



<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

## NOTICIARIO 05/10

### III JORNADAS DE COCINA ALFONSÍ



Cartel con actividades y participantes

Plaza Mayor, Concierto de música medieval a cargo del grupo Eanes, Conferencia gastronómica Medieval (con el profesor de la UCLM D. Francisco Ruiz y cocineros de Eurotoques) y cata comentada para el colectivo de invidentes.

Entre los días 17 al 26 de Septiembre se celebrará la III edición de las Jornadas de Cocina Alfonsí en los que participarán 12 establecimientos de la capital de la provincia en los que se podrán degustar platos propios de la época de Alfonso X.

El proyecto, coorganizado por la Concejalía de Turismo de Excmo. Ayuntamiento de Ciudad Real y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, es uno de los estandartes de las propuestas gastronómicas de nuestra provincia dentro del Proyecto **Saborea España** que pretende ubicar a Ciudad Real dentro del mapa gastronómico Nacional.

Las Jornadas son el plato fuerte de toda una batería de actos lúdicos que se desarrollarán entre los días mencionados en Ciudad Real, y entre los que destacan Visitas Teatralizadas en el Parque Arqueológico de Alarcos, visitas guiadas por la historia de Ciudad Real, Mercado Alfonsí en la

Consultar participantes, menús y actividades:

<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/> (Apartado “Eventos” de la pestaña superior)

---

## XV Edición de la Feria de la Caza, Pesca y Turismo (FERCATUR).

Durante los días 10, 11 y 12 de Septiembre se celebrará en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, la XV edición de FERCATUR a la que se prevé la asistencia de unos 45.000 visitantes según la Fundación Empresarial de CEOE CEPYME –organizadora de dicha actividad-.

Horario de la Feria;

Viernes: 11:00 a 22:00 h.

Sábado: 11:00 a 21:30 h.

Domingo: 11:00 a 20:00 h.

## **Condiciones beneficiosas en San Sebastian Gastronomika**

La Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) y el Comité organizador de San Sebastian gastronomika, han llegado a un acuerdo por el que todas los miembros de las asociaciones federadas a FEHR contarán con un precio especial en la ficha de inscripción de San Sebastian Gastronomika, que tendrá lugar en la ciudad donostiarra del 21 al 24 de noviembre. El precio de la inscripción al congreso para los asociados de FEHR es de 320 euros, en lugar de los 350 euros para cualquier otro congresista, que incluye la inscripción para los tres días del evento, degustaciones de las ponencias y acceso a la zona de congresistas, así como al auditorio, y que se adjuntará en posteriores informaciones. Además las personas que se inscriban a través de FEHR podrán disfrutar en exclusiva de un taller de cocina impartido por algunos de los prestigiosos cocineros que asistirán a San Sebastian Gastronomika. Grandes nombres de la cocina nacional como Jose Mari Arzak o Martín Berasategui, acompañados de otras personalidades como Isabel Muela, directora de Turismo del Gobierno Vasco, fueron los encargados de presentar el cartel de lujo que ofrecerá la nueva cita de San Sebastián Gastronomika. Siguiendo su espíritu internacional, Nueva York tendrá una participación activa en este festival al que se desplazarán destacados chefs de la Gran Manzana, como Colman Andrews, David Bouley, Daniel Boulud, Anthony Bourdain, Kenny Callaghan, Adam Perry, David Chang, Wilye Dufresne, Thomas Keller y Danny Meyer, entre otros. Todos ellos estarán acompañados de un cartel nacional cargado de estrellas: los grandes vascos - Arbelaitz, Arzak, Berasategui, Luis Aduriz y Subijana – junto a chefs de la talla de Ferran Adrià, José Andrés, Massimo Bottura, Quique Dacosta, Dani García, Josean Martínez Aluja, Joan Roca, o Carme Ruscalleda.

Más información en: [www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com)

## ***Más de mil peticiones para adherirse a Zona Fútbol***

FEHR ha alcanzado el primero de los objetivos marcados para la campaña Zona Fútbol: más de mil establecimientos de hostelería de toda España han solicitado entrar a formar parte de la Red. El plazo de incorporación, sin embargo, no se cierra ya que la Red está en continuo crecimiento. A partir de mediados de septiembre el departamento de Atención al Asociado de FEHR enviará a las Asociaciones los listados con los establecimientos de su provincia que hayan solicitado el alta para comprobar que cumplan el requisito fundamental de estar asociados.

Zona Fútbol es una iniciativa promovida por la Federación Española de Hostelería, a través de FEHR Activa y en colaboración con sus Asociaciones. Tiene el objetivo de crear una red de establecimientos de hostelería tematizados en base al fútbol que tienen así la oportunidad de tematizar gratuitamente sus locales y acceder a las ofertas especiales de las casas comerciales que promocionan el proyecto. Zona Fútbol es gratuito y no comporta ningún tipo de coste para los establecimientos que se quieran adherir ni para las Asociaciones de Hostelería FEHR.

Si aún no se ha sumado a la iniciativa, póngase en contacto con la Asociación.

## ***El coste laboral por trabajador en hostelería fue en 2009 de 19.167 euros***

Los sueldos de los trabajadores del sector de alojamiento subieron un 2,8%, mientras que prácticamente se mantuvieron los de restauración

En 2009 prácticamente se mantuvo el coste laboral anual por trabajador respecto al año anterior. De media, el coste que tuvieron las empresas por trabajador al año fue de 19.167 euros, un 0,6% más que el que supuso el año anterior, según la Encuesta Anual de Coste Laboral publicada por el Instituto Nacional de Estadística (INE). Este crecimiento se encuentra muy por debajo del crecimiento general de costes, que fue un 3,5% mayor que el registrado el año anterior.

Tanto la cuantía como la evolución de los costes laborales son diferentes en los dos subsectores de la hostelería. En el alojamiento, al contar con un mayor porcentaje de personal cualificado, son mayores los sueldos y salarios pagados a los trabajadores, 18.029 euros de media por trabajador en 2009, lo que hace que el coste total ascendiera a 24.826 euros, un 2,8% más que en el año precedente. En restauración el coste total es menor, el año pasado cada trabajador le supuso a las empresas 17.256 euros de media, un 0,5% más que el año anterior. De este coste total 12.429 euros correspondieron al sueldo de los trabajadores y el resto a gastos no salariales.

La mayor parte de los costes se destinó a salarios y cotizaciones obligatorias a la Seguridad Social y el resto a beneficios sociales, gastos derivados del trabajo, indemnizaciones por despido o formación profesional, entre otras. En el caso de las indemnizaciones por despido, cabe destacar la diferente evolución entre alojamiento y restauración. Mientras que en el primero se produce un aumento del 39,8%, respecto al año anterior, en restauración descienden un 27,8% interanual. Además,

las empresas del alojamiento recortaron el año pasado en formación y transporte, mientras que supuso un mayor gasto en las empresas de restauración.

## ***¿Le interesa al hostelero incorporar al precio la subida del IVA?***

Desde el pasado 1 de julio se aplica la subida del tipo general y reducido del IVA al 18% y al 8%, respectivamente. Esto supone, por un lado, que los hosteleros deberán pagar un 2% más, al pasar del 16% al 18%, por la compra de algunos de los productos que se consumen en sus locales. Y, por otro, que el hostelero debe tomar la decisión de incorporar o no el aumento del 1% del IVA reducido a los clientes.

Los establecimientos hosteleros tienen tres opciones ante esta subida del 1% del IVA reducido. Asumir el 2% de aumento de sus compras y no añadir el 1% a los clientes, es decir, no variar los precios, lo que significa tener que asumir un coste fijo, además de una reducción del margen de beneficios.

Se puede optar por aumentar el 1% del IVA en todas las ventas, encareciendo los precios, lo que podría conllevar que los clientes reaccionen en contra de esta subida y se vayan a otros establecimientos donde no se aplique la subida, sobre todo en el caso de que se redondeen los precios al alza, lo que no es recomendable. Además en este caso se debe disponer de cambios de moneda y habría que recalcular todos los precios de la carta para subir unos céntimos.

Una opción intermedia puede ser asumir el IVA en la gran mayoría de las consumiciones, aplicando la subida sólo en un reducido número de servicios de mayor precio de venta.

No tocar nada y seguir como hasta ahora les supone a los pequeños hosteleros y negocios familiares asumir 1 euro y 36 céntimos más de costes fijos por cada cien euros de facturación, al mismo tiempo que cinco euros menos por cada cien.

En el caso de establecimientos con mayor volumen de facturación, pequeñas variaciones sobre el precio pueden llegar a repercutir notablemente en la rentabilidad del negocio. Por ejemplo, si se pierde un céntimo por café y se venden 500 cafés al día, se perderán cinco euros cada día y, posiblemente, 1.600 al año.

Para facilitar la toma de decisión, el hostelero debería hallar sus costes para saber si, en el caso de que no repercutiera la subida en los precios, puede permitirse asumir el



1,36% de la subida del IVA y restarlo de su margen bruto sin incurrir en pérdidas. Además, el 2% de la subida del IVA de sus compras (de los productos con tipo general), repercutirá negativamente en sus costes, ya que se ha de pagar a los proveedores, no pudiéndolo compensar con los ingresos procedentes de sus clientes.

Sin embargo, repercutiendo el 1% del IVA a los clientes, se podrá compensar parcialmente el 2% que se paga a los proveedores, evitando que ese 2% pase a ser coste fijo. Pero, por otro lado, la repercusión de la subida obliga a recalcular todos los precios de la carta para finalmente subir unos céntimos, con lo que los locales deberán disponer de monedas y prestar atención para evitar equivocaciones en las devoluciones.

<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

---