).

realicen sus reservas desde Internet en tiempo real y desde cualquier lugar del mundo, utilizando unos criterios de búsqueda realmente efectivos para escoger el establecimiento más acorde con sus gustos personales, estilo y destino preferido.

Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR destacó el esfuerzo realizado por la Agrupación y el respaldo encontrado tanto en SEGITUR como en HUSA, lo cual agradeció a Carlos Abella y Ángel Barrio representantes de ambas entidades.

SEGITUR

En la reunión estuvo presente Carlos Abella Picazo, que ha mostrado su apoyo al proyecto en el que están embarcados los empresarios sorianos y les animó a aplicar los nuevos sistemas de promoción turística a través de las nuevas tecnologías de la información, especialmente en el ámbito de Internet, las cuales influyen cada vez más directamente en la forma de organizar el viaje de los turistas y aumentan de manera muy significativa el número de personas que viajan sin paquete turístico.

El Instituto de Turismo de España (TURESPAÑA) es el organismo de la Administración General del Estado encargado de la promoción en el exterior de España como destino turístico,

Abella quiso felicitar el proyecto de ASOHTUR. "Aplaudo esta iniciativa en la creación de esta nueva sociedad de promoción turística de la provincia de Soria. Es una magnífica iniciativa, digna de alabar. Hoy día, en territorios como Soria es la única forma de competir en este mundo global", afirmó.

Además, destacó que en el proyecto de Soria "se unen todos los agentes que deben participar en el sector turístico, tanto el sector privado, como las instituciones locales, sin olvidar las autonómicas y centrales, para la promo-

ción y el desarrollo del turismo en Soria, que indudablemente conllevará el desarrollo de otros sectores y otras actividades de la economía de Soria".

SEGITUR, aclaró Abella, "es la Sociedad Española para la Gestión de la Información Turística. Es una sociedad estatal que tiene a cargo el desarrollo de nuevas tecnologías orientadas al sector turístico". SEGITUR mantiene como objetivo preferente contribuir a que España siga ocupando una posición de liderazgo en el turismo mundial, haciendo que nuestra industria turística sea cada día más competitiva e identificando al sector con un turismo avanzado en cuanto a nuevas tecnologías se refiere, quiere incorporar al colectivo soriano que ha sido capaz de agruparse en torno a un proyecto ambicioso.

El Instituto de Turismo de España (TURESPAÑA) es el organismo de la Administración General del Estado encargado de la promoción en el exterior de España como destino turístico, de lo cual también se beneficiará también el proyecto soriano ya que se promocionará en el portal de turismo www.spain.info, que recibe el mayor número de visitas turísticas y cuya gestión corresponde a SEGITUR. "Nuestro proyecto más importante es el portal de Internet de promoción turística de España. Recibe actualmente más de 19 millones de sesiones de usuarios en todo el Mundo. Somos un referente mundial, junto con el portal del turismo australiano. El resto de organizaciones están permanentemente pendientes de lo que hagamos. Lo que iniciamos hace ya tres años, lo están emulando ahora otros países europeos", destacó el máximo responsable de Segitur.

Además, Abella explicó el proceder de SEGITUR: "Actualmente facilitamos la comercialización de mas de 2.400 hoteles en toda España reservar desde el portal. Se pueden reservar plazas on-line mediante el portal... Eso

Turespaña

El Instituto de Turismo de España (TURESPAÑA) es el organismo de la Administración General del Estado encargado de la promoción en el exterior de España como destino turístico, para lo que desarrolla su actividad en las siguientes áreas:

- La planificación, desarrollo y ejecución de actuaciones para la promoción de España como destino turístico en los mercados internacionales.
- El apoyo a la comercialización de productos turísticos españoles en el exterior. Para ello, colaboramos con las Comunidades Autónomas, los entes locales y el sector privado.
- La fijación de la estrategia y planificación de la actuación de Paradores de Turismo de España S.A y la inversión en nuevos Paradores Para lograr con eficacia sus objetivos, en TURESPAÑA desarrolla su actividad en el exterior a través de una red de 31 Oficinas Españolas de Turismo, que dependen de las Embajadas y Consulados de España.

Su dotación de personal es de 485 efectivos, su presupuesto en 2007 asciende a 148 millones de euros, de los cuales 76,8 se destinan a la inversión directa en campañas y actividades de promoción turística internacional.



sí -puntualizó- siempre actuamos de 'facilitadores', no se produce ninguna transacción en el portal. Son las empresas las que venden directamente su producto. Nuestro papel es tan sólo ayudar".

Por último, Abella quiso apuntar que "las nuevas tecnologías son muy importantes en la actualidad, sobre todo, en el sector turístico. Por ejemplo, Internet. A nivel de transacciones en la red el sector del turismo es con diferencia el que más factura". Abella añadió otro dato sobre la situación actual. Hasta Agosto visitaron España 42 millones de turistas, de ellos cerca del 70% sin paquete turístico. Es decir, utilizando Internet para preparar el viaje".

HUSA HOTELES

Ángel Barrio, del Grupo HUSA Hoteles, afirmó que su presencia en las Jornadas era mostrar el apoyo "en buena lógica" de su empresa a la iniciativa soriana porque "además de la bondad de la misma, persigue un importante fin que no es otro que el fomento del negocio, el conocimiento de Soria como destino, tratar de que esta ciudad y provincia pueda incrementar sus visitas, pernoctaciones o noches de estancia. Y no sólo en lo que atañe al negocio propiamente dicho del hotel, de pernoctaciones, sino todo lo que conlleva escoger Soria como destino. Hablamos de restaurantes, campings, guías turísticas...".

Barrio recordó que el proyecto, que le presentó Ángel Mayor tiempo atrás. "Vimos un proyecto totalmente viable y consideramos que será exitoso, porque conlleva la creación de una gestora, una comercializadora y la creación de paquetes turísticos".

HUSA Hoteles es una cadena hotelera que cuenta con 65 hoteles asociados, dos en Soria, con lo que la empresa trata de atender a sus clientes en todos los puntos de la geografía española.



COMERCIAL CORFRI
Refrigeración Climatización

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

C/ Albacete 27, Soria - Tlfno. 975122122



Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102 Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329

Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487

16/NOTICIAS ASOHTUR

La Junta pone en marcha sendos planes de Dinamización Turística en Soria, uno para la capital y otro para Tierras Altas

Un impulso para el turismo en la provincia

Las Administraciones Nacional, Regional y Local aportan 2,5 millones de euros para revitalizar ambos enclaves



El Collado de Soria.

La provincia de Soria cuenta ya con dos Planes de Dinamización Turística, el de Soria y el de Tierras Altas. Ambos planes son ejes fundamentales del impulso que se quiere dar a la capital y a la comarca del Norte de la provincia.

Estos planes, que pone en marcha la Junta de Castilla y León, cuentan con la participación y financiación, a partes iguales, del propio Gobierno Regional, la Administración Central, a través de la dirección general de Calidad e Innovación Turística del Ministerio de

Industria, Turismo y Comercio, y las entidades locales, el Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de las Tierras Altas, en sus respectivos planes. La inversión total en ambos planes es de 2.593.669 euros. La capital provincia recibirá una inversión total de 1.343.668 euros, mientras que la comarca obtendrá 1.250.001 euros.

A la firma de los planes acudieron el pasado 19 de octubre, la directora general de Turismo de la Junta de Castilla y León, Rosa Urbón, la subdirectora general de Calidad e Innovación

Turística del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Gloria Barba, el alcalde de Soria, Carlos Martínez, y el presidente de la Mancomunidad Pedro Enrique Sanz, así como los representantes del Gobierno Central y Regional en Soria, Germán Andrés y Carlos de la Casa.

Además, según desveló Rosa Urbón, próximamente se pondrá en funcionamiento un tercer Plan de Dinamización Turística que influirá en Soria: el del Turismo Enológico. Este plan, que comenzará a funcionar en 2008 afectará a 17 municipios sorianos de la Ribera del Duero y a siete bodegas, y supondrá que Soria sea la única provincia de la Región que cuente con tres Planes de Dinamización Turística en marcha.

Tierras Altas

En el caso del Plan de Dinamización del Producto Turístico Mancomunidad de Tierras Altas, el ámbito de actuación son 14 municipios y la finalidad: aprovechar los recursos naturales y patrimoniales.

“Este plan era muy esperado. Ha tardado en llegar, pero al fin ha Tierras Altas necesita muchas cosas. Nuestro trabajo está enfocado al turismo, porque es una de las pocas salidas que tenemos. Por ello, toda ayuda nos parece po-

ca, aunque evidentemente agradecemos la ayuda de las Administraciones”, afirmó Pedro Enrique Sanz, presidente de la Mancomunidad de Tierras Altas, que insistió en la necesidad de la promoción turística de la zona y pidió que las ayudas no cesen.

Las actuaciones que se acometerán en la comarca engloban: Adecuación del patrimonio para uso turístico, poniendo en valor el yacimiento de Valdelavilla o la iluminación del puente medieval de Oncala; la creación de una red de Centros de Interpretación, la creación de itinerarios poniendo en relieve recursos naturales como el Hayedo de Diustes, el itinerario del río Cidacos o del río Alhama y sus afluentes, además de la señalización, la accesibilidad o la promoción y comercialización de los productos turísticos.

Soria

En el plan de Soria se enmarcan actuaciones para resaltar el valor medioambiental y paisajístico de los alrededores de la capital (la ribera del Duero) así como su patrimonio cultural. No en vano ha sido inspiración de poetas de la talla de Antonio Machado, Gustavo Adolfo Bécquer o Gerardo Diego.

El área objeto de la intervención del plan está centrada en la trama ur-



Yanguas.

bana de la ciudad, lo que permitirá generar fuertes sinergias con los demás recursos turísticos existentes en la capital soriana. Entre dichos recursos figuran las iglesias románicas de la ciudad, el yacimiento arqueológico de Numancia, en Garray, o el propio Museo Numantino.

Así, son numerosas y diversas las actuaciones que se van a abordar: creación de Centros de Información y Museos (Adaptación el fielato como centro de información sobre la ciudad y los poetas sorianos; Adecuación de la antigua levantadora de aguas como Museo del Agua; Adaptación del lavadero de lanas para su uso como Albergue, Museo de la Mesta y Programa de Huertos Populares); actuaciones medioambientales como la recuperación del entorno de El Soto Playa, la creación del Aula del Río Duero, en la antigua ‘casa de los carbones’, etc... así como otras de señalización, promoción y comercialización.

Carlos Martínez, alcalde de Soria, destacó la importancia de los planes “para el impulso turístico de Soria. “Hay que destacar las actuaciones que van a propiciar el desarrollo turístico, la promoción de todos los valores naturales y culturales que tiene nuestra ciudad. Ahora nos corresponde trabajar y desarrollar las actuaciones”.



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

En su mesa esta Navidad... ¡¡¡Felices Fiestas

vacuno

cerdo

cochinillo

cordero

cabrito

embutidos

elaboración propia



Lechazo de Castilla y León

Cabrito, cochinillo

Solomillo de ternera

Carnicerías en

SUPERMERCADOS DIA. Avd. Mariano Vicén. C/ Las Casas - Avd. Valladolid

Instalaciones en:

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

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

cocinas modulares
REPAQ-S

maquinaria de café
COMBAU

comidas congeladas
TRINITY

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
Visite nuestra web: www.refmijd.com

REFMI

Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pta. Ind. "Las Casas" calle 11 par.377
42005 SORIA
975 22 44 52

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo

Carrier

Aire Acondicionado y Bomba de Calor

JESÚS Díez DE MIGUEL Polígono Industrial las Casas Soria, Tfno. 975 22 44 52

18/NOTICIAS ASOHTUR

Paquete Turístico

Micoturismo en Soria

Diseño y puesta en marcha de un producto turístico en torno a la micología



El aumento del nivel de vida que afortunadamente ha experimentado nuestro país, ha provocado que muchas de las actividades que hasta hace pocos años carecían de importancia económica, pasen a tenerla, o al menos, que hayan visto aumentada una gran demanda por parte de la sociedad que ha dado en llamarse del bienestar.

La caza, la pesca, el paisaje, la contemplación de la naturaleza, o simplemente, el disfrute en tranquilidad del medio natural, es hoy un bien demandado por un, cada vez mayor sector de la sociedad española.

Durante siglos, la caza y la pesca fueron suministradores de alimentos, y durante siglos, la recolección de setas tenía el mismo fin. Hoy, estas actividades deben de ser más, enmarcadas como actividades de ocio y disfrute.

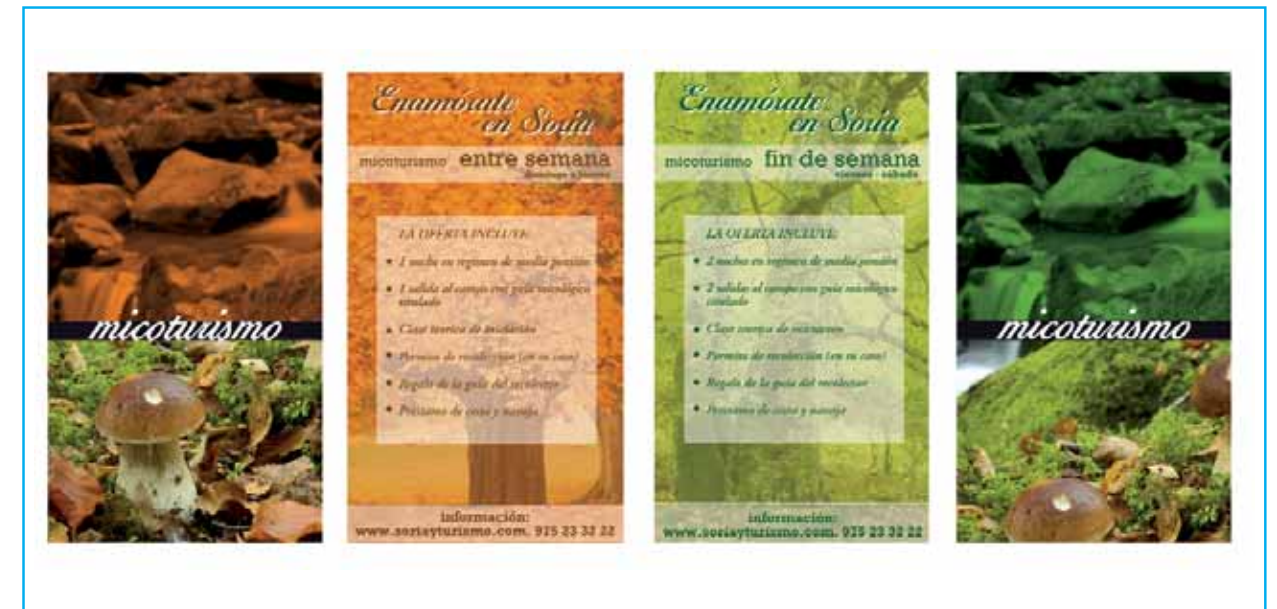
Es evidente que el turismo puede contribuir al desarrollo de la provincia de Soria, ya que cuenta con recursos variados y significativos y con una elevada demanda potencial. El incremento constante en los últimos años de la oferta de alojamientos y las perspectivas de crecimiento en el futuro es una apuesta del sector turístico de la provincia, pero falta incidir y ampliar la oferta de actividades complementarias ligadas al diseño de paquetes turísticos, que permitan alargar la estancia de los visitantes, y, sobre todo, es necesario no actuar por imitación sino resaltar las diferencias y lo más singular de nuestra provincia, sobre todo teniendo en cuenta que la población urbana, consumidora del turismo que desde la provincia de Soria podemos ofertar, exige calidad y variedad en la oferta.

La creciente afición por los recursos micológicos experimentada en la última década, ha situado a éstos entre los productos forestales con mayor potencial para el desarrollo de la provincia de Soria, situándose en determinadas zonas en segundo lugar de importancia tras los aprovechamientos madereros. Esta aportación la hacen a través de dos vías fundamentales, su aprovechamiento comercial y su aprovechamiento recreativo.

El turismo micológico surge como nuevo subsector turístico, nacido fruto de la demanda fundamentalmente urbana con interés por desplazarse para disfrutar de estos recursos en su entorno natural. Para ello se configura una oferta de actividades producto de la combinación de naturaleza, gastronomía y patrimonio cultural en general, que da lugar a una amplia variedad de productos susceptibles de atraer desde un turismo de calidad, mediante un diseño de elaborados paquetes en torno a los recursos micológicos, a un turismo al alcance de todos mediante una oferta con actividades para todos los gustos. Este abanico de posibilidades abarca a un extenso segmento de la demanda que determina un perfil de micoturista heterogéneo en función de las actividades ofertadas.

El creciente valor adquisitivo de la sociedad favorece la cada vez mayor dedicación de ingresos y tiempo al ocio y tiempo libre. Esto concierne a los recursos micológicos de dos maneras fundamentales: como una manera de disfrutar del tiempo libre en contacto con la naturaleza y en la consideración de los recursos micológicos como un producto local de calidad asociado a la alta cocina, susceptible de atraer a un público tanto general como exclusivo.

Esto implica que cada vez sean más frecuentes los desplazamientos al



medio rural para disfrutar de estas actividades, tanto en la naturaleza como a través de los servicios de restauración, recorriendo para ello mayores distancias.

Con esta filosofía, nace por parte de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo la inquietud por la puesta en marcha de diversos paquetes turísticos basados en la coor-

dinación de todos los agentes implicados en el desarrollo de los mismos. Tras varias e intensas sesiones de trabajo de los alojamientos de turismo rural y convencional, restaurantes y empresas de guías micológicas, se ha diseñado el primer paquete denominado 'Micoturismo en Soria', con la opción de fin de semana o entre semana, incluyendo en dichas ofertas la

salida al monte con guías especializados, servicio de alojamiento en media pensión y oferta de menús micológicos de calidad en los restaurantes adheridos al paquete. La presentación oficial tuvo lugar en la Feria de Turismo Interior de Castilla y León -Intur,07.

José M^o Muñoz Sánchez
Gerente de Adema

PRODUCTOS ARTESANOS

- GASA PONS DE IMPORTACIÓ
- café crem
- Nijusa
- EL CABALLO DE SORIA
- GRUPO AEPISA

CONSERVAS

- BODEGAS CASTILLO DE GUMIEL
- grupo racionero
- Cárcar
- viña ijalba

PRODUCTOS

- Aperitivos y frutos secos
- Café de selección
- Productos químicos y de limpieza
- ACEITES EL PALOMAR, S.A.
- Duendesol, S.A.
- Duende Selección, S.L.

VINO

- Vino el silencio de Valdiruola
- Pastas, legumbres, arroces, harinas...
- Conservas Vegetales
- Vino Rioja

SUMINISTROS VALONSADERO

Venta y distribución de productos alimenticios y de limpieza para hostelería, comercio y colectividades

Pol. Ind. Las Casas, C/ D. parcela 12, módulo 12, C.B. 42005, Soria. Tfno/Fax, 975 214 798



Stand de Asohtur.

ASOHTUR acude a INTUR

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo estuvo presente el pasado mes de noviembre en INTUR, la Feria Internacional del Turismo de Interior, cuya undécima edición se celebró en el Recinto Ferial de Valladolid, del 22 al 25 de noviembre.

Con el fin siempre, de salvaguardar los intereses de las empresas asociadas tanto de Soria capital como de toda la provincia y presente en tres stands –con el Patronato de Turismo, con el Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de las Tierras Altas (merced a los Planes de Dinamización Turística), y con las demás agrupaciones de empresarios de hostelería de Castilla y León- ASOHTUR dio a conocer el Paquete Turístico Micológico.

Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR, valoraba la asistencia de la Agrupación a la Feria, como el momento de “dar un paso más. No sólo es llevar folletos, sino vender la provincia, darla a conocer bien”. Soria ha mejorado mucho en los últimos años en cuanto a servicios turísticos y a la afluencia de visitantes, pero Ángel Mayor considera que “aún mejorará más. De aquí a un año podremos ver muchos avances. Para ello estamos trabajando”.

Dos cocineros sorianos, premiados en San Sebastián y Vitoria



Juan Carlos Benito ante el jurado en San Sebastián.

Los cocineros sorianos Juan Carlos Benito Ciria (colaborador de esta revista) y Óscar García Reina, fueron galardonados durante el pasado mes de noviembre en sendos concursos gastronómicos celebrados en San Sebastián y Tolosa, respectivamente.

Durante el V Congreso de Pinchos y Tapas de San Sebastián, se celebró el III Campeonato de España Cruzcampo al mejor profesional en los Pinchos y Tapas de España. Entre más de 300 participantes estuvo presente Juan Carlos Benito, de Grumer Catering, que alcanzó la fase final, logrando, el primer premio de forma compartida.

En un plazo de 4 horas los finalistas debían confeccionar 10 medias raciones de cada uno de los 5 pinchos que presentaron ante el jurado. Benito presentó: Montadito de pavo a la mostaza y boletus, con pulga de tomate; Canelón de boletus y pollo de corral con lágrimas ácidas; Enrejado de chipirón y trigueros con sal de jabugo y salsa de piquillo con mancha de tinta; Timbal de bacalao y patata con gratinado de mandarina; y Esférico de seta de cardo con corazón meloso de foie y nido de parmesano.

Por su parte, Óscar García, del restaurante Alvargonzález de Vinuesa, obtuvo la medalla de oro en I Congreso de Legumbres de Tolosa, celebrado en la localidad guipuzcoana el pasado 18 de noviembre.



DVD editado por Foes.

FOES presenta el DVD ‘Soria, un lugar para invertir’

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas ha elaborado un DVD promocional de la provincia, desde el punto de vista empresarial, que hoy, constituye ya una realidad.

Bajo el título ‘Soria, un lugar para invertir’ y con una imagen de prosperidad, modernidad e innovación, este DVD pretende ser una eficaz, dinámica y positiva herramienta de presentación, tanto a nivel institucional para atraer inversiones como a nivel particular y empresarial, sobre todo respecto al amplio abanico de posibilidades que proporciona el mercado exterior y en definitiva, pretende ser reflejo de las diversas oportunidades de negocio que existen en la provincia.

Este trabajo, de muchos meses, surge fruto de las necesidades y sugerencias de los empresarios de Soria.

25 de octubre en el Parador Nacional de Turismo Antonio Machado, la presentación de este DVD, tras cuya proyección se ofrecerá un vino español a todos los asistentes.

Los datos de ocupación de 2007 de septiembre mejoran los de 2006

Establ. Hoteleros	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Media anual
Viajeros 07	8.496	9.761	14.289	18.368	16.208	17.472	21.249	27.440	18.445	16.859
Viajeros 06	6.933	9.268	12.053	19.136	14.616	15.342	17.889	26.876	18.195	15.590
Pernoctaciones 07	13.841	18.251	24.590	35.871	26.547	29.782	37.159	57.222	33.258	30.725
Pernoctaciones 06	12.405	16.670	22.120	35.544	25.225	26.158	33.634	57.393	31.531	28.964
Estancia Media 07	1,63	1,87	1,72	1,95	1,64	1,70	1,75	2,09	1,80	1,79
Estancia Media 06	1,79	1,80	1,84	1,86	1,73	1,70	1,88	2,14	1,73	1,83
Grado ocupación 07	13,69	18,30	21,56	31,54	22,94	26,36	32,39	48,05	31,16	27,33
Grado ocupación 06	12,60	16,64	20,39	33,02	22,63	24,08	29,07	48,47	28,78	26,18

Turismo Rural	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Media anual
Viajeros 07	1.153	2.159	4.266	5.991	4.062	3.952	5.757	6.398	4.313	4.228
Viajeros 06	1.367	2.255	3.686	5.503	3.683	3.906	5.509	7.092	4.466	4.163
Pernoctaciones 07	3.393	4.307	8.687	19.203	9.573	9.243	17.928	28.097	11.870	12.478
Pernoctaciones 06	2.726	4.243	7.053	15.439	8.137	8.063	17.691	27.651	10.048	11.228
Estancia Media 07	2,94	2,00	2,04	3,21	2,36	2,34	3,11	4,39	2,75	2,80
Estancia Media 06	1,99	1,88	1,91	2,81	2,21	2,06	3,21	3,90	2,25	2,47
Grado ocupación 07	8,10	9,82	16,54	35,96	17,24	17,44	32,23	49,91	23,20	23,38
Grado ocupación 06	8,46	11,17	16,33	35,32	18,06	17,67	36,08	55,83	21,03	24,43

Datos 2007	Viajeros	Pernoctaciones	Estancia media	% Ocupación
Nacional	8.647.463	30.259.826	3,50	64,26
Castilla y León	468.910	772.469	1,65	44,61
Soria	18.445 (%)	33.258 (%)	1,80	31,16

Los datos de ocupación del mes de septiembre demuestran una ligera mejora con demostro al mismo mes del año pasado. Si bien en viajeros la diferencia no es muy grande, sí hay un incremento llamativo en las pernoctacio-

nes. En lo que a estancias medias se refiere, las de septiembre de este año también son ligeramente superiores en la tasa interanual y es mejor que la media de Castilla y León. Además, el grado de ocupación es mayor con res-

pecto al año pasado. Desde luego, llama la atención el descenso con respecto al mes de agosto (en ambos años), pero sigue manteniendo números importantes de viajeros y pernoctaciones, siendo uno de los mejores meses.



MAQUINARIA PARA MANTENIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUELOS

- Desratización
- Desinsectación
- Desinfección
- Prevención de Legionella
- Carcoma y Termitas
- Procesionaria del pino
- Todo tipo de plagas
- APPC. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

PRODUCTOS QUÍMICOS
CELULOSA PARA INDUSTRIA
CONSTRUCCIÓN Y HOSTELERÍA



PASEO DE SANTA BÁRBARA s/n 42001 Soria
Tel. y Fax.: 975214112 - Móvil 608909115
www.comercialandres.com - suministros@comercialandres.com

★ Heineken®

Piensa en Verde

Cruzcampo Light

SHANDY Cruzcampo
CERVEZA CON CORAZÓN DE LIMÓN

AMSTEL

MONTE PINOS

Schweppes

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

22/CENTRAL DE COMPRAS

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 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 y 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 CAJA DUERO



Productos financieros especialmente diseñados para el sector hostelero, entre los que destaca la rebaja en las comisiones por el uso de las Terminales Punto de Venta (TPV) para el cobro de pagos con tarjetas tanto propias como ajenas. Esta tasa queda re-

ducida al 0,65%, más de la mitad de lo que se abonaba hasta este momento (tasa inicial de 1,10%).
• 'Cuenta de Crédito Comercio de Soria', que financia las necesidades de circulante.

• 'Microcrédito emprendedores' (al euribor más 0,25%).
• Cuentas de alta rentabilidad, que ofrecen los mejores intereses del panorama financiero.

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.

CONVENIO CON AUDIOVISUAL SPORT Y DIGITAL +



A través de la Federación Española de Hostelería, FEHR, los asociados se podrán beneficiar de los descuentos en la emisión de Fútbol televisado en establecimientos hoteleros para la temporada 2007-2008.

Ventajas para los asociados:

- Hasta 2 meses gratis para altas en Superfútbol o Fútbol 1.
- 10 % de descuento adicional por pago único si se realiza a principio de temporada.
- Último mes gratis en la siguiente temporada (pudiéndose ampliar hasta dos meses en total).
- Emisión de los partidos legal-

mente, sin riesgo de cortes y con calidad Digital +.

- Su local aparecerá como establecimiento autorizado en la Web www.plus.es/localesautorizados
- Material promocional para decorar el local.
- Teléfonos específicos para las compras PPV y atención personalizada.

Las modalidades de contratación son, teniendo en cuenta que los precios no incluyen impuestos):

A- SuperFútbol. Por 190 €/mes, acceso a todos los partidos de cada jornada de Liga y Copa del Rey que se emitan en PPV (pa-

go por visión), así como el servicio Multifútbol, para ver al momento los goles de los demás encuentros.

B- Fútbol 1. Por 110 €/mes, acceso a un partido por jornada de Liga y de ronda de Copa del Rey que se emita en PPV, además de Multifútbol. Partidos adicionales: 25 €.

C- FútbolBásico. Permite el acceso a un único partido que se emita cada mes en PPV, más Multifútbol: 50 €/mes. Partidos adicionales: 50 €.

(*) Convenio firmado por la FEHR con Digital +.

Selecciones Grupo BSV



CAVA GRAN DUCAY

Cava aragonés de producción totalmente artesanal y limitada, de fina burbuja.



SELECCIÓN LIMITADA 8.0.1

Vino de Autor:
3 variedades de diferentes añadas.
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah



Pol. Ind. las Casas c/e, parc. 38, Soria. Tfno 975 22 88 25 - Fax 975 21 43 38



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

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.

- Implantación del Sistema APPCC o prerrequisitos. 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.

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:

OFERTA PARA ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS

OFERTAS	> 10 trabajadores	5-10 trabajadores	1-5 trabajadores
MANUAL APPCC/PRERREQUISITOS	600 euros	500 euros	400 euros
Análisis de platos elaborados, pinchos o tapas	MENSUAL 174 euros -20% DESCUENTO=34 euros Los cuatro primeros muestreros gratuitos	BIMENSUAL 174 euros -20% DESCUENTO=34 euros Los dos primeros muestreros gratuitos	TRIMESTRAL 174 euros -20% DESCUENTO=34 euros El primer muestrero gratuito
Control de la Limpieza y desinfección de las superficies de la cocina	TRIMESTRAL 12,50 euros -20% DESCUENTO=2,50 euros /cámara Primera comprobación gratuita	SEMESTRAL 12,50 euros -20% DESCUENTO=2,50 euros /cámara Dos comprobaciones gratuitas	ANUAL 12,50 euros -20% DESCUENTO=2,50 euros /cámara Primera comprobación gratuita
Comprobación de las temperaturas de cámaras y expositores.	MENSUAL 35 euros -20% DESCUENTO=7 euros /hasta 5 muestreros Primera comprobación gratuita	BIMENSUAL 35 euros -20% DESCUENTO=7 euros /hasta 5 muestreros	TRIMESTRAL 35 euros -20% DESCUENTO=7 euros /hasta 5 muestreros

Esta oferta implica la adaptación del plan de muestreo con las frecuencias indicadas por Labsor 96.

A estos precios hay que añadir los gastos de desplazamiento (0,25 euros/km) para aquellos establecimientos situados fuera de Soria capital y Almazán.

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 íntegramente 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.

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. Además, establece los siguientes precios:

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

Cajas Fuertes Series E PLUS y K

30 E Plus	98€
35 E PLUS	98€
10 E PLUS	80,50€
10 K	59€
IB CARD	6€

IBCcard: se suministra 1 unidad sin cargo por cada 30 unidades de cajas fuertes.

Secadores de Pelo Serie YLF

YLF 96	50€
YLF 97	55,50€
YLF 196	28€
YLF 197	48,50€

Minibares de Absorción Serie ICEBERG

IC 30	173,50€
IC 30 PV	201€
IC 40	173,50€
IC 40 PV	201€
IC 40 MB	273€
IC 42	105€

Opcional:
Cerradura con llave 3,50€

Minibar de Compresión K 40 PLUS

K 40 PLUS	218,50€
-----------	---------

Minibares de Absorción Serie DRINK PLUS

DRINK 20 PLUS	210€
DRINK 20 PLUS PV	236€
DRINK 30 PLUS	216€
DRINK 30 PLUS PV	243€
DRINK 40 PLUS	220€
DRINK 40 PLUS PV	246€
DRINK 60 PLUS	240€
DRINK 60 PLUS PV	266€
DRINK 30 PLUS MB	265€
DRINK 40 PLUS MB	269€

Opcional:
Panelado en la puerta 14€
Cerradura con llave 10€
Estante para botellas, modelos Drink 40 Plus y Drink 60 Plus 3,50€

Cantina Climatizada Serie ST
ST 29 451,20€

25/ANÁLISIS DEL EXPERTO



El sector de la restauración en Soria es amplio y heterogéneo. Abarca desde el pequeño bar especializado en tapas hasta el salón de banquetes. A pesar de esta diversidad son dos los objetivos de los empresarios: la satisfacción y la seguridad del cliente.

La Seguridad Alimentaria en el sector de la Restauración de Soria

La satisfacción del cliente se traduce en:

- Ofertar precio coherente con la comida suministrada
- Un alto valor gastronómico y nutricional.
- Un servicio esmerado
- Un local con ambiente y decoración apropiados.

Este objetivo, de muy fácil percepción y análisis por parte del cliente, pertenece a la esfera de la calidad y su cumplimiento está relacionado con la supervivencia del establecimiento.

La seguridad del cliente se consigue mediante:

- El servicio de comidas inocuas que no comprometan su salud.

Este objetivo pertenece a la esfera de la higiene alimentaria. La imposible percepción por parte del cliente del grado de cumplimiento de este objetivo explica el escaso empeño en algunas empresas por el cumplimiento de los requerimientos derivados de la higiene.

Esta actitud es un error, ya que no se debe olvidar que el obligado cumplimiento de este objetivo reporta indudables beneficios a las empresas:

- Evitarles los serios problemas de índole administrativo,
- De responsabilidad civil.
- De imagen y de prestigio, dañados tras la aparición de lesiones o enfermedades de transmisión alimentaria

Por otra parte, el diseño de las nuevas cocinas y la adaptación de las existentes, bajo el prisma de la higiene añaden a estas ventajas otras indirectas:

- El bienestar de los trabajadores como consecuencia de la mejora de las condiciones ambientales en la cocina.
- La disminución de las pérdidas de alimentos debidas a su alteración.
- La simplificación de las tareas de limpieza.

- Una gestión más cómoda del establecimiento.

Otro de los aspectos importantes que no se ha de olvidar en esta materia es su orientación legal. Actualmente la aproximación al ámbito de la higiene alimentaria en este sector debe efectuarse cumpliendo dos normas legales básicas:

- El Reglamento (CE) N° 852/2004 por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Esta norma resulta de aplicación genérica a todas las empresas alimentarias.

- El RD 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Esta norma incluye de manera específica al sector de restauración.

Esta normativa designa a las empresas como responsables de la higiene en sus establecimientos, para lo cual les obliga a adoptar una orientación distinta en las medidas destinadas a luchar contra los agentes causantes de lesiones y enfermedades: el denominado "autocontrol". Ambas regulaciones legales especifican, además, que el autocontrol debe estar basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Abordaremos en próximos artículos esta nomenclatura: peligro, control crítico...pero adelantamos que se ha producido un cambio conceptual importante y ventajoso, aunque no exenta de dificultades en su implantación. En esencia, además de obligar a la empresa a aplicar las tradicionales medidas higiénicas para la prevención, eliminación y reducción de los agentes nocivos, también se exige como novedad, mantener una posición activa en la vigilancia del cumplimiento del "autocontrol", en la verificación de su efectividad y, en caso necesario, en la adopción de

medidas correctoras. Nada que ver con la anterior actitud –más cómoda pero menos eficaz- de simple espera a las observaciones que los inspectores sanitarios pudieran realizar puntualmente.

Es indudable la percepción por parte de los clientes, en un elevado número de establecimientos, de evidentes incumplimientos de los requerimientos propios de la higiene (personas con indumentaria de uso no exclusivo para el trabajo, aseos sin ventilación, suelo sucio en barras, presencia de plagas de insectos, almacenamiento de alimentos en patios por falta de espacio o cocineros sin cubrecabezas, entre otros posibles indicios de desatención higiénica). Ante este panorama es obligada la adaptación del sector a esta nueva visión del autocontrol.

Si bien en la satisfacción del cliente, mencionada al inicio, se pueden emplear múltiples alternativas según la creatividad de cada empresario, las estrategias para salvaguardar la seguridad del cliente pueden ser coordinadas y abordadas conjuntamente a través de ASOHTUR para sus asociados. Este segundo objetivo, la Seguridad Alimentaria, ha sido una preocupación del presidente de la asociación, Ángel Mayor, quien ha impulsado y firmado recientemente el CONVENIO PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA con LABSOR, cuyo contenido ya ha sido difundido a los asociados y que próximamente explicaremos a través de esta sección.

Gracias a este convenio los asociados pueden contar con la experiencia de asesores alimentarios quienes les facilitarán la implementación de los autocontroles y todas aquellas medidas dirigidas a asegurar el objetivo de la seguridad del cliente.

Luis García - Labsor 96

Ley de turismo activo de la Comunidad de Castilla y León

El turismo constituye hoy un sector productivo dinámico y con indudables potencialidades para contribuir de manera importante al objetivo esencial del desarrollo económico y social de la Comunidad Autónoma, por lo que la oferta turística debe diversificarse, y adaptarse al cambiante mercado turístico. Por este motivo, ante el enorme auge que han experimentado las actividades del conocido como 'turismo activo' - que han implicado un incremento de visitantes interesados en la práctica de este tipo de actividades y un aumento de las empresas que se dedican a la organización de las mismas -, en este momento se considera oportuno el dictado de la presente norma, la ORDEN CYT/1865/2007 que desarrolla el DECRETO 96/2007 por el que se desarrolla la ordenación de Empresas de Turismo Activo, cuya entrada en vigor data del pasado 23 de noviembre de 2007.

Este Decreto pretende acometer una regulación de dicho sector, determinando los requisitos que deben cumplir las empresas que se dediquen a la realización de este tipo de actividades, con el objeto de generar un clima de confianza en los usuarios turísticos, y la ordenación de las empresas de turismo activo, desde el punto de vista turístico. Las actividades de turismo activo se podrán desarrollar además de en el medio natural, en otros espacios adecuados para llevar a cabo las actividades que lo integran.

Este Decreto será de aplicación a las personas físicas o jurídicas que se dediquen a la organización o realización de actividades de turismo activo mediante precio, compensación económica o contravalor comercial. También están sometidos al presente los centros de Turismo Rural que realicen actividades y empresas de otras comunidades autónomas que presten servicios de turismo activo en Castilla y León. Se entiende por empresas de turismo activo, aquellas que tengan por objeto la realización de actividades turístico-deportivas y de ocio, que se practiquen sirviéndose básicamente de los recursos que ofrece la propia naturaleza en el medio que se desarrollen, sea éste aéreo, terrestre de superficie o subterráneo o acuático y a las que es inherente el factor riesgo o cierto grado de esfuerzo físico o de destreza para su práctica. Igualmente será de aplicación a las empresas que se dediquen profesionalmente al alquiler de material para la práctica de actividades de turismo activo, si además prestan otros servicios logísticos (traslados, recogida de material, etc), en el lugar de realización de la actividad. Por este decreto, las empresas de turismo activo, deberán obtener, con carácter previo a su funcionamiento, la correspondiente autorización de la Consejería competente en materia de turismo, sin perjuicio del resto de autorizaciones que sean preceptivas, de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable.

Las empresas de turismo activo deberán suscribir un contrato de seguro de responsabilidad civil que cubra de forma suficiente los posibles riesgos imputables a las mismas por la prestación de los servicios y con los clientes un seguro de accidentes o asistencia, entre cuyos riesgos deberán comprender los gastos de rescate. El contrato de seguro deberá mantenerse en vigor durante todo el tiempo de prestación de las actividades. Además, las empresas de turismo activo deberán contar con un número suficiente de monitores, guías o instructores que asesoren o acompañen a los usuarios turísticos en la práctica de las actividades de turismo activo.

El plazo máximo para solicitar la autorización turística es de seis meses, presentado la documentación exigida en cada caso en la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León de la correspondiente provincia.

Legislación

Caja Duero

Caja Duero extiende hasta las personas de 40 años las ventajas de su hipoteca al euribor más 0,25%

Caja Duero lanzó en enero la hipoteca para jóvenes más barata de España: al euribor más 0,25%. Posteriormente ofreció a los jóvenes con hipoteca en otros bancos o cajas subrogarse a las ventajosas condiciones ofrecidas por la Caja. Ahora ha dado una nueva vuelta de tuerca y ha querido ampliar hasta las personas con 40 años de edad la posibilidad de acogerse a este agresivo préstamo.

La Hipoteca Duero Joven ha removido el mercado financiero en tan sólo tres meses de vida. Parte de un tipo de interés estándar del euribor más 0,50%, pero se puede conseguir una bonificación hasta situar la cifra en el 0,25%. Para ello es necesario cumplir los siguientes requisitos durante el primer año: domiciliar ingresos periódicos en Caja Duero (nómina o seguros sociales); contratar en Unión Duero el seguro de hogar y el seguro de vida; y contratar en la entidad un plan de pensiones o de jubilación, el servicio Línea Duero de banca a distancia y una tarjeta de crédito Visa Classic.

Para años sucesivos, la bonificación de 0,25% se mantendrá manteniendo domiciliados los ingresos periódicos en la cuenta y haber realizado anualmente compras con Tarjeta Visa Classic por importe mínimo de tan solo 1.000 euros; mantener contratadas las pólizas de vida y hogar en Unión Duero y realizar aportaciones anuales al plan de pensiones o plan de jubilación contratado por importe mínimo de 300 euros.

La Caja también permite que sus clientes actuales se beneficien de este agresivo tipo de interés. En estos momentos todos las personas de hasta 40 años que habían obtenido su hipoteca hace unos meses en condiciones menos ventajosas, y que cumplen con los requisitos exigidos para la nueva Hipoteca Joven, pasarán a disfrutar de forma automática las ventajas de esta oferta: euribor más 0,25.

Departamento de Comunicación
Caja Duero

iNSA
LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERÍA ROMA

SERVICIO DE LAVANDERÍA PROFESIONAL

ALQUILER Y LAVADO DE ROPA PARA HOSTELERÍA



RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO
COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES

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



Las pernотaciones en los alojamientos turísticos llegaron a 272,4 millones

Las pernотaciones registradas de enero a agosto en los diferentes segmentos de alojamientos turísticos suman un total de 272,4 millones, según los datos de las encuestas de ocupación publicadas por el Instituto Nacional de Estadística. El 69,8% del total corresponde a los establecimientos hoteleros, con 190,2 millones de pernотaciones. A este grupo le siguen en importancia el de apartamentos turísticos, con 50,4 millones y una participación del 18,9%, y el camping con 26,3 millones de pernотaciones y una participación del 9,6%. El último puesto de esta escala lo ocupan los alojamientos de turismo rural, con 5,5 millones de pernотaciones y una participación de sólo el 2% en el total. En lo que se refiere al crecimiento porcentual del número de pernотaciones con relación al año anterior, el primer puesto lo ocupan los alojamientos de turismo rural, con un 6,3 %, seguidos de los hoteles, con un 2,1 %. En los campings, por el contrario, se ha registrado una caída del 1,6 %, y también ha caído un 0,9 % el número de pernотaciones en los apartamentos turísticos.

HOTREC y FEHR apoyan la propuesta de la Unión Europea para disminuir las exigencias en materia de seguridad alimentaria a los restaurantes y bares menores de 10 trabajadores

La Dirección General de Empresas de la Unión Europea continúa el trabajo para simplificar el Reglamento 825/2004, exceptuando a las microempresas (menos de 10 trabajadores), entre ellas restaurantes y bares, de tener que mantener el máximo nivel de aplicación de los procedimientos recogidos en APPCC. HOTREC y FEHR mantienen el seguimiento que según los procedimientos comunitarios hace que la propuesta acabe de ser remitida por la Comisión al Consejo de Ministros y al Parlamento. En el parlamento el trabajo se ha trasladado a la Comisión de Turismo y Transportes al de Salud Pública y Seguridad Alimentaria. El Eurodiputado asignado para la preparación de la ponencia es el alemán Horst Schnellhardt. Desde HOTREC y FEHR se apoya la propuesta y se mantiene un estrecho contacto con los intervinientes para poder conseguir los objetivos propuestos.

La Comisión Negociadora del ALEH prepara un Texto Refundido

La Comisión Negociadora del Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería-ALEH ha trabajado en la elaboración de un texto refundido del Acuerdo que integre de manera coherente los acuerdos alcanzados en los dos últimos años y que fue suscrito el pasado 15 de noviembre en

El objetivo es poder disponer antes de finales de 2007 de un texto (el III Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería) publicado en el Boletín Oficial del Estado de prueba, contratos formativos, régimen disciplinario y premios de jubilación. La vigencia del presente Acuerdo se extiende hasta el año 2009, pero los avances producidos en materias tan importantes como el período de prueba de los contratos, las modificaciones en el régimen disciplinario laboral y la adecuación del sistema de clasificación profesional, hacen necesario la ordenación de un texto que permita la integración de todas las materias de manera coherente.

Datos Seguridad Social: 1.26 millones de trabajadores con alta en hostelería

En el mes de septiembre había 1.262.876 trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta laboral en hostelería, según los últimos datos publicados por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. De ellos, 946.990 trabajaban en empresas de restauración y 315.886 en hoteles y otros alojamientos. Las variaciones con relación al mismo mes de 2006 son diferentes para cada subsector hostelero, pues mientras que en restauración se detecta un crecimiento del número de trabajadores del 2,6 %, en el alojamiento el crecimiento anual registrado ha sido del 6,5 %. El mes de enero presenta la cota más baja de la población ocupada en hostelería y el mes de julio la cota más alta, con una variación entre estos dos meses de más del 20 % del número de trabajadores con alta laboral. Pero existen diferencia notables en las variaciones según los subsectores: el restaurante, la variación en el número de trabajadores entre enero y julio es del 13 %, mientras que en alojamiento llega al 51 %. Esta información es más restrictiva que la EPA, pues no se refiere a toda la población ocupada, sino que se limita a los registros administrativos de trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta laboral en las distintas ramas de actividad.

FEHR pone en marcha la intranet sectorial de Hostelería

El proyecto, que está abierto a la participación de todas las Asociaciones federadas, debe contar como interlocutor con el gerente o secretario general de la Entidad. Las secciones actualmente en funcionamiento son: Propiedad Intelectual, Laboral, Fiscal, Convenios Colectivos de Hostelería, Ley del Ruido, Confidencial y News FEHR. Un objetivo fundamental de la intranet es la creación de una base documental que agrupe las distintas normativas autonómicas y locales en distintas materias como son: normativa autonómica de hostelería y turismo, leyes autonómicas de juego, drogodependencias, reglamentos autonómicos de ley del tabaco, horarios y ordenanzas municipales sectoriales de capitales de provincia y otras ciudades importantes.



Tarjetas de Crédito: CEHAT reduce un tercio las comisiones.

Los hoteleros están de enhorabuena. Mientras los huéspedes aumentan sus pagos con tarjeta de crédito y las entidades bancarias cobran por el uso de estas tarjetas, la Confederación consigue reducir las comisiones soportadas. Es el fruto del acuerdo suscrito por las entidades emisoras de las tarjetas de crédito (SERVIREC, Sistema 4B y EURO 6000) y las principales asociaciones comerciales de nuestro país el 2 de diciembre de 2005. Si bien el fin último de este acuerdo es la reducción efectiva de la tasa de descuento (la comisión que la entidad bancaria del hotelero le aplica por cada cobro con tarjeta de crédito o débito), el instrumento utilizado para conseguirlo es la regulación de las tasas de intercambio. Estas tasas son las que la entidad emisora de la tarjeta cobra a la entidad bancaria llamada adquirente, aquella en la que el hotelero reciba los pagos por tarjeta. La regulación de las tasas de descuento no está permitida por el Tribunal de Defensa de la Competencia, ya que se trata de un servicio prestado en libre competencia por múltiples entidades. El papel que juega la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos es comprobar y velar porque se cumpla el compromiso adquirido: que la disminución progresiva de las tasas de intercambio se traslade al hotelero. El resultado es un aumento de ingresos para la cuenta de explotación.

La mayoría de los hoteleros españoles consideran que la ocupación y el nivel de ingresos mejoraron este verano.

El 47% de los hoteleros españoles asegura que han mejorado los índices de ocupación durante este verano, mientras que el 64% considera que los ingresos se han incrementado como consecuencia, en parte, del tirón del turismo nacional. Así se desprende de la encuesta que realiza anualmente la Confederación Española de Hoteles (CEHAT) entre unos 9.000 establecimientos de todo el territorio. Según esta encuesta, el 47% de los hoteleros españoles considera que la ocupación ha mejorado, mientras que el 34% opina que se ha mantenido y un 19% valora que ha sido inferior al verano de 2006. En cuanto a los ingresos que ha registrado el sector, la percepción general también es positiva: para el 64% han aumentado, un 25% afirma que se han mantenido y sólo un 11% opina que han sido inferiores al año pasado. Los resultados positivos, en términos generales, se deben al tirón del turismo nacional y extranjero, que se ha incrementado para la mayoría de los establecimientos encuestados. No obstante, algunas ciudades registraron cifras negativas en cuanto a ocupación, como Murcia, Castellón, Huesca, Logroño, Navarra, Santander y Tenerife. El nivel de ocupación de los establecimientos españoles se ha incrementado durante los meses estivales (Junio-Agosto), según se recoge en la encuesta de resultados que cada verano realiza la Confederación Española de Hoteles (CEHAT) entre unos 9.000 establecimientos de todo el territorio. En esta encuesta se analiza la evolución de la ocupación, estancia media, ingresos, precios y llegada de turistas tanto nacionales como extranjeros, en comparación con los resultados obtenidos en el verano de 2006.

Firmada la renovación del acuerdo que mantienen CEHAT y CEPESA.

Recientemente se ha renovado el acuerdo entre CEHAT y CEPESA para ofrecer al conjunto de asociados ventajas importantes en el consumo de Gasóleo Calefacción. Este acuerdo sustituye al anterior que finalizó en Julio de 2007 y las condiciones que se establecen para el suministro de Gasóleo C a los hoteleros españoles mejoran sin duda las recogidas en el anterior. Más de 350 hoteles hicieron uso del acuerdo durante 2006 consumiendo más de 9 millones de litros. La mejora de las condiciones recogidas en el nuevo acuerdo permite augurar un aumento importante del número de establecimientos. Entre las mejoras recogidas en el nuevo acuerdo se encuentran la rebaja del precio final de compra, pero también la reducción del pedido mínimo a 1.500 litros. Esto último permitirá que un número mayor de pequeños establecimientos puedan acceder a unas condiciones negociadas teniendo en cuenta la demanda del conjunto del sector y reducir así su factura energética. Más de un 80% de los establecimientos hoteleros españoles utiliza este combustible para calefacción sobre todo por motivos de seguridad, ya que a diferencia de otros combustibles, el gasóleo no se inflama a temperatura ambiente. Entre las ventajas recogidas en el nuevo acuerdo CEPESA ofrece asesoramiento, a través de su Plan de Renovación de Calderas, a todas aquellas empresas del sector que quieran modernizar sus instalaciones para mejorar el rendimiento de las mismas consiguiendo ahorros de hasta el 20%. De esta manera ambas organizaciones siguen trabajando conjuntamente en la reducción de la factura energética y en la mejora de la competitividad de los hoteles españoles.

Las Delicias del Pato

Distribuidor para Soria y provincia

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

www.malvasia.com.es



30/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito

El vacío es un sistema de cocción y conservación de los alimentos, tanto en crudo como en cocido, que consiste en extraer el aire de la bolsa de producto, especialmente el oxígeno que es el primer factor de la oxidación y putrefacción de los alimentos. Para ello se utilizan diferentes equipos y materiales que son los que analizamos en estas líneas.

Al vacío

¡En hostelería y sobre todo en las cocinas debemos tener un sinfín de productos perecederos para poder suministrar toda la carta del establecimiento y este sistema nos permitirá prolongar su conservación e incrementar su rentabilidad.

En el cuarto frío encontramos la gran cantidad de verduras que nos proporciona el mercado y más siendo la nuestra una cocina mediterránea en la cual intervienen géneros frescos de las huertas, así como hierbas aromáticas frescas. La conservación de todas estas verduras es mucho más óptima si aplicamos este sistema de conservación, con o sin gas según la materia prima, y preservamos toda su frescura, dureza y calidad. Para esto es primordial comprar los productos recién cogidos de la tierra y tratarlos y prepararlos rápidamente.

No digamos si entramos en la zona de pescados. Estos debemos adquirirlos lo más frescos posible e inmediatamente prepararlo para ensaladas templadas, supremas para confeccionar en diversas salsas, ragout, vascas, etc.

Las carnes, sabemos todos que el buen manido, en argot francés, es la base principal de una buena calidad. Este es un sistema fundamental para conseguirlo, pues una vez adquiridas las piezas directamente del matadero podremos proceder al sistema de manido o maceración, perdiendo un mínimo por desecación, según las cámaras que tengamos, así como muy poco suero.

Con este sistema podemos dar una consistencia propia sin los malos sabores ni olores que se producen en las cámaras donde no se usa el vacío, co-

mo sabor a cámara, sabor a otros artículos ya cocinados, etc.

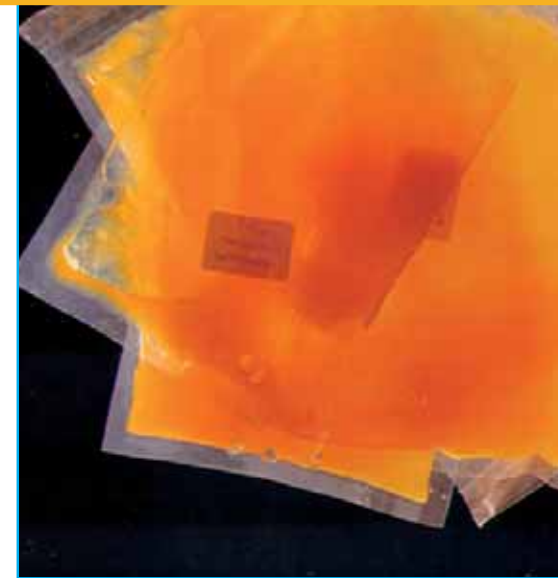
Si nos colocamos en la zona de cocción, tendremos infinidad de sofritos, picadas, ragouts, así como innumerables guarniciones a las que, preparadas y confeccionadas al vacío, con exquisitez y cuidado, se les puede sacar el máximo rendimiento, siempre y cuando tengamos los máximos cuidados higiénicos y sigamos las reglas indispensables del sistema de vacío.

Por lo tanto, observando toda la normativa relacionada con la cocina al vacío podemos dar una gran restauración con el máximo de higiene y calidad, algo que tanto nos interesa a los profesionales de la hostelería y el hospedaje.

Métodos de conservación

En este caso no hacemos otra cosa que extraer el aire que rodea al producto que envasamos. Con ello evitamos el efecto oxidante (de envejecimiento) que ejerce el aire sobre los productos alimenticios. En un sistema muy eficaz en productos con un contenido muy bajo en agua, como los frutos secos o la leche en polvo.

Envasado con gases protectores. Este tipo de envasado, también conocido como envasado en atmósfera modificada, no se conforma con extraer el aire que rodea al producto a envasar, como en el caso anterior, sino que, además, añade una nueva atmósfera que ofrece mejores cualidades, tanto físicas como microbiológicas que el aire natural, con el fin de aumentar la duración del producto envasado en óptimas condiciones.

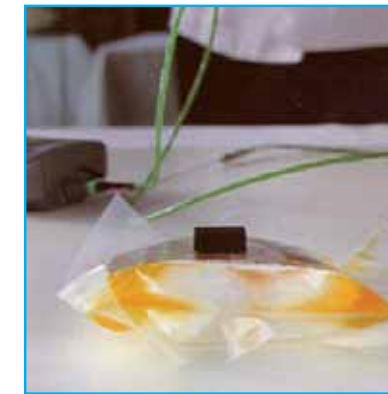


Equipo de envasado

El las cocinas con pequeñas producciones de tipo discontinuo y con gran variedad de productos a envasar se utilizan normalmente equipos de pequeñas dimensiones conocidos familiarmente como 'Máquina de Campana'.

De forma general, este tipo de máquina consta, esencialmente, de los siguientes elementos:

- 1) Bomba de vacío. A fin de extraer el aire que rodea al producto.
- 2) Cámara de vacío o 'Campana'. Recipiente metálico con una tapa de metacrilato transparente en la que se coloca el producto a envasar, previamente introducido en una bolsa de adecuadas dimensiones y de un film de elevada impermeabilidad a los gases.
- 3) Tuberías de entrada de gas al interior de la cámara de vacío.
- 4) Regleta metálica con resistencia eléctrica incorporada. Tiene como misión soldar los bordes abiertos de la bolsa de envasado en la parte final de la operación, a fin de asegurar su posterior estanqueidad.



Para entender el funcionamiento de este tipo de equipos es preciso conocer el concepto físico de presión atmosférica. En un día normal, la presión del aire que nos rodea está en lo que llamamos una atmósfera, que se elimina al hacer el vacío.

Muy relacionado con lo anterior está el hecho visible de que un producto quede 'chafado' en el interior de una bolsa, o, al revés, que la bolsa esté 'hinchada'. Como regla absolutamente general diremos que una bolsa estará chafada si la presión que hay en su interior es menor que la presión exterior, y cuanto mayor sea esta diferencia más chafada estará; y una bolsa estará hinchada cuando la presión en su interior es mayor que la que hay en el exterior de la misma.

Bolsas de envasado

Son una parte muy importante para el aseguramiento de la calidad del envasado, puesto que de sus características físicas depende la eficaz conservación de la atmósfera modificada que hemos introducido en el interior de las bolsas que se emplean en este tipo de envasado.

Estas bolsas han de poseer unas características muy específicas consistentes en:

- a) Protección del producto envasado frente a agresiones mecánicas externas, estiramiento, perforación, luz solar, etc.
- b) Impermeabilidad a todos los gases o a según que gases.
- c) Buenas propiedades de soldadura por temperatura.

Dado que todas estas características son muy distintas unas de las otras y en ocasiones están unas en contra de otras, no es posible utilizar un sólo tipo de plástico.

Así, se emplean bolsas multicapas que reúnan en conjunto dichas características, de este modo la estructura tipo de una bolsa de envasado en atmósfera modificada podría ser:

- 1) Capa externa de un plástico de alta temperatura de fusión y resistencia mecánica.
- 2) Capa intermedia de baja o selectiva permeabilidad al gas(es).
- 3) Capa interna de un plástico de baja temperatura de fusión, a fin de facilitar la soldadura de la bolsa y el cual, a la vez, sea lo menos agresivo posible frente al producto que se envasa en su interior, caso de que éste esté en contacto directo con dicho plástico.

Existe un elevado número de posibles combinaciones de plásticos que reúnen estas características.

Características de los gases para atmósfera modificada

Nitrógeno. Es un gas totalmente inerte que lleva a cabo un efecto básico de eliminación del oxígeno presente, con lo que imposibilita el crecimiento de los microorganismos aerobios presentes en el medio, no así el de los llamados anaerobios.

CO². También desplaza el oxígeno del aire con idéntico efecto al del nitrógeno. Además se disuelve en el agua dando lugar a una ligera reducción del pH del medio. Es, asimismo, bacteriostático y fungistático, con lo que permite frenar el crecimiento de todos los microorganismos, sean aerobios o anaerobios. En frío se disuelve mejor con lo que aún incrementa sus efectos. Puede provocar un cierto "vacío" extra por su disolución en el producto.

Oxígeno. Este gas sólo se emplea cuando resulta imprescindible ya que su presencia es la que acorta el tiempo de conservación de los diversos productos a envasar. Su uso se suele restringir a la conservación del color de las carnes rojas y a la conservación de hortalizas frescas, empleándose en estos casos en pequeñas concentraciones.

Sólo añadas excelentes de la D.O. Rioja

ALONSO
DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Polígono Industrial La Loma 1, CP 42110 - OLVEGA (SORIA)
Tel. 976 64 51 98 - Fax 96 64 57 12
cjalonso@cjalonso.com
www.cjalonso.com

Comercial Jamones Alonso, S.L.

32/LA RUTA

José Luis Bravo

Llegadas estas fechas, en las que lo más habitual son escapadas de un día e incluso de una mañana, a la vista de que la noche se nos echa encima apenas marca el reloj las seis de la tarde, conviene plantearse rutillas de un perfil bastante corto en las que, tras disfrutar del paisaje y del patrimonio, podamos rematar la jornada con una comida agradable y una sobremesa con los amigos, la familia o la pareja antes de volver a casa.

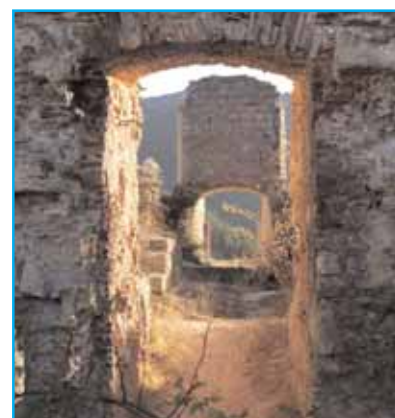
Tres castillos y un cañón

Un viaje por Cabrejas del Pinar, San Leonardo, Uceros y el Río Lobos

Texto y foto JOSÉ LUIS BRAVO



Entrada al castillo de Cabrejas del Pinar.



Fortaleza de San Leonardo de Yagüe.



Castillo de Uceros.

La propuesta de nuestra revista hoy pasa por tres castillos y un cañón; El de El Río Lobos, si bien este paraje lo visitamos hoy sólo de manera circunstancial y, como verán, únicamente para digerir la comida posterior a la vista a tres fortalezas militares de la provincia de Soria que determinan nuestra ruta.

Cabrejas del Pinar

Desde la capital, en dirección oeste, tomamos la carretera de Burgos, oficialmente conocida como la N-234, y tras cruzar las travesías de Toledillo, Cidones, Villaverde del Monte y Abejar. Llegamos al cruce de Cabrejas del

Pinar, un pueblo enclavado en una curiosa frontera en la que marcan la raya los pinos y las sabinas. Al norte los primeros y al sur las segundas. Pero vamos a su castillo.

Nada más llegar nos delatamos como turistas porque, en esta época y en pueblos de este tamaño, toda cara desconocida se corresponde con la de uno de ellos. A los paisanos les gusta presumir de que su castillo es mayor que el de 'la Villa'. La villa es Calatañazor, y si bien es cierto que debió tener mayor porte, el entorno no le favorece como para competir con el anterior que, por demás, viene cargado de leyendas y una batalla en el 1002, que, sucedie-

ra o no, lo cierto es que forma parte de la épica que defiende el pueblo con ahínco. Los restos, los de Cabrejas, delatan que tuvo una espectacular torre del homenaje en la que se distinguen bien los huecos en los que apoyaron las vigas de madera de los diferentes pisos, cuatro, que la hicieron habitable. Hubo muralla y torreones que la reforzaron y parece que su esplendor se fecha entre los siglos XIV y XV.

No está de más darse una vuelta por el pueblo, construido a base de terrazas, todo escaleras y muros para salvar los desniveles. Y si ha llovido mucho, pregunten por el nacedero del río que vierte al fin cerca de la Fuen-



Cañón del Río Lobos en Otoño.

tona, porque surge de una cueva y merece la pena conocerlo.

San Leonardo de Yagüe

Esta industriosa localidad, ya enmarcada en pinares sin ningún tipo de matices forestales distintos, conserva un castillo de los que se denominan 'abaluartados'. Diseño italiano de los siglos XV y XVI. De mediados de este último periodo es el que nos ocupa. Se trataba de que los muros aguantaran la ya por entonces poderosa artillería que demolía sin contemplaciones las murallas verticales de las fortalezas medievales. El de San Leonardo es

Capítulos de la Historia, en forma de piedra, esperan a los viajeros rodeados por la naturaleza

mucho más ancho en la base que en su parte alta y recuerda incluso estructuras piramidales. Este tipo de cons-

trucciones es muy común en las zonas costeras en las que, desde los barcos, eran atacadas las poblaciones y sus defensas.

Se cree, por algunas inscripciones halladas, que su construcción ha de atribuirse a Juan Manrique de Lara, hijo del Duque de Nájera y a su esposa.

Desde las torres cuadradas que lo rematan se contempla, por una parte el valle que traza el río Navaleno, camino del Cañón del Río Lobos y el que apunta hacia Casarejos y la Cuesta de la Galiana con el mismo destino. Eso sí, esta vez en donde se abre al valle

ESTABLECIMIENTOS BLAZQUEZ

Dpto. de instalaciones
Avd. Valladolid, 12 - 42001 Soria
Tfno. 975 220 081 - 975 221 234 - Fax. 975 222 576

LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD

HUEVOS CAMPEROS

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

servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

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



1



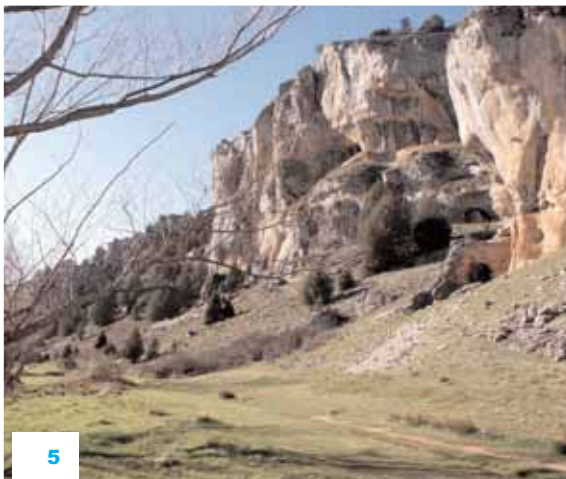
2



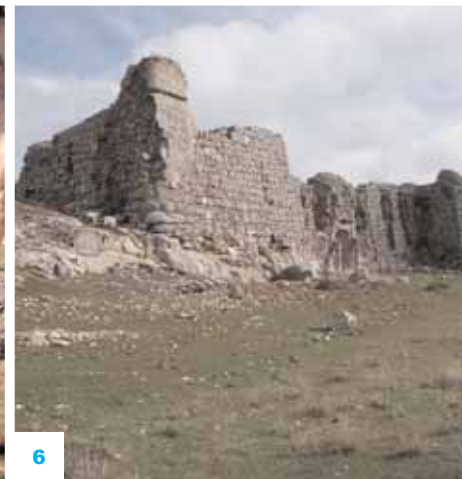
3



4



5



6



7

1 CAÑÓN DEL RÍO LOBOS. 2 GÁRGOLA DEL CASTILLO DE UCERO. 3 CASTILLO DE UCERO. 4 CASTILLO DE CABRERAS DEL PINAR. 5 RIO LOBOS. 6/7 CASTILLO DE SAN LEONARDO.



Ermita de San Bartolomé de Ucero, río lobos.

del Ucero, justo en el pueblo del mismo nombre. Hacia su castillo vamos.

Ucero. Un castillo episcopal

Al castillo de Ucero se puede llegar incluso en coche por una pista cercana a la localidad de Valdeavellano de Ucero. Pero les recomiendo que recorran el camino desde la localidad que da nombre a la fortificación porque recorrerán el mismo camino que, en su día, hace más de quinientos años, hicieron las carretas y las comitivas que llegaron a este singular enclave. No requiere de esfuerzos mayores que un paseo por el Collado, y sin embargo se va descubriendo, a cada paso la inmensa pero esbelta mole que domina todo el valle hasta El Burgo de Osma, si miramos al sur, y a hacia el Cañón del Río Lobos si lo hacemos en dirección contraria

Si no se dejan seducir, que será difícil, por el paisaje, les quedará hueco en su asombro para comprobar qué fue, y cómo se desarrolló la vida en torno a este castillo. Se trata de un feudo de la Iglesia. Los señores fueron los obispos de Osma como delata el escudo que se conserva estupendamente sobre uno de sus puertas. Fue adquirido al parecer, allá por el S XIV a los herederos de Juan garcía de Villamayor. Consta que en algún momento fue utilizado como cárcel de clérigos. La torre es quizá la más esbelta y hermosa de todas las que rematan una construcción civil en la provincia. Alguna de sus gárgolas y una ventana geminada han sobrevivido a los evidentes expolios y también el túnel que, trazado en zig zag, llevaba a orillas del río a los aguadores en tiempos de sitio. O quien sabe si a los señores clérigos a encuentros no aprobados por la iglesia. El caso es que, el misterioso pa-

sadizo, sigue ahí medio derruido. Échenle imaginación. De eso se trata.

...Y el Cañón

...Y el Cañón

Ya que estamos al lado, y puesto que por la zona hay suficientes establecimientos como para comer como Dios manda, San Leonardo, Casarejos, Ucero, Valdemaluque, El Burgo o el propio Cañón en el bar de la Puri, es momento para comer, para charlar, para hacer una sobremesa, no muy larga, y antes de que el ocaso caiga, bajar las alubias o lo que hayamos elegido con un paseito por el Cañón del Río Lobos, aunque sólo sea hasta la ermita de San Bartolo o al menos a ver el nacimiento del Río Ucero a los pies de La Galiana. Un día de estos, eso sí, les daré las pistas para disfrutar al cien por cien de este increíble lugar. No serán las oficiales, pero serán mejores. Palabra.

Life's Good LG

CALEFACCIÓN
y refrigeración EN UN SOLO APARATO

Acondicione para invierno y verano su hogar, oficina o local.

COMERCIAL CORFRI

Refrigeración Climatización

SOLICITE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

ESTUFA INTELIGENTE (PELLETS)
NO NECESITA CHIMENEA

Encendido y control automático

GRAN PODER CALORÍFICO

✓ Poco consumo

✓ Fácil limpieza

✓ Prácticamente sin instalación

✓ Varios modelos y tamaños



28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso

Llega la Navidad cargada de buenos propósitos e intenciones. Seamos conscientes de que es una época de excesos y arbitrariedades en la comida y en la bebida. Sirvan estos cuadros de reflexión gastronómica saludable para nosotros y nuestro entorno familiar y de amigos.

Juan Manuel Ruiz Liso

Director de la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria

¿Pero sabemos qué es la Dieta Mediterránea?



Dieta Mediterránea

1. Aceite de Oliva
2. Pan como alimento básico
3. Vino tinto en las comidas
4. Fruta como postre
5. Otros básicos:
frutos secos sin sal, café
Ajo, cebolla y tomate

A los que se añaden

Verduras
Hortalizas
Legumbres

y añadido:

Paseos
Bailes Clásicos
Tertulias
Siesta moderada

¿Seríamos capaces de aprender y enseñar a nuestros hijos este Decálogo?

Decálogo de la Dieta y Cultura

Mediterránea

- 1- Tomarás aceite de oliva todos los días de tu vida
- 2- El pan y los cereales no olvidarás
- 3- La fruta acompañará tus comidas
- 4- Ensalada a diario comerás
- 5- Hortalizas, verduras y legumbres combinarás
- 6- Sin pescado no vivirás
- 7- Diariamente leche beberás
- 8- No excederás el consumo de grasas saturadas
- 9- Laborables y festivos caminarás
- 10- Siempre compañía procurarás

Estos 10 mandamientos se resumen en dos

- * Amarás la dieta mediterránea como a ti mismo
- * Al prójimo transmitirás sus BENEFICIOS

Soria Saludable

Declarado de Interés Sanitario por el Ministerio de Sanidad y Consumo

FUNDACION CAJA RURAL

CAJA RURAL DE SORIA

Busafe
HOTEL QUALITY EXPERIENCE

SOLUCION INTEGRAL ESPECIALIZADA
FILOSOFIA DE FUTURO

913 614 545
WWW.BUSAFE.COM

BUSAFE



Más de 25 años al servicio de la empresa soriana

Asesoría Jurídico-Laboral
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



Conozca todos los servicios y ventajas que le ofrece la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

Contacte con nosotros:

ASOHTUR

C/Vicente Tutor 6, 4º planta
42001 Soria
Teléfono 975 233 222
asohtur@foes.es

Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Vicepresidente Primero

Victor Chicote Gil

Vicepresidente Ejecutivo

Ángel Luis Marañón Maroto

Vicepresidente Económico

Miguel Ángel Esteban García

Vocal de Hoteles Turísticos

Gil Martínez Soto

Vocal de Alojamientos de Turismo Rural

Javier Gómez Romera

Vocales de Restaurantes

Gerardo Gómez Llorente
Jesús Ángel Santos García

Vocales de Cafeterías, Bares y Similares

Fernando Sánchez-Espuelas Espuelas
José Antonio Durán Remedios
Javier Ruiz Fernández
Félix Hernández Orte
José Luis Rioja

Vocal de Pubs, Discobares, Discotecas y Similares

Ricardo Martínez Borque

Vocal de Campings

Carlos Morales Garijo

Gerente

Miguel Soria Ceña

Administración

Mercedes Fernández Escolar
Sonia Arriba Jiménez



Soria 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:

josecsanjose@gmail.com

victorjhidalgo@ono.com



Si aún no está asociado pero si interesado en los servicios que ASOHTUR pone a disposición de sus socios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para enviarles 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 - planta 4ª . 42001 Soria
Tfno. 975 233 222, Fax. 975 233 223
asohtur@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 _____



UN SELLO INCONFUNDIBLE EN ALIMENTACIÓN

Grupo Villar es en la actualidad una compañía moderna que, con una expansión continua y consolidada, se ha convertido en un punto de referencia en el Sector Cárnico Nacional e Internacional.

Nuestro compromiso por la diversificación de actividades y el firme esfuerzo por la evolución y el desarrollo de todas nuestras marcas y productos, nos permite ofrecerle hoy nuevas gamas acordes a las exigencias de los consumidores actuales:

- Jamones y Paletas con D.O. "Dehesa de Extremadura"
- Nueva gama de loncheados y productos de libre servicio.
- Nueva gama de Alimentación de Conveniencia: Tortas Rellenas y "Bocaricos".

Desde 1960, trabajamos nuestra historia. Desde hoy, escribimos nuestro futuro.



INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.
Ctra. de Madrid, Km. 221 - Los Rábanos (Soria)
Tlf: +34 975 220 300 - Fax: +34 975 220 376
comercial@icvillar.es - www.icvillar.es
www.saboresdeladehesa.com



MICO CASO CREATIVOS

Buena familia



...relaciónate



SILENTIUM

BODEGAS
CASTILLEJO
DE ROBLEDO

DISTRIBUIDOR OFICIAL
975 228 507
EL ALMACÉN DE PEPE

www.bodegascastillejoderobledo.com

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