

31/10/2014

Los alojamientos turísticos de La Rioja recibieron en septiembre a 78.691 turistas, el 11% más que en el mismo mes del año pasado

Entre enero y septiembre de este año, la región ha recibido a 22.559 turistas más que el año pasado, lo que supone un incremento del 4,2%

Los alojamientos turísticos de La Rioja recibieron el pasado mes de septiembre a 78.691 turistas que registraron un total de 143.337 pernотaciones, lo que supone un crecimiento respecto al mismo mes del año pasado del 11,1% en el caso de los visitantes (70.763) y del 12,1% en las pernотaciones (127.778).

Así se desprende de los datos hechos públicos hoy por el Instituto Nacional de Estadística a través de la Encuesta de ocupación en alojamientos turísticos extrahoteleros, que además cifra los visitantes que han recibido los alojamientos turísticos de la región en los primeros nueve meses del año en 550.652, lo que supone el 4,2% más que en el mismo periodo del año anterior (528.093 visitantes).

En este crecimiento acumulado, el dato más llamativo se registra entre los visitantes extranjeros. De hecho, de los 22.559 turistas más que ha recibido La Rioja entre enero y septiembre de este año respecto al año pasado, 11.626 son extranjeros. Es decir, los extranjeros representan más de la mitad del crecimiento acumulado en los primeros nueve meses del año.

De esta manera, hasta septiembre, la región ha recibido a 84.107 turistas extranjeros, frente a 72.481 en 2013. El crecimiento ha sido especialmente notable en los apartamentos turísticos, con un aumento del 206,1% y en las casas rurales, con un aumento del 90,1%, pero también se ha notado en campings (5,5%) y en hoteles (22,4%).

En cuanto a los datos de septiembre, cabe destacar el incremento en el número de visitantes que recibieron los apartamentos turísticos, con 3.160 viajeros, un 61,6% más que el año pasado. En este tipo de alojamientos, el número de pernотaciones se eleva a 7.444, un 52,9% más que en agosto de 2013. En el terreno laboral, durante el mes de agosto se emplean 103 personas, lo que implica un incremento del 21,2% respecto al mismo mes de 2013.

Por su parte, los campings han recibido en septiembre al 3,5% más de visitantes que en el mismo mes del año pasado, con un aumento del 13% en el número de pernотaciones. Además, estos alojamientos emplearon a 62 personas, un 1,6% más que las contratadas en agosto de 2013.

Por último, los alojamientos rurales recibieron en agosto a 2.068 turistas rurales, con un incremento en el número de visitantes extranjeros del 62,2%. De hecho, en los primero ocho meses del año, el número de turistas extranjeros que reciben las casas rurales de la región ha aumentado el 90,7%, al pasar de 1.402 turistas entre enero y septiembre de 2013 a los 2.675 registrados este año en el mismo periodo. El empleo en este sector se mantuvo estable.

Páginas Vistas Día

1.388.513

Visitas Únicas Día

297.988

Usuarios Únicos Día

216.623

elcorreo.com

Valor Pub: 2.548,9 €

Reputación: 4861

Ranking: 162,0

01-Nov-2014

PORCENTAJE: 67%

Menú especial 27 aniversario Aspaldiko

RESTAURANTE ASPALDIKO

Zababotxe etorbidea, 14. Loiu

El Restaurante Aspaldiko, monumento cultural, te deleita con un delicioso menú en su 27 aniversario

Descuento

37%

Valor

62,70€


Ya lo tienen

27 

Ahorra

23,20€

Finaliza en



03d 12h 33' 

Precio

39,50€

Comprar



 Cuéntaselo a un amigo y recibas un descuento |  Regálalo a un amigo



Información local

Condiciones

Localización

Pregúntanos/Te contestamos

Información local



ASPALDIKO



¿Qué te ofrecemos?

Menú especial de otoño en el Caserío Restaurante Aspaldiko. Restaurante con la "Q" de Calidad Turística.

Visita unos de los últimos ejemplares vivos y representativos de la arquitectura tradicional vasca. Construido en maderas nobles que se puede apreciar en su fachada principal y en su interior. Catalogado por el Gobierno Vasco como bien cultural en categoría de "Monumento". A sólo 8 kilómetros del centro de Bilbao. Con amplios jardines con aves y parking propio.

Menu Especial Otoño 27 Aniversario Aspaldiko

Aperitivo

- Txakoli Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina (cosecha propia)
- Txistorra a la sidra

Menú:

- Terrine de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango
- Laminas de hongos a la plancha (boletus edulis)
- Crujiente de bacalao sobre salsa de puerros
- Txipirones salteados con cebolla en dos texturas y ali-oli
- Laminas de buey con reducción de oporto y setas del bosque

Postre:

- Biscuit de Nueces
- Bavorise de café y espuma de arroz con leche

Compra mínima de dos cupones. Si el número de comensales es impar tienes la opción de comensal impar.

Más información en [Restaurante Aspaldiko](#)

¿Aún tienes dudas? ¡Oferplan responde a todas tus preguntas!

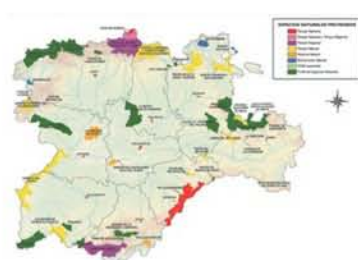
También puedes contactar con nosotros por medio de nuestras redes sociales en [Facebook](#) y [Twitter](#)

MEDIO AMBIENTE

26 espacios naturales en Castilla y León

S. S. V. - SEGOVIA | 01/11/2014

Vota ☆☆☆☆☆ Usted ya ha votado | Resultado ☆☆☆☆☆ 0 votos | Imprimir Enviar



La riqueza de la Comunidad se plasma en la Red de Espacios Naturales de Castilla y León que cuenta con una superficie protegida de más de 700.000 hectáreas.

La Comunidad Autónoma de Castilla y León es una de las regiones más extensas de la Unión Europea; lo que hace que esta gran extensión, unida a su ubicación latitudinal y a la heterogeneidad de su relieve, den origen a una gran variedad de ecosistemas, paisajes y formaciones naturales que hacen de ella una de las regiones europeas más valiosas por su elevado índice de biodiversidad y por la riqueza de su patrimonio natural. Esta riqueza se plasma en la Red de Espacios Naturales de Castilla y León que cuenta con una superficie protegida de más de 700.000 hectáreas repartida en 26 espacios naturales.

En nuestra Comunidad, se han incorporado a las listas de Lugares de Importancia Comunitaria, LIC, de las regiones biogeográficas mediterránea y atlántica 120 áreas con una superficie de 1.890.597 ha, y se han incluido en la lista nacional 70 Zonas de Especial Protección para las Aves, ZEPA, con una superficie de 1.997.971 ha. En conjunto, y descontando solapamientos, Castilla y León aporta a la red Natura 2000, 170 sitios con una superficie de 2.461.708 ha, lo que representa el 26,13 % de la superficie total castellano y leonesa.

'Q' de calidad turística en Espacios Naturales es una Norma UNE, un sistema de calidad de mejora continua que aplica en los diferentes aspectos del uso público de un espacio protegido, cumpliendo con requisitos de calidad y acciones de mejora relativos a dirección, acogida y recreación, información, señalización, educación ambiental e interpretación del patrimonio, comercialización y reservas, seguridad, limpieza y mantenimiento, gestión ambiental, seguimiento y evaluación.

La 'Q' de Calidad Turística establece una serie de requisitos en la oferta de servicios y equipamientos, de los Espacios Naturales que garantizan una mejora en la atención a los visitantes y una mayor satisfacción de la visita, lo que redundará en un mayor aprecio de los recursos que se tratan de conservar. Con la obtención de este parámetro se aseguran la calidad de los servicios de uso público en los espacios protegidos.

La consecuencia más importante que se obtiene, con la implantación de este sistema de calidad, es el de organizar la gestión y facilitar la labor de las personas que trabajan en estas zonas naturales. Un total de nueve parques naturales de la Comunidad Autónoma de Castilla y León cuenta con la 'Q' de Calidad Turística: el parque natural Hoces del Río Duratón, ubicado en la provincia de Segovia; el parque natural Cañón del Río Lobos en Soria-Burgos; la reserva natural Valle Iruelas en Ávila; los monumentos naturales de Monte Santiago y Ojo Guareña, ambos ubicados en la provincia de Burgos; el parque natural de Fuentes Carrionas-Montaña Palentina en Palencia; parque regional Sierra de Gredos en Ávila; parque regional Picos de Europa en Castilla y León, ubicado en León y parque natural Las Batuecas-Sierra de Francia en Salamanca.

Por otro lado, hay que resaltar que la Comunidad Autónoma de Castilla y León dispone de cinco espacios acreditados con la Carta Europea de Turismo Sostenible; una iniciativa que tiene como principal objetivo promover el desarrollo de turismo en clave de sostenibilidad en los espacios naturales protegidos de Europa.

La Federación Europarc, organización paneuropea que reúne instituciones de 39 países dedicadas a la gestión de áreas protegidas y a la defensa de la naturaleza, ha desarrollado la metodología de adhesión y concesión de la Carta Europea verificando que existe un compromiso para aplicar los principios del turismo sostenible. El sistema de adhesión es un acuerdo voluntario que compromete a los firmantes (gestores de los espacios naturales, empresas turísticas y otros actores locales) a llevar a la práctica una estrategia local a favor del turismo sostenible. Para ello, se fomenta el conocimiento y el apoyo a los espacios naturales protegidos que representan una parte fundamental de nuestro patrimonio natural y cultural que se deben conservar para el disfrute de las generaciones actuales y futuras, y se orienta hacia la sostenibilidad de la gestión y el desarrollo turístico de los espacios haciendo compatible la conservación de los valores del territorio con la satisfacción de las empresas, las expectativas de los visitantes y las necesidades de la población local.

El parque natural de las Batuecas-Sierra de Francia de Salamanca, el parque regional de la Sierra de Gredos y Reserva Natural del Valle de Iruelas, en Ávila, el parque natural de las Hoces de Riaza en Segovia y el Monumento Natural de Ojo Guareña en Burgos, son los cinco espacios de Castilla y León que disponen de la acreditación de la Carta Europea de Turismo Sostenible.

Además, hay que destacar que en nuestra Comunidad Autónoma de Castilla y León, hay un total de 46 empresas reconocidas por su compromiso con el medio ambiente.

Páginas Vistas Día
2.546

Visitas Únicas Día
1.528

Usuarios Únicos Día
509

IVECINOS.es

Valor Pub: 3,2 €

Reputación: 5

Ranking: 43.274,0

03-Nov-2014



PORCENTAJE: 31%

UNOS GRANDES RESULTADOS

BALANCE 

EL 26 POR CIENTO RESTANTE LA CONSIDERA "MUY BUENA"

Siete de cada 10 organizadores de eventos califican los servicios del Fycma de excelentes"

 Málaga Capital | Lunes, 03 NOV 2014 18:37 CMT | [Ivecinos.es](#) | [Comentar](#) | 

El 74 por ciento de los promotores de eventos de organización ajena que tienen lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) califica como "excelente" la atención recibida por el personal de dichas instalaciones y el 26 por ciento restante la considera "muy buena".

Éstos son los datos que se desprenden de una encuesta realizada por el Palacio de Ferias en el marco de sus políticas de calidad. Dicho estudio pone el foco también en el nivel de profesionalidad percibido por los clientes del recinto, ya que el 66 por ciento afirma que es "excelente", mientras que el resto lo considera "muy bueno", según han informado en un comunicado.

El cuestionario incluye preguntas acerca de capacidad de reacción del personal, un aspecto relevante durante la celebración de un evento. En este sentido, la rapidez en la gestión volvió a ser "excelente" para un 69 por ciento y "muy buena" para el 29 restante.

En la misma franja se mueve la valoración general de los servicios ofrecidos por el Palacio de Ferias, tales como señalización, limpieza, climatización, iluminación o equipamiento técnico, ya que cerca del 80 por ciento de los participantes en el estudio le otorgó también la máxima puntuación.

En cuanto a la accesibilidad, resulta "excelente" para casi la mitad de los organizadores, que también han mostrado su satisfacción general con servicios auxiliares tales como azafatas o restauración.

"Es crucial para Málaga contar con unas instalaciones como las del Palacio de Ferias, capaz de albergar eventos de primer nivel con estos estándares de calidad", ha destacado la concejala de Economía, Hacienda y Personal del Ayuntamiento de Málaga, María del Mar Martín Rojo.

Martín Rojo ha manifestado que "el objetivo es que el organizador que trabaja con Fycma asocie nuestra marca con la profesionalidad y la excelencia". De este modo, la edil ha abogado por "trabajar para seguir mejorando, ya que estos resultados apuntan que estamos en el buen camino".

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Para el Palacio de Ferias es prioridad la ejecución de diferentes políticas de actuación como la ambiental y energética, calidad, accesibilidad y seguridad de la información, según han manifestado.

Estas medidas se traducen en la obtención de varias certificaciones como la norma ISO 9001 Gestión de Calidad, base de todas las demás, que establece los principios de mejora continua, enfoque al cliente y gestión a través de los procesos.

Además, el Instituto para la Calidad Turística Española ha otorgado al recinto la Marca de Calidad Q como reconocimiento a la diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados y vigila la continuidad de su vigencia.

En esta línea, la Asociación de Ferias Españolas (AFE), de la que el Palacio de Ferias es asociado, ha otorgado también su Q de Calidad, una certificación que reconoce la implantación de un sistema de calidad, exclusivo para sus socios, como garantía de instituciones y empresas de calidad en el ámbito ferial.

Actualidad

RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD DEL PALACIO

Los organizadores de eventos destacan la atención recibida por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga

Reconocen la calidad de los servicios e instalaciones de un recinto que apuesta por la mejora continua

Martes, 04/11/2014

► [IMPRIMIR](#) ► [ENVIAR](#)

CONEXO.net / El 74% de los promotores de eventos de organización ajena que tienen lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) califican como "excelente" la atención recibida por el personal del recinto, mientras que el 26% restante la consideran "muy buena", según se desprende de una encuesta realizada por Fycma en el marco de sus políticas de calidad.

Los datos arrojados por la última encuesta de satisfacción a las organizaciones que contratan las instalaciones y servicios del Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) para celebrar sus eventos, arrojan un alto índice de satisfacción general, especialmente llamativo en el caso de la "amabilidad y trato recibido", calificado como "excelente" (74%) o "muy bueno" (26%) para el total de los encuestados. Así, dicho estudio, enmarcado en los procedimientos de calidad habituales del palacio, pone el foco también en el nivel de profesionalidad percibido por los clientes del recinto, ya que el 66% afirma ser "excelente", mientras que el resto lo consideran "muy bueno".



Uno de los auditorios del Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

"Nuestro objetivo es que el organizador que trabaja con Fycma asocie nuestra marca con la profesionalidad y la excelencia", ha manifestado la concejala del Área de Economía, Hacienda y Personal del Ayuntamiento de Málaga, María del Mar Martín Rojo, quien ha destacado, además, que "estos resultados apuntan a que estamos en el buen camino, y trabajaremos por seguir mejorando".

El cuestionario incluye preguntas claves acerca de capacidad de reacción del personal, un punto crítico durante la celebración de un evento. En este sentido, la rapidez en la gestión volvió a ser "excelente" para un 69% y "muy buena" para el 29%. En la misma franja se mueve la valoración general de los servicios ofrecidos por Fycma, tales como señalización, limpieza, climatización, iluminación o equipamiento técnico, ya que cerca del 80% de los participantes en el estudio le dieron también la máxima puntuación.

Mención aparte merece la calificación obtenida por un tema estratégico como la accesibilidad, que resulta "excelente" para casi la mitad de los organizadores, que también han mostrado su satisfacción general con servicios auxiliares tales como azafatas o restauración.

"Es crucial para Málaga contar con unas instalaciones como Fycma, capaz de albergar eventos de primer nivel con estos estándares de calidad", ha destacado Martín Rojo, quien ha recordado la capacidad prescriptora de estos encuentros y su aportación al destino en términos de generación de riqueza, empleo, prestigio o difusión mediática.

Compromiso de Fycma

Es prioridad para el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga la ejecución de diferentes políticas de actuación como la ambiental y energética, calidad, accesibilidad y

Páginas Vistas Día

16.016

Visitas Únicas Día

12.813

Usuarios Únicos Día

3.203



Valor Pub: 31,0 €

Reputación: 373

Ranking: 8.139,0

03-Nov-2014

PORCENTAJE: 8%

seguridad de la información, que se traducen en la obtención de varias certificaciones como la norma ISO 9001 Gestión de Calidad, base de todas las demás certificaciones que establece los principios de mejora continua, enfoque al cliente y gestión a través de los procesos.

Además, el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) ha otorgado al recinto la Marca de Calidad 'Q' como reconocimiento a la diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados y vigila la continuidad de su vigencia. En esta línea, la Asociación de Ferias Españolas (AFE) —de la que Fycma es asociado— ha otorgado también su 'Q' de Calidad, una certificación que reconoce la implantación de un Sistema de Calidad, exclusivo para sus socios, como garantía de Instituciones y Empresas de calidad en el ámbito ferial.

Local

Siete de cada 10 organizadores de eventos califican los servicios del Palacio de Ferias como "excelentes"

Europa Press 2014-11-03 17:52:05

[comentarios](#)

El 74 por ciento de los promotores de eventos de organización ajena que tienen lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) califica como "excelente" la atención recibida por el personal de dichas instalaciones y el 26 por ciento restante la considera "muy buena".

MÁLAGA, 3 (EUROPAPRESS)

El 74 por ciento de los promotores de eventos de organización ajena que tienen lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma) califica como "excelente" la atención recibida por el personal de dichas instalaciones y el 26 por ciento restante la considera "muy buena".

Éstos son los datos que se desprenden de una encuesta realizada por el Palacio de Ferias en el marco de sus políticas de calidad. Dicho estudio pone el foco también en el nivel de profesionalidad percibido por los clientes del recinto, ya que el 66 por ciento afirma que es "excelente", mientras que el resto lo considera "muy bueno", según han informado en un comunicado.

El cuestionario incluye preguntas acerca de capacidad de reacción del personal, un aspecto relevante durante la celebración de un evento. En este sentido, la rapidez en la gestión volvió a ser "excelente" para un 69 por ciento y "muy buena" para el 29 restante.

En la misma franja se mueve la valoración general de los servicios ofrecidos por el Palacio de Ferias, tales como señalización, limpieza, climatización, iluminación o equipamiento técnico, ya que cerca del 80 por ciento de los participantes en el estudio le otorgó también la máxima puntuación.

En cuanto a la accesibilidad, resulta "excelente" para casi la mitad de los organizadores, que también han mostrado su satisfacción general con servicios auxiliares tales como azafatas o restauración.

"Es crucial para Málaga contar con unas instalaciones como las del Palacio de Ferias, capaz de albergar eventos de primer nivel con estos estándares de calidad", ha destacado la concejala de Economía, Hacienda y Personal del Ayuntamiento de Málaga, María del Mar Martín Rojo.

Martín Rojo ha manifestado que "el objetivo es que el organizador que trabaja con Fycma asocie nuestra marca con la profesionalidad y la excelencia". De este modo, la edil ha abogado por "trabajar para seguir mejorando, ya que estos resultados apuntan que estamos en el buen camino".

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Para el Palacio de Ferias es prioridad la ejecución de diferentes políticas de actuación como la ambiental y energética, calidad, accesibilidad y seguridad de la información, según han manifestado.

Estas medidas se traducen en la obtención de varias certificaciones como la norma ISO 9001 Gestión de Calidad, base de todas las demás, que establece los principios de mejora continua, enfoque al cliente y gestión a través de los procesos.

Además, el Instituto para la Calidad Turística Española ha otorgado al recinto la Marca de Calidad Q como reconocimiento a la diferenciación, fiabilidad y rigor a los establecimientos turísticos certificados y vigila la continuidad de su vigencia.

En esta línea, la Asociación de Ferias Españolas (AFE), de la que el Palacio de Ferias es asociado, ha otorgado también su Q de Calidad, una certificación que reconoce la implantación de un sistema de calidad, exclusivo para sus socios, como garantía de instituciones y empresas de calidad en el ámbito ferial.

» ESPAÑA

miércoles 05|11|2014

España apuesta por el turismo de salud

La secretaria de Estado de Turismo, Isabel Borrego; el presidente del Clúster de Turismo de Salud, Iñigo Valcaneras; el presidente de la Asociación Nacional de Bañerías y del ICTE, Miguel Mirones; el director general de la Escuela de Organización Industrial, Fernando Ballón; y el director de posgrado de la EOI, Óscar del Moral, escenificaron días atrás el acuerdo alcanzado entre estas instituciones para conseguir posicionar a España como destino de Turismo de Salud destacado.



En su presentación, Mirones puso de relieve las cifras de negocio que mueven actualmente los sectores del turismo y la salud, que pueden verse incrementadas notablemente gracias al apoyo de la administración.

El también vicepresidente del Clúster destacó el carácter 'abierto e integrador del proyecto, como no podía ser de otra forma en una iniciativa público-privada', al tiempo que señalaba que a partir de ese momento Spaincares 'ya no es un proyecto teórico sino una realidad que hoy trasciende más de los límites de su constitución'.

Por su parte, Valcaneras afirmó que 'con la firma de estos acuerdos el Clúster se constituye en un referente de colaboración intersectorial, entre Turismo y Salud, y la Administración Pública'.

No en vano, mediante estos convenios se prevé 'duplicar el número de usuarios internacionales en los próximos cinco años', que actualmente se estiman en un cifra cercana a los 100.000 turistas de salud.

De cumplirse este pronóstico, España podría situarse entre los tres primeros puestos del ranking 'gracias a la competitividad de los recursos turísticos y sanitarios españoles'.

Entre los puntos de los convenios cabe destacar que el Clúster cede a EOI la titularidad de la marca Spaincares para su integración como elemento diferenciador del turismo de salud, mientras que EOI, por su parte, cede la gestión de la marca Spaincares al propio Clúster.

El acuerdo marco con el Ministerio se centrará en el fomento, la difusión, extensión, promoción, formación y potenciación del Turismo de salud, así como su reconocimiento y valoración por el mercado; mientras que la Secretaría de Estado de Turismo complementará estas acciones con una subvención para la actividad ordinaria.

Expreso. Redacción. T.R



EXPRESO | 05/11/2014 | españa

Páginas Vistas Día
531
Visitas Únicas Día
318
Usuarios Únicos Día
106



Valor Pub: 1,2 €
Reputación: 1
Ranking: ,0

05-Nov-2014

PORCENTAJE: 58%

Posted on 05/11/2014 by admin

[← Anterior](#)

El sector turístico andaluz cuenta con 1.894 certificados relacionados con la calidad

El número de **certificados** relacionados con la **calidad** en el **sector turístico** de nuestra **comunidad autónoma** ha aumentado un 15,7% (**1.894 distinciones** y **1.436 establecimientos** y **espacios turísticos** certificados en **calidad** y **gestión medioambiental**).

El 38,2% de las **certificaciones** otorgadas hasta la fecha son las relacionadas con el **distintivo Compromiso de Calidad Turística**, el 17,3% son **certificados** otorgados tras evidenciar la correcta **implantación** de un **Sistema de Gestión** de la **Calidad** bajo los requisitos de la **norma ISO 9001** y el 16,7% corresponde a **establecimientos** que disponen de la marca **"Q" de Calidad Turística**.



Es importante dejar constancia de que 25 **espacios** o **establecimientos turísticos** han apostado por la **implantación** de un **Sistema de Gestión** de la **Accesibilidad** bajo los **requisitos** de la **norma UNE 170001-2**. Este tipo de **herramienta** permite **garantizar** a los **usuarios** que tienen **movilidad reducida**, el **acceso** a todos los **servicios** que se prestan en estos **espacios** o **establecimientos**.

Por último procedemos a detallar el número de **certificados** que existen en cada una de las **provincias** que componen la **Comunidad Autónoma de Andalucía**:

- Málaga: 685 **certificados** (36,1%)
- Sevilla: 310 **certificados** (15,4%)
- Cádiz: 274 **certificados** (14,4%)
- Jaén: 142 **certificados** (7,5%)

Páginas Vistas Día

531

Visitas Únicas Día

318

Usuarios Únicos Día

106



Valor Pub: ,4 €

Reputación: 1

Ranking: ,0

05-Nov-2014

PORCENTAJE: 19%

- Córdoba: 124 **certificados** (6,5%)

- Huelva: 123 **certificados** (6,5%)

- Almería: 122 **certificados** (6,4%)

- Granada: 114 **certificados** (6%)

Todos los datos indicados en esta publicación han sido extraídos del **Directorio de Establecimientos y Espacios Certificados**, herramienta que permite promocionar a las **empresas y entidades turísticas** que poseen **certificaciones** relacionadas con la **calidad** y la **gestión medioambiental** como son las **certificaciones ISO 9001** de **Sistemas de Gestión** de la **Calidad**, **ISO 14001** de **Sistemas de Gestión** del **Medio Ambiente**, la marca **"Q" de Calidad Turística**, la **Bandera Azul**, la **Carta Europea del Turismo Sostenible**, el **Compromiso de Calidad Turística**, **EMAS**, **Etiqueta Doñana 21** y la **Marca Parque Natural de Andalucía**.

¿Pertenece su **establecimiento** al **sector turístico**? ¿Apuesta por la **calidad** y la **gestión medioambiental**? Déjenos asesorarle, haremos de sus objetivos una realidad.

Pàgines Vistes Dia

0

Visitas Únicas Dia

0

Usuarios Únicos Dia

0



Valor Pub: ,0 €

Reputación: 10

Ranking: 12.927.159,0

05-Nov-2014

PORCENTAJE: 29%

Manacor

L'Ajuntament de Manacor s'ha adherit al Sistema Integral de Qualitat Turística en Destí (SICTED)

0 Comentarios [Comentar](#) [Imprimir Noticia](#)

L'Ajuntament de Manacor a través de la delegació de Turisme s'ha adherit al Sistema Integral de Qualitat Turística en Destí (SICTED). Dimecres, 29 d'octubre es va reunir la segona mesa de qualitat turística a Porto Cristo constituïda per la Conselleria de Turisme i Esports del Govern de les Illes Balears. A la reunió hi assistiren els representants municipals de Porto Cristo, Comerç, Transports i Turisme, així com també presidents de les associacions hoteleres de s'Illot i Cales de Mallorca, comerciants de Porto Cristo i tots els establiments que enguany han estat certificats amb el distintiu de qualitat turística.

El SICTED cerca aconseguir un nivell de qualitat homogeni entre els diferents elements públics i privats que intervenen en tota la destinació turística, generant valor pel turista i pel propi destí a través de la fidelització del client.

Les meses de qualitat turística intenten facilitar la participació i col·laboració de tots els sectors econòmics i serveis públics de Manacor en la gestió del sistema, així com en qualsevol altra activitat vinculada amb la Qualitat Turística Espanyola.

Durant el 2014 han estat certificats amb la Q de l'ICTE (Institut de Qualitat Turística Espanyol) els següents establiments:

Aparthotel Club Cala Romani

Apartamentos Arcos Playa

Apartamentos Playa Moreia

Hotel Club s'Illot

Cafeteria Golondrinas

Restaurant Tànit

Aparthotel Portodrach

Taxi

Platja de s'Illot

Platja de Porto Cristo

Platja de Cala Anguila

Platja de Cala Mèndia

Platja de S'Estany d'en Mas

Platja de Cala Antena

Platja de Es Domingos Grans

Platja de Es Domingos Petits

Platja de Cala Murada



FEHR concede los VIII Premios Nacionales de Hostelería

[Ong social](#)[Add comments](#)

Los Premios FEHR reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación tecnológica, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la responsabilidad medioambiental, compromiso con las personas con discapacidad, compromiso con la calidad.....y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir .

El Teatro Principal de Zaragoza acogerá la VIII edición de estos Premios, que tras 4 años celebrándose en Madrid comenzaron a rotar su sede con el fin de promover la implicación y participación de las asociaciones. Valladolid fue la primera en acoger la celebración de los Premios FEHR, a la que siguieron Bilbao, Sevilla y Oviedo.

Los premiados de la presente edición son:

PREMIO EMPRESARIO HOSTELERO: Juan Robles (Sevilla)

Una pequeña bodega fundada junto a su padre en 1954 es el emblema y germen del amplio grupo que regenta Juan Robles. La pequeña taberna andaluza ha dado paso a un grupo de más de 200 trabajadores, que se ha convertido en un exponente de la cocina sevillana y andaluza basada, como en sus inicios, en productos autóctonos y recetas de nuestra tierra. Nueve establecimientos con el sello de Robles Restaurantes (Casa Robles, Robles Plancetines, Restaurante La Subasta, El Colmo, Don Juan de Alemanes, Doña Francisquita, Robles Laredo, El Obrador de Robles y Robles Aljarafe) cubren en la actualidad diferentes segmentos en restauración, manteniendo vivo el afán de superación de Juan Robles, que ha sido reconocido con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, concedido por el Ayuntamiento de la ciudad.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA: Los Galayos (Madrid)

Referente de la cocina castellana en Madrid, Los Galayos ha sido testigo del devenir histórico de la capital desde 1894 gracias a su posición privilegiada en la Plaza Mayor. Sus salones son el reflejo de esta historia, como el Salón Duque, testigo de la última reunión de la Generación del 27 antes del estallido de la Guerra Civil. La familia Grande, al frente de este emblemático establecimiento desde el comienzo ha conseguido mantener la tradición de nuestra cocina, y por su ubicación es un referente para los turistas, convirtiéndose en uno de nuestros principales embajadores de la gastronomía tradicional española. El Cochinillo con patatas revolconas y el Cocido madrileño en puchero de barro se han convertido en referentes de este local donde se organizan múltiples jornadas y menús especiales con el objetivo de promocionar nuestra cocina tradicional.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: Cambio de Tercio Group (Londres)

Cambio de Tercio es el primero de los cinco establecimientos que forman parte del grupo que Abel Lusa lidera en Londres y que han conseguido situar la cocina española en lo más alto del panorama gastronómico londinense. Hace más de 20 años que Abel, tras estudiar Hostelería en Madrid, abrió el primero de los locales en la capital inglesa consciente del potencial de nuestra gastronomía. A él le siguieron Tendido Cero, que cuenta con dos locales, uno de ellos justo enfrente del primero, y en el que la tapa es la gran protagonista. Además en la misma calle ha abierto Capote y Toros, un bar andaluz en el que los vinos de jerez y el jamón son los grandes protagonistas. El grupo Cambio de Tercio Group lo completa C. Tonic, asociado a Cambio de Tercio donde se han atrevido a especializarse en gintonic en el país que inventó este combinado.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: Docamar (Madrid)

Docamar es una empresa familiar fundada en 1927 que en los últimos tiempos ha hecho un esfuerzo especial en el compromiso con la sociedad y en especial con los más jóvenes y desfavorecidos del barrio donde ejercen su actividad a través de diferentes exposiciones, apoyo a jóvenes artistas, acciones para mantener vivo el recuerdo del barrio o acciones para promover prácticas de vida saludables. Además desde 2006 colabora con Cruz Roja Juventud, Mercedarios y Fundación Tomillo para la integración de jóvenes inmigrantes. Con las dos primeras participan en un programa de protección de jóvenes inmigrantes con falta de recursos y en riesgo de exclusión a los que han proporcionado formación y trabajo, permaneciendo dos de estos trabajadores actualmente en la plantilla. Con la Fundación Tomillo la ayuda se centra en dar una adecuada formación a estos jóvenes con el fin de permitirles encontrar un empleo. Además, ha participado en las últimas cuatro ediciones de Restaurantes contra el Hambre, destacando tanto por su generosidad como por su colaboración en la difusión de la propia campaña.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD: dfabula (Zaragoza)

El Bar Restaurante dfabula, nació el verano de 2010 como el sueño de una ONG que trabaja por la integración social de personas con discapacidad, Fundación DFA. Aquel sueño es hoy una realidad que se materializa en accesible, con una plantilla de grandes profesionales con discapacidad, de los nueve profesionales que la componen el 80% de ellos, que ofrecen un trato personalizado y directo, abiertos siempre a cualquier cambio según los gustos de los clientes. Además el local dispone de Puerta de entrada con apertura automática, totalmente accesible para clientes con movilidad reducida, baños totalmente adaptados para usuarios de silla de ruedas, barra con una zona menos elevada para personas en silla de ruedas y televisiones con subtítulos para personas con discapacidad auditiva.

EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: El Olivar (Murcia)

Firo Vázquez es el alma de este establecimiento. Propietario del mismo y cocinero ha sabido plasmar en sus platos su espíritu inquieto que le hace participar en múltiples proyectos de innovación. Entre ellos destaca su colaboración con el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia o la iniciativa "la carta de restaurantes comestibles" con sabores y olores no primarios de platos ofertados en el propio soporte. Estas acciones le han llevado a participar en múltiples conferencias y exposiciones gastronómicas, haciendo de su cocina un referente en la investigación, innovación y aplicación de nuevas técnicas.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD: Casa Quiquet (Valencia)

Casa Quiquet, que cuenta actualmente con un hotel de 3 estrellas, restaurante, salón de banquetes y jardines para eventos, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos para combinar la tradición de sus más de 100 años de experiencia con una apuesta decidida por la calidad. Desde 2002 se han implantado en sus locales los sistemas de calidad ISO 9001 e ICTE, manteniendo estas certificaciones durante los últimos 11 años con el objetivo de estructurar el sistema de trabajo de los diferentes integrantes de la empresa y su correcta realización. A día de hoy, Casa Quiquet conserva el certificado ICTE, lo que demuestra su compromiso con la calidad y con las correctas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria en sus procesos de elaboración con el objetivo de dar un servicio óptimo al cliente. Todo un referente en la hostelería valenciana, que en la actualidad se encuentra dirigida por la quinta generación.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA: Bodega El Riojano (Cantabria)

La historia de esta bodega referente de Santander se remonta a 1940, si bien se volvió a abrir en 2009 tras un proceso de rehabilitación. Su comedor está decorado por decenas de barricas, que sirvieron en su día de lienzo para algunos de los más importantes artistas contemporáneos españoles. Esta colección de 15 obras es la base del Museo Redondo de las bodegas y han sido catalogadas por la Universidad de Cantabria. Además de estas obras de arte El Riojano participa en encuentros culturales, charlas, lecturas, al tiempo que es la sede de la exposición de la colección de fotografías la Moska, participando en la creación del premio a la fotografía ganadora. Asimismo participa en la Asociación cultural la Moska del río para vincular corrientes sociales y culturales con los bares de todo el mundo.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL:**Autogrill**

Con más de 4.700 puntos de venta en 30 países y más de 56.000 empleados, Autogrill hace un gran esfuerzo por promover el desarrollo sostenible en procesos y servicios y primar el respeto por el medio ambiente. Autogrill Iberia tiene un compromiso de cumplimiento con el consumo responsable y el ahorro energético, del que forma parte el proyecto "Edison", que es parte del proyecto "Afuture" del grupo internacional. El objetivo de esta iniciativa es concienciar sobre la necesidad de hacer un uso moderado y responsable de los medios energéticos, coordinado por un grupo de 12 profesionales encargado de controlar y garantizar la mayor eficiencia en los procesos internos.

PREMIO "JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA" A LA CONCORDIA: Elena Allué

La directora general de Turismo cuenta con el reconocimiento del sector turístico aragonés y con una alta valoración por parte de los ciudadanos. Desde que asumió el cargo en 2012 ha conseguido dar un gran impulso al turismo aragonés con acciones como un plan estratégico de promoción internacional para reducir la dependencia del turismo nacional. Asimismo ha realizado una profunda renovación de la normativa turística, contando para ello con la opinión del sector turístico empresarial. En el plano puramente gastronómico ha creado, junto con el sector empresarial hostelero, los festivales gastronómicos "Aragón con Gusto" con una marcada línea de promoción de la cocina aragonesa.

Reconocimientos**MEDIO DE COMUNICACIÓN: Programa Gente Viajera de Onda Cero**

Con más de 23 años en las ondas, Gente Viajera es el programa de referencia de información turística de la radio española. Esther Eiros, dirige con gran profesionalidad este programa en el que semana a semana se recorren diferentes destinos nacionales e internacionales desgranando la amplia oferta que ofrecen y dando peso a la hostelería y gastronomía. Gente Viajera reconoce la importancia en la economía española de la industria turística, de la que la hostelería es una parte importante.

PERSONA:

Patricia Abril

Abril se incorporó a McDonald's España como Directora General en septiembre de 2005, pasando a ser nombrada Presidenta en julio de 2006. En los nueve años que Abril ha estado al frente de la compañía en España, se han abierto más de 150 restaurantes, lo que ha contribuido a la creación de unos 7.000 puestos de trabajo directos. Desde octubre de este año ha sido promocionada al cargo de Vicepresidenta de Desarrollo de Negocio e Integración de McDonald's Europa, integrándose al Equipo de Dirección de Europa.

Bajo su dirección la compañía ha experimentado un importante crecimiento y ha consolidado su liderazgo en el sector y su compromiso con la sociedad española, siendo Patricia Abril la impulsora de algunas actuaciones estratégicas como el posicionamiento de la compañía en el concepto Good Food Fast (Buena Comida Servida Rápido), la renovación de la imagen de los restaurantes, el compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria, con el empleo, la formación y el desarrollo de los empleados, así como con el sector de la ganadería y agricultura y proveedores españoles, y el apoyo a la causa social de la infancia a través de la Fundación Infantil Ronald McDonald.

Pedro Monje

Continuador de la labor de su padre al frente de Via Veneto, Pedro ha asentado al restaurante en la modernidad sin olvidar una esencia cada vez más admirada. Formado empresarialmente en ESADE, ha pasado por todas las jerarquías que conforman un restaurante. Ha trabajado en cocinas de gran renombre (Pic y La Pyramide, en Francia), es sumiller y un amante apasionado de la cultura del vino. Pedro Monje ejerce su labor como director de Via Veneto, gestionando el restaurante y atendiendo a sus clientes a diario, y participa activamente en los principales foros gastronómicos y asociaciones de restauradores del país.

EMPRESA: Toscaf

Toscaf ha mostrado un gran compromiso con la hostelería, adaptándose a las necesidades de los negocios hosteleros. En su 50 aniversario Toscaf mantiene más activa que nunca su apuesta por la búsqueda de la máxima excelencia del producto, y el desarrollo de nuevas líneas de producción diseñadas estratégicamente para dar respuesta a necesidades concretas le hacen merecedor de este reconocimiento, así como por su compromiso con la sostenibilidad y la producción responsable de café.

ENTIDAD: Ayuntamiento de Zaragoza

La apuesta por la gastronomía, los congresos, la cultura y la naturaleza han hecho que el turismo de Zaragoza haya crecido exponencialmente en los últimos años gracias a su completa oferta. Esto unido al compromiso y al diálogo constante con el sector hostelero le hace merecedor del reconocimiento no sólo de los hosteleros de la provincia sino de todo el país.

RESTAURANTE CENTENARIO: Casa Montaña

Tras una fachada modernista se oculta uno de los locales más emblemático de Valencia: Casa Montaña, que desde 1836 es punto de encuentro de políticos, intelectuales y artistas y hoy en día es reconocida internacionalmente por las mejores publicaciones de gastronomía, vinos y viajes. En 1994 Emiliano García Domene se pone al frente de Casa Montaña impulsando la tradición enológica y gastronómica que marca la solera y la personalidad única de esta histórica bodega de la ciudad de Valencia.

ESCUELA DE HOSTELERÍA: Escuela de Artxanda

La excelencia es el emblema de este centro formativo, que comparte criterios educativos con algunas de las mejores escuelas de diferentes países con años de tradición. Creada a iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia, ha formado a grandes profesionales, convirtiéndose en sinónimo de calidad y prestigio. En España mantiene un convenio con la Universidad de Cervantes de Valladolid, mientras que en el ámbito internacional mantiene acuerdos académicos con la Coventry University de Inglaterra y con la Ecole Hôtelière de Lausanne, Suiza

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: Gaietà Farrás

Directivo entregado que ha sido capaz de ser la voz de los hosteleros de Barcelona durante muchos años y que ha tenido visión para destacar los objetivos transversales que la pequeña empresa de hostelería tiene con otros colectivos de comerciantes y empresarios autónomos, articulando su defensa e interlocución ante las administraciones públicas.

EJECUTIVO DE ASOCIACIÓN: Jorge Bernúes

Secretario general de la Federación de Empresarios de Cafés y Bares y Similares de Zaragoza. Un profesional de asociación que ha sido capaz de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado, como un valor diferencial que define a un asociacionismo hostelero de nuestro tiempo. Ha sido y es un ejemplo de colaboración con FEHR, implicándose en todos los asuntos relacionados con el sector a nivel nacional.



PREMIOS

FEHR concede los VIII Premios Nacionales de Hostelería

Compartir | [f](#) [t](#) [m](#) [e](#)

Publicado: 06/11/2014



Zaragoza será la sede de la celebración de los VIII Premios Nacionales de Hostelería, que tendrán lugar el próximo 25 de noviembre, organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza.

Los Premios FEHR reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación tecnológica, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la responsabilidad medioambiental, compromiso con las personas con discapacidad, compromiso con la calidad.....y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir .

El Teatro Principal de Zaragoza acogerá la VIII edición de estos Premios, que tras 4 años celebrándose en Madrid comenzaron a rotar su sede con el fin de promover la implicación y participación de las asociaciones. Valladolid fue la primera en acoger la

celebración de los Premios FEHR, a la que siguieron Bilbao, Sevilla y Oviedo.

Los premiados de la presente edición son:

PREMIO EMPRESARIO HOSTELERO: Juan Robles (Sevilla)

Una pequeña bodega fundada junto a su padre en 1954 es el emblema y germen del amplio grupo que regenta Juan Robles. La pequeña taberna andaluza ha dado paso a un grupo de más de 200 trabajadores, que se ha convertido en un exponente de la cocina sevillana y andaluza basada, como en sus inicios, en productos autóctonos y recetas de nuestra tierra. Nueve establecimientos con el sello de Robles Restaurantes (Casa Robles, Robles Plancetines, Restaurante La Subasta, El Colmo, Don Juan de Alemanes, Doña Francisquita, Robles Laredo, El Obrador de Robles y Robles Aljarafe) cubren en la actualidad diferentes segmentos en restauración, manteniendo vivo el afán de superación de Juan Robles, que ha sido reconocido con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, concedido por el Ayuntamiento de la ciudad.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA: Los Galayos (Madrid)

Referente de la cocina castellana en Madrid, Los Galayos ha sido testigo del devenir histórico de la capital desde 1894 gracias a su posición privilegiada en la Plaza Mayor. Sus salones son el reflejo de esta historia, como el Salón Duque, testigo de la última reunión de la Generación del 27 antes del estallido de la Guerra Civil. La familia Grande, al frente de este emblemático establecimiento desde el comienzo ha conseguido mantener la tradición de nuestra cocina, y por su ubicación es un referente para los turistas, convirtiéndose en uno de nuestros principales embajadores de la gastronomía tradicional española. El Cochinillo con patatas revolconas y el Cocido madrileño en puchero de barro se han convertido en referentes de este local donde se organizan múltiples jornadas y menús especiales con el objetivo de promocionar nuestra cocina tradicional.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: Cambio de Tercio Group (Londres)

Cambio de Tercio es el primero de los cinco establecimientos que forman parte del grupo que Abel Lusa lidera en Londres y que han conseguido situar la cocina española en lo más alto del panorama gastronómico londinense. Hace más de 20 años que Abel, tras estudiar Hostelería en Madrid, abrió el primero de los locales en la capital inglesa consciente del potencial de nuestra gastronomía. A él le siguieron Tendido Cero, que cuenta con dos locales, uno de ellos justo enfrente del primero, y en el que la tapa es la gran protagonista. Además en la misma calle ha abierto Capote y Toros, un bar andaluz en el que los vinos de jerez y el jamón son los grandes protagonistas. El grupo Cambio de Tercio Group lo completa C. Tonic, asociado a Cambio de Tercio donde se han atrevido a especializarse en gin&tonic en el país que inventó este combinado.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: Docamar (Madrid)

Docamar es una empresa familiar fundada en 1927 que en los últimos tiempos ha hecho un esfuerzo especial en el compromiso con la sociedad y en especial con los más jóvenes y desfavorecidos del barrio donde ejercen su actividad a través de diferentes exposiciones, apoyo a jóvenes artistas, acciones para mantener vivo el recuerdo del barrio o acciones para promover prácticas de vida saludables. Además desde 2006 colabora con Cruz Roja Juventud, Mercedarios y Fundación Tomillo para la integración de



06-Nov-2014

PORCENTAJE: 59%

jóvenes inmigrantes. Con las dos primeras participan en un programa de protección de jóvenes inmigrantes con falta de recursos y en riesgo de exclusión a los que han proporcionado formación y trabajo, permaneciendo dos de estos trabajadores actualmente en la plantilla. Con la Fundación Tomillo la ayuda se centra en dar una adecuada formación a estos jóvenes con el fin de permitirles encontrar un empleo.

Además, ha participado en las últimas cuatro ediciones de Restaurantes contra el Hambre, destacando tanto por su generosidad como por su colaboración en la difusión de la propia campaña.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD: dfabula (Zaragoza)

El Bar Restaurante dfabula, nació el verano de 2010 como el sueño de una ONG que trabaja por la integración social de personas con discapacidad, Fundación DFA. Aquel sueño es hoy una realidad que se materializa en accesible, con una plantilla de grandes profesionales con discapacidad, de los nueve profesionales que la componen el 80% de ellos, que ofrecen un trato personalizado y directo, abiertos siempre a cualquier cambio según los gustos de los clientes. Además el local dispone de Puerta de entrada con apertura automática, totalmente accesible para clientes con movilidad reducida, baños totalmente adaptados para usuarios de silla de ruedas, barra con una zona menos elevada para personas en silla de ruedas y televisiones con subtítulos para personas con discapacidad auditiva.

EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: El Olivar (Murcia)

Firo Vázquez es el alma de este establecimiento. Propietario del mismo y cocinero ha sabido plasmar en sus platos su espíritu inquieto que le hace participar en múltiples proyectos de innovación. Entre ellos destaca su colaboración con el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia o la iniciativa "la carta de restaurantes comestibles" con sabores y olores no primarios de platos ofertados en el propio soporte. Estas acciones le han llevado a participara en múltiples conferencias y exposiciones gastronómicas, haciendo de su cocina un referente en la investigación, innovación y aplicación de nuevas técnicas.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD: Casa Quiquet (Valencia)

Casa Quiquet, que cuenta actualmente con un hotel de 3 estrellas, restaurante, salón de banquetes y jardines para eventos, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos para combinar la tradición de sus más de 100 años de experiencia con una apuesta decidida por la calidad. Desde 2002 se han implantado en sus locales los sistemas de calidad ISO 9001 e ICTE, manteniendo estas certificaciones durante los últimos 11 años con el objetivo de estructurar el sistema de trabajo de los diferentes integrantes de la empresa y su correcta realización. A día de hoy, Casa Quiquet conserva el certificado ICTE, lo que demuestra su compromiso con la calidad y con las correctas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria en sus procesos de elaboración con el objetivo de dar un servicio óptimo al cliente. Todo un referente en la hostelería valenciana, que en la actualidad se encuentra dirigida por la quinta generación.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA: Bodega El Riojano (Cantabria)

La historia de esta bodega referente de Santander se remonta a 1940, si bien se volvió abrir en 2009 tras un proceso de rehabilitación. Su comedor está decorado por decenas de barricas, que sirvieron en su día de lienzo para algunos de los más importantes artistas contemporáneos españoles. Esta colección de 15 obras es la base del Museo Redondo de las bodegas y han sido catalogadas por la Universidad de Cantabria. Además de estas obras de arte El Riojano participa en encuentros culturales, charlas, lecturas, al tiempo que es la sede de la exposición de la colección de fotografías la Moska, participando en la creación del premios a la fotografía ganadora. Asimismo participa en la Asociación cultural la Moska del río para vincular corrientes sociales y culturales con los bares de todo el mundo.

PREMIO EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD MEDIOAMBIENTAL: Autogrill

Con más de 4.700 puntos de venta en 30 países y más de 56.000 empleados, Autogrill hace un gran esfuerzo por promover el desarrollo sostenible en procesos y servicios y primar el respeto por el medio ambiente. Autogrill Iberia tiene un compromiso de cumplimiento con el consumo responsable y el ahorro energético, del que forma parte el proyecto "Edison", que es parte del proyecto "Afuturo" del grupo internacional. El objetivo de esta iniciativa es concienciar sobre la necesidad de hacer un uso moderado y responsable de los medios energéticos, coordinado por un grupo de 12 profesionales encargado de controlar y garantizar la mayor eficiencia en los procesos internos.

PREMIO "JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ NORIEGA" A LA CONCORDIA: Elena Allué

La directora general de Turismo cuenta con el reconocimiento del sector turístico aragonés y con una alta valoración por parte de los ciudadanos. Desde que asumió el cargo en 2012 ha conseguido dar un gran impulso al turismo aragonés con acciones como un plan estratégico de promoción internacional para reducir la dependencia del turismo nacional. Asimismo ha realizado una profunda renovación de la normativa turística, contando para ello con la opinión del sector turístico empresarial. En el plano puramente gastronómico ha creado, junto con el sector empresarial hostelero, los festivales gastronómicos "Aragón con Gusto" con una marcada línea de promoción de la cocina aragonesa.

Reconocimientos

MEDIO DE COMUNICACIÓN: Programa Gente Viajera de Onda Cero

Con más de 23 años en las ondas, Gente Viajera es el programa de referencia de información turística de la radio española. Esther Eiros, dirige con gran profesionalidad este programa en el que semana a semana se recorren diferentes destinos nacionales e internacionales desgranando la amplia oferta que ofrecen y dando peso a la hostelería y gastronomía. Gente Viajera reconoce la importancia en la economía española de la industria turística, de la que la hostelería es una parte importante.

PERSONA:

Patricia Abril

Abril se incorporó a McDonald's España como Directora General en septiembre de 2005, pasando a ser nombrada Presidenta en julio de 2006. En los nueve años que Abril ha estado al frente de la compañía en España, se han abierto más de 150 restaurantes, lo que ha contribuido a la creación de unos 7.000 puestos de trabajo directos. Desde octubre de este año ha sido promocionada al



06-Nov-2014

PORCENTAJE: 41%

cargo de Vicepresidenta de Desarrollo de Negocio e Integración de McDonald's Europa, integrándose al Equipo de Dirección de Europa.

Bajo su dirección la compañía ha experimentado un importante crecimiento y ha consolidado su liderazgo en el sector y su compromiso con la sociedad española, siendo Patricia Abril la impulsora de algunas actuaciones estratégicas como el posicionamiento de la compañía en el concepto Good Food Fast (Buena Comida Servida Rápido), la renovación de la imagen de los restaurantes, el compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria, con el empleo, la formación y el desarrollo de los empleados, así como con el sector de la ganadería y agricultura y proveedores españoles, y el apoyo a la causa social de la infancia a través de la Fundación Infantil Ronald McDonald.

Pedro Monje

Continuador de la labor de su padre al frente de Via Veneto, Pedro ha asentado al restaurante en la modernidad sin olvidar una esencia cada vez más admirada. Formado empresarialmente en ESADE, ha pasado por todas las jerarquías que conforman un restaurante. Ha trabajado en cocinas de gran renombre (Pic y La Pyramide, en Francia), es sumiller y un amante apasionado de la cultura del vino. Pedro Monje ejerce su labor como director de Via Veneto, gestionando el restaurante y atendiendo a sus clientes a diario, y participa activamente en los principales foros gastronómicos y asociaciones de restauradores del país.

EMPRESA: Toscaf

Toscaf ha mostrado un gran compromiso con la hostelería, adaptándose a las necesidades de los negocios hosteleros. En su 50 aniversario Toscaf mantiene más activa que nunca su apuesta por la búsqueda de la máxima excelencia del producto, y el desarrollo de nuevas líneas de producción diseñadas estratégicamente para dar respuesta a necesidades concretas le hacen merecedor de este reconocimiento, así como por su compromiso con la sostenibilidad y la producción responsable de café.

ENTIDAD: Ayuntamiento de Zaragoza

La apuesta por la gastronomía, los congresos, la cultura y la naturaleza han hecho que el turismo de Zaragoza haya crecido exponencialmente en los últimos años gracias a su completa oferta. Esto unido al compromiso y al diálogo constante con el sector hostelero le hace merecedor del reconocimiento no sólo de los hosteleros de la provincia sino de todo el país.

RESTAURANTE CENTENARIO: Casa Montaña

Tras una fachada modernista se oculta uno de los locales más emblemático de Valencia: Casa Montaña, que desde 1836 es punto de encuentro de políticos, intelectuales y artistas y hoy en día es reconocida internacionalmente por las mejores publicaciones de gastronomía, vinos y viajes. En 1994 Emiliano García Domene se pone al frente de Casa Montaña impulsando la tradición enológica y gastronómica que marca la solera y la personalidad única de esta histórica bodega de la ciudad de Valencia.

ESCUELA DE HOSTELERÍA: Escuela de Artxanda

La excelencia es el emblema de este centro formativo, que comparte criterios educativos con algunas de las mejores escuelas de diferentes países con años de tradición. Creada a iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia, ha formado a grandes profesionales, convirtiéndose en sinónimo de calidad y prestigio. En España mantiene un convenio con la Universidad de Cervantes de Valladolid, mientras que en el ámbito internacional mantiene acuerdos académicos con la Coventry University de Inglaterra y con la Ecole Hôtelière de Lausanne, Suiza

DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: Gaietà Farrás

Directivo entregado que ha sido capaz de ser la voz de los hosteleros de Barcelona durante muchos años y que ha tenido visión para destacar los objetivos transversales que la pequeña empresa de hostelería tiene con otros colectivos de comerciantes y empresarios autónomos, articulando su defensa e interlocución ante las administraciones públicas.

EJECUTIVO DE ASOCIACIÓN: Jorge Bernúes

Secretario general de la Federación de Empresarios de Cafés y Bares y Similares de Zaragoza. Un profesional de asociación que ha sido capaz de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado, como un valor diferencial que define a un asociacionismo hostelero de nuestro tiempo. Ha sido y es un ejemplo de colaboración con FEHR, implicándose en todos los asuntos relacionados con el sector a nivel nacional.

La FEHR entregará los galardones el próximo 25 de noviembre en Zaragoza

VIII Premios Nacionales de Hostelería

Zaragoza será la sede de la celebración de los VIII Premios Nacionales de Hostelería, que tendrán lugar el próximo 25 de noviembre, organizados por la Federación Española de Hostelería (**FEHR**) en colaboración con la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza. Los Premios FEHR reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación tecnológica, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la responsabilidad medioambiental, compromiso con las personas con discapacidad, compromiso con la calidad... y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir.

Redacción Interempresas



El Teatro Principal de Zaragoza acogerá la VIII edición de estos premios, que tras 4 años celebrándose en Madrid comenzaron a rotar su sede con el fin de promover la implicación y participación de las asociaciones. Valladolid fue la primera en acoger la celebración de los Premios FEHR, a la que siguieron Bilbao, Sevilla y Oviedo.

Los premiados de la presente edición son:

Premio Empresario Hostelero: Juan Robles (Sevilla)

Una pequeña bodega fundada junto a su padre en 1954 es el emblema y germen del amplio grupo que regenta Juan Robles. La pequeña taberna andaluza ha dado paso a un grupo de más de 200 trabajadores, que se ha convertido en un exponente de la cocina sevillana y andaluza basada, como en sus inicios, en productos autóctonos y recetas de nuestra tierra. Nueve establecimientos con el sello de Robles Restaurantes (Casa Robles, Robles Plancetines, Restaurante La Subasta, El Colmo, Don Juan de Alemanes, Doña Francisquita, Robles Laredo, El Obrador de Robles y Robles Aljarafe) cubren en la actualidad diferentes

segmentos en restauración, manteniendo vivo el afán de superación de Juan Robles, que ha sido reconocido con la Medalla de la Ciudad de Sevilla, concedido por el Ayuntamiento de la ciudad.

Premio Empresa Hostelera: Los Galayos (Madrid)

Referente de la cocina castellana en Madrid, Los Galayos ha sido testigo del devenir histórico de la capital desde 1894 gracias a su posición privilegiada en la Plaza Mayor. Sus salones son el reflejo de esta historia, como el Salón Duque, testigo de la última reunión de la Generación del 27 antes del estallido de la Guerra Civil. La familia Grande, al frente de este emblemático establecimiento desde el comienzo ha conseguido mantener la tradición de nuestra cocina, y por su ubicación es un referente para los turistas, convirtiéndose en uno de nuestros principales embajadores de la gastronomía tradicional española. El Cochinillo con patatas revolconas y el Cocido madrileño en puchero de barro se han convertido en referentes de este local donde se organizan múltiples jornadas y menús especiales con el objetivo de promocionar nuestra cocina tradicional.

Premio Empresa Hostelera de Origen Español en el Mundo: Cambio de Tercio Group (Londres)

Cambio de Tercio es el primero de los cinco establecimientos que forman parte del grupo que Abel Lusa lidera en Londres y que han conseguido situar la cocina española en lo más alto del panorama gastronómico londinense. Hace más de 20 años que Abel, tras estudiar Hostelería en La Rioja, abrió el primero de los locales en la capital inglesa consciente del potencial de nuestra gastronomía. A él le siguieron Tendido Cero, que cuenta con dos locales, uno de ellos justo enfrente del primero, y en el que la tapa es la gran protagonista. Además en la misma calle ha abierto Capote y Toros, un bar andaluz en el que los vinos de jerez y el jamón son los grandes protagonistas. El grupo Cambio de Tercio Group lo completa C. Tonic, asociado a Cambio de Tercio donde se han atrevido a especializarse en gin&tonic en el país que inventó este combinado.

Premio Empresa Hostelera Comprometida con la Responsabilidad Social: Docamar (Madrid)

Docamar es una empresa familiar fundada en 1927 que en los últimos tiempos ha hecho un esfuerzo especial en el compromiso con la sociedad y en especial con los más jóvenes y desfavorecidos del barrio donde ejercen su actividad a través de diferentes exposiciones, apoyo a jóvenes artistas, acciones para mantener vivo el recuerdo del barrio o acciones para promover prácticas de vida saludables. Además desde 2006 colabora con Cruz Roja Juventud, Mercedarios y Fundación Tomillo para la integración de jóvenes inmigrantes. Con las dos primeras participan en un programa de protección de jóvenes inmigrantes con falta de recursos y en riesgo de exclusión a los que han proporcionado formación y trabajo, permaneciendo dos de estos trabajadores actualmente en la plantilla. Con la Fundación Tomillo la ayuda se centra en dar una adecuada formación a estos jóvenes con el fin de permitirles encontrar un empleo.

Además, ha participado en las últimas cuatro ediciones de Restaurantes contra el Hambre, destacando tanto por su generosidad como por su colaboración en la difusión de la propia campaña.

Premio Empresa Hostelera Comprometida con las Personas con Discapacidad: dfabula (Zaragoza)

El Bar Restaurante dfabula, nació el verano de 2010 como el sueño de una ONG que trabaja por la integración social de personas con discapacidad, Fundación DFA. Aquel sueño es hoy una realidad que se materializa en accesible, con una plantilla de grandes profesionales con discapacidad, de los nueve profesionales que la componen el 80% de ellos, que ofrecen un trato personalizado y directo, abiertos siempre a cualquier cambio según los gustos de los clientes. Además el local dispone de Puerta de entrada con apertura automática, totalmente accesible para clientes con movilidad reducida, baños totalmente adaptados para usuarios de silla de ruedas, barra con una zona menos elevada para personas en silla de ruedas y televisiones con subtítulos para personas con discapacidad auditiva.

Empresa Hostelera Destacada en Innovación Tecnológica: El Olivar (Murcia)

Firo Vázquez es el alma de este establecimiento. Propietario del mismo y cocinero ha sabido plasmar en sus platos su espíritu inquieto que le hace participar en múltiples proyectos de innovación. Entre ellos destaca su colaboración con el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia o la iniciativa "la carta de restaurantes comestibles" con sabores y olores no primarios de platos ofertados en el propio soporte. Estas acciones le han llevado a participar en múltiples conferencias y exposiciones gastronómicas, haciendo de su cocina un referente en la investigación, innovación y aplicación de nuevas técnicas.

Premio Empresa Hostelera Comprometida con la Calidad: Casa Quiquet (Valencia)

Casa Quiquet, que cuenta actualmente con un hotel de 3 estrellas, restaurante, salón de banquetes y jardines para eventos, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos para combinar la tradición de sus más de 100 años de experiencia con una apuesta decidida por la calidad. Desde 2002 se han implantado en sus locales los sistemas de calidad ISO 9001 e ICTE, manteniendo estas certificaciones durante los últimos 11 años con el objetivo de estructurar el sistema de trabajo de los diferentes integrantes de la empresa y su correcta realización. A día de hoy, Casa Quiquet conserva el certificado ICTE, lo que demuestra su compromiso con la calidad y con las correctas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria en sus procesos de elaboración con el objetivo de dar un servicio óptimo al cliente. Todo un referente en la hostelería valenciana, que en la actualidad se encuentra dirigida por la quinta generación.

Premio Empresa Hostelera Destacada en la Promoción de la Cultura: Bodega El Riojano (Cantabria)

La historia de esta bodega referente de Santander se remonta a 1940, si bien se volvió a abrir en 2009 tras un

Páginas Vistas Día
92.429

Visitas Únicas Día
18.886

Usuarios Únicos Día
17.620

INTEREMPRESAS.net

Valor Pub: 222,1 €

Reputación: 878

Ranking: 836,0

06-Nov-2014

PORCENTAJE: 69%

proceso de rehabilitación. Su comedor está decorado por decenas de barricas, que sirvieron en su día de lienzo para algunos de los más importantes artistas contemporáneos españoles. Esta colección de 109 obras es la base del Museo Redondo de las bodegas y han sido catalogadas por la Universidad de Cantabria. Este mismo formato se repite en su colección de fotografía compuesta por 16 obras. Además de estas obras de arte El Riojano participa en encuentros culturales, charlas, lecturas, al tiempo que es la sede de la exposición de la colección de fotografías la Moska, participando en la creación del premio a la fotografía ganadora. Asimismo participa en la Asociación cultural la Moska del río para vincular corrientes sociales y culturales con los bares de todo el mundo.

Premio Empresa Hostelera Comprometida con la Responsabilidad Medioambiental: Autogrill

Con más de 4.700 puntos de venta en 30 países y más de 56.000 empleados, Autogrill hace un gran esfuerzo por promover el desarrollo sostenible en procesos y servicios y primar el respeto por el medio ambiente. Autogrill Iberia tiene un compromiso de cumplimiento con el consumo responsable y el ahorro energético, del que forma parte el proyecto "Edison", que es parte del proyecto "Afuture" del grupo internacional. El objetivo de esta iniciativa es concienciar sobre la necesidad de hacer un uso moderado y responsable de los medios energéticos, coordinado por un grupo de 12 profesionales encargado de controlar y garantizar la mayor eficiencia en los procesos internos.

Premio 'José Luis Fernández Noriega' a la Concordia: Elena Allué

La directora general de Turismo cuenta con el reconocimiento del sector turístico aragonés y con una alta valoración por parte de los ciudadanos. Desde que asumió el cargo en 2012 ha conseguido dar un gran impulso al turismo aragonés con acciones como un plan estratégico de promoción internacional para reducir la dependencia del turismo nacional. Asimismo ha realizado una profunda renovación de la normativa turística, contando para ello con la opinión del sector turístico empresarial. En el plano puramente gastronómico ha creado, junto con el sector empresarial hostelero, los festivales gastronómicos "Aragón con Gusto" con una marcada línea de promoción de la cocina aragonesa.

Reconocimientos

Medio de Comunicación: Programa Gente Viajera de Onda Cero

Con más de 23 años en las ondas, Gente Viajera es el programa de referencia de información turística de la radio española. Esther Eiros, dirige con gran profesionalidad este programa en el que semana a semana se recorren diferentes destinos nacionales e internacionales desgranando la amplia oferta que ofrecen y dando peso a la hostelería y gastronomía. Gente Viajera reconoce la importancia en la economía española de la industria turística, de la que la hostelería es una parte importante.

Persona:

Patricia Abril

Abril se incorporó a McDonald's España como Directora General en septiembre de 2005, pasando a ser nombrada Presidenta en julio de 2006. En los nueve años que Abril ha estado al frente de la compañía en España, se han abierto más de 150 restaurantes, lo que ha contribuido a la creación de unos 7.000 puestos de trabajo directos. Desde octubre de este año ha sido promocionada al cargo de Vicepresidenta de Desarrollo de Negocio e Integración de McDonald's Europa, integrándose al Equipo de Dirección de Europa.

Bajo su dirección la compañía ha experimentado un importante crecimiento y ha consolidado su liderazgo en el sector y su compromiso con la sociedad española, siendo Patricia Abril la impulsora de algunas actuaciones estratégicas como el posicionamiento de la compañía en el concepto Good Food Fast (Buena Comida Servida Rápido), la renovación de la imagen de los restaurantes, el compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria, con el empleo, la formación y el desarrollo de los empleados, así como con el sector de la ganadería y agricultura y proveedores españoles, y el apoyo a la causa social de la infancia a través de la Fundación Infantil Ronald McDonald.

Pedro Monje

Continuador de la labor de su padre al frente de Via Veneto, Pedro ha asentado al restaurante en la modernidad sin olvidar una esencia cada vez más admirada. Formado empresarialmente en Esade, ha pasado por todas las jerarquías que conforman un restaurante. Ha trabajado en cocinas de gran renombre (Pic y La Pyramide, en Francia), es sumiller y un amante apasionado de la cultura del vino. Pedro Monje ejerce su labor como director de Via Veneto, gestionando el restaurante y atendiendo a sus clientes a diario, y participa activamente en los principales foros gastronómicos y asociaciones de restauradores del país.

Empresa: Toscaf

Toscaf ha mostrado un gran compromiso con la hostelería, adaptándose a las necesidades de los negocios hosteleros. En su 60 aniversario Toscaf mantiene más activa que nunca su apuesta por la búsqueda de la máxima excelencia del producto, y el desarrollo de nuevas líneas de producción diseñadas estratégicamente para dar respuesta a necesidades concretas le hacen merecedor de este reconocimiento, así como por su compromiso con la sostenibilidad y la producción responsable de café.

Entidad: Ayuntamiento de Zaragoza

La apuesta por la gastronomía, los congresos, la cultura y la naturaleza han hecho que el turismo de

Zaragoza haya crecido exponencialmente en los últimos años gracias a su completa oferta. Esto unido al compromiso y al diálogo constante con el sector hostelero le hace merecedor del reconocimiento no sólo de los hosteleros de la provincia sino de todo el país.

Restaurante Centenario: Casa Montaña

Tras una fachada modernista se oculta uno de los locales más emblemático de Valencia: Casa Montaña, que desde 1836 es punto de encuentro de políticos, intelectuales y artistas y hoy en día es reconocida internacionalmente por las mejores publicaciones de gastronomía, vinos y viajes. En 1994 Emiliano García Domene se pone al frente de Casa Montaña impulsando la tradición enológica y gastronómica que marca la solera y la personalidad única de esta histórica bodega de la ciudad de Valencia.

Escuela de Hostelería: Escuela Superior de Hostelería Artxanda-Bilbao

La excelencia es el emblema de este centro formativo, que comparte criterios educativos con algunas de las mejores escuelas de diferentes países con años de tradición. Creada a iniciativa de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia, ha formado a grandes profesionales, convirtiéndose en sinónimo de calidad y prestigio. En España mantiene un convenio con la Universidad de Cervantes de Valladolid, mientras que en el ámbito internacional mantiene acuerdos académicos con la Coventry University de Inglaterra y con el Hotel Institute Montreux de la Asociación Ecole Hôtelière de Lausanne, Suiza

Directivo de Asociación: Gaietà Farrás

Directivo entregado que ha sido capaz de ser la voz de los hosteleros de Barcelona durante muchos años y que ha tenido visión para destacar los objetivos transversales que la pequeña empresa de hostelería tiene con otros colectivos de comerciantes y empresarios autónomos, articulando su defensa e interlocución ante las administraciones públicas.

Ejecutivo de Asociación: Jorge Bernúes

Secretario general de la Federación de Empresarios de Cafés y Bares y Similares de Zaragoza. Un profesional de asociación que ha sido capaz de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado, como un valor diferencial que define a un asociacionismo hostelero de nuestro tiempo. Ha sido y es un ejemplo de colaboración con FEHR, implicándose en todos los asuntos relacionados con el sector a nivel nacional.

Noticias agencias

Galicia presume de recursos "envidiables" en turismo náutico

07-11-2014 / 19:21 h EFE

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, ha destacado hoy que los recursos de Galicia vinculados al sector del turismo náutico son "envidiables", durante su intervención en el foro Ibernáutica 2014 sobre esta actividad.

Castro ha pronunciado una ponencia con el título "Futuro y desarrollo del turismo náutico en Galicia" en el Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña, donde ha explicado que el Gobierno gallego realiza importantes esfuerzos para promover estos productos.

"Nuestro objetivo es implementar sinergias que nos permitan convertir la práctica de la náutica y los recursos a ella asociados en un factor de desarrollo de las localidades en las que se asientan", ha abundado.

La finalidad es configurar un producto global que dinamice la economía y cree complementariedades para avanzar en la consolidación del destino Galicia.

En este sentido, ha recordado que el Plan Integral de Turismo de Galicia recoge, entre sus fortalezas, la riqueza de las rías, playas y senderos con Bandera Azul, eventos deportivos de alto nivel o una importante oferta de cruceros, por lo que la segunda línea del mismo se centra en la oferta turística basada en el patrimonio y recursos endógenos diferenciales para buscar nuevos públicos.

Uno de esos productos turísticos especializados es el turismo náutico, en el que se mejorará la promoción de la oferta y su acondicionamiento para la recepción y atención de visitantes, y la comercialización de experiencias turísticas complementarias.

De hecho, Galicia es la segunda comunidad, después de Andalucía, con más distintivos Q de Calidad de España, con nueve instalaciones, entre otras, que la sitúan como líder en empresas de este tipo al albergar el 56,3 % del total de las certificadas en España.

Además, la comunidad gallega cuenta con 19 puertos en los que ondea la bandera de calidad ambiental Banderas Azules y sigue siendo la que más distintivos de este tipo tiene en playas (123) y senderos (15).

Nava Castro ha anunciado la celebración, a finales de este mes en Sanxenxo (Pontevedra), de unas jornadas de aceleración comercial con el objetivo de conseguir mayor sincronización entre todos los agentes que participan en la promoción del Club de Producto Estaciones Náuticas.

Medio Ambiente

Las ocho playas del término municipal de Valencia finalizan la temporada sumando ocho galardones

07/11/2014 | elperiodic.com  Seleccionar idioma ▼



 Compartir

Las **playas** de La Malvarrosa, El Saler, El Cabanyal, La Devesa, Pinedo, La Garrofera y L'Arbre del Gos han renovado sus galardones Bandera Ecoplaya, distinción que ha obtenido también la de El Recatí-Perellonet. La ciudad de Bilbao ha acogido hoy el acto de entrega de las Banderas Ecoplayas, como clausura de la XVI edición del Congreso y Exposición Internacional de Playas.

Tal como ha destacado la concejala de Playas, Lourdes Bernal, "cada año los municipios pueden aspirar a la consecución de un **nuevo** galardón, así como a renovar los premios de que ya dispone; por ello - ha indicado- estamos muy satisfechos al haber logrado renovar las Banderas Ecoplayas para seis de nuestras playas, y haber sumado el galardón para la playa de El Recatí-Perellonet". "Podemos presumir de tener unas "playas de bandera" que destacan desde un punto de vista medioambiental incluyendo conceptos de excelencia estática, de servicios y de sostenibilidad", ha concluido.

El objetivo de estos galardones es promover la excelencia en el diseño, el **equipamiento** y el mantenimiento del gran atractivo que constituyen las playas españolas, así como su desarrollo turístico.

Como se recordará, el año pasado la **ciudad** de Valencia albergaba, por primera vez, el Congreso y Exposición Internacional de Playas en su XV edición, bajo la organización de la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente "Ategrus", con la colaboración del Ayuntamiento de Valencia.

Este encuentro se realiza de **manera** periódica con el objetivo de ofrecer una visión técnica global de todos los aspectos relacionados con el mundo de las playas, tratando temas específicos como los arenales, calidad de las aguas, equipamientos y servicios de playa, certificaciones especializadas, normalización y accesibilidad, control de la erosión, buenas prácticas ambientales, etc. De manera paralela, se ofrece a los participantes una exposición en la que las principales empresas del sector y numerosos municipios muestran sus productos e iniciativas alrededor del entorno de las playas, como equipamientos de seguridad para el control de la erosión, maquinaria limpia-playas, o programas de gestión y equipamientos.

En este año, las playas de Valencia han recibido 27 galardones (208 reconocimientos desde 1991). Las Banderas Ecoplayas son entregadas por la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente-ATEGRUS. Para su concesión se valoran las mejores playas que destaquen desde un punto de vista ambiental, incluyendo conceptos funcionales de excelencia estática y servicios y sostenibilidad, a través de un estricto sistema de información y evaluación, con el objetivo de difundir sus esfuerzos, innovaciones y logros.

Tal como explican sus organizadores, el objetivo general de la convocatoria es promover "la excelencia en el diseño, el equipamiento y el mantenimiento del gran activo que constituyen las playas españolas, así como su desarrollo turístico".

Se valora especialmente estar en posesión de certificaciones y galardones (tales como Bandera AENOR, ISO 14001, ISO 9001, Sistema EMAS, Bandera azul, **Marca** Q de calidad turística, o Bandera Qualitur en la Comunidad Valenciana), la calidad de las aguas y de las arenas, la limpieza de la playa y su frecuencia, el diseño paisajístico, y la funcionalidad y calidad de los equipamientos y servicios (por ejemplo duchas y lavapiés, pasarelas sobre la arena y paravientos, papeleras y reciclaje de residuos, skimmer y filtros de agua, sombras, consigna, guardería, carteles, información solar y meteorológica (temperatura del agua, sensación de calor, velocidad del viento, humedad relativa, temperatura, presión, mareas, evapotranspiración, previsiones, etc.), deportes y otras actividades, formación cívica, medio ambiente, astronomía...

Asimismo, se contempla la presencia de sistemas de accesibilidad eficaz y sostenible, los métodos de eliminación del ruido y separación física y visual del tráfico, las previsiones en socorrismo y salvamento, y la llamada "ecoinnovación" (singularidad de las soluciones).

Ayudas por la Agència Valenciana del Turisme

07/11/2014

Compartir:      

Orden 34/2014, de 4 de noviembre, de la Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo, por la que se fijan las bases reguladoras para la convocatoria y concesión de ayudas por la Agència Valenciana del Turisme (DOCV de 6 de noviembre de 2014). Texto completo.

ORDEN 34/2014, DE 4 DE NOVIEMBRE, DE LA CONSELLERIA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA, TURISMO Y EMPLEO, POR LA QUE SE FIJAN LAS BASES REGULADORAS PARA LA CONVOCATORIA Y CONCESIÓN DE AYUDAS POR LA AGÈNCIA VALENCIANA DEL TURISME.



PREÁMBULO

El turismo constituye una actividad económica de interés estratégico para la Comunitat Valenciana, tanto por su destacada aportación a la generación y distribución de riqueza y creación de empleo, como por su importancia social y territorial, en tanto que integradora y vertebradora de la sociedad y del territorio.

El sector turístico valenciano, que ha realizado un gran esfuerzo de ampliación, modernización y diversificación de su oferta en los últimos años, se encuentra en un permanente proceso de adaptación a los nuevos retos del escenario turístico mundial, caracterizados, entre otros, por la creciente competencia internacional derivada de la aparición de nuevos productos y destinos, cambios radicales en los procesos de promoción, distribución y comercialización motivados por la progresiva introducción de nuevos avances tecnológicos en campos como la información y comunicación o la modificación de los patrones habituales de comportamiento de la demanda turística, lo que ha supuesto la demanda de nuevos servicios y mayor calidad en su prestación.

Para facilitar su permanente adecuación a estas nuevas necesidades, la Generalitat, en coordinación con el conjunto de los agentes del sector turístico, elaboró y aprobó en 2010 el Plan Estratégico Global del Turismo de la Comunitat Valenciana 2010-2020, instrumento dirigido a alcanzar, entre otros, los siguientes objetivos: asegurar la competitividad de las empresas turísticas, incrementando su valor añadido mediante la orientación al cliente de sus servicios, la gestión integral de la calidad y la diversificación de los productos y mercados, garantizar el desarrollo sostenible de la actividad, equilibrado en las dimensiones ambiental económica y sociocultural, así como consolidar un fuerte posicionamiento nacional e internacional como destino con una identidad propia, con una completa y variada oferta de ocio, todo ello en consonancia con los objetivos establecidos en la Estrategia Europa 2020: Una estrategia para un crecimiento inteligente, sostenible e integrador. [Comunicación de la Comisión, Bruselas, 3.3.2010 COM (2010)2020].

Así pues, la presente orden de bases se enmarca dentro del mencionado Plan, constituyendo el fundamento sobre el que se asentarán las distintas convocatorias anuales de ayuda que se publiquen por la Agència Valenciana del Turisme, como ente público responsable del impulso y ejecución de la política en materia de turismo de la Generalitat.

Por todo ello, en virtud de las atribuciones que me confiere el artículo 28  de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, el artículo 4 del Decreto 193/2013, de 20 de diciembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo y el artículo 47  del Decreto Legislativo de 26 de junio de 1991, por el que se aprueba del Texto Refundido de la Ley de Hacienda Pública de la Generalitat Valenciana y previo informe de la Abogacía General de la Generalitat ORDENO

Artículo 1. Objeto y Ámbito



1. El objeto de la presente orden es la aprobación de las bases reguladoras de la concesión de las subvenciones en materia de turismo, el establecimiento del marco general y del procedimiento para la convocatoria y concesión de ayudas a convocar por la Agència Valenciana del Turisme.

2. Las convocatorias de ayudas tendrán como objeto el apoyo a proyectos y actuaciones en recursos, destinos y oferta turística de la Comunitat Valenciana. Los proyectos y actuaciones objeto de ayuda deberán hallarse localizados en el territorio de la Comunitat Valenciana, si bien las actuaciones para la promoción y comercialización de los recursos y la oferta turística de la Comunitat Valenciana que se apoyen, podrán desarrollarse dentro y fuera de su ámbito territorial.

Se podrá subvencionar gastos correspondientes a proyectos o actuaciones que se desarrollen durante el ejercicio presupuestario de la convocatoria, con las salvedades que la normativa comunitaria de aplicación prevea al respecto, en los términos que se establezca en la correspondiente resolución de convocatoria.

3. Las ayudas serán convocadas y concedidas por la presidencia de la Agència Valenciana del Turisme, mediante resolución, de acuerdo con las consignaciones previstas en las leyes de presupuestos de la Generalitat para el ejercicio económico correspondiente. Las resoluciones de convocatoria y concesión se publicarán en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Marco normativo

1. En todo lo no previsto en esta orden se aplicará lo dispuesto en el Decreto Legislativo de 26 de junio  de 1991, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Hacienda Pública de la Generalitat (DOCV 1500 22 03 1001) así como lo dispuesto en la Ley 28/2002 de 17 de noviembre  General de

1999, el Reglamento (UE) nº 1303/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley General de Subvenciones (BOE 276, 18.11.2003), y el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio [1](#), por el que se aprueba el Reglamento de la Ley General de Subvenciones (BOE 176, 25.07.2006), y en el resto de la normativa vigente aplicable.

2. En el caso de ayudas que sean cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, dentro del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020, será de aplicación lo dispuesto en el Reglamento (UE) núm. 1303/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se establecen disposiciones comunes relativas a los Fondos Estructurales y de Inversión Europeas (DOUE L 347, 20.12.2013); el Reglamento (UE) núm. 1301/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, sobre el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (DOUE L 347, 20.12.2013) y demás normativa de aplicación.

3. Las ayudas reguladas por esta orden que se convoquen por la Agència Valenciana del Turisme, son compatibles con el mercado interior.

No precisarán de notificación o comunicación a la Comisión Europea, dado que no reúnen los requisitos establecidos en el artículo 107.1 [1](#) del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, los proyectos de ayudas en las que el beneficiario no sea una empresa o entidad que ejerza una actividad económica, o aquellos que se sujeten a los requisitos establecidos en las disposiciones del Reglamento (UE) núm. 1407/2013 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013 (DOUE L 352 de 24.12.2013), relativo a la aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea a las ayudas de minimis.

No precisarán de notificación a la Comisión Europea los proyectos de ayudas que se acojan a alguna de las categorías de ayuda establecidas en el Reglamento (UE) núm. 651/2014 de la Comisión de 17 de junio de 2014 por el que se declaran determinadas categorías de ayudas compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado (DOUE L 187 de 26.6.2014). No obstante, en estos supuestos será necesaria la comunicación a la Comisión conforme al procedimiento establecido en el Decreto 147/2007, de 7 de septiembre, del Consell.

En la correspondiente convocatoria de ayudas se establecerá cuál es el carácter de las ayudas y el régimen de exención al que se acogen, así como las obligaciones que se deriven de la aplicación del mismo, quedando sujetas al cumplimiento de las mismas.

4. En todo caso, previamente a la publicación de las convocatorias correspondientes, se dará cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Decreto 147/2007, de 7 de septiembre, del Consell, regulador del procedimiento de notificación y comunicación a la Comisión Europea de los proyectos de la Generalitat dirigidos a establecer, conceder o modificar ayudas públicas (DOCV 5596, 11.09.2007).

Artículo 3. Contenido de las convocatorias

1. Cada convocatoria de ayudas deberá contener, entre otros posibles extremos, los siguientes:

a) Indicación de la presente disposición, que establece las bases reguladoras y del diario oficial en que está publicada.

b) Definición del objeto de la subvención y condiciones de la concesión.

c) Marco normativo europeo, estatal y autonómico sobre régimen de concesión de ayudas públicas aplicable a dicha convocatoria.

d) Línea o líneas a las que se imputa la subvención, así como el importe global máximo destinado a la misma. En los supuestos de tramitación anticipada, se hará constar la línea o líneas que figuren en el proyecto de ley de presupuestos de la Generalitat, así como su importe máximo estimado.

e) Determinación de los beneficiarios y sus requisitos.

f) Plazos, forma y medios de presentación de solicitudes y documentación e informaciones que debe acompañarse.

g) Indicación de los órganos competentes para la instrucción, valoración y resolución.

h) Criterios de evaluación y ponderación.

i) Costes subvencionables, cuantías e intensidades máximas de ayuda.

j) Plazos, forma y medios de justificación y documentación que debe acompañarse.

k) Plazo de resolución y notificación l) Indicación de que la resolución pone fin a la vía administrativa, señalando el órgano y plazo para interponer el recurso que proceda.

m) Medio de notificación o publicación de los distintos trámites a cumplimentar en el procedimiento.

2. En cada convocatoria se especificará el importe global máximo destinado a la financiación de las ayudas convocadas de acuerdo con lo establecido en la correspondiente ley de presupuestos de la Generalitat, así como, en su caso, las líneas prioritarias o preferentes de apoyo.

3. Podrán convocarse ayudas por tramitación anticipada, pudiéndose llegar en el año de su publicación tan solo al momento procedimental anterior al de la resolución de concesión, quedando el reconocimiento de la ayuda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente para ello en los presupuestos del ejercicio económico siguiente.

En los supuestos en los que el crédito presupuestario que resulte aprobado en la ley de presupuestos de la Generalitat fuera superior a la cuantía inicialmente estimada, el órgano gestor podrá decidir su aplicación o no a la convocatoria, previa tramitación del correspondiente expediente de gasto antes de la resolución, sin necesidad de nueva convocatoria.

4. A la cuantía total máxima fijada para cada convocatoria, se podrán adicionar créditos que aunque no figuren inicialmente como disponibles en el presupuesto en el momento de la convocatoria, se prevean obtener en cualquier momento anterior a la resolución de concesión, por depender de un aumento de crédito derivado de una generación, una ampliación o una incorporación de crédito. La aplicación de dicha cuantía adicional no requerirá de una nueva convocatoria. El órgano concedente deberá publicar la declaración de créditos disponibles y la distribución definitiva, respectivamente, con carácter previo a la resolución de concesión en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana, sin que tal publicidad implique la apertura de plazo para presentar nuevas solicitudes ni el inicio de nuevo cómputo de plazo para resolver.

Artículo 4. Beneficiarios

1. Cada convocatoria de ayudas determinará los beneficiarios de las mismas, si bien, estos deberán ser siempre alguno o algunos de los siguientes:

a) Empresas turísticas, personas físicas o jurídicas propietarias o explotadoras de establecimientos hoteleros, campamentos de turismo, apartamentos turísticos, alojamientos rurales, de restauración, de turismo activo, agencias de viaje, de oferta turística complementaria, así como cualquier otra relacionada de forma directa con el turismo o, que de conformidad con lo dispuesto en la Ley 3/1998, de 21 de mayo [1](#), de Turismo, de la Comunitat Valenciana, se pudiera reconocer.

Cuando las ayudas que se convoquen estén sujetas a las disposiciones del Reglamento (UE) núm.

1407/2013 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, relativo a la aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea a las ayudas de minimis o al Reglamento (UE) núm. 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por el que se declaran determinadas categorías de ayudas compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado, los beneficiarios deberán cumplir con los requisitos que se establecen en los mismos, y que se recogerán en la correspondiente convocatoria de ayudas.

b) Asociaciones de empresas turísticas, cualquiera que sea su naturaleza jurídica, de ámbito local, comarcal, provincial o autonómico, así como corporaciones de derecho Público con ámbito de actuación en la Comunitat Valenciana.

c) Centros oficiales de investigación y universidades, cuya sede social se encuentre en la Comunitat Valenciana, y que desarrollen actividades vinculadas a la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) en el sector turístico, así como delegaciones del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), con sede en la Comunitat Valenciana.

d) Entidades locales de la Comunitat Valenciana, en los términos establecidos en el artículo 1 [L](#) de la Ley 8/2010, de 23 de junio, de Régimen Local de la Comunidad Valenciana (DOCV núm. 6296 de 24.06.2010), y organismos autónomos y demás entes públicos dependientes de ellas, según las especificaciones establecidas en las convocatorias.

2. No podrán acceder a la condición de beneficiario de las subvenciones reguladas en esta orden aquellos en quienes concurra alguna de las circunstancias previstas en los apartados 2 y 3 del artículo 13 [L](#) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

3. Las convocatorias podrán establecer requisitos concretos a cumplir por cada uno de los posibles beneficiarios anteriormente citados.

Artículo 5. Solicitudes, lugar de presentación y documentación

1. Las solicitudes de ayuda deberán presentarse en impreso normalizado, acompañadas de la memoria y la documentación que se detalle en cada convocatoria.

2. Al presentar la solicitud, se autorizará expresamente a la conselleria con competencias en materia de turismo y a la Agència Valenciana del Turisme, para poder obtener directamente información relativa al cumplimiento de las obligaciones fiscales y con la Seguridad Social.

No obstante el solicitante podrá denegar de forma expresa el consentimiento, debiendo aportar entonces las correspondientes certificaciones.

3. Las solicitudes podrán presentarse en los registros de la conselleria con competencias en materia de turismo o de la Agència Valenciana del Turisme o por cualquiera de los medios previstos en el artículo 38.4 [L](#) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien de forma telemática siempre que así se haya previsto en la convocatoria correspondiente.

4. De conformidad con lo establecido en el artículo 71 [L](#) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, examinada la documentación aportada, si esta no reúne los requisitos exigidos, se requerirá al interesado para que en un plazo de 10 días subsane la falta o acompañe la documentación necesaria, con indicación de que si así no lo hiciera se le tendrá por desistido de su solicitud, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42 [L](#) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. Asimismo se podrá requerir del solicitante cualesquiera otros datos, documentos e informes complementarios que resulten necesarios para la resolución del expediente.

Artículo 6. Criterios de evaluación y ponderación

Los criterios objetivos de evaluación para el otorgamiento de las subvenciones y su ponderación se establecerán en cada convocatoria de ayudas en atención a las características y objetivos establecidos en cada programa de ayudas. Los citados criterios deberán inspirarse en los ejes estratégicos establecidos en el Plan Estratégico Global del Turismo de la Comunitat Valenciana 2010-2020 disponible en el sitio web <www.turisme.gva.es>, o documento equivalente que le sustituya.

Artículo 7. Procedimiento de concesión de las ayudas

1. El procedimiento de concesión de ayudas se iniciará de oficio mediante la convocatoria aprobada por resolución de la presidencia de la Agència Valenciana del Turisme, en régimen de concurrencia competitiva, respetando los principios de publicidad y libre concurrencia.

2. Los órganos competentes para la instrucción del procedimiento de ayudas enmarcadas en la presente orden serán los indicados en cada convocatoria, en función del tipo de actuación que se apoye. Estos llevarán a cabo de oficio cuantas actuaciones estimen oportunas para la determinación, conocimiento y comprobación de los datos necesarios para proceder a la evaluación y ponderación de las solicitudes de acuerdo con los criterios establecidos en cada convocatoria.

3. Vistos los expedientes por el órgano instructor, este dará traslado de los mismos a la comisión de evaluación de ayudas, cuya composición se determinará, en función del tipo de actuación que se apoye, en la convocatoria correspondiente. La Comisión de Evaluación valorará y adoptará acuerdo sobre los expedientes de conformidad con los criterios de valoración y ponderación establecidos en cada convocatoria.

4. Dicha comisión trasladará sus acuerdos al órgano competente, determinado en cada convocatoria, quien a su vez y según proceda, elevará propuesta de resolución de ayudas a la presidencia de la Agència, que resolverá sobre la adjudicación de las mismas.

5. Las resoluciones de concesión fijarán expresamente la cuantía e incorporarán, en su caso, las condiciones y obligaciones que afecten al desarrollo del proyecto o actividad. Asimismo, podrán establecerse plazos parciales para que el beneficiario ejecute como mínimo un determinado porcentaje del proyecto o actividad, y otras condiciones para su justificación.

6. La propuesta de resolución y resolución se notificará a los interesados en los términos previstos en los artículos 58 [L](#) y 59 [L](#) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuando el elevado número de interesados así lo aconseje, la notificación podrá ser sustituida por la publicación en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana, de conformidad con lo establecido en el punto 6.b del artículo 59 y el punto 2, del artículo 60 [L](#) de la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

7. El plazo máximo para emitir y notificar la resolución será de seis meses desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Si la documentación exigida en cada programa no estuviera completa, el plazo se computará a partir del día de la correcta presentación de aquella.

Transcurrido dicho plazo sin que se haya resuelto y notificado se entenderá desestimada la solicitud de ayuda en los términos previstos en el artículo 44 [L](#) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen

07-Nov-2014

PORCENTAJE: 53%

Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

8. Las resoluciones a que se refieren los párrafos anteriores agotan la vía administrativa y contra ellas podrá interponerse recurso contencioso administrativo ante los juzgados de lo Contencioso Administrativo, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de la notificación de la resolución correspondiente. No obstante, y con carácter potestativo, podrá interponerse recurso de reposición ante el órgano que dictó el acto en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de la notificación de la resolución correspondiente.

Artículo 8. Obligaciones del beneficiario

Son obligaciones del beneficiario:

- a) Realizar el proyecto o actividad que fundamenta la concesión de la subvención.
- b) Responder de la veracidad de los documentos aportados.
- c) Acreditar ante la entidad concedente la realización del proyecto o actividad, así como el cumplimiento de requisitos y condiciones que determinen la concesión o disfrute de la ayuda, con los requisitos de justificación que se establezcan en la respectiva convocatoria, y en especial cuando se trate de la justificación material de los gastos subvencionables.
- d) El sometimiento a las actuaciones de control financiero que correspondan.
- e) Encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social en los términos previstos en los artículos 18 ¹ y 19 ¹ del Real Decreto 887/2006 de 21 de julio que aprueba el Reglamento de la Ley General de Subvenciones ¹. Dicho cumplimiento deberá acreditarse, en el supuesto de haber denegado expresamente el consentimiento para que la administración recabe los correspondientes certificados.

La Agència Valenciana del Turisme podrá establecer los convenios que estime oportunos con la Hacienda Pública y la Seguridad Social para verificar el cumplimiento de dichas obligaciones.

En cuanto a la forma de acreditar dicha obligación, será de aplicación lo establecido en la Orden de 30 de mayo de 1996, de la Conselleria de Economía, Hacienda y Empleo (DOCV 2775, 21.06.1996), u otra que pudiera dictarse en virtud de lo establecido en el artículo 47.7 ¹ del Decreto Legislativo de 26 de junio de 1991, del Consell de la Generalitat Valenciana por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda Pública de la Generalitat Valenciana.

f) Comunicar a la Agència Valenciana del Turisme, tanto la solicitud como la obtención de otras ayudas procedentes de otras administraciones o entes públicos o privados para los mismos costes subvencionables, así como de todas las ayudas de minimis recibidas en el ejercicio fiscal en curso y en los dos ejercicios anteriores sujetas al Reglamento 1407/2013 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013 o a otros reglamentos de minimis y de otras ayudas públicas concedidas en virtud de un reglamento de exención o de una decisión adoptada por la Comisión Europea.

g) Disponer de cuantos permisos, autorizaciones y licencias correspondan a la naturaleza del proyecto para el que se solicita la ayuda.

h) Presentar una declaración responsable de no estar incurso en las prohibiciones para obtener la condición de beneficiario, de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 ¹ y 14 ¹ de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, así como aportar, en todo momento y hasta la completa justificación de la ayuda, la documentación de la misma que hubiera sufrido alguna modificación.

i) Conservar los documentos originales justificativos relacionados con los proyectos subvencionados o copias certificadas conformes con los originales en tanto puedan ser objeto de las actuaciones de comprobación y control, en alguno de los siguientes soportes:

- 1.º Fotocopias de documentos originales.
- 2.º Microfichas de documentos originales.
- 3.º Versiones electrónicas de documentos originales.
- 4.º Documentos que solo existan en versión electrónica.

j) Cumplir con las obligaciones de información y publicidad establecidas en cada convocatoria en atención al origen de los fondos que financien o cofinancien las ayudas convocadas. En todo caso, en toda actuación que resulte beneficiaria de las ayudas que se convoquen en base a la presente orden, deberá figurar de forma visible el logotipo facilitado por la Agència Valenciana del Turisme.

k) Destinar la inversión al fin concreto para el que se concedió la subvención durante el periodo y en los términos señalados en el artículo 31 ¹ de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

l) Los beneficiarios serán responsables de la difusión de las acciones relacionadas con el objetivo de cada programa, debiendo hacer conocedora y partícipe a la Agència Valenciana del Turisme de los correspondientes actos promocionales de presentación o inauguración que realicen.

m) Cualesquiera otras obligaciones previstas en las respectivas convocatorias y en la normativa europea, estatal y autonómica de aplicación.

En el caso de que se convocaran ayudas con la cofinanciación de fondos procedentes de la Unión Europea, deberá atenderse a todas las obligaciones que establezca la regulación comunitaria al respecto.

Artículo 9. Contratación y subcontratación

1. En virtud de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 29 ¹ de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, los beneficiarios podrán subcontratar con terceros hasta el 100 % de los proyectos y actividades subvencionados en el marco de lo establecido en la presente orden.

2. No se aceptarán como justificantes de realización del proyecto o actividad las facturas derivadas de la contratación con empresas o entidades vinculadas al beneficiario de la ayuda en los términos previstos en el artículo 29 ¹ de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

3. Cuando el importe del gasto subvencionable supere las cuantías señaladas en el apartado 3 del artículo 31 ¹ de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el beneficiario deberá solicitar como mínimo tres ofertas de diferentes proveedores, con carácter previo a la contratación del compromiso para la prestación del servicio o la entrega del bien, salvo que por las especiales características de los gastos subvencionables no exista en el mercado suficiente número de entidades que lo suministren o presten.

La elección entre las ofertas presentadas, que deberán aportarse junto con la solicitud o la justificación, en los términos previstos en la convocatoria correspondiente, se realizará conforme a criterios de eficiencia y economía, debiendo justificarse expresamente en una memoria la elección cuando no recaiga en la propuesta económica más ventajosa.

Cuando el beneficiario de la subvención sea una entidad local de la Comunitat Valenciana podrá acreditar la observancia de los procedimientos de contratación pública aplicables, a través de

certificado expedido por el secretario o interventor.

Artículo 10. Control e inspección

1. La conselleria con competencias en materia de turismo y la Agència Valenciana del Turisme, por sí mismas, o a través de cualesquiera personas o entidades que designen, podrán en todo momento efectuar cuantas actuaciones de comprobación y verificación de la inversión o realización de la actuación objeto de ayuda estimen necesarias, sin perjuicio de las que puedan llevar a cabo, en el caso de ayudas cofinanciadas por fondos europeos, las autoridades europeas o nacionales competentes.

2. El beneficiario y los terceros relacionados con el objeto de la subvención o su justificación estarán asimismo obligados a someterse a las actuaciones de control financiero de los órganos de fiscalización de la Generalitat Valenciana en relación con las subvenciones o ayudas concedidas.

Artículo 11. Justificación y pago de las ayudas

1. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 12 de esta orden, el pago de las ayudas se efectuará una vez ejecutado el proyecto en su totalidad o en las fases previstas, de acuerdo con la solicitud presentada y en la forma, plazo y términos fijados en la convocatoria y en la resolución de concesión de la ayuda.

2. A los efectos de lo establecido en el punto anterior, los beneficiarios deberán presentar cuenta justificativa, que incluirá:

a) Una memoria o informe final de actuación, justificativa del cumplimiento de las condiciones impuestas en las presentes bases, la convocatoria y la resolución de concesión, con indicación de las actividades realizadas y de los resultados obtenidos.

b) Una memoria económica justificativa del coste de las actividades realizadas, que contendrá:

1.º El coste de las actividades con el desglose de cada uno de los gastos en que se hubiera incurrido. Los gastos se acreditarán mediante facturas originales o copias compulsadas de las mismas. Las facturas deberán cumplir lo dispuesto por el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación (BOE 289, 01.12.2012) y demás normativa vigente, o cualquier otra que la sustituya.

2.º Documentación acreditativa del pago. Con carácter general, se considerará gasto realizado el que ha sido efectivamente pagado con anterioridad a la finalización del periodo de justificación correspondiente.

Cuando el beneficiario sea una entidad local, en los términos establecidos en el artículo 1 de la Ley 8/2010, de 23 de junio, de Régimen Local de la Comunitat Valenciana, también se considerará gasto realizado aquel cuya deuda haya sido formalmente reconocida a la finalización del periodo de justificación, en los términos que se establezcan en la correspondiente convocatoria.

c) Acreditación, en su caso, del cumplimiento de otras obligaciones y condiciones de carácter contable, que se hubieran establecido en la resolución de convocatoria o en la de concesión.

d) En el supuesto de haber denegado expresamente el consentimiento para que la administración recabe los correspondientes certificados, acreditación de encontrarse al corriente en las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social en los términos fijados en el artículo ocho.

e) Declaración responsable relativa a que el solicitante no es deudor de la Generalitat por reintegro de subvenciones.

Artículo 12. Pago anticipado

1. En relación con la gestión de los pagos anticipados que, con carácter excepcional y previa consideración de las singularidades de cada caso pueda tramitar la Agència Valenciana del Turisme en la ejecución de los programas de actuación que conlleven ayudas, subvenciones y otras formas de financiación, se estará a lo establecido en el artículo 47 bis, del Decreto Legislativo de 26 de junio de 1991, del Consell de la Generalitat Valenciana, por el que se aprueba el Texto Refundido de Ley de Hacienda Pública de la Generalitat Valenciana. Los porcentajes de las cantidades que se podrán librar anticipadamente se concretarán en la correspondiente convocatoria.

2. En este sentido, el anticipo del pago estará condicionado a la prestación de garantía que habrá de constituirse mediante aval bancario, y que cubrirá el importe no justificado e intereses de demora, hasta que la Agència Valenciana del Turisme autorice su cancelación, una vez ejecutadas y justificadas de conformidad las actuaciones de la anualidad correspondiente.

Artículo 13. Pérdida del derecho al cobro y reintegro de la ayuda concedida

1. La alteración de alguna de las características del proyecto o actividad aprobados, el incumplimiento de condiciones y plazos establecidos en la resolución, la nula ejecución o ejecución parcial de la inversión, la falta o incompleta justificación de los gastos efectivamente realizados y la concesión con posterioridad a la presentación de la solicitud de otras ayudas públicas o privadas que en su conjunto excedan de los límites establecidos, podrá dar lugar a la pérdida del derecho al cobro total o parcial de la subvención concedida. En la tramitación del procedimiento se garantizará, en todo caso, el derecho de audiencia del interesado.

2. El incumplimiento por el beneficiario de cualquiera de los requisitos, condiciones y demás circunstancias que dieron lugar al otorgamiento de la subvención, la variación de la finalidad de la inversión o actuación o la falta de justificación de la realización del proyecto, así como cualquier otra causa de las previstas en el artículo 37 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, dará lugar a la incoación del correspondiente expediente que podrá finalizar, en su caso, con la revocación de la subvención concedida y la obligación de reintegrar las ayudas percibidas y los correspondientes intereses de demora desde el momento del pago de la subvención. En la tramitación del procedimiento se garantizará, en todo caso, el derecho de audiencia del interesado.

Artículo 14. Cuantía e intensidades máximas de las ayudas

1. Cuando las ayudas que se convoquen estén sujetas al Reglamento (UE) núm. 1407/2013 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013 relativo a la aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea a las ayudas de minimis, el importe total de las ayudas de minimis concedidas por un Estado miembro a una única empresa no excederá de 200.000 euros durante cualquier periodo de tres ejercicios fiscales.

Antes de la concesión de la ayuda, se obtendrá de la empresa beneficiaria una declaración responsable relativa a las demás ayudas recibidas en el ejercicio fiscal corriente y en los dos ejercicios fiscales anteriores de esta u otra administración sometidas a la regla comunitaria de minimis, así como otras ayudas estatales recibidas de esta u otra administración por los mismos gastos subvencionables. Las ayudas de minimis se considerarán concedidas en el momento en que se reconozca a la empresa el derecho legal a recibir la ayuda, con independencia de la fecha de pago de la ayuda de minimis.

Las ayudas de minimis no se acumularán con ninguna ayuda estatal en relación con los mismos gastos subvencionables, si dicha acumulación excediera de la intensidad de ayuda o del importe de ayudas superior correspondiente fijado en las circunstancias concretas de cada caso por un reglamento de exención por categorías o una decisión adoptados por la Comisión. Las ayudas de minimis que no se concedan para costes subvencionables específicos, ni puedan atribuirse a costes subvencionables

específicos podrán acumularse con otras ayudas estatales concedidas en virtud de un reglamento de exención por categorías o de una decisión adoptados por la Comisión.

2. Cuando las ayudas que se convoquen estén sujetas al Reglamento (UE) núm. 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por el que se declaran determinadas categorías de ayudas compatibles con el mercado interior en aplicación de los artículos 107 y 108 del Tratado o a otros reglamentos o decisiones de la Comisión Europea por los que se declaren compatibles con el mercado interior en aplicación de los citados artículos, se deberá respetar las cuantías e intensidades establecidas en los mismos, que se recogerán en la correspondiente resolución de convocatoria de las ayudas.

3. En el caso de ayudas cofinanciadas por Fondos procedentes de la Unión Europea, de acuerdo con los reglamentos de aplicación, se deberá garantizar la coordinación entre dichos fondos y entre estos y otros instrumentos, estrategias y políticas de la Unión Europea.

4. La forma de las ayudas que se convoquen al amparo de esta orden se concretará en cada resolución de convocatoria. En el caso de subvenciones a fondo perdido, su importe no podrá superar la cuantía e intensidad máximas sobre el coste total subvencionable recogidos en la convocatoria.

Dicho coste total estará formado por la suma de las partidas de gasto/inversión subvencionables que constituyen el proyecto para el que se solicita la ayuda ajustados a precios de mercado.

5. En cada convocatoria se podrá establecer un máximo y un mínimo de ayuda por beneficiario en función de la disponibilidad presupuestaria global o por programas.

6. No será subvencionable el IVA satisfecho por la adquisición de bienes y servicios, excepto en aquellos supuestos de beneficiarios que estuvieren exentos de tributación en dicho impuesto o cuando se trate de entidades locales y organismos autónomos y demás entes públicos dependientes de ellas.

7. Con la finalidad de facilitar la consecución de los objetivos de la convocatoria, la comisión de evaluación, de acuerdo con los criterios objetivos establecidos en cada convocatoria, podrá acordar que se instruyan las solicitudes de ayuda en el programa de la convocatoria a la que mejor se ajuste, de entre los incluidos en la correspondiente convocatoria.

Cuando el proyecto abarque dos o mas programas de ayudas, se imputará a cada uno de ellos las partidas elegibles correspondientes, repartiéndose, si los hubiera, los costes generales del proyecto de manera proporcional.

8. En el marco de las disposiciones vigentes se podrán subvencionar proyectos de alcance plurianual.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Quedan derogadas: la Orden 4/2012 de 1 de febrero de la Consellería de Turismo, Cultura y Deporte, por la que se fijan las bases reguladoras para la convocatoria y concesión de ayudas por la Agència Valenciana del Turisme (DOCV 6716, 17.02.2012) y la Orden 2/2013, de 27 de febrero, de la Consellería de Economía, Industria, Turismo y Empleo, que modifica la Orden 4/2012 de 1 de febrero (DOCV 6985, 14.03.2013).

DISPOSICIÓN FINAL

Primera. Facultad para dictar instrucciones

Se faculta a la persona titular de la dirección de la Agència Valenciana del Turisme para dictar los actos, resoluciones e instrucciones que sean precisos para la aplicación de la presente orden.

Segunda. Entrada en vigor

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana.

Páginas Vistas Día
10.600

Visitas Únicas Día
6.360

Usuarios Únicos Día
2.120



Ajuntament de L'Hospitalet

Valor Pub: 4,2 €

Reputación: 318

Ranking: 8.881,0

07-Nov-2014

PORCENTAJE: 10%

Programa Q de calidad en seguridad alimentaria

En los últimos años se ha podido observar cómo cada vez más se asocia nuestro país con el concepto "restauración de calidad". Este concepto se podría definir a partir de diferentes características no siempre relacionadas entre si, por ejemplo la calidad de la materia prima utilizada, la calidad del servicio prestado, la presencia de comida saludable en la carta, la utilización de productos de proximidad, etc...pero en cualquier caso, lo que está muy claro, es que no se puede hablar de restauración de calidad si no está garantizada la seguridad alimentaria. Es a partir de esta relación que se pretende poner en marcha este programa, con el fin de incentivar la mejora de la seguridad alimentaria a partir de la creación de una guía de establecimientos englobados bajo la etiqueta Q de calidad en seguridad alimentaria.

Todos los establecimientos de restauración de la ciudad que quieran adherirse a esta lista tendrán que solicitarlo mediante el formulario que se adjunta, el cual tendrán que hacer llegar al servicio de Salud, de forma presencial o por correo electrónico. La solicitud implica que el establecimiento en cuestión pasará una inspección por parte de los técnicos del Ayuntamiento, en la cual se valorará si el establecimiento destaca con respecto al cumplimiento de la normativa sanitaria, a instalaciones, prácticas de trabajo y aplicación de los pre-requisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control a Críticos (APPCC). Para este último punto, se podrá utilizar como referencia el documento que se adjunta. En caso de que el establecimiento supere la inspección se le incluirá en la "guía de establecimientos Q de calidad en seguridad alimentaria" y se distinguirá el local con una marca distintiva y un código QR donde conste información básica del establecimiento, y donde se haga mención del nivel de excelencia con respecto a la seguridad alimentaria. Hay que remarcar el hecho de que no superar la inspección no implica que el establecimiento no ofrezca garantías sanitarias sino que presenta oportunidades de mejora.

Páginas Vistas Día
3.003

Visitas Únicas Día
1.802

Usuarios Únicos Día
601

VLCNOTICIAS.com

Valor Pub: 2,6 €

Reputación: 20

Ranking: 44.205,0

07-Nov-2014

PORCENTAJE: 21%

LA CIUDAD

Las ocho playas de Valencia finalizan la temporada sumando ocho galardones

7 de noviembre de 2014 by Red Valencia

No Comments

Las **playas** de La Malvarrosa, El Saler, El Cabanyal, La Devesa, Pinedo, La Garrofera y L'Arbre del Gos han renovado sus galardones Bandera Ecoplaya, distinción que ha obtenido también la de El Recatí-Perellonet. La ciudad de Bilbao ha acogido hoy el acto de entrega de las Banderas Ecoplayas, como clausura de la XVI edición del Congreso y Exposición Internacional de Playas.

Tal como ha destacado la Concejala de Playas, Lourdes Bernal, "cada año los municipios pueden aspirar a la consecución de un nuevo galardón, así como a renovar los premios de que ya dispone; por ello –ha indicado– estamos muy satisfechos al haber logrado renovar las Banderas Ecoplayas para seis de nuestras playas, y haber sumado el galardón para la playa de El Recatí-Perellonet". "Podemos presumir de tener unas "playas de bandera" que destacan desde un punto de vista medioambiental incluyendo conceptos de excelencia estática, de servicios y de sostenibilidad", ha concluido.





El objetivo de estos galardones es promover la excelencia en el diseño, el equipamiento y el mantenimiento del gran atractivo que constituyen las playas españolas, así como su desarrollo turístico.

Como se recordará, el año pasado la ciudad de Valencia albergaba, por primera vez, el Congreso y Exposición Internacional de Playas en su XV edición, bajo la organización de la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente "Ategrus", con la colaboración del Ayuntamiento de Valencia.

Este encuentro se realiza de manera periódica con el objetivo de ofrecer una visión técnica global de todos los aspectos relacionados con el mundo de las playas, tratando temas específicos como los arenales, calidad de las aguas, equipamientos y servicios de playa, certificaciones especializadas, normalización y accesibilidad, control de la erosión, buenas prácticas ambientales, etc. De manera paralela, se ofrece a los participantes una exposición en la que las principales empresas del sector y numerosos municipios muestran sus productos e iniciativas alrededor del entorno de las playas, como equipamientos de seguridad para el control de la erosión, maquinaria limpia-playas, o programas de gestión y equipamientos.

En este año, las playas de Valencia han recibido 27 galardones (208 reconocimientos desde 1991).

Las Banderas Ecoplayas son entregadas por la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente-ATEGRUS. Para su concesión se valoran las mejores playas que destaquen desde un punto de vista ambiental, incluyendo conceptos funcionales de excelencia estática y servicios y sostenibilidad, a través de un estricto sistema de información y evaluación, con el objetivo de difundir sus esfuerzos, innovaciones y logros.

Tal como explican sus organizadores, el objetivo general de la convocatoria es promover "la excelencia en el diseño, el equipamiento y el mantenimiento del gran activo que constituyen las playas españolas, así como su desarrollo turístico".

Se valora especialmente estar en posesión de certificaciones y galardones (tales como Bandera AENOR, ISO 14001, ISO 9001, Sistema EMAS, Bandera azul, Marca Q de calidad turística, o Bandera Qualitur en la Comunidad Valenciana), la calidad de las aguas y de las arenas, la limpieza de la playa y su frecuencia, el diseño paisajístico, y la funcionalidad y calidad de los equipamientos y servicios (por ejemplo duchas y lavapiés, pasarelas sobre la arena y paravientos, papeleras y reciclaje de residuos, skimmer y filtros de agua, sombras, consigna, guardería, carteles, información solar y meteorológica (temperatura del agua, sensación de calor, velocidad del viento, humedad relativa, temperatura, presión, mareas, evapotranspiración, previsiones, etc.), deportes y otras actividades, formación cívica, medio ambiente, astronomía...

Asimismo, se contempla la presencia de sistemas de accesibilidad eficaz y sostenible, los métodos de eliminación del ruido y separación física y visual del tráfico, las previsiones en socorrismo y salvamento, y la llamada 'ecoinnovación' (singularidad de las soluciones).

Páginas Vistas Día
19.395

Visitas Únicas Día
11.637

Usuarios Únicos Día
3.879

BILBAOHIRIA.com

08-Nov-2014

Valor Pub: 17,5 €

Reputación: 29

Ranking: 2.566,0

PORCENTAJE: 22%

Sobresaliente a las 28 playas de Bizkaia

Editado por Rafa Elias Ureta el 8 noviembre, 2014

[Pin it](#)



[Playa](#) de Plentzia

Bajo el título "Sistema integrado de gestión de las [playas](#) de Bizkaia. 10 años trabajando por la mejora continua y la excelencia ambiental" la Directora Foral de Medio Ambiente ha hecho un repaso a los servicios que se ofrecen en los 28 arenales de Bizkaia y ha dado cuenta del "Acuerdo Marco para la Gestión y la Calidad de las Playas de Bizkaia. Las políticas de gestión de la Diputación, así como el resto de las instituciones responsables en materia de playas de nuestro litoral es reconocido a nivel del Estado y su éxito queda demostrado al **conseguir [certificar](#) quince playas con la distinción en materia de calidad y medio ambiente que otorga AENOR- la Asociación Española de Normalización y Certificación.** Distinciones que se regulan conforme a las normas [internacionales](#) ISO 9001, para sistemas de gestión de la calidad, e ISO 14001, para sistemas de gestión ambiental de los arenales.

Además Bizkaia cuenta con 3 certificados ISO 14001EMAS (de protección ambiental) Bakio, Arriatera – Atxabiribil (Sopela) y Plentzia cuentan esta [distinción](#), la [mayor](#) en materia medioambiental y un ISO 9001 Q de Calidad Turística (servicio de calidad) que en este caso consiguió la playa de Gorliz. María Uribe ha recordado que la implantación de este

Páginas Vistas Día
19.395

Visitas Únicas Día
11.637

Usuarios Únicos Día
3.879

BILBAOHIRIA.com

Valor Pub: 1,5 €

Reputación: 29

Ranking: 2.566,0

08-Nov-2014

PORCENTAJE: 1%

sistema de gestión "tiene como objetivo un uso más respetuoso del medio natural que constituyen nuestras playas, además de permitir que todos los usuarios disfruten de una mejor calidad de las mismas".

Páginas Vistas Día
353.760

Visitas Únicas Día
115.982

Usuarios Únicos Día
93.848

farodevigo.es
Decano de la prensa nacional

Valor Pub: 265,1 €

Reputación: 3415

Ranking: 596,0

08-Nov-2014

PORCENTAJE: 21%

VELA & REMO » Ibernáutica

La Semana Abanca se plantea incluir un salón náutico en su programa

El presidente del banco, Javier Etcheverría, confirmó su apoyo

Redacción | A Coruña | 08.11.2014 | 02:43

Ayer finalizó en A Coruña Ibernáutica, ciclo cultural y empresarial, que ha organizado el Real Club Náutico de La Coruña, los clubes marítimos de Canido y Vigo, así como el Clube de Vela Atlántico de Leixóes, con el patrocinio de Abanca, Turismo de A Coruña, Deputación, Bodegas Terras Gauda, Carris Hoteles y la Corporación Hijos de Rivera. Ibernáutica cierra una nueva edición de la Semana Abanca, que durante dos días se desarrolló en Palexco con destacada presencia de autoridades, empresarios y representantes del sector náutico de toda la Península. A lo largo de estas jornadas se trataron diversos temas de vital importancia para el desarrollo de uno de los sectores más importantes de la economía nacional.



Organizadores y ponentes posan en Palexco. // FdV

La conferencia inaugural corrió a cargo de Javier Etcheverría, Presidente de Abanca, quien anunció que la entidad que dirige estaría dispuesta a colaborar a la hora de organizar un gran salón náutico, dentro de la Semana Abanca. Un anuncio que también contó con el respaldo de los vigueses Francisco Rivas, consejero delegado de Marina Estrella y Rolando Andrede, director general de Ronáutica, presentes en esta edición de Ibernáutica.

En las ponencias de la tarde se habló del futuro del sector náutico, la industria y las empresas auxiliares y servicios con la intervención de Carlos San Lorenzo, Secretario General de Anen, Javier Pamies, Pedro Pires, director general de Velas Pires de Lima, el director general de Portos de Galicia José Ignacio Villar, Curro López subdirector del Igape y Fernando Henriquez Salas de la dirección general de la Marina Mercante.

En la primera ponencia de la mañana del viernes se debatió sobre la importancia de los clubes náuticos en la promoción turística, interviniendo José Ramón Lete Lasa, secretario xeral de Deportes de la Xunta, y Carlos Torrado, gerente de la Confederación Española de Asociaciones de Clubes Náuticos. Por la tarde se habló sobre las nuevas tendencias, la "Q" de calidad turística, norma ISO Yacht Harbours, unimaria.

Páginas Vistas Día

215.560

Visitas Únicas Día

62.531

Usuarios Únicos Día

43.112

hosteltur⁰.com
e-COMUNICACIÓN PARA EL TURISMO DEL FUTURO

Valor Pub: 358,1 €

Reputación: 1586

Ranking: 741,0

08-Nov-2014

PORCENTAJE: 41%

Ejercicio 2015

Baleares tendrá un presupuesto de 33,8 millones para turismo

Cambios por el traspaso de competencias a los consejos insulares

08 NOVIEMBRE, 2014

Más sobre: Baleares, Jaime Martínez, ATB, Agencia de Turismo Balear.



PUBLICIDAD



La dirección general de Turismo de [Baleares](#) contará con un presupuesto de 33,86 millones de euros para el año 2015, según ha informado el gobierno autonómico balear.

Según ha explicado el consejero de Turismo y Deportes, [Jaime Martínez](#), por lo que respecta a la dirección general de Turismo, se produce un incremento de las transferencias corrientes del 139,4%, que ascienden a 9.873.632 de euros, motivado por el **traspaso de competencias de promoción turística a los consejos insulares**. Ver también [Baleares traspasará la promoción turística a los consejos insulares](#).

Así, los 9,8 millones de euros destinados a transferencias corrientes se distribuyen de la siguiente manera:

- la ATB recibe 8.059.484 €
- al Consorcio de la Escuela de Hostelería se transfiere 1.280.000 €
- al Consorcio de Infraestructuras 65.373 €
- al pago de intereses de los préstamos del programa Pla D se destinan 468.775 €

Por otra parte, "la transferencia de capital de la dirección general de Turismo es de 22.004.390 euros que se distribuyen en una partida de 13.488.300 € para la ATB, de los que 8.509.189 € se destinan a la sociedad **Palau de Congressos S.A.**, concretamente para hacer frente a la financiación de las obras, un total de 8 millones de euros, y 509.190 € para el pago de la amortización anual de capital del préstamo contraído por el Palau de Congressos".

Además, para hacer frente a la amortización de capital de los préstamos del Pla D se destinan 719.415 de euros y un millón de euros para continuar con las obras de rehabilitación del Pati de la Lluna.

"Por otra parte, la ATB también continuará con la labor de ejecución de los proyectos contemplados en el **Consorcio de la Bolsa de Plazas** y el desarrollo de los Planes de Intervención en Ámbitos Turísticos (PIAT)". Ver también [La Bolsa de Alojamientos de Baleares invierte 3,6 M.€ en 13 proyectos](#).

Igualmente, desde el área de Inteligencia de Mercados se dará apoyo al Ibestat en la generación y publicación de cifras y datos turísticos y posterior análisis de los mismos, ha informado el gobierno balear.

"La ATB continuará también con el desarrollo del Escaparate Turístico Inteligente (TIE) y colaborando con la Universitat de les Illes Balears en la creación de nuevo material multimedia innovador y mejora en general del proyecto".

Páginas Vistas Día
215.560

Visitas Únicas Día
62.531

Usuarios Únicos Día
43.112

hosteltur⁰.com
e-COMUNICACIÓN PARA EL TURISMO DEL FUTURO

Valor Pub: 252,0 €

Reputación: 1586

Ranking: 741,0

08-Nov-2014

PORCENTAJE: 29%

El área de Formación y de Proyectos Europeos tiene previsto continuar con las jornadas de formación para gestores de los destinos turísticos. "Como coordinadora de la Comisión de Turismo de la Eurorregión se encargará conjuntamente con la Dirección General de Acción Exterior de organizar aquellos actos que sean necesarios en el marco de la Presidencia Balear de la Eurorregión".

La ATB tiene también como objetivo para 2015 continuar con la implantación del SICTED y la coordinación del ICTE.

"Dar continuidad a la organización de foros de turismo por categoría de producto, según lo establecido en el PITIB, es otro de los objetivos para el próximo año, así como realizar las convocatorias para las subvenciones en especie para el desarrollo de los distintos productos turísticos".

También el Consorcio de la Escuela de Hostelería recibe 100.000 € para finalizar las obras de renovación del aire acondicionado de la escuela.

El Consorcio de Infraestructuras recibe una transferencia de 1.307.281 €, que viene dada por la integración de los Consorcios Mirall Alcúdia y Calvià en el Consorcio de Infraestructuras. Esta partida presupuestaria está asignada a la amortización de capital de los préstamos para realizar los proyectos Mirall de ambos consorcios.

Bonificaciones marítimas

Por otra parte, la Dirección General de Puertos y Aeropuertos tiene un presupuesto de 16.476.579 euros.

"Uno de los principales objetivos de sus cuentas es atender la bonificación marítima en la cuota autonómica, para lo que se ha presupuestado 8.500.000 €. Se trata de la partida más importante de la Dirección General a nivel cuantitativo. Con este importe se garantiza la **cobertura del 25% del descuento de residente** en lo que se refiere a los trayectos interislas y también el 39% adicional del descuento para los residentes de la isla de Formentera, que disfrutan así de un 89% de descuento en la tarifa".

Según informa el gobierno balear, "la Dirección General también continuará durante 2015 trabajando en el marco de los **Comités de Rutas de los aeropuertos de Palma, Mahón e Ibiza**, y tomando como referencia los Planes Bienales de cada uno de los tres aeropuertos, en la mejora de las conexiones aéreas y en el establecimiento de nuevas rutas **para mejorar tanto la conectividad de los residentes como la llegada de turistas**". Ver también [Baleares busca el apoyo de aerolíneas para avanzar la temporada](#).

Igualmente, "continuará impulsando y coordinando las reuniones de la **Mesa del Transporte Marítimo** como órgano asesor y de deliberación de los temas referentes al transporte marítimo donde tiene representación el sector y velará por la mejora de las comunicaciones marítimas de los residentes, **con especial mención a los residentes de Formentera**, debido a su triple insularidad y a la ausencia de aeropuerto en la isla".

Se mantiene también para el ejercicio 2015 el "**esfuerzo para atraer cruceros turísticos a los puertos de San Antonio, Ciutadella y Sóller** mediante fondeo exterior y transporte continuo de pasajeros desde y hacia los muelles de las citadas instalaciones portuarias".

Cabe destacar también que se está trabajando para la obtención de clasificación Schengen por los puertos de San Antonio y Ciutadella.