



Cronograma Mensual 2015

Actividades destacadas

ENERO 2015

- Balance de Gestión 2014: Presentación de las actividades y tareas destacadas de la Filial. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste, **presidida por el Dr. Francisco Costa**, ha tomado la iniciativa de desarrollar un Balance de Gestión para profundizar su acompañamiento a los Asociados de la ciudad y de nuestra jurisdicción, recopilando las tareas y actividades más destacadas a lo largo del año 2014.
- “Libro de la Gastronomía Regional: Se recibieron los ejemplares del “Libro de la Gastronomía Regional Argentina” auspiciados por nuestra Asociación. Ya el presidente de FEHGRA, Roberto Brunello, le había hecho entrega formalmente del libro editado por la Federación, al presidente de nuestra filial local **Dr. Francisco Costa**
Elaborado por un importante equipo de profesionales, conducidos por los dirigentes integrantes del Departamento de Turismo de FEHGRA, ***el Libro de la Gastronomía Regional Argentina demuestra que el paisaje y la gastronomía están íntimamente relacionados.***
- Diplomatura en Hospitalidad: Lanzamiento ciclo lectivo 2015. La Asociación auspicia este ciclo que promueve la capacitación y formación en un sector tan dinámico como lo es el hotelero gastronómico. El espacio académico está basado en la calidad del servicio y la competitividad. Este ciclo tiene como objetivo estimular la profesionalización y formar actores para un mejor desempeño en la actividad.
- Facturas “A”. Régimen de información F8001/RG 3668: Se informó a los asociados que en distintas charlas con las autoridades de AFIP, las mismas nos han manifestado que dado que esto es totalmente nuevo y que podía dar lugar a errores, en este primer vencimiento iba a haber absoluta tolerancia, tanto sea en el plazo como en las formas de la presentación. El Departamento de Fiscalidad y Tributación de FEHGRA envía a continuación un informe claro e ilustrativo:

- Para poder hacer la presentación del régimen informativo hoy se encuentra como una opción dentro del servicio por clave fiscal "F8001 WEB" Gestión del formulario F8001 RG 3668.
- Se presentan tres opciones: a) Emisor; b) Solicitante; c) Régimen de Información - Ingresando a la opción c) Régimen de información encontramos las opciones 1) Carga ó 2) Consulta

- Si se desea cargar la información, la cual debe realizarse en formato "txt", sobre el margen derecho encontrará la opción Ayuda que le ofrecerá un documento con el Formato y la información que debe suministrar.

- 20/01: 95º Aniversario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO.



- 20/01: La AHRBCyA Bahía Blanca en Redes Sociales. Creación cuenta oficial en Facebook y Twitter:

Twitter: @ahgbahiablanca

Facebook: Ahgbahiablanca

Hoy las Redes Sociales nos permiten divulgar información sobre nuestra organización y sumar posibilidades de compartir con nuestros asociados distintas perspectivas, realizar sugerencias, identificar y proponer ofertas específicas, como así también dar a conocer nuevas tendencias.



- 22/01: Relevamiento del índice de ocupación hotelera en términos porcentuales durante la primera quincena de enero en Bahía Blanca, Monte Hermoso, Pehuen C6, Sierra de la Ventana, Villa Ventana y Carhué.

- Informe elaborado por IARAF a solicitud de FEHGRA: 71 de los 100 municipios más grandes del país aplicaron algún tipo de suba tributaria al sector hotelero y gastronómico en 2014. En el Informe “Mapa Tributario Municipal sobre Restaurantes y Hoteles año 2014”, elaborado por el Instituto Argentino de Análisis Fiscal (IARAF), a solicitud de FEHGRA, se analiza la carga tributaria formal que ejercen los municipios argentinos sobre hoteles y restaurantes, a partir de lo establecido en la normativa tributaria municipal vigente al año 2014, para una muestra de los 100 municipios más grandes del país.

De la comparación de las normativas tributarias vigentes al 2014 y 2013 se advierten ciertas subas en la carga tributaria a los restaurantes y hoteles. Concretamente, 71 de los 100 municipios aplicaron algún tipo de suba tributaria al sector.

En 11 de ellos el cambio se debió a subas de alícuotas, modificación que implica directamente un incremento en la presión tributaria, al aumentar el porcentaje que se aplica sobre la facturación total. Por su parte, en 67 municipios se aplicaron ajustes en los montos mínimos, fijos y/o unidades tributarias, lo cual va en línea con adecuar estos conceptos a la inflación.

En el caso de establecimientos grandes, se aprecia que las jurisdicciones entrerrianas de Concordia, Gualguaychú y Concepción del Uruguay, junto con Berazategui, Puerto Madryn y Paraná son las que ejercen la mayor presión tributaria sobre este sector, que varía entre un 1,4% y un 2.7% de la facturación total.

Considerando el otro extremo de tamaño, las empresas Micro, se aprecia que el ranking se modifica bastante, como resultado de la mayor incidencia que tienen en este tamaño de establecimientos los montos mínimos. Por caso, en el grupo de localidades que cobran con alícuota, sobresalen Ezeiza, Tigre y Gualguaychú, con una presión tributaria estimada superior o igual al 2%.

Por el contrario, los municipios que aplican la menor carga tributaria son Roque Sáenz Peña, Goya, Formosa, San Rafael, La Banda, Maipú, Santiago del Estero, con una carga que varía según el tamaño, pero que en todos los casos no supera el 0.1%.

- Hotelería y Gastronomía: Aproximadamente el 40% del precio que paga el consumidor se origina en impuestos. Nuevo récord en la presión tributaria efectiva sobre Hoteles y Restaurantes, según el “Estudio Integral de la Carga Tributaria Argentina sobre el Sector de Restaurantes y Hoteles”, elaborado por IARAF.

El año 2014 habría marcado un nuevo récord en cuanto a la presión tributaria efectiva que ejercen los tres niveles de gobierno -Nación, Provincias y Municipios- mediante la recaudación de impuestos y tasas varias.

Se estima que el año cerraría con un nivel de presión tributaria cercano al 35% del PBI, evidenciando así un ligero crecimiento respecto a la presión registrada en el 2013 y acumulando una suba del 44% entre los años 2004 y 2014. En 2004 la carga tributaria consolidada, en porcentaje del PBI, fue del 24,1%, mientras que en 2014 ascendió a 34,7%.

Con el objetivo de evaluar en profundidad la carga tributaria global argentina que recae sobre la actividad de restaurantes y hoteles, a partir de un análisis de la legislación vigente en los tres niveles de Gobierno, el Instituto Argentino de Análisis Fiscal (IARAF) elaboró, a solicitud de FEHGRA, un estudio integral.

El sector hotelería tiene en nuestro país una carga tributaria que promedia el 40,1% del precio de venta final del servicio, aproximadamente. El principal componente del costo impositivo lo constituyen los aportes y contribuciones al régimen de seguridad social, con porcentajes que

se ubican entre el 42% y el 52% del total, seguido por el impuesto a las ganancias y el impuesto a los ingresos brutos, que registran participaciones similares en torno al 20% cada uno. Los impuestos inmobiliarios muestran una importancia en torno al 12% del costo impositivo total. Finalmente, con un porcentaje del 4% cada uno, se ubican los impuestos municipales, el impuesto al cheque y la sobretasa a la distribución de utilidades. La carga tributaria puede variar según la localidad en que esté emplazado el establecimiento y su tamaño.

En el caso de los restaurantes, se observa que aproximadamente un 38% del precio que paga el consumidor se origina en impuestos nacionales, provinciales y municipales, porcentajes solo marginalmente inferiores a los obtenidos para el rubro hotelería.

- 29/01: Informe: Índice de Ocupación Hotelera. 1° quincena de enero Bahía Blanca y Región SO. Desde nuestra Entidad, y por indicación de la FEHGRA Región Buenos Aires, estamos llevando a cabo un monitoreo del índice de ocupación hotelero/ extrahotelero en la ciudad y nuestra amplia jurisdicción del sur bonaerense.

En tal sentido, de acuerdo a estadísticas proporcionadas desde los organismos competentes (Secretarías y/o Direcciones de Turismo como así también establecimientos del sector), nos ha permitido lograr estimaciones más precisas para obtener información seria, veraz y fundamentada.

Para dicho trabajo de investigación se toma como base:

- “Metodología de Ejecución de las Encuestas Estadísticas en el Campo del Turismo” (Organización Mundial del Turismo; 2000)
- Proyectos de encuestas y estadísticas de otros centros turísticos.

Índice de Ocupación:

- Bahía Blanca: 71,3%
- Monte Hermoso: 72 % (+3% respecto temporada anterior)
- Pehuen Co: 70%
 - Sierra de la Ventana: 53% (picos del 70% fines de semana)
- Villa Ventana: 42% (picos del 70% fines de semana)
- Carhué (Adolfo Alsina): 85 %

- 29/01: Monitoreo Actividad Económico. Observatorio Turístico: La idea es, por un lado complementar los resultados del índice de ocupación hotelera (tanto en Bahía como en la Región), como así también contar con información y datos concretos del sector (situación, perspectivas, empleo, etc)

El Observatorio nos permitirá monitorear continuamente la situación comercial de los establecimientos de la ciudad y la Región.

La gestión institucional implica una constante búsqueda de información y actualización de datos, lo que obliga a un ida y vuelta permanente con distintos organismos, instituciones y establecimientos del sector, consultándolos sobre temas de importancia para expresar una posición, dar un dictamen, o fundamentar un reclamo; a esto se suma el pedido de opinión sobre temas a desarrollar, investigar o incorporar al programa de capacitación anual.

El propósito de los Observatorios Turísticos es el de proveer a los responsables de las organizaciones del sector privado, de información comparable sobre la empresa que posibilite el análisis de sus capacidades y limitaciones, para la evaluación de su desempeño empresarial.

- 29/01: Se promocionó entre los asociados el convenio firmado entre el Ministerio de Turismo de la Nación y el Banco Nación, que bonifica la tasa nominal anual de interés a la **línea Financiamiento de Actividades Productivas para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa – Línea 400 – Turismo**. La misma financia a MIPyMEs de Turismo EN FUNCIONAMIENTO cuya actividad principal se encuentre comprendida en Alojamiento hotelero y para - hotelero, Servicios gastronómicos y Agencias de viaje y turismo, incluidos los servicios de transporte automotor de pasajeros para el turismo, alquiler de autos con chofer y sin chofer y servicios complementarios de apoyo turístico.
- 31/01: La AHRBCA en Monte Hermoso. La Asociación de Comercio e Industria de Monte Hermoso recibió la visita institucional de la Asociación Hoteles y Restaurantes de Bahía Blanca y Región SO presidida por el **Dr. Francisco Costa**. En este marco el presidente de la Cámara de Comercio e Industria Monte Hermoso, Claudio Biragnet, se reunió con el Director Ejecutivo de la Filial FEHGRA Bahía Blanca, Silvio Rauschenberger y empresarios locales del sector, para compartir información sobre el sector, y avanzar en un futuro cercano en la firma de un Convenio Marco de Colaboración Mutua.

- Línea 400 BNA – Turismo. Financiamiento de Actividades Productivas para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa

La Dirección de Inversiones Turísticas y la **Subsecretaría de Desarrollo Turístico del Ministerio de Turismo de la Nación** promueven la posibilidad de gestionar financiamiento mediante la línea 400 BNA-Turismo. Los interesados deben dirigirse a la sucursal del Banco de la Nación Argentina más cercana a su emprendimiento, donde le indicarán la información a presentar en función del proyecto.

- 13 al 15/02: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, **presidida por el Dr. Francisco Costa**, realizó el “Fin de Semana de San Valentín” con variadas y atractivas propuestas de los establecimientos gastronómicos **desde la noche del viernes 13**. Se impulsaron promociones, bonificaciones, descuentos, sorpresas, y platos exóticos entre otras alternativas para quienes decidieron celebrar esos días tan especiales.

Nuestra Filial llevó a cabo acciones publicitarias para promover una mayor afluencia de público local/regional y contribuir con este segmento tan conectado a nuestros orígenes y cultura.

Desde hace varios años nuestra entidad realiza acciones para promover el producto. Además de posicionar al sector gastronómico y sus producciones, que es tan rico en toda la ciudad, se busca alcanzar una posición cada vez más competitiva”

LA AHRBCyA promueve y coopera con la organización de distintos encuentros y festivales gastronómicos, que son llevados adelante junto a empresarios; dicta cursos y capacitaciones sobre las distintas aristas del sector; y auspició la edición del libro “Gastronomía Regional Argentina”, una obra única que reúne platos y preparaciones de todo el país, y que fue presentado en el marco de FITUR; entre otras acciones.



- 21/02: La AHRBCyA de Bahía Blanca, **presidida por el Dr. Francisco Costa**, suscribió un importante acuerdo para celebrar el **Convenio de Colaboración Mutua y Propósitos Generales** con la Cámara Empresaria de Guaminí, **presidida por el Sr. Sergio Picasso**.

La firma del Convenio se llevó a cabo el sábado 21/02 a las 18.00 hs en las instalaciones de la Entidad Empresaria; asistieron el vicepresidente de la Entidad **Horacio Levantesi** y el

Director Ejecutivo **Silvio Rauschenberger**. Entre los invitados especiales al acontecimiento estuvieron el Director de Turismo del Distrito de Guaminí, **Heladio Aedo**, funcionarios municipales de las Áreas: Medio Ambiente, Producción, Juzgado de Paz, Concejales, la flamante Reina de los Carnavales **Maria Emilia Navarré**, prestadores de servicios, empresarios y medios de prensa.

Luego de las palabras de bienvenida a cargo del presidente de la CEG, Sergio Picasso, quien destacó la importancia de la Jornada y la necesidad del Asociativismo en la actividad, fue el Dr. Francisco Costa, quien subrayó el alcance del El Programa que lleva a cabo la Asociación. Indicó que el objetivo del Programa "Fortalecimiento Institucional", se ajusta a la necesidad de trabajar conjuntamente como Órgano consultivo y de colaboración con sector de la industria de la hospitalidad, no sólo en la ciudad sino también en los Destinos de nuestra Región Sudoeste.

El presidente de la Filial FEHGRA Bahía Blanca, se mostró impactado con la oferta y potencial turístico del destino, resaltó el trabajo sostenido en lo referido a la presencia en Ferias del Sector de nivel nacional entre otros temas.

A su vez expresó, que el objetivo fundamental es continuar con el trabajo en planes y acciones encaminadas al desarrollo económico y turístico de la región; seguidamente tomó la palabra el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger, quien destacó la importancia de gestionar cursos de capacitación y formación a través de la Filial.

Explicó que la Asociación lleva a cabo un programa de asesoramiento a prestadores del sector con acciones de formación y capacitación; no sólo en Bahía Blanca, sino también en Tornquist Carhué, Pigué, Puan, y Cnel. Dorrego entre otros destinos.

Finalmente las autoridades intercambiaron presentes y regalos con el compromiso de consolidar fuertes lazos, a través de un diálogo intenso y permanente.

- 25/02: Importante Reunión en Monte Hermoso. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región S.O anuncia que la Entidad participó el día 25/02 de una importante Reunión en la ciudad de Monte Hermoso (Provincia de Buenos Aires).

El presidente de la AHRBCyA Bahia Blanca **Dr. Francisco Costa** asesoró a directivos y prestadores de servicios de la localidad balnearia con el propósito de gestionar la "recuperación" de la Filial local.

Expresó la necesidad de gestionar la institución; identificó algunos rasgos "clave" de la identidad que son comunes en cualquier organización: Propósitos Colectivos, Valores Compartidos, Recursos y la Estructura.

El encuentro formó parte de una serie de contactos y reuniones realizadas con anterioridad; se llevó a cabo en las instalaciones de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Monte Hermoso. Fue una cálida recepción a cargo del Presidente de la Cámara local, Claudio Biragnet quien brindó palabras de bienvenida.

Francisco Costa Indicó que el objetivo del Programa "Fortalecimiento Institucional", se ajusta a la necesidad de continuar trabajando en forma conjunta como Órgano consultivo y de colaboración con sector de la industria de la hospitalidad, no sólo en la ciudad sino también en los Destinos de nuestra Región Sudoeste.

Además destacó el compromiso asumido por los empresarios de Monte Hermoso en la búsqueda de profesionalizar los recursos humanos que trabajan en el sector, como así también se mostró impactado con el desarrollo en materia de infraestructura del destino, resaltó el trabajo sostenido en lo referido a la presencia en Ferias del Sector de nivel nacional entre otros temas.

A su vez expresó, que el objetivo fundamental es continuar con el trabajo en planes y acciones encaminadas al desarrollo económico y turístico de la región.

El Dr. Costa, fue especialmente invitado al cónclave y aprovechó la oportunidad no solo para asistir técnicamente a los Dirigentes de la Cámara, sino también que ofreció su experiencia para evacuar inquietudes en los próximos encuentros.

La reunión se llevó a cabo en el marco de una amplia convocatoria a empresarios y prestadores de servicios turísticos. El Dr. Francisco Costa estuvo acompañado por miembros de Comisión Directiva: Horacio Levantesi (vicepresidente), Rodolfo Perata (Secretario), Carlos Francano (protesorero) y Silvio Rauschenberger (Director Ejecutivo).

MARZO 2015

- 05/03: **El presidente de nuestra filial, Dr. Francisco Costa** presente en la **Reunión de PRESIDENTES DE FILIALES**. El encuentro, que se realizó en la sede de F.E.H.G.R.A, contó con la presencia del Ministro de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, Dr. Carlos Tomada, quien expuso sobre la situación actual del Sector Laboral en nuestro país.
- 10/03: El pasado martes 10 de marzo en la sede de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines, se llevó a cabo una importante Reunión con la presencia del presidente de la Entidad, **Dr. Francisco J. Costa**, quien estuvo acompañado por miembros de la Comisión Directiva, Vicepresidente Horacio Levantesi, Secretario Rodolfo Perata, y Director Ejecutivo de la Entidad, Silvio Rauschenberger; por la OMIC (Oficina Municipal de Información al Consumidor), el Sr. Director, **Dr. Leandro Aiello** y el Sr. Alejandro Almendra Jefe de Inspecciones y Fiscalización de la OMIC.

El Dr. Francisco Costa, aseguró que la Asociación trabajará en forma conjunta con OMIC con el compromiso de consolidar fuertes lazos, a través de un diálogo intenso y permanente en temas inherentes al desarrollo del Sector.

En tanto, el titular de OMIC, destacó los principales lineamiento de su gestión y se refirió al Programa "Comercio Responsable" el cual busca generar, fomentar y reconocer buenas prácticas comerciales a través de la certificación de aquellos comercios que cumplan con normas básicas que garanticen el respeto hacia el consumidor en el acto de consumo.

Desde OMIC, por un lado, se busca que el comerciante entienda *al derecho del consumidor* como "un valor agregado" en la oferta de sus bienes o servicios, y por el otro, generar conciencia colectiva en los consumidores a los fines de convalidar este tipo de práctica que los reconoce como tales.

- 16 y 17/03: **Curso "Atención al Cliente"**: La AHRBCyA de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el **Dr. Francisco Costa**, organizó durante los días lunes 16 y martes 17 el Curso de Capacitación FEHGRA "**Atención al Cliente**" en el Salón "Osvaldo Cornide" de la Corporación del Comercio, Industria y Servicios de Bahía Blanca.

La apertura de espacio de formación estuvo a cargo del Director Ejecutivo de la Entidad, **TST Silvio Rauschenberger**, quien estuvo acompañado por el Gerente de la CCIS, Ing Juan **Carlos Starovinsky**.

El Curso fue dictado por la capacitadora de la Federación, **Lic. Lía Graciela Oviedo**, quien abordó diferentes contenidos tales como Servicio y atención al cliente. Tipos de clientes. Actitud y predisposición del personal frente al cliente. Aspectos claves de la comunicación. Identificación de las necesidades del cliente. Factores determinantes de un buen servicio. Y Manejo de quejas entre otros temas destacados.

Durante la entrega de Diplomas, el representante de la Filial local hizo algunas consideraciones referidas a la importancia de entrenarse para ser mejores como así también

destacó la profesionalización del sector a través de la capacitación constante. Aprovechó la oportunidad para difundir y promover la grilla de cursos previstos para este año.

- 21/03: Té y Delicias. Disertación y Degustación en el Hotel Muñiz, a cargo de la diseñadora gourmet Marcia Barnaba Elejaga.
- 24/03: Informe IOH en la ciudad y los destinos de la Jurisdicción SO. Aproximadamente 75

ABRIL 2015

- 02 al 05/04: Semana Santa. Promociones. “Comercio Adherido”



- 06/04: Buen Balance de Semana Santa en Bahía Blanca: El esfuerzo realizado por los Asociados en ofrecer variedad de platos y propuestas fue acompañado por una campaña de promoción de la Asociación. La ciudad se consolida como Polo Gastronómico. De acuerdo a los datos difundidos por los “Establecimientos Adheridos” al programa Semana Santa en Bahía Blanca, los residentes y visitantes de nuestra región durante dicho período tuvieron un incremento -con picos los días jueves y sábado- respecto a otros años. El balance de la Industria local en el marco del calendario de feriados largos medido en términos de expectativas por el sector empresario, podría indicar “posiciones desfavorables”, el impacto positivo que se registra en algunas regiones del país contrasta con lo que sucede en nuestra ciudad. La fotografía no es igual en todos los destinos. El balance es claramente desigual. Sin embargo, gracias al esfuerzo compartido entre la Asociación y los Asociados en pos de posicionar la gastronomía local como un verdadero atractivo da lugar a un reconocimiento y crecimiento de la actividad cada vez mayor. El programa “Establecimiento Adherido” fue una iniciativa que impulsó la Asociación a través de Establecimientos del Sector y que ofreció importantes descuentos, bonificaciones,

promociones y platos especiales en casi todo el universo de restaurantes, confiterías y otros servicios relacionados con el sector.

- 07/04: El Director Ejecutivo de la Filial, TST Silvio Rauschenberger, en representación de la Comisión Directiva de la Entidad, participó del 2º encuentro de trabajo 2015 para proyectar la implementación de Ciclovías en la ciudad.
En la ocasión, se acordó avanzar en establecer una "Red Integral" para anunciar en el mediano plazo en el marco del Programa de Movilidad Sostenible para incorporar el uso de la bicicleta como medio de transporte seguro, integrándolo con el resto de la movilidad urbana. Por este motivo se pretende priorizar la interconexión de biciesendas y lugares seguros para ciclovías. Se comenzó a trabajar en la planificación y evaluación de todas las alternativas en búsqueda de un consenso general para ofrecer infraestructura acorde a las necesidades de los ciclistas y a los potenciales usuarios.
- 09/04: Reunión con representantes de diferentes establecimientos gastronómicos de la **ciudad de Monte Hermoso**, quienes manifestaron su intención de lograr la incorporación temporal a nuestra filial, con el objeto de recibir los beneficios de participar dentro de una entidad gremial empresaria de tan reconocida trayectoria, tales como: la representación ante la FEGHRA, recibir servicios de capacitación y formación, representar y defender los intereses generales de nuestros establecimientos e informarnos y asesorarnos, entre otras acciones. Asimismo, solicitaron se contemple la posibilidad de que un miembro de aquella localidad integre la Comisión Directiva, a fin de tener un representante que transmita las vivencias e inquietudes del sector.
- 15 y 16/04: **Curso “Mozos-Camareras”**
Capacitador: Lic. Victoria Gallardo
Lugar: Hotel Muñiz – O’Higgins 23
Horario: 14.30 horas

Asistieron 40 alumnos aproximadamente. El Acto de apertura fue presidido por el Vicepresidente Horacio Levantesi y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger.

- 17/04. Día Mundial del Malbec. La Filial auspició una actividad institucional que incluyó disertación y cata en las instalaciones de Bodega Brasil de nuestra ciudad.
- 24/04: Responsabilidad Social Empresaria en Turismo



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO participó, a través de su Director Ejecutivo TST Silvio Rauschenberger, del Seminario ***“Responsabilidad Social Empresaria en Turismo – Herramientas para un desarrollo sostenible”***, que se realizó hoy, en el Hotel Land Plaza de nuestra ciudad.

Esta actividad fue organizada por la Dirección Provincial de Responsabilidad Social Empresaria de la Jefatura de Gabinete de Ministros y la empresa LAN Líneas Aéreas; y contó con el auspicio de ARBA, la Asociación Regional Bahía Blanca de Agencias de Turismo y el Honorable Concejo Deliberante.

El seminario contó con la presencia del Director Ejecutivo de ARBA, Dr. Iván Budassi, del Director Provincial de RSE Marcelo López, del Director de Asuntos Corporativos de LAN Líneas Aéreas, Martín Riverós y del Presidente de la Asociación Regional de Agencias de Viajes, Gabriel Cintioli.

Del espacio de capacitación participaron empresarios, funcionarios, concejales, alumnos de carreras afines en el marco de un intercambio y análisis acerca del modelo de gestión RSE en Turismo.

El Director Ejecutivo de la filial local en su disertación destacó aspectos vinculados a la ética y a la responsabilidad como una forma de conducir una empresa, resaltando acciones concretas que se llevan a cabo dentro del sector para alcanzar calidad ambiental y bienestar social.

MAYO 2015

- 11/05: **Auspicio a las XXV Jornadas Nacionales de Derecho Civil:** La AHRBCyA de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el Dr. Francisco Costa, participó del Lanzamiento de las XXV Jornadas Nacionales de Derecho Civil a desarrollarse en octubre próximo. El acto se llevó a cabo en la sede académica de la UNS.
Este importante Congreso atraerá a expertos mundiales y nacionales que promoverán la capacitación, el intercambio profesional y de conocimientos.
Nuestra Entidad actúa como órgano consultivo y de colaboración, ya que los C&C de este tipo cobran una importancia cada vez mayor para las ciudades, por el crecimiento de la economía en general y en particular para el sector que representamos.
Del acto participaron el Decano Departamento de Derecho, Dr. Andrés Bouzat; Vicepresidente de la Ahg Bahía Blanca Horacio Levantesi; Secretaria Académica de Derecho, Dra. Pamela Tolosa; Presidente de las Jornadas Dr. Hugo Aciarri, el Director Ejecutivo de la Filial Silvio Rauschenberger y el Sr. Rector de la UNS Dr. Ricardo Sabatini.).
- 18/05: Lanzamiento 5ta. Edición Semana de la Gastronomía Bahía Blanca. Convocatoria: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región del Sudoeste realizará en los próximos días una amplia convocatoria al sector para desarrollar una renovada programación de este acontecimiento previsto para el mes de Noviembre.
Entre los objetivos que se ha planteado la entidad se destacan la posibilidad de ampliar el conocimiento y la profesionalización del sector, y el posicionamiento de la actividad gastronómica para convertirse en una experiencia superadora, como así también fortalecer los vínculos entre los empresarios locales y regionales, y capitalizar el potencial de la oferta culinaria local que se encuentra entre las mejores de la provincia.



- 20 y 21/05: **Plan de Negocio Hotelero**: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el Dr. Francisco Costa, organizó durante los días miércoles 20 y jueves 21 de mayo la capacitación “Plan de Negocios Hotelero”, a cargo del Dr. Norberto Cuber.

La apertura y bienvenida estuvieron a cargo del Director Ejecutivo TST Silvio Rauschenberger; arribaron a la ciudad empresarios de Carhué, Coronel Dorrego y Monte Hermoso, además de hoteleros de la ciudad.

Asimismo participaron alumnos del último año de la carrera de Hotelería del Instituto Superior Pedro Goyena.

Del acto de cierre participaron el Vicepresidente de la Filial Horacio Levantesi y el Coordinador del Instituto Pedro Goyena, Ignacio Gerbino.

La actividad se desarrolló en las instalaciones del Hotel Austral, Avda. Colón 159.

El curso forma parte de un Ciclo de capacitación y formación que impulsa la Filial para promover la profesionalización del Sector y mejorar la competitividad.

Se desarrollaron los siguientes contenidos: Resumen de propuesta financiera, Descripción breve de los productos / servicios y de la industria, Historia y visión de la empresa, Estructura organizacional, Plan comercial, Estrategias de mercadotecnia, entre otros.

NUEVOS CURSOS: CAPACITAR PARA CRECER

PLAN DE NEGOCIOS HOTELERO
20 y 21 de mayo
 LUGAR: Hotel Austral Av. Colón 159
 HORARIO DE INICIO: 14:00hs

CAPACITADOR: Norberto Cuber.
CARGA HORARIA: 12 horas, distribuidas en dos jornadas.
DESTINATARIOS: Nivel Mandos medios y gerencial.
MODALIDAD: Teórico práctico, con desarrollo de casos reales.

OBJETIVO: *Adiestrar al empresario en el diseño de planes de negocios, con el fin de mejorar su competitividad.*

CONTENIDOS

- 1- Resumen ejecutivo
- 2- Historia y visión de la empresa
- 3- Plan administrativo
- 4- Plan comercial
- 5- Plan operativo
- 6- Plan financiero

INFORMES E INSCRIPCIÓN: info@ahg.org.ar / secretaria@ahg.org.ar
 Alsina 35, P 7 Ofc 6 y 7
www.ahgbahiaablanca.org.ar
 Redes Sociales @ahgbahiaablanca
 (0291) 4356386

- 22/05: Reunión Proyecto Bicisendas: La AHRBCyA de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el Dr. Francisco Costa, participó de una nueva reunión junto a diferentes sectores de la ciudad para avanzar en un ambicioso sistema de ciclovías.

El proyecto fue elaborado por las Universidades Nacional del Sur y Tecnológica Nacional, los Colegios de Ingenieros y Arquitectos, la agrupación Quiero Ciclovías y las oficinas municipales de Tránsito, Vial y Planeamiento Urbano.

La iniciativa, que aún no ingresó en el Concejo Deliberante, contempla a la avenida Urquiza, desde Córdoba hasta Sarmiento; la avenida Napostá y el entubado, hasta la terminal de ómnibus y el eje Sixto Laspiur-Chile. También abarca los corredores 19 de Mayo-Gorriti, Charlone-Perú, España-Lavalle, Zapiola-Dorrego y Castelli-Berutti.

La medida se elaboraría en cuatro etapas y el plazo estimado de concreción sería de alrededor de un año, por lo que sería continuado por el próximo gobierno municipal.

Silvio Rauschenberger explicó que el proceso de planificación llevó tiempo y, en este sentido, por primera vez se aborda un tema de esta naturaleza en Bahía Blanca, destacó el trabajo en equipo y el diálogo como marca registrada, la tarea contó con diversos actores, como universidades, colegios profesionales, corporación y asociación de restaurantes”, enumeró el representante de la entidad gremial.

JUNIO 2015

- 15/06: El Colegio de Escribanos de la Provincia de Buenos Aires - Delegación Bahía Blanca y la Dirección Nacional de Migraciones - Delegación Bahía Blanca organizó la Jornada de Capacitación y Actualización sobre las modificaciones en documentos de viaje de los Estados Parte y Asociados del Mercosur.
- 17/06: Lanzamiento Semana del amigo. La Asociación planteó llevar a cabo un mix de comunicación para dar a conocer todas las acciones promocionales que nuestros Asociados realizarán durante la Semana del Amigo, período que abarca del 20 al 26 de Julio. En tal sentido, se solicitó hicieran llegar sus propuestas, tales como descuentos, bonificaciones, tarifas y platos especiales, entre otras, a fin de darles amplia difusión a través de los medios masivos de comunicación, (radios, diarios, etc), como así también de otras herramientas a nuestro alcance, tales como redes sociales @ahgbahiablanca, página web (www.ahgbahiablanca.org.ar), newsletter y promoción en la vía pública, a efectos de impulsar una mayor afluencia de público.



- 24/06: El miércoles 24 de junio se llevó cabo la Reunión convocada por el Vicepresidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines, Horacio Levantesi y el Sr. Secretario Cr. Rodolfo Perata en la que participaron varios representantes de establecimientos gastronómicos asociados a la Entidad.

Contó con la asistencia del Director Ejecutivo TST Silvio Rauschenberger, el Coordinador de Gastronomía Goyena, Ignacio Gerbino, entre otros.

La finalidad del encuentro fue dar continuidad a la agenda de temas que la entidad aborda para impulsar el desarrollo de la Semana de la Gastronomía, calendarizar Vacaciones de Invierno a través de la Semana del Amigo, Cursos de Capacitación y acciones de Socios relacionadas al Sector.

El encuentro sirvió además para fortalecer los vínculos entre los empresarios.

- 26/06: ASPROTUR



Convocatoria a Profesionales del
Turismo:
Licenciados, Técnicos y Guías de
Turismo, Hotelería y Gastronomía

Viernes 26 de Junio, 20 horas.
Hotel Muñiz, OHiggins 23

Somos partícipes de un crecimiento rápido y sostenido del sector, en el mundo, en nuestro país y, acercándose poco a poco, de nuestra región. Es por ello que creemos firmemente en la importancia de la permanente capacitación, actualización y colaboración entre graduados, colegas y empresarios que, nucleados bajo una entidad sin fines de lucro velan por la participación responsable de quienes ven en el Turismo su verdadera vocación.



Asociación de Profesionales de Turismo de Bahía Blanca
Entidad Civil Sin Fines de Lucro - Personería Jurídica N° 24.204
Email: asprotur@gmail.com | facebook asprotur | twitter @asprotur

JULIO 2015

- 30/06 y 01/07: **Maridaje de té y café:** La Filial encabezada por el Dr. Francisco Costa llevó a cabo un nuevo Curso de Capacitación, Maridaje de Té y Café, durante los días 30 de junio y 01 de julio en las instalaciones del Hotel Muñiz de la ciudad de Bahía Blanca. El Curso de Capacitación, a cargo de la Lic. Victoria Gallardo Batista, tuvo como objetivos conocer las características distintivas de ambas bebidas, comprender su utilización en

gastronomía y sugerencias en ventas mediante el maridaje, además de ampliar conocimientos útiles para la atención del salón y el servicio al cliente.

La capacitación contó con una gran asistencia de participantes de establecimientos locales y de nuestra Región (Monte Hermoso, Cnel. Dorrego, Cnel. Pringles y Villa Ventana). En ambas jornadas se pudo apreciar un gran nivel de participación, intercambios de conocimientos y satisfacción de quienes fueron parte del encuentro.

Debido al período previsto por Vacaciones de Invierno y conociendo las necesidades de personal en esta época del año, es que se continúa con el ciclo de capacitación en agosto.



FEHGRA
FEDERACIÓN EMPRESAS HOTELERAS GASTRONÓMICAS
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

ASOCIACIÓN HOTELERA
BAHÍA BLANCA
Y REGIÓN SUR ORIENTAL

Maridaje de Té y Café

Martes 30 de Junio
y Miércoles 01 de Julio

LUGAR: Hotel Muñoz, DIRECCIÓN: O Higgins 23, 8000 Bahía Blanca.
HORARIO DE INICIO: 14:30hs

Prof. Lic. Victoria Gallardo Batista

CONTENIDOS

- 1- Aspectos Botánicos y descriptivos
- 2- Cata y degustación
- 3- Diferencias e infusiones, blends y distintas preparaciones.
- 4- El maridaje como herramienta de ventas

INFORMES E INSCRIPCIÓN: info@ahg.org.ar / secretaria@ahg.org.ar
Alsina 35, P.º 7 Ofic 6 y 7
www.ahgbahia blanca.org.ar
Redes Sociales @ahgbahia blanca
(0291) 4556586

- 24/07: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el Dr. Francisco Costa, auspició la Conferencia a cargo de reconocidos especialistas socio-económicos denominada “Nutrición, Educación y Producción ¡Una Utopía Posible?” que se realizó en el rectorado de la UNS (Colón 80) y contó la organización de la ONG Conciencia Interior.
Un grupo de destacados especialistas ofreció una visión de conjunto como punto de partida para el desarrollo de nuestro país.
Se dieron cita el Dr. Abel Albino, de la Fundación Conin; el Lic. Juan Llach, ex ministro de Educación; y la Ing. María Beatriz Giraudo, titular de Aapresid, una ONG integrada por productores agropecuarios interesados en difundir el uso de técnicas sustentables de producción.
- 24/07: **Audiencia Pública sobre el Proyecto para la implementación de Ciclovías en Bahía Blanca.** La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, participó del desarrollo de la Audiencia Pública sobre el proyecto de implementación de una red de ciclovías en Bahía Blanca.

En representación de la Entidad participó el Director Ejecutivo **TST Silvio Rauschenberger**; asistieron autoridades y funcionarios del Poder Ejecutivo, Poder Legislativo, representantes de Colegios Profesionales y de las Universidades locales.

Con once oradores que expusieron sus fundamentos durante 5 minutos cada uno y unas 30 personas que oficiaron de oyentes, el acto presidido por el director de Tránsito y Transporte, Ramiro Frapiccini, se prolongó por espacio de aproximadamente tres horas.

El proceso para habilitar la instalación de las ciclovías deberá ahora trasladarse al Concejo Deliberante, donde se analizará el proyecto general.

La idea, tal cual se implementó años atrás en Capital Federal, es facilitar el uso de la bicicleta con un sistema interconectado de sendas que permitan trasladarse en forma segura de un sector a otro de la ciudad, descomprimiendo el tránsito vehicular con una política amigable con el medio ambiente, que promueve la actividad física como forma de transporte cotidiano.

Sobre los costos de la iniciativa, Frapiccini aseguró que “cada cuadra de ciclovía costará entre 25 y 30 mil pesos”.

Según el trazado, en una primera etapa se buscará generar una red de 20 kilómetros de carriles exclusivos para ciclistas en calles como Zapiola-Dorrego; Perú-Charlone; Lavalle-España; Berutti-Castelli; O'Higgins desde Chile hasta Brown; la zona de Yrigoyen, desde Zelarrayán hasta Napostá; el Paseo de las Esculturas; Sarmiento-Cabrera y el Paseo Juan Domingo Perón.

AGOSTO 2015

- 11 y 12/08: **Oratoria:** La Filial, encabezada por el **Dr. Francisco Costa**, llevó a cabo un nuevo Curso de Capacitación, “Oratoria”, a cargo del prof. **Damián Faccini** durante los días

11 y 12 de agosto en el Salón Osvaldo Cornide de la Corporación del Comercio, Industrias y Servicios de Bahía Blanca.

Silvio Rauschenberger, Director Ejecutivo de la Entidad, brindó palabras de bienvenida y agradeció muy especialmente la presencia del presidente de la Cámara Empresaria de Guaminí, **Sergio Raúl Picasso**, asistieron representantes de establecimientos locales y de nuestra amplia Jurisdicción (Punta Alta, Villarino, Patagones y Tornquist).

El espacio tuvo como objetivo principal lograr que el participante se encuentre en condiciones óptimas de presentarse ante cualquier tipo de público, para poder realizar una disertación y/o exposición, plantear una inquietud o transmitir determinado mensaje a sus subordinados o compañeros. El capacitador, para tal fin, utilizó variado material de tipo teórico, el cual luego fue llevado a la práctica mediante ejercicios, con el objeto de vivenciar de manera real y concreta, una evolución en la capacidad discursiva.



- 14/08: Jornada de Capacitación Marketing aplicado al Turismo: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, organizó con muy buen suceso la 1ª Jornada Marketing Digital Turístico en las instalaciones del Hotel Austral de nuestra ciudad.

Los expertos Mariano Conde y Martín Virdis brindaron herramientas útiles y prácticas a representantes de

establecimientos hoteleros, gastronómicos, del sector público y agentes de viajes entre los asistentes locales y de la Región.

Entre los contenidos se destacan el panorama de internet en Argentina, definición de estrategias y objetivos de la empresa, exploración en redes sociales, análisis y optimización de resultados, casos de éxito y buenas prácticas.



- 19/08: Gestión de los Residuos Sólidos. Importante reunión con docentes de la UNS y la UPSO. El **Vicepresidente** de la AHRBCyA, **Sr. Horacio Levantesi** y el **Director Ejecutivo** de la entidad, **TST Silvio Rauschenberger**, recibieron en la sede de la Filial a las Dras. Andrea Savoretti y Nora Pizarro, quienes solicitaron colaboración institucional para realizar acciones que incluyen al sector gastronómico local.
Las docentes forman parte de un equipo de investigación dirigido por la Dra. Silvia Barbosa que desarrolla el proyecto denominado **“Estrategias sustentables y viables para la gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos”** en la Universidad Nacional del Sur. En el marco del mismo se proponen trabajar en la reducción del desperdicio de comida, eje en el cual consideran que esta Asociación podría realizar un interesante aporte, facilitando e impulsando el vínculo con nuestros asociados.
La Asociación asumió el compromiso de promover futuros encuentros y avanzar en una agenda común.



- 21/08: 1° Simposio Internacional de Marketing Turístico. Nuestra filial auspició el 1° Simposio Internacional de Marketing Turístico, celebrado hoy, en la ciudad de Puán. En representación de la AHRBCyA, concurren el **Vicepresidente**, **Sr. Horacio Levantesi** y el **Director Ejecutivo** de la entidad, **TST Silvio Rauschenberger**. Durante el acto, el Sr. Levantesi hizo entrega al Intendente Municipal, Cr. Facundo Castelli, del decreto de declaratoria de interés por parte de esta Asociación y de un ejemplar del Libro de la Gastronomía Regional Argentina de FEHGRA, referente a nivel mundial de la gastronomía argentina, el cual recorre un mapa de sabores a lo largo y a lo ancho del país.

El Simposio -organizado por la dirección municipal de Turismo, con el respaldo del ministerio de Turismo de la Nación- contó con la presencia de especialistas provenientes de China (Xavi Rechi), Chile (Jorge Maldonado Fica) y Perú (Dennis Salas Velázquez) como también nueve expositores nacionales y Alejandro López, ganador del premio Argentum 2014 al mejor profesional del sector turístico. A esto se sumó la concurrencia de más de 200 estudiantes, profesionales y prestadores inscriptos, provenientes de sitios tan distantes como Neuquén y Entre Ríos, entre otros.

1º SIMPOSIO INTERNACIONAL DE MARKETING TURÍSTICO

Actualización de conocimientos de especialistas en el sector turístico

PUAN

21.AGO.2015

ESPACIO CULTURAL "EL MERCADO" SAN MARTÍN N° 210

3 EXPOSITORES INTERNACIONALES
9 EXPOSITORES NACIONALES
5 CONFERENCIAS AGENDADAS

Participación de especialistas de nivel nacional e internacional (China, Perú y Chile)
Financiado por el Ministerio de Turismo de la Nación y el Gobierno de Puan
Financiado por el Ministerio de Turismo de la Nación y el Gobierno de Puan

PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y TEMARIO

8:00hs - Inauguración del Simposio, a cargo de la Directora Municipal de Turismo, Dra. Patricia Castell. Participación de autoridades locales y nacionales.

9:00hs - Presentación de la agenda del Simposio y de los expositores internacionales.

9:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en el mundo**, a cargo de Xavi Rechi (China).

10:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en Chile**, a cargo de Jorge Maldonado Fica (Chile).

11:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en Perú**, a cargo de Dennis Salas Velázquez (Perú).

12:30hs - Almuerzo.

13:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en Argentina**, a cargo de Alejandro López (Argentina).

14:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en Puan**, a cargo de Patricia Castell (Puan).

15:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Buenos Aires**, a cargo de Rodolfo Perata (Buenos Aires).

16:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Entre Ríos**, a cargo de Patricia Castell (Entre Ríos).

17:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Neuquén**, a cargo de Patricia Castell (Neuquén).

18:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Mendoza**, a cargo de Patricia Castell (Mendoza).

19:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de San Juan**, a cargo de Patricia Castell (San Juan).

20:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Tucumán**, a cargo de Patricia Castell (Tucumán).

21:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Salta**, a cargo de Patricia Castell (Salta).

22:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Jujuy**, a cargo de Patricia Castell (Jujuy).

23:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Catamarca**, a cargo de Patricia Castell (Catamarca).

24:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de La Rioja**, a cargo de Patricia Castell (La Rioja).

25:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Corrientes**, a cargo de Patricia Castell (Corrientes).

26:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Misiones**, a cargo de Patricia Castell (Misiones).

27:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Rio Negro**, a cargo de Patricia Castell (Rio Negro).

28:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Santa Fe**, a cargo de Patricia Castell (Santa Fe).

29:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Córdoba**, a cargo de Patricia Castell (Córdoba).

30:30hs - Conferencia: **Marketing Turístico en la Región de Buenos Aires**, a cargo de Patricia Castell (Buenos Aires).

ORGANIZADOR: Municipalidad de Puan, Dirección de Turismo

COORGANIZADOR: Ministerio de Turismo de la Nación

CONFERENCIANTES: Xavi Rechi (China), Jorge Maldonado Fica (Chile), Dennis Salas Velázquez (Perú), Alejandro López (Argentina), Patricia Castell (Puan), Rodolfo Perata (Buenos Aires), Patricia Castell (Entre Ríos), Patricia Castell (Neuquén), Patricia Castell (Mendoza), Patricia Castell (San Juan), Patricia Castell (Tucumán), Patricia Castell (Salta), Patricia Castell (Jujuy), Patricia Castell (Catamarca), Patricia Castell (La Rioja), Patricia Castell (Corrientes), Patricia Castell (Misiones), Patricia Castell (Rio Negro), Patricia Castell (Santa Fe), Patricia Castell (Córdoba), Patricia Castell (Buenos Aires).

EXPOSITORES: Xavi Rechi (China), Jorge Maldonado Fica (Chile), Dennis Salas Velázquez (Perú), Alejandro López (Argentina), Patricia Castell (Puan), Rodolfo Perata (Buenos Aires), Patricia Castell (Entre Ríos), Patricia Castell (Neuquén), Patricia Castell (Mendoza), Patricia Castell (San Juan), Patricia Castell (Tucumán), Patricia Castell (Salta), Patricia Castell (Jujuy), Patricia Castell (Catamarca), Patricia Castell (La Rioja), Patricia Castell (Corrientes), Patricia Castell (Misiones), Patricia Castell (Rio Negro), Patricia Castell (Santa Fe), Patricia Castell (Córdoba), Patricia Castell (Buenos Aires).

INTENDENTE: FACUNDO CASTELLI

PUAN turismo

- 25/08: Reunión de la Región Provincia de Buenos Aires en Tandil. La ciudad de Tandil fue sede de la Reunión de la Región Provincia de Buenos Aires de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), en la que participó el **Secretario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, Cr. Rodolfo Perata**, junto a 40 empresarios hoteleros gastronómicos, con el objetivo de analizar los temas y problemáticas específicas del sector. La dirigencia empresarial repasó las últimas gestiones de los Departamentos que conforman la estructura de la Federación, Política Laboral y Social; Fiscalidad y Tributación; Turismo; Derechos Intelectuales; Capacitación y Formación Profesional; y analizaron temas regionales, como el proyecto de Ley de Bañeros de la Provincia; acuerdo salarial, el Torneo Federal de Chef, los alcances del Libro de la Gastronomía Regional Argentina y la plataforma promocional www.argentinaturismosite.com.ar. Se consideraron los requerimientos del sector a nivel regional, los cuales serán expuestos en la próxima Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA, que se realizará en la ciudad Autónoma de Buenos Aires 2 y 3 de septiembre.



- 02 y 03/09: 208° Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA: La 208° Reunión de Consejo Directivo de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) se realizó durante los días 2 y 3 de septiembre en la Ciudad de Buenos Aires, con la participación del **Secretario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confeiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, Cr. Rodolfo Perata**, y la presencia de más de 200 empresarios hoteleros y gastronómicos de todo el país, representantes de las 63 Filiales de la entidad.
- 04/09: 5ª Semana de la Gastronomía. Continúan las reuniones: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confeiterías y Afines de Bahía Blanca y Región del SO, se encuentra abocada en la tarea de recopilación y relevamiento de ideas y propuestas junto a distintos referentes locales a efectos de renovar la programación de la 5° Edición de la Semana de la Gastronomía a llevarse a cabo durante el período del 09 al 15 de noviembre.
El Director Ejecutivo de la Entidad, Silvio Rauschenberger, mantuvo un importante encuentro con la Directora de Turismo local, Lic Julia Arocena y la Directora del Museo Histórico, Prof. Ana Luisa Dozo, donde se planteó el perfil del evento y los múltiples objetivos que persigue la Asociación.



- 10 y 11/09: Organizadas por la Dirección de Turismo del Municipio y con el auspicio institucional de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confeiterías y Afines de Bahía Blanca se realizaron las 3° Jornadas "Hablemos de Turismo en Bahía Blanca". El espacio contó con la colaboración de la Universidad Nacional del Sur.
Estuvieron presentes la Dra. Patricia Ercolani, docente de la UNS, la Lic. Julia Arocena, Directora de Turismo de la Municipalidad de Bahía Blanca, la Lic. Noemí Wallingre, de la Universidad de Quilmes, la Mg. Stella Maris Visciarelli, Directora Decana del Departamento de Geografía y Turismo de la UNS y la Mg. Cecilia Rodríguez, Secretaria Académica del Departamento de Geografía y Turismo de la UNS.

El jueves 10 participó como disertante, representado a nuestra Filial, el Director Ejecutivo TST Silvio Rauschenberger, quien habló sobre la visión empresarial del Turismo. El viernes 11 la

conferencia principal estuvo a cargo de la Lic. Noemí Wallingre, de amplia trayectoria reconocida en el campo turístico. Cabe destacar la importante concurrencia de público, con más de cien asistentes.

- 17/09: Reunión con los Asociados por la Semana de la Gastronomía. en la sede de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región del SO se llevó a cabo una nueva reunión con Asociados y referentes locales, quienes abordaron los ejes y principales lineamientos para el diseño del cronograma de actividades de la **5° Edición de la Semana de la Gastronomía**, que se realizará **del 09 al 15 de noviembre**. Estuvieron presentes el **Vicepresidente y Secretario de nuestra Filial, Sr. Horacio Levantesi**, y **Cr. Rodolfo Perata** respectivamente, participó el **Director Ejecutivo TST Silvio Rauschenberger**.

Además fue invitada a participar la sommelier profesional y experta en hotelería y turismo, **Mariana Kiehr** quien presentó una innovadora iniciativa referida a la aplicación (App) para Smartphones y Tablets orientada al Sector Gastronómico. Además participaron representantes de los Institutos Superior Pedro Goyena y Gastronómico Argentino (IGA).



- 22/09: Reunión con autoridades del Dpto de Humanidades y de Geografía y Turismo de la UNS
- 24 y 25/09: XII Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico en Rosario. Contó con la participación del **Secretario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, Cr. Rodolfo Perata**.

- 01 al 03/10: XXV Jornadas Nacionales de Derecho Civil - UNS. Auspicio institucional de la AHRBCyA. El evento contó con la presencia de autoridades nacionales, provinciales y municipales y han asistido, en calidad de participantes, alrededor de 2.000 profesionales de todo el país y del Mercosur.
- 15/10: El **Honorable Concejo Deliberante de Bahía Blanca**, en su sesión del jueves 15 de octubre aprobó la Declaración de Interés Municipal de la 5° Semana de la Gastronomía (Expte 1093 HCD 2015), como así a la **Universidad Nacional del Sur**, a través de la **Subsecretaría de Cultura y Extensión** y de los Departamentos de **Humanidades** y de **Geografía y Turismo**, y a la **Biblioteca Popular Bernardino Rivadavia** por el auspicio institucional brindado avalando las actividades que se desarrollarán a lo largo de la 5° Semana de la Gastronomía.
- 20/10: Reunión de Presidentes de Filiales en la sede de FEHGRA. La Filial Bahía Blanca presente. Con la presencia de la Tesorera de nuestra Entidad **Cra. Mirta Roldán** y la asistencia de 100 dirigentes empresarios de todo el país se llevó a cabo el encuentro de Presidentes y Tesoreros de Filiales, convocado por las autoridades de la Federación en su sede institucional. Estuvo encabezado por el presidente **Roberto Brunello**; el tesorero **Antonio Roqueta**; y el secretario **Alejandro Moroni**. Se refirieron a un tema propio del área de Tesorería: la puesta en marcha del Sistema de Recaudación Convencional, una herramienta que permite la visualización del seguimiento y control inmediato de la recaudación y que facilita la gestión del mismo por parte de las Filiales.

- Del 09 al 15/11: **5° Semana de la Gastronomía en Bahía Blanca.** La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y SO bonaerense que organizó y llevó a cabo el evento con el respaldo y acompañamiento del Banco Provincia de Buenos Aires, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Rep. Argentina (FEHGRA), LAN Airlines (Grupo LATAM), el auspicio del HCD, la colaboración del Área de Turismo local, Institutos educativos del sector y el sector privado de la ciudad, quiere agradecer el apoyo recibido. Como en ediciones anteriores, se gestionó el programa “Establecimiento Adherido”, una iniciativa que impulsa la Asociación a través del Banco Provincia de Buenos Aires y que ofrece descuentos del 20 % a clientes en restaurantes, confiterías y bares adheridos en distintas zonas de la ciudad.
- 09/11: **Marketing Digital aplicado a la Gastronomía.** A cargo de Mariano Conde, quien explicó y presentó herramientas y aplicaciones para gestionar un negocio gastronómico en el mundo digital.
- 09 y 10/11: **Circuito Gastronómico.** En torno a catas de vinos, degustaciones, bonificaciones, menús a precios promocionales, se realizó en el Circuito Gastronómico durante los días lunes 09 y martes 10 de noviembre. Forman parte del itinerario unos 30 establecimientos.
- 10 y 11/11: **Organización de eventos exitosos en Hotelería.** A cargo de la capacitadora de FEGHRA Cecilia Ferreira
- 11/11: **Menú & Maridaje en el Hotel Land Plaza “4 Claves en la Armonización de Platos y Vinos”.** El maridaje estuvo a cargo de la sommelier Julieta Quindimil y del chef Martín Marcilese. Estuvieron presente el Vicepresidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Sudoeste Bonaerense, Sr. Horacio Levantesi, el Gerente del Hotel, Sr. Christian Kramer, el Vicepresidente de la CCIS, Sr. Néstor Matoso y empresarios gastronómicos y hoteleros de la ciudad. El evento, que contó con cupos agotados, propuso a los asistentes una experiencia sensorial original.
- 12/11: **Foro de Literatura y Gastronomía.** Con gran éxito y una concurrencia de más de 200 personas se realizó el jueves 12 de noviembre, en el auditorio de la Biblioteca Popular Bernardino Rivadavia, el Foro de Gastronomía & Literatura. El Presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Sudoeste Bonaerense, Dr. Francisco Costa, dio las palabras de bienvenida inaugurando el evento, agradeció especialmente la presencia de la Dra. Hilda Vázquez, Presidente de la Asociación Bernardino Rivadavia. Bajo la coordinación académica de la Lic. Morena Rossello y la conducción y moderación del Sr. Ricardo Margo, se desarrollaron las siguientes exposiciones, a cargo de investigadores y docentes de la Universidad Nacional del Sur.
Al finalizar la actividad académica, y con la presencia del representante de Lan Líneas Aéreas - Grupo Latam Airlines, Sr. Pablo Gianovich, se procedió al sorteo de dos tickets aéreos Bahía Blanca-Buenos Aires ida y vuelta.

- **13/11: Lanzamiento & Apertura de Inscripción Torneo Federal de Chefs “FEHGRA y sus Filiales”.** El viernes 13 de noviembre se lanzó la Apertura de Inscripción al Torneo Federal de Chefs “FEHGRA y sus Filiales”, certamen que impulsa la capacitación de los cocineros argentinos en todo el país. Se contó con la presencia del capacitador y coordinador de las Rondas Clasificatorias, el **Chef Manuel Ausejo**. Presidieron la conferencia de prensa el Secretario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Sudoeste Bonaerense, **Cr. Rodolfo Perata** y el **Sr. Néstor Matoso** por la CCIS. Participaron **Silvio Rauschenberger**, junto a los finalistas de la edición 2014.
- **14/11: Carrera de Mozos y Camareras.** La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región junto con la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina organizaron la tradicional Carrera de Mozos y Camareras. Participaron aproximadamente 50 mozos y camareras y, este año, por primera vez, estuvieron presente chicos de **IncluSer – Inclusión en Servicio**, programa creado por la Universidad Nacional del Sur que capacita a jóvenes con capacidades diferentes y los integra en un servicio de catering, quienes recibieron, cada uno, una medalla. El acto fue encabezado por el Secretario de la Filial, Cr. Rodolfo Perata y la Secretaria General del Sindicato Graciela Kundt; participaron además la Directora de Turismo del Municipio, Lic. Julia Arocena; el Director Ejecutivo de la entidad, Silvio Rauschenberger y numerosos asociados entre los presentes.
- **14 y 15/11: Visitas guiadas en distintos puntos de la ciudad.** La agenda incluyó visitas guiadas a establecimientos del sector, productores de aceites de oliva, dulces; sitios que recorren la historia local a través de distintos elementos relacionados a la cocina, como así también a los Museos del Puerto y Ferrowhite.
- **18 y 19/11: Conformación de la CAT Prov. de Buenos Aires.** Referentes del Sector se reunieron en Mar del Plata, ya que la Provincia de Buenos Aires se apresta a crear su Cámara de Turismo. El **Dr. Francisco Costa**, presidente de la Filial local, estuvo representado por el Director Ejecutivo, **Silvio Rauschenberger**, con motivo de brindar apoyo a la definición de la Comisión que trabajará en los detalles finales para la firma del Acta Constitutiva el próximo 17 de diciembre.
- **25/11: Día de la Hotelería y la Gastronomía.** Suplemento de cinco páginas en el diario La Nueva Provincia del domingo 23/11.
- **26/11: FITHA 2015.** El Director Ejecutivo de la AHG Bahía Blanca, TST Silvio Rauschenberger participó de FITHA 2015, la Segunda Edición del Foro de Inversiones en Turismo y Hotelería en Argentina, que tuvo lugar el 26 de Noviembre en las instalaciones Palacio Duhau - Park Hyatt Buenos Aires, evento que organizó la CAT en forma conjunta con el Ministerio de Turismo de la Nación y con el apoyo del Consejo Federal de Turismo. Bajo el eslogan “Innovación, experiencias y gestión. La nueva agenda de las inversiones en Turismo”, FITHA reunió a los principales referentes nacionales y extranjeros en un programa de conferencias y seminarios, que harán foco en tres aspectos fundamentales dentro del mercado de inversiones: el ámbito internacional, el sector público y privado nacional.
- **26 y 27/11: 209° Reunión de Consejo Directivo y Asamblea General Ordinaria.** El Consejo Directivo de la Federación se reunió en Concordia.

Participó el Secretario de nuestra entidad, Cr. Rodolfo Perata.

DICIEMBRE 2015

- 01/12: Se realizó en nuestra sede un encuentro con motivo de comenzar a coordinar la segunda edición del Programa **"Pan Dulce Solidario"**, de gran suceso el año pasado. Participaron el Director Ejecutivo de la Asociación, TST Silvio Rauschenberger; Pedro Kriplianski y Juan Carlos Quiroga, Pte y Vicepte del Centro Industriales Panaderos respectivamente; Marina Huentenao, de Cáritas; María del Carmen González, Directora del CFP N° 402, María del Carmen Fonseca y Enrique Lucarelli, docentes del CFP N° 402; Andrés Contreras, Regente del CFP N° 401 - Anexo Unidad Penal y el Prof. de Pastelería Fabián Toledo.

La meta este año -de acuerdo a lo sugerido por el **Presidente de la AHRBCA, Dr. Francisco Costa**- es duplicar la cantidad de unidades elaboradas el año pasado.

El Acto de Entrega será el día martes 22 de diciembre, a las 11.00 hs, en el Centro de Industriales Panaderos (Calle Patricios 654).

- 11/12: Ocupación Hotelera. Nueva plataforma estadística FEHGRA. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste ha sido seleccionada entre las **7 filiales del país** que participarán de la primera etapa de implementación de la **Plataforma de Estadísticas de Ocupación Hotelera** desarrollada por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina. Este sistema tiene como objetivo recolectar y relevar datos precisos y fidedignos que reflejen características generales del sector hotelero, tales como la disponibilidad y ocupación de habitaciones y plazas. El mismo se implementará a través de una plataforma virtual donde en forma periódica cada establecimiento - **de manera anónima** - informará sobre su ocupación diaria, semanal y mensual. A partir de estos datos, se obtendrán informes de diversa índole y se elaborará el **Índice de Ocupación Hotelera de FEHGRA (IOHF)**, de gran utilidad tanto para las filiales como para los establecimientos hoteleros.

Próximamente la Asociación se pondrá en contacto con los asociados con el objeto de proporcionarles las instrucciones necesarias para el acceso y carga de datos en la plataforma.

La filial de Bahía Blanca tiene el honor de haber sido seleccionada como referente de la Provincia de Buenos Aires para la primera instancia de aplicación de este nuevo sistema de relevamiento, motivo por el cual se espera contar con la colaboración de todos los establecimientos hoteleros de Bahía Blanca y su zona de influencia para el desarrollo de esta tarea.

- 12/12: **Diplomatura de Hospitalidad. Auspicio Institucional de la Asociación.** Finalizó el ciclo lectivo 2015 de la Diplomatura en Hospitalidad dentro del marco de las carreras y cursos que dicta la sede regional del CIAC en Bahía Blanca y que esta Asociación auspicia desde hace años. Los alumnos expusieron sus trabajos finales sobre diferentes destinos, aportando información sobre la organización de un viaje, sus costumbres, paisajes, gastronomía, danzas típicas, entre otros, pudiendo de esa forma englobar los conceptos y conocimientos adquiridos durante todo el año.

El grupo contó con la presencia de un alumno de Rosario que realizó la diplomatura en forma virtual durante el año, y viajó especialmente la última clase para exponer su trabajo y compartir la jornada con sus pares.

La Diplomatura en Hospitalidad, propuesta única en la región, tiene como objetivo brindar a los alumnos las herramientas y conocimientos que el personal dedicado al Turismo y la Hospitalidad debe comprender y aplicar en sus tareas diarias para desempeñarse eficazmente tanto en servicios de alojamiento como en diversas áreas de la Industria, contribuyendo a la competitividad del destino o la empresa.

El cursos se dicta en forma semi presencial, una vez al mes en jornada intensiva de 10 a 17 hs. Son nueve encuentros entre abril y diciembre.

Ya se encuentra abierta la inscripción para el ciclo lectivo 2016, 3ª cohorte, con importantes descuentos para asociados o empleados de empresas asociadas.

- **17/12: Conformación de la CAT Prov. de Buenos Aires.** Firma del Acta Constitutiva
- **18/12: Instituto Superior Dr. Pedro Goyena.** Bonificación del 20% para socios y familiares directos. El equipo directivo del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica Dr. Pedro Goyena, representado por su Director, el Lic. Facundo Guerra, agradeció la participación en las actividades realizadas durante la 5º edición de la Semana de la Gastronomía. Como muestra de este agradecimiento, las autoridades de la casa de estudios han decidido beneficiar **a todos nuestros asociados y a sus familiares directos** con un **descuento del 20% mensual del valor arancelario** correspondiente a cualquiera de las carreras que formen parte de la oferta educativa del ciclo lectivo 2016. Desde la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO estimamos y valoramos este gesto, sobre todo teniendo en cuenta que uno de los pilares de esta filial es promover la capacitación y formación en dos sectores tan dinámicos como son el hotelero y el gastronómico.
- **18/12: FISA 2016.** Presentación en el Municipio. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca participó de la conferencia de prensa organizada por la Municipalidad de Bahía Blanca y la Corporación del Comercio, Industria y Servicios. La misma se realizó en la Sala Estomba, con motivo del lanzamiento de FISA 2016.



- **23/12: Programa "Pan Dulce Solidario". Un propósito colectivo de valores compartidos.** Se realizó en el Centro de Industriales Panaderos, sito en Patricios 654, el acto de entrega de 1.200 Panes Dulces Solidarios destinados a diferentes ONGs de la ciudad. El Presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste, **Dr. Francisco Costa**, en su discurso mencionó que este proyecto

es un esfuerzo compartido entre la Asociación de Hoteles y Restaurantes y el Centro de Industriales Panaderos, y tiene por objetivo promover una función solidaria. Fue invitado especialmente a participar el Municipio de Bahía Blanca.

Con acciones de este tipo nuestra filial promueve, apoya y contribuye de manera significativa al desarrollo de la solidaridad; buscando estimular el protagonismo social a través de propósitos colectivos y valores compartidos.

En representación de la Municipalidad de Bahía Blanca, estuvieron presentes el Secretario de Promoción Social, Sr. Fabio Pierdominici y su equipo de colaboradores, el Director del Instituto Cultural del Municipio de Bahía Blanca Ricardo Margo, el Sr. Presidente de la CCIS Jorge Bonacorsi entre otros.

Luego de la bendición de los Panes Dulces a cargo del cura párroco Vicente Tirabasso, se procedió a la entrega a las autoridades municipales quienes se ocuparon de su distribución.



- **29/12: FISA 2016.** Nueva reunión. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca participó de una nueva reunión para definir la presencia en FISA 2016. El encuentro se llevó a cabo en las instalaciones de la CCIS; participaron el Director Ejecutivo de la Filial **Silvio Rauschenberger** y **Gabriela García** por la Corporación. Será un gran desafío para todos nosotros, porque como siempre decimos, el diálogo es el punto de encuentro. **Entrá a la Cocina** se convertirá en una cita muy esperada para el Sector que representamos. Además de llevar a cabo el **Torneo Federal de Chef “Fehgra junto a sus Filiales”**, el ámbito será propicio para generar espacios atractivos al conocimiento, la sostenibilidad, tecnología, tendencias, calidad y negocios entre otras actividades.