

A decorative graphic on the right side of the page. It features three concentric blue circles of different sizes, arranged vertically. Two thin blue lines originate from the top left and extend diagonally towards the circles. A large, partially visible concentric blue circle is at the bottom right.

Balance de Gestión 2017

Actividades destacadas

A continuación desarrollamos una breve reseña descriptiva respecto a las actividades y tareas de gestión de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste.

AHG BAHÍA BLANCA
31/12/2017

Cronograma Mensual 2017

Actividades destacadas

ENERO

10/1 - La Asociación auspició "Mi granito de arena"



Con el auspicio institucional de la Asociación el martes 10 se hizo presente en nuestra ciudad el trailer promocional de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires "Mi granito de arena".

La unidad, que cuenta con pantalla y escenario, se ubicó en el Complejo Recreativo Maldonado, y brindó a quienes se acercaron información turística y espectáculos infantiles.

Cabe mencionar que este trailer recorrerá durante la temporada 16 municipios de la provincia de Buenos Aires.

11/1 – Reunión por problemática de recolección de residuos

Se gestionó una audiencia con la Secretaria de Gestión Ambiental, Sra. Adriana Chanampa con el objetivo de avanzar en la propuesta de la Asociación de firmar un convenio marco que otorgue un "servicio diferencial" para la recolección de residuos en los comercios gastronómicos de microcentro.

A la reunión asistió el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger.

Como próximo paso el 24 de enero a las 11hs directivos de la Asociación se reunirán con el Presidente, el Gerente y la Secretaría de Gestión Ambiental para avanzar en la gestión.

12/1 - Reunión con el sector hotelero. Problemática del agua



Se realizó una reunión en la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, presidida por el Presidente, Dr. Francisco J. Costa, que nucleó al sector hotelero para tratar la problemática del agua.

La entidad continúa con la gestión ante ABSA por el reclamo en el aumento de la tarifa de agua, y en respuesta hemos recibido una nota firmada por el Gerente de Usuarios No Residenciales, el Sr. Omar Garcia Zambrano, quien abre a la posibilidad de una negociación.

Como próximo paso el funcionario será invitado a nuestra ciudad a compartir el espacio para profundizar más detalladamente los fundamentos de nuestra petición que en definitiva es la revisión de la metodología y tarifa a aplicar.

19/1 - Reunión con el Sr. Intendente Municipal de Bahía Blanca. Tema ABSA



Se mantuvo una satisfactoria reunión encabezada por el Sr. Intendente Municipal y el Sr. Presidente de la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Bahía Blanca y Región SO, Héctor Gay y Francisco J. Costa respectivamente.

Asistieron representantes de establecimientos hoteleros de la ciudad, el encuentro fue el marco propicio para compartir informes de gestión que la Entidad ha llevado a cabo ante varios organismos, con motivo de lograr un tratamiento diferencial en las tarifas del suministro de agua y servicios cloacales.

Desde la Asociación aguardan una pronta respuesta de la Gerencia comercial Usuarios no Residenciales de ABSA S.A

El presidente de la entidad, Dr. Francisco J. Costa planteó otro tema fundamental relacionado con la informalidad en el sector hotelero (departamentos de alquiler temporario) , y le solicitó al intendente avanzar en una mesa de trabajo para crear reglas locales y atacar la competencia desleal. “El abordaje tiene que ser jurídico” expresó, “hay que trabajar para que todos se sujeten a derecho”

20/1- La Asociación festeja su 97º Aniversario



La historia, el presente y la convicción de un futuro prominente nos vuelve a señalar el camino que mejor resultados puede traernos: trabajar en conjunto.

Lo soñaron los pioneros hace 97 años, sentaron las bases nuestros antecesores y lo llevaron adelante, con orgullo, los representantes de los establecimientos del Sector, que han hecho de la Asociación una organización activa y en movimiento al servicio de la ciudad y de la Región Sudoeste. Vamos por más!

21/1 - Visita del Subsecretario de Turismo de la Provincia



En el marco de la recorrida por la costa Atlántica el Subsecretario de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, **Lic. Ignacio Crotto**, visitó nuestra ciudad.

El presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, **Dr. Francisco J. Costa** participó del encuentro, junto a la

intendente interina Constanza Rivas Godio; el Director del Instituto Cultural Ricardo Margo; la Jefa del Área de Turismo Julia Arocena; la Directora de Protocolo y Ceremonial Silvia Corinaldesi, el Director Ejecutivo de la Asociación Silvio Rauschenberger y el representante titular de la Cámara de Turismo de la PBA Guillermo Beck.

Durante el encuentro se trataron las principales problemáticas del sector y se presentó detalladamente la propuesta de FISA 2017. El Presidente de la entidad, **Dr. Francisco J. Costa** hizo entrega al Subsecretario de Turismo de informes de gestión en relación a la problemática de la informalidad en la oferta hotelera.

24/1 - Importante reunión y avance. Problemática recolección de residuos



Directivos de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca, encabezados por su Vicepresidente, **Horacio Levantesi**, se reunieron con la Secretaria de Área de Gestión Ambiental, Prof. Adriana Chanampa, el Gerente de Sapem, Carlos Paxote, y el Presidente de la empresa, Adrian Salvarezza. También participaron de la reunión el Director Ejecutivo de la Asociación, Silvio Rauschenberger y el empresario gastronómico, Rodrigo Prieto.

El encuentro tuvo por objeto avanzar en la propuesta de la Asociación de firmar un convenio marco que otorgue un "servicio diferencial" para la recolección de residuos en los comercios gastronómicos de la ciudad, ubicados en arterias tales como Av, Alem, Rodriguez, Yrigoyen, Dorrego y Alsina entre otras calles.

Como conclusión las autoridades municipales se comprometieron a evaluar el impacto económico de tal servicio y continuar las negociaciones, partiendo de un nuevo horario del servicio de recolección previsto de las 03.00 a 05.00 am

26/1 - Problemática del agua. Avances en la gestión

Luego de la reunión realizada con el **Sr. Intendente Hector Gay**, y encabezada por el presidente de la entidad, **Dr. Francisco J. Costa**, en la que representantes de establecimientos hoteleros plantearon la necesidad de un tratamiento diferencial en las tarifas del suministro de agua y servicios cloacales, fueron despachados a la ciudad de La Plata por correo postal los informes de gestión, a la espera de una pronta respuesta por parte de la Gerencia comercial Usuarios No Residenciales de ABSA S.A.

FEBRERO

7/2 - Lanzamiento Campaña Municipal "Al trabajo infantil no le ayuda tu moneda"



La Asociación participó de la Conferencia de Prensa y Lanzamiento de la Campaña Municipal "Al trabajo infantil no le ayuda tu moneda" que se realizó el pasado jueves 7 de febrero a las 10.00hs en la Sala Estomba de la Municipalidad de Bahía Blanca.

El Secretario de la Entidad, **Cr. Rodolfo Perata**, junto al Director Ejecutivo **Silvio Rauschenberger** y la Subsecretaria de Niñez **Dra. Soledad Monardez** encabezaron el importante encuentro.

Participaron Asociados, miembros de la Fundación Sueños de Barrilete, del Consejo Municipal del niño y periodistas de la ciudad entre otros presentes.

"Al trabajo infantil NO le ayuda tu moneda"



Detalles de la Campaña.

- No es una campaña para cerrar puertas; es para abrir otras. Con esta campaña se busca dar lugar a que se pueda intervenir con el niño/a adolescente. Para comprender la situación desde una mirada más completa y abrir puertas desde el abordaje a la familia.
- Con tu llamado al 911. Un grupo de operadores de calle del dispositivo Municipal “Sueños de Barrilete”, intervendrán con el niño/a adolescente. Son personas preparadas para poder trabajar en la situación. De esta manera intentaran conocer su historia, y desde el vínculo generar intervenciones en red. Trabajan en conjunto con escuelas, unidades sanitarias, servicio local, entre otros. Entre más instituciones seguirán trabajando para que mendicidad o venta de cosas deje de ser una práctica en su vida y de esta manera generar nuevos horizontes en su vida.
- A demás ellos realizaran la devolución de tu llamada al 911, para contarte como se ha intervenido y de qué manera se trabajara con la persona.
- Es muy importante el vínculo que los operadores formaran con el niño/a adolescente para poder seguir trabajando con él. Por eso la intervención se dará de manera tranquila, buscando escuchar a la persona y generar un lazo de confianza. Tratando de llegar a la familia, y luego teniendo una mirada más profunda de la situación elaborar un plan de acción.
- Con el dinero que se les puede dar o con la compra de algún objeto que vende, seguimos “habilitando” a que estos niños/as y adolescentes sigan trabajando. Y de esta manera perpetuamos el círculo de la pobreza.

- Con esta campaña buscamos la manera de comprometernos todos como sociedad, que es la única forma de terminar con el trabajo infantil. Dejemos de lado el acto de beneficencia con una moneda, para pasar a actos concretos de solidaridad, para que el otro tenga otras posibilidades en su vida

7/2 - Nueva Audiencia con el Intendente. Problemática del agua

El Sector Hotelero & Gastronómico local encabezado por el presidente de la entidad, **Dr. Francisco J. Costa**, se reunió nuevamente con el Sr. Intendente Municipal, **Don Héctor Gay** a fin de mantenerlo informado de los avances en la gestión de la problemática del agua.

7/2 – Anuncio - La Asociación estará presente en FISA 2017. Entrá a la Cocina



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO tiene el placer de llevar a vuestro conocimiento que participará en la próxima edición de FISA “Ciudad Puerto 2017”, a llevarse a cabo del 7 al 11 de abril, a través de la segunda edición de “Entra a la Cocina”.

Este ambicioso proyecto, que contó con una gran repercusión en FISA 2014, apunta a poner en valor a la gastronomía local y estimular la profesionalización del sector, a través de un espacio dinámico que contará con clases magistrales, charlas, degustaciones, y catas entre otras atractivas actividades.

14/2 - Campaña “Día de los Enamorados”

RESERVA TU LUGAR

Día de los Enamorados

DIA DE SAN VALENTIN



**14
DE
FEBRERO**

**DESCUENTOS ESPECIALES Y PROMOS
EN LOS MEJORES ESTABLECIMIENTOS DE LA CIUDAD**



ASOCIACIÓN DE HOTELES,
RESTAURANTES, BARES,
CONFITERÍAS Y AFINES
DE BAHÍA BLANCA Y
EL S.O. DE LA PROV. DE
BUENOS AIRES

 /ahgbahiablanca  @ahgbahiablanca  www.ahgbahiablanca.org.ar

Durante el día de los enamorados se podrá disfrutar de variadas y atractivas propuestas tales como promociones, bonificaciones, descuentos, sorpresas y platos exóticos, entre otras alternativas, para quienes decidan celebrar esos días tan especiales.

El 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.

24/2- Fortalecimiento institucional en la región - II Jornada Vitivinícola



El presidente de la entidad, **Dr. Francisco J. Costa**, y el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger estuvieron presentes en la Segunda Jornada Vitivinícola de la Provincia de Buenos Aires, que se desarrolló en el Hotel Provincial de Sierra de la Ventana, ocasión en la aprovecharon para el fortalecimiento de contactos y vínculos con prestadores de la región a efectos de cursar invitaciones al espacio “Entra a la Cocina” FISA 2017.

Los emprendimientos vitivinícolas en la Provincia de Buenos Aires avanzan desde hace más de una década, por lo que en la actualidad se vislumbra una gran actividad productiva con potencial tanto enológico como turístico. Un creciente circuito de viñedos y bodegas nos muestra que es posible producir vinos en esta región de la Argentina con calidad y personalidad propia.

Desde esta perspectiva, la Segunda Jornada Vitivinícola de la Provincia de Buenos Aires tienen el objetivo de generar un espacio de encuentro que involucre a todos los actores del sector para tratar fundamentalmente, los temas de visibilidad e identidad de las bodegas y vinos bonaerenses. Organizada por el Municipio de Tornquist, sede de la Fiesta Provincial de la Vendimia, desea que este evento “Pre-Vendimia” se transforme en el escenario para debatir acerca de las distintas problemáticas que presenta la vitivinicultura en la Provincia y sea el inicio de un proyecto conjunto para comenzar a trabajar las, diferentes estrategias de sustentabilidad, y el reconocimiento de nuestros terruños y vinos frente a otras regiones del país

FECHA Se creó la Marca Turística Ventania - Firma de Acta Acuerdo



En el marco de la Segunda Jornada Vitivinícola de la Provincia de Buenos Aires tuvo lugar la firma del Acta Acuerdo Marca VENTANIA ARGENTINA, que reúne a los Municipios de Bahía Blanca, Saavedra, Coronel Pringles, Coronel Suárez y Tornquist en el objetivo de desarrollar la marca turística territorial “Ventania”, creada para identificar una amplia región turística al interior del Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires.

El Sr. Intendente Municipal de Bahía Blanca Hector Gay reconoció la tarea y gestión de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO.

Estuvieron presentes también, los intendentes de; Coronel Suárez, Roberto Palacio; Coronel Pringles, Carlos Berterret; Tornquist, Sergio Bordoni; mientras que por Saavedra estuvo presente el secretario de Producción y Turismo, Guillermo Oustry, en representación de Hugo Corvatta.

Además, por la Provincia estuvieron presentes Jorge Srodek y Alejandro Torres, del ministerio de Agroindustria; y el subsecretario de Turismo, Ignacio Crotto.

MARZO

7/3 – Rueda de prensa - Se otorgaron becas para el Curso de Mozos y Camareros - Nivel Avanzado



A partir de un acuerdo celebrado entre el Municipio y la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y afines de Bahía Blanca, se entregaron becas a inscriptos en la Oficina de Empleo que estaban interesados en realizar el curso Mozos-Camareras nivel avanzado.

Acompañada por Silvio Rauschenberger, director ejecutivo de la AHG y Julia Arocena, responsable del área de Turismo comunal, la funcionaria exclamó que “la idea es que puedan prepararse y realmente llegar a una formación de calidad en cuanto es la prestación del servicio”.

Por su parte, Rauschenberger, recalcó la importancia de la formación y la capacitación para la actividad: “en la Asociación contamos con una oferta de 70 cursos distribuidos en nivel gerencial, mandos medios y nivel operativo”. En tal sentido, destacó la labor del presidente de la entidad, Francisco Costa: “los cursos los impartimos no solo en la ciudad sino también en la región a partir de convenios que ha suscripto el presidente con diferentes cámaras empresarias, estamos muy felices de esta iniciativa en conjunto”.

9 y 10/3 - Curso de Mozos y Camareras – Nivel Avanzado



Con una gran convocatoria se desarrolló el Curso de Mozos y Camareras - Nivel Avanzado en la Sala Rosa del **Hotel Austral** a cargo de la Lic. Victoria Gallardo.

Participaron representantes del Hotel Muñiz, Hotel Austral, Pavarotti, IlMercato, Sottovento, Restaurante Aguila, Tributo, Fighetto, Lo de Julián, entre otros asociados de la entidad.

Así mismo, en el marco de un convenio establecido con la Oficina de Empleo del Municipio de Bahía Blanca se brindaron 5 becas para personas interesadas en participar de la capacitación. Próximamente se estará firmando un acuerdo entre el Presidente de la entidad, Dr. Francisco J. Costa y el Intendente, Sr. Héctor Gay.

21/3 - Rueda de Prensa - Foro de Gastronomía & Arte



Se realizó una Rueda de Prensa con el fin de anunciar el II Foro de Gastronomía & Arte que se desarrollará el jueves 23 de marzo a las 18.00hs en la Sala Payró del Teatro Municipal de nuestra ciudad.

El Presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca, Dr. Francisco J. Costa sostuvo que "la actividad, gratuita y abierta al público, propone la discusión y el diálogo entre los disertantes y el auditorio, a través de temas referidos a la comida en la caracterización de personajes, platos y detalles de distintas obras".

En tal sentido, Costa adelantó que "colaborarán integrantes de la Escuela de Arte, quienes antes del inicio, estarán en la entrada pintando delantales y sombreros de cocineros".

Por su parte, el Director del Instituto Cultural, Ricardo Margo destacó que "esta segunda edición tiene como fin promocionar un nuevo abordaje de la gastronomía a través de la historia del arte. La Escuela de Artes Visuales participará dando una charla de articulación entre el arte gastronómico, culinario y la cultura en general. Es importante porque preanuncia otra actividad significativa, como lo es la Semana de la Gastronomía".

El evento es organizado en conjunto con el Instituto Cultural.

Cabe mencionar que fue declarado de Interés Municipal, y que la primera edición del mismo se realizó en el año 2015 en el marco de la 5° Semana de la Gastronomía, con la temática "Gastronomía y literatura".

21/3 - Reunión ABSA en Buenos Aires. Problemática del agua

El Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger junto con el Sr. Jorge Perrone, en representación de los establecimientos hoteleros y gastronómicos afectados por los

fuertes incrementos en la tarifa del agua, mantuvieron un importante encuentro junto a altos ejecutivos de ABSA, Gerente Comercial de Usuario No Residenciales Sr. Omar Garcia Zambrano, el Director de Asuntos Institucionales Sr. Jorge Luppo y el Jefe de Grandes Usuarios Sr. Martin Epeloa.

La reunión, coordinada por indicación del Presidente de la Filial, Dr. Francisco J. Costa, se realizó en las instalaciones de la Cámara Argentina de Turismo (CAT), sita calle Piedras 383.

La conclusión a la que se arribó es lograr una gestión institucional ante el Ministerio de Infraestructura de la Provincia de Buenos Aires, dirigido por el Ing. Roberto Gigante, y alcanzar una resolución que abra una nueva negociación en el marco del decreto 409-16.

23/3 – Foro de Gastronomía & Arte





La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región S.O, en el marco del proyecto de trabajo enfocado en la promoción de la gastronomía y el abordaje desde el plano cultural a efectos de distinguir a la actividad, organizó con gran suceso el II Foro “Gastronomía & Arte edición 2017” en la Sala Payró del Teatro Municipal; el encuentro de gastronomía que se desarrolla anualmente en la ciudad contó con el auspicio institucional del Instituto Cultural.

El presidente de la Filial FEHGRA Bahía Blanca, Dr. Francisco J. Costa, encabezó el acontecimiento que contó con la presencia del Director del Instituto Ricardo Margo, autoridades e invitados especiales; asistieron a su vez el vicepresidente y secretario de la Entidad, Horacio Levantesi y Rodolfo Perata respectivamente y el Director Ejecutivo de la Asociación Silvio Rauschenberger. Asimismo participaron alumnos de la Escuela de Artes Visuales en la intervención artística de delantales y gorros de chef, dentro de la agenda de actividades que ofreció el Foro.

“La gastronomía ha estado presente como una referencia internacional a lo largo de la historia y al mismo tiempo un eje de posicionamiento de la oferta turística de nuestra ciudad. Por eso, potenciarla con activaciones promocionales y culturales nos abre nuevas oportunidades”, expresó Francisco J. Costa.

El Foro es uno de los eventos más importantes que lleva a cabo la Asociación en este sentido, y lograr este nivel de visibilidad y convocatoria, a partir de ser la entidad organizadora, es una gran noticia para todas las entidades relacionadas a la cultura local ya que aporta identidad”, concluyó Ricardo Margo.

La jornada incluyó disertaciones relacionadas a obras de pintura famosa y su relación con la gastronomía; estuvieron a cargo de las mismas la Prof. Laura Biadiú, el Chef Internacional Martín Marcilese y la Chef Andrea Spinelli.

Luego de los agradecimientos, el Dr. Francisco J. Costa invitó a todos los presentes al brindis como cierre del evento. Finalmente la propuesta incluyó importantes sorteos y la presentación de los delantales y gorros de chefs a cargo de los artistas.

"Agradecemos a un gran número de personas e instituciones por el apoyo en este ambicioso proyecto. Les estamos especialmente agradecidos a quienes difundieron la actividad".-

Cabe destacar que la primera edición del Foro con la temática "Gastronomía & Literatura" realizado en el marco de la 5ª Semana de la Gastronomía en 2015 fue declarado de interés institucional por la Subsecretaría de Cultura y Extensión Universitaria, y por los Departamentos de Humanidades y de Geografía y Turismo de la Universidad Nacional del Sur.

FORO

GASTRONOMÍA & Arte

17:30 HS. ACREDITACIÓN.
CAFÉ DE BIENVENIDA.

18:00 HS. INICIO.
PALABRAS ALUSIVAS DE AUTORIDADES.

18:15 HS. PROF. LAURA BIADIÚ
"ACTOS DE VER Y ACTOS DE COMER".

19:15 HS. CHEF MARTÍN MARCILESE
"ARTE Y COCINA".

19:45 HS. CHEF ANDREA SPINELLI. VERNISSAGE

20:00 HS. BRINDIS. CIERRE.

INTERVENCIONES ESTÉTICAS EN ELEMENTOS DE COCINA
A CARGO DE ALUMNOS DE LA ESAV.

ABIERTO AL PÚBLICO / INGRESO SIN CARGO - SORTEOS

JUEVES
23 DE MARZO
18:00 HS.
SALA PAYRÓ
ALSINA 425 - 1º PISO

INFORMES E INSCRIPCIÓN
www.ahgbahiablanca.org.ar
info@ahg.org.ar
secretaria@ahg.org.ar
0291- 4556586

ASOCIACIÓN DE HOTELES,
RESTAURANTES, BARES,
CONFITERIAS Y AFINES
DE BAHÍA BLANCA Y
REGIÓN DE SUDOESTE

CULTURA

esav Escuela de Artes Visuales
LINO ENEA SPILIMBERGO
Bahía Blanca

28/3 - Reunión FEHGRA Región Provincia de Buenos Aires

El Dr. Costa presente



El presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, Dr. Francisco J. Costa, estuvo presente en la reunión FEHGRA Región Provincia de Buenos Aires que se realizó en 28 de marzo en la ciudad de Mar del Plata.

El acto de apertura fue encabezado por la presidente de FEHGRA, doctora Graciela Fresno; la presidente del Ente Municipal de Turismo (EMTUR), contadora Gabriela Magnoler; el responsable del Departamento de Relación con Filiales, Armando Zavattieri; el coordinador de la Región, Jorge Lauret; y el presidente de la Filial anfitriona, AvedisSahakian. Participaron del encuentro el vicepresidente de FEHGRA, Claudio Aguilar -presidente de la Filial La Plata-; y el protesorero Daniel Suffredini -secretario de la Filial Mar del Plata-.

Durante la intensa jornada de trabajo, se debatió sobre una amplia agenda de problemáticas y temas relacionados a Política Laboral y Social, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales, Turismo, Derechos Intelectuales, Capacitación y Formación Profesional.

La dirigencia bonaerense destaca que la actividad hotelera y gastronómica, base de la industria turística, ha sido reconocida como estratégica tanto en Ley Nacional de Turismo como en la ley provincial, sin embargo, a la fecha no hay respuesta a los reclamos

sectoriales. Como ya ha sido transmitido a las autoridades de distintos niveles en las jurisdicciones; nacional, provincial y municipal, hay negocios esencialmente PyMEs en riesgo por la persistencia derivada de su falta de rentabilidad, lo que hace peligrar cantidad de puestos de empleo, que es un valor altísimamente reconocido al Turismo y a las actividades hotelera y gastronómica en el mundo.

La Reunión se llevó a cabo en la sede de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Mar del Plata. Antes de cada Reunión de Consejo Directivo, FEHGRA organiza reuniones regionales. El próximo encuentro nacional del sector es el 19 y 20 de abril en Pinamar.

ABRIL

11 al 16/4 – Inauguración ENTRÁ A LA COCINA 2017 – LA GASTRONOMÍA LOCAL Y REGIONAL COMO ATRIBUTO Y DINAMIZADOR DE ECONOMÍAS REGIONALES, EN FISA 2017



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región S.O, en el marco de FISA 2017 ha dejado inaugurado el espacio “Entrá a la Cocina” enfocado en la promoción de la gastronomía local y regional, uno de los ejes que distinguen a la oferta turística de nuestra amplia jurisdicción.

La Comisión Directiva de la Entidad encabezada por el Presidente **Dr. Francisco J. Costa** se hizo presente acompañando la importante agenda de actividades que ofreció el Pabellón, junto a asociados, invitados especiales, funcionarios, y público en general.



“La gastronomía local es una referencia en la Provincia y al mismo tiempo un eje de posicionamiento de la oferta turística de nuestra amplia jurisdicción. Por eso, potenciarla con activaciones promocionales y comerciales nos abre nuevas oportunidades”, expresó Francisco Costa, presidente de la AHRBCyA desde el stand institucional. en el que participó junto a Jorge Bonacorsi, presidente de la CCIS; “Entrá a la Cocina” es uno de los eventos más importantes de FISA en este sentido, y lograr este nivel de visibilidad y agenda, a partir de ser Entidad Invitada, es una gran noticia para todos, ya que la gastronomía aporta identidad a cada uno de los rincones de nuestra región y ciudades involucradas”, concluyó.

Reconocimiento e inicio de actividades Se descubrió una placa homenaje





La primer jornada de trabajo incluyó un reconocimiento muy especial a la memoria de Néstor Matoso, quien se desempeñó como Secretario de la Corporación de comercio e Industria, siendo hombre clave como enlace entre ambas Instituciones. El acto –con presencia de familiares directos- fue el marco ideal para evocar un tiempo pasado con anécdotas y recuerdos que generaron sentimiento de profunda emoción.

A su vez las autoridades de la Asociación junto al Director del Instituto Cultural Ricardo Margo, llevaron a cabo el tradicional corte de cinta; brindis, degustaciones y clases magistrales exhibieron lo mejor de los distintos profesionales locales junto a instancias de coctelería, conformando una propuesta que convocó a cientos de visitantes.





El espacio “Entrá a la Cocina” contó con la participación de diversos y novedosos stands, entre ellos AHRBCyA junto a FEHGRA y UTHGRA, Happiness, HipermayoristaMakro, Delicias Cubaneras y Finca La Comarca.

En el sector central, se dispuso un escenario en el cual se brindaron clases magistrales y charlas de gastronomía, coctelería, maridajes, degustaciones y catas. Allí, cocineros de la ciudad y la región realizaron sus platos a la vista del público visitante. Al final de cada clase, quienes asistieron pudieron degustar y participar de diversos sorteos y llevarse obsequios.

La Asociación en esta oportunidad contó con gran apoyo de UTHGRA Filial Bahía Blanca, la FEHGRA, la CAT y el Ministerio de Turismo de la Nación a través del Plan CocinAR, montó un stand en el acceso al pabellón “Entrá a la Cocina” del imponente Predio de la Corporación, espacio donde se encuentran los diferentes stands comerciales e institucionales.

Al finalizar la última jornada se realizó un brindis de cierre en el que participó la Comisión Directiva, junto a asociados, expositores e invitados especiales.

Agradecemos especialmente a todas las entidades y empresas que nos acompañaron e hicieron posible el éxito de este Espacio; FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina), UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina), CAT (Cámara Argentina de Turismo), Ministerio de Turismo de Nación - Plan CocinAR, MarquezGarabano, Nuggets, Anchuss Ambientaciones, Victoria Vinilo, Instituto Superior Pedro Goyena, Gastromax, Hotel Muñiz, BRF, Tona Diseño, Restaurante Águila Roja, La Feria, Vinoteca Brix, Finca La Comarca, Happiness, Hipermayorista MAKRO, Grupo Don Bartolomeo, Zeta Alem, Delicias Cubaneras, Ravens Publicidad, El Dorado, Barone, UCALP, El Almacén, Clos de Chacras, Chiazza.



Expositores Entrá a la Cocina

Agradecemos especialmente el acompañamiento a las entidades y empresas que participaron como expositores en el espacio Entrá a la Cocina; FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina). Happiness, HipermayoristaMakro, Finca la Comarca y Delicias Cubaneras.

Clases magistrales y charlas

Entrá a la Cocina

En el escenario central de “Entrá a la cocina” se brindaron clases magistrales y charlas de gastronomía, coctelería, maridajes, degustaciones y catas. Allí, cocineros de la ciudad y la región realizaron sus platos a la vista del público visitante. Al final de cada clase, quienes asistieron pudieron degustar y participar de diversos sorteos y llevarse obsequios.

Agradecemos especialmente la participación a Ignacio Gerbino, MonicaBallari, Julian Sanhueza, Julieta Quindimil, Martín Marcilese, JoseBarrutia, Doris Mercado, Pato Amantini, Rodrigo Madrid, Federico Cocsia, Bruno Zani y Cecilia Merino.

13 - 14 -15 y 16 / 4 - Semana Santa - Bonificaciones y Promociones especiales

Semana Santa en Bahía Blanca

BONIFICACIONES Y PROMOCIONES

PLATOS ESPECIALES EN RESTAURANTES ADHERIDOS

13 - 14 - 15 Y 16 DE ABRIL



ASOCIACIÓN DE HOTELES,
RESTAURANTES, BARES,
CONFITERÍAS Y AFINES
DE BAHÍA BLANCA Y
EL SUDOESTE DE LA
PROV. DE BUENOS AIRES

0291-4556586 / info@ahg.org.ar

www.ahgbahiablanca.org.ar

[@ahgbahiablanca](https://twitter.com/ahgbahiablanca) [Ahg Bahia Blanca](https://www.facebook.com/AhgBahiaBlanca)

19 y 20/ 4 - 215ª Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA en Pinamar



La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) organizó la 215ª Reunión de Consejo Directivo, el 19 y 20 de abril, en Pinamar, Provincia de Buenos Aires.

En representación de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO asistió el Secretario, Cr. Rodolfo Perata.

En este primer encuentro de 2017 –se llevan a cabo tres al año–, el máximo órgano deliberativo que conduce la Federación, integrado por 140 Consejeros representantes de las 63 Filiales, se reunió para analizar los temas que inciden en el desempeño de la actividad y proyectar las acciones futuras, junto a presidentes y otros representantes de Filiales, invitados especiales y toda la familia hotelera gastronómica del país.

Durante las dos jornadas se puso a consideración la tarea desarrollada por el Comité Ejecutivo durante los últimos meses. Se revisaron diferentes problemáticas y se plantearon nuevos objetivos para llevar adelante durante 2017. Las máximas autoridades y sus equipos de trabajo, integrados por representantes regionales, efectuaron su balance del período, notificaron avances y novedades de todos los Departamentos que integran la Federación: Política Laboral y Social, Fiscalidad y Tributación, Derechos Intelectuales, Relación con Filiales, Capacitación y Formación Profesional, Actividades Informales y Turismo.

Se analizó el desempeño de HOTELGA; del Torneo Nacional de Mucamas y Mucamos; del Torneo Federal de Chef; del Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico; y la presencia de FEHGRA en ámbitos internacionales, entre otros.

El encuentro fue organizado por la Filial local, presidida por José Pablo de León.

Declaración de la 215° Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA

1° El sector Hotelero Gastronómico Argentino continúa en crisis desde hace varios años por factores distintos y cambiantes, y no se ha revertido la situación.

2° La estadística de empleo actual del sector demuestra un claro descenso preocupante, que resulta ser una tendencia en sintonía con la crisis por la que atraviesa la hotelería y la gastronomía. Se requiere el dictado de medidas correctivas macroeconómicas con carácter urgente, entre otros: paridad cambiaria, costos laborales, impuestos, servicios, alquileres, etc.

3° Los beneficios impositivos generados por la Ley PYME y el reintegro del IVA al turista extranjero son vistas como un aliciente para el sector, pero resultan insuficientes.

4° FEHGRA considera imprescindible representar al sector en todos los foros en los cuales esté presente la actividad, participando en Instituciones y Organismos Públicos nacionales e internacionales, tomando parte en las reuniones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), así como en las misiones comerciales y turísticas en las que el país participa.

5° Esta Federación continúa su lucha para combatir el flagelo de la informalidad en la actividad.

6° Se requiere que en los distintos niveles de Gobierno, en el marco de una legítima competencia y lealtad hacia los consumidores, se arbitren las medidas para publicar en forma permanente y actualizada los listados de establecimientos habilitados en cada una de sus jurisdicciones a los efectos de transparentar la oferta turística y limitar los efectos negativos generados por la informalidad en la matriz económica y social del país.

7° La Federación continúa en todos los estrados posibles (Poderes Legislativo y Ejecutivo, y otros órganos administrativos) reclamando una justa regulación del pago de los derechos de propiedad intelectual.

8° FEHGRA solicita a los distintos niveles de Gobierno la rápida instrumentación de las medidas paliativas para todas las zonas afectadas por los eventos climáticos recientes, que han provocado un desastre y emergencia en importantes ciudades de nuestro país.

27/4 - Reunión Cámara de Turismo de la prov. de Bs. As.

El Vicepresidente de la CATUR PBA Sr. Guillermo Beck, participó activamente de las reuniones que se llevaron a cabo en el Predio Ferial de Costa Salguero, en el marco de Expoeventos, referidas a la creación de la Federación Argentina de Turismo Rural y luego asistió a la reunión de la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.

La reunión de la Cámara de Turismo fue encabezada por el presidente Gustavo Hani y asistieron representantes de distintas regiones de la provincia. En el encuentro se establecieron pautas para avanzar en temas que preocupan al sector, relacionados con la promoción turística, la informalidad en el sector hotelero, el impacto en la presión fiscal tributaria en establecimientos de la actividad, entre otros.

Al cierre de la reunión se coordinó en avanzar en la gestión de una audiencia con la Sra. Gobernadora María Eugenia Vidal.

MAYO

3/5 - Reunión de la Mesa Multisectorial. La Asociación presente



La entidad participó de la Reunión "Multisectorial del Trabajo y la Producción", que tuvo lugar el pasado 3 de mayo a las 9.30hs en las instalaciones de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Bahía Blanca.



Durante el encuentro se abordaron temáticas referidas a la Situación de Pymes, impacto en las tarifas y el empleo; la solicitud de incorporar el Consejo Consultivo del Puerto a la Mesa de Trabajo, venta ambulante y baños públicos entre otros temas de interés.

Participó el Sr. Intendente Municipal Héctor Gay Municipio de Bahía Blanca junto al Sr. Ministro de Innovación, Ciencia y Tecnología Jorge Elustondo. La Asociación estuvo representada por el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger.

5/5 - Fotografía & Gastronomía. Auspicio institucional



ÉTICA PROFESIONAL Y COMERCIALIZACIÓN PARA FOTÓGRAFOS

dictado por: GUSTAVO POMAR

Temas:
Definiendo nuestro futuro.
Los tres pilares de la profesión.
Es tiempo de romper paradigmas.
Los presupuestos.
Cuánto cobro y por qué?
Tengo una metodología de trabajo?
Es hora de salir de la zona de confort.
La gran diferencia: Valor/Precio.

ASOCIACIÓN DE HOTELES,
RESTAURANTES, BARES,
CONFITERÍAS Y AFINES
DE BAHÍA BLANCA Y
EL S.O. DE LA PROV. DE
BUENOS AIRES

**Viernes 5 de Mayo ,19.30 hs.
Auditorium Hotel Argos
España 149 - Bahía Blanca**

Con el auspicio institucional de la Asociación se desarrolló una charla sobre ética profesional y comercialización para fotógrafos a cargo de Gustavo Pomar, como introducción al taller de iluminación en fotografía que tuvo lugar el 6 y 7 de mayo. Coordinó la actividad el Sr. Gustavo Lobos.

8/5 - Comunicado duro desafío del sector

Tenemos el sumo agrado de dirigirnos a usted, a los efectos de informarle que la Asociación ha emitido un comunicado “Duro desafío del Sector” ante autoridades públicas y los organismos que regulan los diferentes servicios que impactan directamente en nuestra actividad, a saber:

- Secretario de Hacienda y Desarrollo Económico, Lic. Juan I. Esandi.
- AFIP: Sr. Jefe Regional Cr. Camilo Merino.
- AFIP: Sra. Jefe de Agencia Cra. Carla Benedetti.
- ARBA: Sra. Coordinadora Regional, Cra. Alicia Sabatini.
- UIA (Bahía Blanca): Sr. Presidente, FabianGurrado.
- Corporación de Comercio e Industria (CCIS), Sr. Presidente Jorge Bonacorsi.
- EDES: Gerente General, Ing. Roberto Griolli.
- CAMUZZI Gas Pampena: Sr. Jefe de Unidad Negocios: Ing. Carlos Filardo.
- ABSA: Sr. Gerente Regional, Ing. Gerardo Villalba.
- CATUR PBA: Sr. Presidente Gustavo Hani.
- Medios de Prensa: 236 medios y periodistas.
- Asociados y allegados a nuestra Asociación.

Comunicado

Los días 19 y 20 de abril pasado se realizó la 215° Reunión de Consejo Directivo de la Federación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la República Argentina, federación que agrupa a más de 50.000 establecimientos gastronómicos y hoteleros de todo el país, nucleados en 63 filiales y cuya actividad genera más de 500.000 puestos de trabajo. En su declaratoria se puede destacar:

- Que el sector Hotelero Gastronómico Argentino continúa en una profunda crisis desde hace varios años por distintos y cambiantes factores, lo que no ha revertido la situación.
- Que la estadística de empleo actual del sector demuestra un claro y preocupante descenso en razón de resultar una tendencia en sintonía con la crisis por la que atraviesa la hotelería y la gastronomía.
- Que se requiere el dictado de medidas correctivas macroeconómicas con carácter urgente, entre otros: paridad cambiaria, costos laborales, impuestos, servicios, alquileres, etc.
- Que la Federación continúa su lucha para combatir el flagelo de la informalidad en la actividad.
- Que la Federación continúa en todos los estrados posibles (Poderes Legislativo, Ejecutivo y otros órganos administrativos) reclamando una justa regulación del pago de los derechos de propiedad intelectual.
- Que los beneficios generados por la Ley PYME y el reintegro del IVA al turista extranjero son vistas como un aliciente para el sector, pero resultan insuficientes.

La Gastronomía, a nivel regional, motor importante de la industria del Turismo, desde hace varios años viene transitando una crisis sin precedentes y está inmersa en una situación absolutamente comprometida, agravada aún más por los últimos aumentos en los servicios.

Por ello que la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines del Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires considera imprescindible, que a todo nivel de gobierno, sea nacional, provincial o municipal:

1. En el corto y mediano plazo: el otorgamiento de facilidades de pago permanentes y/o flexibilidades, respecto de los compromisos impositivos, aportes, contribuciones, tasas y servicios públicos, de manera de poder estar al día con las obligaciones. La situación actual se ve agravada con el hecho que las entidades bancarias no pueden apoyar con crédito a las empresas que están atrasadas en sus compromisos.
2. En el mediano y largo plazo: la disminución de la presión fiscal en los diferentes niveles, que en la actualidad ha llegado a límites de imposible cumplimiento.

Nuestra Asociación, como siempre lo estuvo, continúa a disposición de todos los organismos, autoridades e instituciones, con el fin de encontrar soluciones que conduzcan al objetivo del mantenimiento de las fuentes de trabajo, el futuro crecimiento de la actividad y el turismo en general.

12/5 - Suspenden por un año juicios - Derechos Autorales



Estimado Asociado

Llegamos a usted en esta oportunidad, a los efectos de compartir una buena noticia relacionada a la gestión de la entidad referida a “suspender por el término de un año el trámite de juicios y las medidas cautelares” iniciadas por Derechos Autorales tales como SADAIC, AADDI-CAPIF y Argentores.

A continuación los aspectos más significativos del Proyecto de Ley del Diputado Provincial Marcelo Di Pascuale, a saber:

El Senado provincial convirtió en ley un proyecto del diputado del Frente Renovador, Marcelo Di Pascuale, que suspende por el término de un año el trámite de juicios y las medidas cautelares iniciadas por SADAIC, AADI-CAPIF y ARGENTORES, contra establecimientos dedicados al alojamiento de personas de carácter temporal, por el uso de aparatos receptores de audio y televisión dentro de las habitaciones.

“En la actualidad, los titulares y responsables de estos establecimientos comerciales y asistenciales, como así de asociaciones y cámaras empresariales que los nuclean, reciben sucesivas intimaciones e inicios de demandas por parte de las entidades que representan a intérpretes, autores y productores de piezas musicales, lo que plantea la necesidad de solucionar la situación”, explicó Di Pascuale.

En ese sentido, el diputado reclamó: “La suspensión de los juicios por el término de un año con el fin de que las cámaras encuentren soluciones pacíficas que promuevan el justo equilibrio entre los intereses de ambas partes”.

La ley también establece que SADAIC, AADI CAPIF, ARGENTORES, SAGAI, DAC y UADAV, y demás entidades privadas creadas para percibir y administrar las retribuciones deberán habilitar una sede administrativa en cada uno de los Municipios de la provincia de Buenos Aires, desde donde difundirán y publicitarán información completa y precisa de

todo lo referente a la actividad que desarrollan, para el conocimiento de la ciudadanía, y fiscalizarán el cumplimiento de las normas que rigen la materia.

Además, invita al Poder Ejecutivo provincial a celebrar convenios con esas entidades a efectos de la implementación de aranceles por derechos de autor diferenciados para las Pequeñas y Medianas Empresas destinadas a brindar hospedaje o alojamiento en la modalidad de Cabañas, Apart Hotel, Hoteles, Hostel y similares.

17/5 - Reunión de trabajo en HCD para analizar la implementación de un menú para celíacos



Ediles de distintas bancadas junto a miembros de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y afines de la ciudad, encabezados por el **Dr. Francisco J. Costa**, analizaron en una reunión de trabajo en el recinto deliberativo la posible implementación de un proyecto de ordenanza, presentado oportunamente por la concejala Miriam Iantosca, que plantea la implementación en cierto tipo de negocios gastronómicos, de un menú para celíacos.

Los representantes de hoteleros y gastronómicos explicaron que para realizar éste tipo de menús se debe contar con una infraestructura especial, fundamentalmente para lo que es el grado cuatro de celiaquismo y personal capacitado para la elaboración y/o manipulación de alimentos libres de gluten.

Durante el encuentro, también se estudió la posibilidad y viabilidad que tiene el proyecto de ordenanza en cuestión, como así también se intercambiaron opiniones con los actores del rubro, quienes conocen en detalle el funcionamiento de los restaurantes.

En ese sentido, un dato importante a considerar es que el consumo en restaurantes ocupa en el mejor de los casos, un máximo de un 5% del consumo de alimentos en diferentes manifestaciones, lugares y momentos de consumo.

Esto implica que es fuera de los restaurantes donde básicamente nos alimentamos, la salida a comer forma parte de una experiencia diferente, en la cual normalmente el consumidor se da una licencia.

Como corolario de la reunión, se trabajará de manera conjunta en una ordenanza superadora, y que de respuesta a las personas con celiaquismo; como así también, que incluya a todos los comercios de comidas.

23/5 - Reunión por 2º Encuentro de Turismo: Integración Regional. Puan y Carhué



Durante la mañana del martes 23 en las instalaciones del Hotel Provincial se llevó a cabo una reunión operativa entre el Director Ejecutivo de la Asociación de Hoteles y Restaurantes junto a los Directores de Turismo de Puan y Carhué.

La entidad gremial impulsa la “integración regional del Sudoeste Bonaerense” a través de una innovadora iniciativa relacionada a generar espacios de reflexión, capacitación e intercambio con destacados actores del Sector de jerarquía nacional e internacional.

Los funcionarios abordaron temas referidos a las sedes, fechas de realización (04 y 05 de octubre), conferencistas, sponsors, paneles, elaboración de un presupuesto integral de gastos entre otros temas de interés.

Se convocará en el corto plazo a una reunión ampliada a los Directores de Turismo de la Región a participar el próximo 22 de junio en Bahía Blanca, en el marco del Talle de Acciones y Estrategias Comerciales para Hoteles Independientes, Curso que será dictado por la Dra. Elena Boente.

23 y 24/ 5- Curso FEHGRA Recepción y Conserjería en Sierra de la Ventana



Con gran suceso se desarrolló el Curso FEHGRA “Recepción y Conserjería” organizado en conjunto por la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Bahía Blanca y Región S.O, y la Asociación de la Comarca Turística de Sierra de la Ventana, durante los días 23 y 24 de mayo en el Hotel Provincial.

La capacitación estuvo a cargo de la **Lic. Victoria Gallardo Batista**, quien desarrolló contenidos organizados en seis ejes con información relacionada a la “La empresa hotelera, organigrama, el departamento de recepción o Front Office, funciones y tareas” entre otros temas de interés. Asistieron 58 personas de distintos puntos de procedencia de nuestra amplia jurisdicción.

En representación de la Filial FEHGRA Bahía Blanca asistió el Director Ejecutivo Téc. Silvio Rauschenberger, el dirigente Guillermo Beck y la Secretaria de Turismo del Municipio de Tornquist, prof. Susana Dos Santos.

Con iniciativas de este tipo la Entidad presidida por el Dr. Francisco J. Costa continúa creciendo a través de acciones y temas que inciden en el desarrollo del sector.



24/5 - Reunión de la CATUR Provincia de Buenos Aires



La Asociación Civil fue creada para impulsar el fortalecimiento institucional, reunir, representar y defender a todos los artífices de la actividad turística privada de la Provincia de Buenos Aires.

Se llevó a cabo una nueva reunión en la sede de la AEHG de la ciudad de Mar del Plata, el encuentro fue encabezado por el Sr. Presidente de la CATUR PBA, Gustavo Hani, el Secretario Daniel Suffreddini, la Presidente del EMTUR, CPN. Gabriela Magnoler, por nuestra Región Sur asistió Guillermo Beck.

Gustavo Hani destacó la importante convocatoria de las diferentes regiones que forman parte de la Cámara, que suman 8, de aproximadamente 20 Entidades Gremiales empresarias: “Estar unidos es una clave importantísima para la obtención de resultados, evitar la dispersión de esfuerzos y avanzar en tiempo preciso con acciones concretas es el desafío”, expresó.

Se trabajó sobre temas que preocupan al Sector, los que fueron abordados por cada uno de los dirigentes y compartidos oportunamente con el Sr. Presidente de la Comisión de Turismo de la Honorable Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, Marcelo Di Pascuale, quien se comprometió a tratarlos con celeridad; los mismo están relacionados con Derechos Autorales, Accesibilidad Ley de Guardavidas y Créditos para el Sector.

Sobre el Diputado, dijo: “No es menor la tarea que nos toca, el lugar que hemos elegido estar... Lo hacemos por placer, por compromiso, no podemos ser improvisados”. Expresó que junto al Presidente de la HCD de la Pcia, Manuel Mosca, llevarán a cabo amplia convocatoria al Sector el próximo 15 de junio en la ciudad de Mar del Plata para tratar propuestas, inquietudes orientadas a empresarios hoteleros y gastronómicos con ejercicio activo en Destinos.

Al cierre de la reunión se decide gestionar la inscripción de la Entidad en el Registro de Personas Jurídicas durante el mes de junio. La tarea se llevará a cabo en conjunto con Cámaras Provinciales de la CAT.

JUNIO

1/6 – Lanzamiento Programas de Empleo. La Asociación presente



Se llevó a cabo el lanzamiento de los Programas de Empleo “Jóvenes con más y mejor trabajo” y “Promover igualdad de oportunidades de empleo” en el Municipio local, organizado por la Dirección Municipal de Empleo y la Secretaría de Promoción Social. Encabezó el encuentro el Sr. Intendente Municipal Héctor Gay, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Regi. S.O estuvo representada por el Director Ejecutivo, Téc. Silvio Rauschenberger, asistieron el gerente de la CCIS Ing. Juan Starobinsky, y el Presidente de la Cámara de Comercio Martín Garmendia. A través de estas acciones se pretende Incrementar las competencias, habilidades y destrezas de trabajadores desocupados y promover su inserción laboral a través de prácticas calificantes en ambientes de trabajo.

6/6 - Con el auspicio de la Asociación - Se lanzó el Programa de Capacitación Profesional



En la localidad de Puan se llevó a cabo el lanzamiento oficial de la Capacitación Profesional “Técnicas y Herramientas Tecnológicas de un Guía de Turismo”, auspiciado por la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Bahía Blanca y Región S.O.

Participaron del acto el Intendente Municipal, Facundo Castelli; el Rector de la UPSO, Dr. Hernán Vigier; la Directora de Turismo Municipal, Lic. Cora Biondini y el Secretario General de Planeamiento y Bienestar Universitario, Lic. Mariano Porras.

La capacitación, abierta a todo público, tendrá lugar en el Espacio “El Mercado”, Av. San Martín 210 (Puan) y se dictará en marco de la Escuela Itinerante de Oficios.

La Escuela Itinerante de Oficios UPSO-UNS busca acciones para desarrollar a partir de la demanda de los diferentes Municipios del Sudoeste Bonaerense con el objetivo de contribuir en la formación y la creación de nuevos empleos, la mejora del trabajo existente o generar herramientas de trabajo, tanto para el sector público como el privado y para el beneficio de la comunidad



Programa de Capacitación Profesional

Técnicas y Herramientas Tecnológicas de un Guía de Turismo

Siete encuentros presenciales:

- › **Viernes 09/06 - de 17 a 20 hs.**
Técnicas y funciones de un guía de turismo I.
- › **Viernes 23/06 - de 17 a 20 hs.**
Atractivos turísticos del sudoeste bonaerense.
- › **Sábado 08/07 - de 15 a 18 hs.**
Innovación en el sector turístico. Nuevas tecnologías.
- › **Sábado 22/07 - de 15 a 18 hs.**
Puan: su historia a través de objetos, documentos, fotos y personajes.
- › **Viernes 04/08 - de 17 a 20 hs.**
Oratoria y dinámica de grupos.
- › **Sábado 19/08 - de 15 a 18 hs.**
Jornada de primeros auxilios.
- › **Viernes 01/09 - de 17 a 20 hs.**
Técnicas y funciones de un guía de turismo II.

 Puan
Espacio “El Mercado”,
Av. San Martín 210

 www.upso.edu.ar/pcpguiadeturismo
Oficina de Turismo, Mar del Plata 211, de 7 a 14 hs.
02923 488343



ASOCIACIÓN DE HOTELS,
RESTAURANTES, BARES,
CAFETERÍAS Y PUBS
DE BAHÍA BLANCA Y
REGIÓN DE SUDOESTE

PAVTec
PROGRAMA DE APOYO DESDE
LA VINCULACIÓN TECNOLÓGICA

Eio
ESCUELA
ITINERANTE
DE OFICIOS



**Municipio
Puan**

15/6 - Reunión por festejos 9 de julio



La Asociación de una importante reunión en el Municipio de Bahía Blanca referida a los festejos del 9 de julio.

Encabezó el encuentro el Director del Instituto Cultural, Ricardo Margo, asistieron el Presidente de la entidad, Dr. Francisco J. Costa, el Vicepresidente Horacio Levantesi y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger.

16/6 - Estrategias para el Desarrollo Local. Centro de Convenciones



La Asociación, con aportes de este tipo busca contribuir con acciones concretas al desarrollo local de la ciudad y la región.

Vamos a compartir actividades que ya están marcando tendencias y que pautarán la industria en los años venideros.

Hoy consideraremos la creación de un Centro de Convenciones cuyos fundamentos los encontramos a continuación;

La creación de un Centro de Convenciones o la transformación de un espacio actual, que facilite el desarrollo del segmento que se encuentra en pleno auge a nivel nacional y mundial permitirá un mejor posicionamiento de nuestra ciudad como sede de eventos en distintas disciplinas.

El turismo de reuniones engloba la organización de congresos, ferias, exposiciones, eventos deportivos, viajes de incentivo y corporativos. Es el segmento turístico de mayor crecimiento en la última década en nuestro país, que exhibe un gasto por visitante marcadamente más alto que el arrojado por otras actividades.

Frente a la crisis multisectorial que experimenta el mundo en la actualidad, si bien el turismo es muy sensible a cualquier crisis, los eventos, dentro de las actividades económicas, son de los últimos en recibir su impacto.

De hecho, existe y seguirá existiendo la necesidad de realizar intercambios profesionales e interpersonales imposibles de reemplazar. Como lo afirma la Organización Mundial de Turismo (OMT), la actividad turística puede representar un importante motor para la economía de los países en este tiempo de crisis, teniendo un papel protagónico en los programas de estímulo de reactivación económica, debido a su inmensa capacidad para crear empleo y a su potencial de recuperación.

Es indudable que los congresos y reuniones se seguirán desarrollando, ya que las Asociaciones Profesionales continuarán reuniéndose y analizando sus coyunturas. Importantes sectores de Ferias y Congresos –como los relacionados con la salud y las ciencias-, continuarán reuniéndose y necesitarán nuevos lugares donde realizar sus reuniones. Y es aquí donde se presenta una importante oportunidad para Bahía Blanca y la región.

Principales características

Las características específicas de este tipo de turismo movilizan a sectores económicos tradicionalmente no vinculados a esta actividad, convirtiéndose de esta manera en un eje estratégico de la gestión turística.

Asimismo, el desarrollo del turismo de reuniones fomenta la expansión del turismo de esparcimiento, ya que comparte con éste la misma infraestructura y, según la Organización Mundial del Turismo (OMT), aproximadamente el 40% de los visitantes de reuniones regresan al lugar de destino acompañados de sus familias, amigos o colegas.

Representa aproximadamente el 20% de todas las llegadas internacionales y se estima experimente un crecimiento anual del 10% en el próximo decenio.

El interés de muchos destinos por desarrollar el turismo de reuniones se asocia con los beneficios que genera:

- Regula la estacionalidad de la demanda turística.
- Crea empleos.
- Promueve la capacitación e intercambio profesional y de conocimientos.
- Se constituye como una herramienta de paz entre los países.
- Moviliza localmente una gran cantidad de dinero como consecuencia del eslabonamiento productivo con otras actividades económicas.
- Se constituye como un factor de multiplicación de los esfuerzos promocionales.

Ubicación geográfica de Centros de Convenciones



58% de los Eventos se realizan entre agosto y noviembre

22/6 - Importante reunión de trabajo Regional – Muy buena convocatoria

Encabezada por el Presidente de la AHG Bahía Blanca, **Dr. Francisco J. Costa**, y el Sr. Intendente Municipal **Héctor Gay**, se realizó el jueves 22 de junio a las 10.00hs en las instalaciones del Hotel Land Plaza una importante reunión con los principales referentes y actores del turismo de la región Sudoeste.

El objetivo del encuentro fue aunar criterios a los efectos de coordinar acciones y dar forma al cronograma de actividades del 2do Encuentro de Turismo como Factor de Integración Regional que se desarrollará el próximo 4 y 5 de octubre en Paun y Carhue respectivamente.



Gay, Costa, Perata y Rauschenberger

La reunión contó la presencia del Secretario de la entidad Cr. Rodolfo Perata, funcionarios de la primera línea de gobierno, y concejales; el Secretario de Gobierno, Fabio Pierdominici, el Director del Instituto Cultural Ricardo Margo, y la Directora de Turismo local, Julia Arocena, el concejal Fernando Compagnoni, y el Director Ejecutivo de la entidad Silvio Rauschenberger.

Además participaron Directores de Turismo de Puan, Carhue, Coronel Rosales, Coronel Dorrego, Guaminí, Monte Hermoso, Pringles, Tornquist, Tres Arroyos, representantes de la UNS, UPSO, Banco Provincia y de la Dirección Nacional de Migraciones.

El presidente de la Fillal, Dr Francisco J. Costa estuvo a cargo de la apertura con palabras de bienvenida agradeciendo muy especialmente la presencia de cada uno de los asistentes. Expresó también que Bahía Blanca y la Región deben sinergizar de modo tal la dispersión de esfuerzos y trabajar en conjunto para consolidar a la región turística del sudoeste bonaerense como un producto turístico de proyección nacional.

A su turno el Intendente Municipal Héctor Gay destacó el trabajo de la Asociación y la apertura de sus dirigentes para darle continuidad a un proyecto productivo y trascendente para nuestra zona, incorporar al turismo en la base productiva de las economías regionales.

22 al 26/6- VII Jornadas Gardelianas en Bahía Blanca – Con el auspicio de la Asociación



Declaradas de interés cultural por la Cámara de Diputados de la Nación, de interés provincial y cultural por el Instituto Cultural bonaerense, de interés municipal por el

Concejo Deliberante de Bahía Blanca y auspiciadas por la Asociación se llevaron a cabo las VII Jornadas Gardelianas del 22 al 26 de junio en la ciudad de Bahía Blanca.

Las actividades programadas fueron:

Jueves 22 de Junio, 19 hs: “Un vermut con Gardel” en el Café Miravalles (Av. Cerri 777). Charla a cargo del Ing. Carlos Benítez, Presidente del CGB, y show musical de GianlucaPezzutti. Entrada libre y gratuita.

Viernes 23 de Junio, 22 hs: “Gardel en el BBPS” en el escenario del Patio de comidas del Bahía Blanca Plaza Shopping (1° piso). Show musical de Alberto Mansi, Valentina Etchebest, el Coro Juvenil del Colegio Juan José Passo dirigido por Daniel Wais y la cantante Carla Catá. Entrada libre y gratuita.

Sábado 24 de Junio, 13hs en el Café Miravalles (Av. Cerri 777). charla debate sobre Gardel en los medios de comunicación a cargo de los reconocidos periodistas Nancy Rolón y Hugo Martinez.

Sábado 24 de Junio, 21.30 hs: “Mano a mano” en el Café Histórico (Av. Colón 602). Show musical de Jorge Nacud, Cristina Isa, Alicia Comignani y Brisa Rulli.

Domingo 25 de Junio, 21 hs: Velada de Gala en el Teatro Municipal. “Carlos Gardel, El Rey del Tango” a beneficio del Centro Luis Braille. Con la participación de Gaby “La voz sensual del Tango”, Gerónimo Blint, Emanuel Carassou, “La Viaraza” (trío integrado por Ana Munuce, Quique Lorenzi y Adriana Fernández), Los Purretes de Dorrego, la pareja de baile de Natalia y Gustavo y la participación de Galo Valle.

Lunes 26 de Junio, 18 hs: “La vida de Carlos Gardel” en el Centro Cultural de la Cooperativa Obrera (Zelarrayán 560). Se proyectará la película Alberto de Zavalía sobre la vida de Carlos Gardel, protagonizada por Hugo del Carril.

En el mismo evento, el Centro de Estudios y Difusión de la Cultura Popular Argentina distinguió a destacadas personalidades y producciones de la ciudad: “A las chapas” (Programa de Automovilismo), Escultor Rafael Martín, Dr. Alberto Rantucho y al pianista Víctor Volpe.

Además, jueves y viernes se realizó el espectáculo “Divertango” para chicos en edad escolar junto con la donación del libro “Tanguito” para las instituciones educativas y bibliotecas de la ciudad con entrada libre y gratuita.

22 y 23 / 6 - Gran acompañamiento del sector privado local y regional
Curso Taller FEHGRA



Levantesi, Boente, Arocena y Rauschenberger

Con una gran convocatoria del sector público y privado local y regional concluyó el Curso FEHGRA Taller de Estrategias y Acciones Comerciales para Hoteles Independientes que tuvo lugar el 22 y 23 de junio en el Hotel Land Plaza a cargo de la Cra. Elena Boente, capacitadora de FEHGRA.

Participaron representantes de diferentes establecimientos hoteleros de la ciudad y la región; Hotel Austral, Apart Hotel Orion, Hotel Boutique Sofia, Posada y Spa Las Golondrinas de Sierra de la Ventana, Complejo Kalem y Hotel Agua Pampas de Villa Ventana, Terrazas Apart y Cabañas la Toscana de Pehuencó, Cabañas La Marina Apart de Mar y Hotel Ameghino de Monte Hermoso, La Cumbre Apart Hotel de Pigüé y dirigentes del Municipio de Guaminí.

Leer más

El Director Ejecutivo de la entidad y la Directora de Turismo local dieron la bienvenida a la capacitadora de FEHGRA y agradecieron muy especialmente la presencia de prestadores y profesionales que asistieron a la jornada.

El Vicepresidente Horacio Levantesi tuvo a cargo el cierre de la capacitación “estos espacios de formación son un principio rector en la gestión institucional de la Filial”.

26 y 27/6 - Renovado éxito Curso FEHGRA Ceremonial y Protocolo



Hotel Austral

El pasado 26 y 27 de junio se desarrolló con una gran convocatoria el Curso FEHGRA de Ceremonial y Protocolo a cargo de la capacitadora Cecilia Ferreira, organizado por la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO.

La capacitación tuvo lugar en el Hotel Austral en el horario de 14.00 a 19.00hs y contó con la presencia de asociados a la entidad, representantes del Hotel Muñiz, del Hotel Austral, Il Mercato, como así también asistentes del Municipio, Instituto Cultural y del Área de Turismo entre otros organismos.

El curso estuvo orientado a incorporar conocimientos sobre el ceremonial público y privado, protocolo, etiqueta y oratoria, entre otros temas relevantes.

Como sucede en cada visita de Cecilia a nuestra ciudad se renueva el éxito en la convocatoria.

Agradecemos especialmente al Hotel Austral por las atenciones recibidas.

Acuerdo Salarial 2017/2018

Aclaración

Estimado Asociado

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted a fin de remitirle la siguiente aclaración en relación al **Acuerdo Salarial 2017/2018**;

- Se aclara que la "Gratificación extraordinaria por única vez" acordada en la cláusula Primera del referido Acuerdo Salarial (de Junio 2017 - Julio 2017 - Diciembre 2017 - Enero 2018 y Febrero 2018) se abona en proporción a los días trabajados y en proporción a la Jornada cumplida en los casos de Jornada reducida.

- De igual forma se procede con los adicionales remunerativos del Acuerdo-Clausula Segunda.-

FEHGRA lanza la campaña
“Comer y Dormir Seguro”



La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), a través del Departamento de Actividades Informales, anuncia el inicio de la Campaña denominada “Comer y Dormir Seguro”, que tiene como objetivo concientizar al consumidor sobre los problemas y riesgos que implica la contratación de oferta informal.

Por medio de diferentes spots que comenzaron a viralizarse desde el inicio de la época invernal, la plataforma irá representando aquellas situaciones que pueden llegar a presentarse al momento de la contratación, aconsejando tomar los recaudos necesarios y promoviendo siempre la contratación de oferta segura a través de establecimientos registrados y habilitados.

El mensaje hace hincapié en la seguridad del usuario no sólo desde el punto de vista de su salud e integridad física, sino también en aspectos diversos tales como como la contratación, el cumplimiento efectivo del registro de pasajeros y otros recaudos, la calidad de los productos alimenticios, el trabajo registrado, la responsabilidad ante un eventual problema que pueda tener el consumidor, entre otros.

Para conocer los spots, se deberá ingresar al sitio de Facebook <https://www.facebook.com/ComeryDormirSeguro/>

Conocimientos Migratorios
Campaña a Socios



Le hacemos llegar conocimientos migratorios relevantes a tener en cuenta para quienes trabajan con el turismo.

JULIO

3 /7 - Conferencia de prensa: La Asociación festeja el 9 de julio



Salón Estomba MBB

El Vicepresidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, Horacio Levantesi junto al Director del Instituto Cultural Ricardo Margo encabezaron la Conferencia de Prensa que se realizó el lunes 3 de julio a las 10.00hs en la Sala Estomba de la Municipalidad de Bahía Blanca, con motivo de anunciar el desfile patrio por los festejos del 9 de julio que se realizará este domingo de a partir de 11.30 en la calle Av. Alem desde Alsina hasta Rodríguez.

Así mismo el Secretario de la entidad Rodolfo Perata y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger participaron del encuentro con los medios periodísticos locales.

Se montará un escenario en la intersección de las calles Av. Alem y Sarmiento donde se desarrollarán actividades musicales, culturales y artísticas hasta las 17.00hs

Los establecimientos gastronómicos abrirán sus puertas y ofrecerán en sus cartas diferentes propuestas relacionadas a platos típicos, promociones y bonificaciones para presentar al público.

Cronograma de actividades:

-11.30: acto oficial:

Propuestas gastronómicas

9 de julio



Platos típicos

Las propuestas de los establecimientos gastronómicos girarán en torno a platos típicos, bonificaciones y promociones especiales, en algunos casos en alianza estratégica con reconocidas bodegas.

Leer más

A continuación detallamos algunos de los establecimientos que adhirieron;

- Il Mercato
- Sottovento
- Pavarotti
- Zeta Alem
- Águila Roja
- BixSix Premium Taberna Baska
- Don Tomás
- York

5 /7 - Agenda de trabajo: 2do Encuentro de Turismo Regional

2º Encuentro

TURISMO COMO FACTOR DE INTEGRACIÓN Y DESARROLLO DEL SUDOESTE BONAERENSE

4 DE OCTUBRE • PUAN | 5 DE OCTUBRE • CARHUÉ



Durante la reunión de trabajo se definieron lineamientos generales para definir los paneles y cronograma de actividades, que tendrán lugar durante este 2do Encuentro de Turismo Regional los días 4 y 5 en Puan y Carhué respectivamente.

Se están coordinando acciones relacionadas a la creación de paneles con disertantes reconocidos en las siguientes temáticas;

Comunicación, nuevas tecnologías, energías renovables, conectividad, legislación, competitividad y defensoría del turista entre otras.

7 /7 - Nuevo Diseño Newsletter Institucional

La Asociación comunica que está trabajando para seguir actualizando el Diseño y Usabilidad de nuestro Newsletter, adaptándolo a los tiempos que corren.

El diseño actual del Newsletter significó un cambio positivo hace unos años atrás cuando fue presentado, pero actualmente requiere de una modernización total, teniendo en cuenta que gran parte de los lectores consumen las noticias desde dispositivos móviles, como celulares.

Por ello, en breve presentaremos un diseño más simple, adaptable a todo tipo de pantallas, con las novedades en el centro, y la usabilidad como prioridad. Para facilitar la lectura, y destacar lo más importante para nuestros asociados.

8/7 - Con el auspicio de la Asociación se realizó el Programa de Capacitación Profesional



La Asociación auspició institucionalmente el espacio de Formación Académica "Herramientas e innovación en Turismo" que se llevó a cabo el 8 de julio en la ciudad de Puan, organizado por la UPSO - Universidad Provincial del Sudoeste. Contó con una gran convocatoria de asistentes locales y de la región. Agradecemos todas las atenciones recibidas.

9 / 7 - La Asociación festejó el 9 de julio



Alem e Yrigoyen

La Asociación estuvo presente en los festejos del 9 de julio que se realizaron el pasado domingo a partir de 11.30hs en Av. Alem.

Los establecimientos gastronómicos abrieron sus puertas desde temprano con propuestas relacionadas a platos típicos, promociones y bonificaciones y desde la entidad se entregaron escarapelas y folletería institucional con motivo del festejo de nuestra patria, recibiendo la aprobación del público.

Leer más

A su vez, el Vicepresidente **Horacio Levantesi**, junto a empresarios del sector coincidieron en un balance óptimo con una muy buena respuesta del público que se acercó al desfile y luego eligió una opción para almorzar.



Horacio Levantesi para LU2

13 / 7 - Reunión FEHGRA Región Provincia de Bs. As.. La Asociación presente



Honorable Cámara de Diputados

La Asociación participó de la Reunión Regional FEHGRA Provincia de Buenos Aires en la ciudad de La Plata que se llevó a cabo en el anexo de la Cámara de Diputados bonaerense y contó con la participación de más de 30 dirigentes de las 17 filiales. Acompañaron los diputados María Elena Torressi y Marcelo Di Pascuale.

En representación de la entidad asistió el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger.



Salón Anexo

El encuentro estuvo encabezado por la presidente de FEHGRA, doctora Graciela Fresno; el vicepresidente Claudio Aguilar, quien es presidente de la Filial La Plata; el dirigente a cargo del Departamento de Relación con Filiales, Armando Zavattieri; y el coordinador Regional, Jorge Lauret.

En el acto de apertura, las autoridades de FEHGRA estuvieron acompañadas por la diputada provincial, doctora María Elena Torressi De Mercuri; el presidente de la Comisión De Turismo y Deporte de la Provincia de Buenos Aires, diputado Marcelo Di Pascuale; y el presidente del Ente Municipal para la Actividad Turística (EMATUR), Juan Ozaba.

Las Reuniones Regionales, que se realizan previo a las Reuniones de Consejo Directivo -la próxima se llevará a cabo en agosto en la Ciudad de Buenos Aires-, brindan un espacio de debate y análisis de los temas y requerimientos locales. En este espacio se actualizó información sobre cada uno de sus Departamentos: Capacitación y Formación Profesional, Política Laboral y Social, Derechos Intelectuales, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales y Turismo.

Se analizaron temas que ocupan al sector, tales como; el acuerdo salarial, foodtrucks, Derechos Intelectuales, el impacto de la Campaña de Concientización de Establecimientos habilitados y registrados y la situación actual del sector.

La Región Provincia de Buenos Aires está integrada por las Filiales de Azul, Bahía Blanca, Junín, La Plata, Zona Sur del Partido de la Costa (Mar de Ajó), Mar del Plata, Miramar, Monte Hermoso, Necochea, Olavarría, Pinamar, San Clemente del Tuyú, Noreste de la Provincia de Buenos Aires (Asen), San Nicolás, Tandil, Tres Arroyos, Villa Gesell.

Semana del Amigo

17 al 23 de julio



SEMANA DEL AMIGO

del 17 al 23 de JULIO 2017

FESTEJÁ, DISFRUTÁ, DIVERTITE

Reunite con tus amigos en los restaurantes de la ciudad y abrazate a nuestras **PROMOS ESPECIALES** para festejar la **AMISTAD!**

INFORMES: 0291- 4556586
info@ahg.org.ar
www.ahgbahia blanca.org.ar

[@ahgbahia blanca](#) [Ahg Bahía Blanca](#)

ASOCIACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES, BARES, CONFITERÍAS Y AFINES DE BAHÍA BLANCA Y EL SO. DE LA PROV. DE BUENOS AIRES

La Asociación promueve y coopera con el desarrollo de un programa bien definido, la estructuración y calendarización de acontecimientos y eventos durante el año, como así también el fortalecer los vínculos con empresarios locales y regionales. En este caso la Semana del Amigo se llevará a cabo durante el periodo del 17 al 23 de julio.

Anuncio de la AFIP sobre Plataformas Digitales

Posición de FEHGRA

Desde FEHGRA valoramos y apoyamos la decisión del Gobierno Nacional, expresada a través del titular de la AFIP, Alberto Abad, de regular impositivamente la operatoria de las distintas plataformas digitales de servicios, entre las que se mencionan aquellas que ofrecen alojamiento turístico.

En la actualidad, las plataformas son el medio esencial a través del cual se potencia la oferta de alojamientos turísticos informales, por fuera de las leyes que regulan la actividad y de los controles correspondientes, eludiendo totalmente la posición ante el fisco.

No todas las plataformas digitales que ofrecen alojamiento en nuestro país operan dentro un formato legal. Asimismo fomentan la oferta informal y, por ende, la falta de seguridad del consumidor en un sentido amplio, tanto a nivel de su integridad física durante la estadía como al momento de gestionar la contratación o ante la inexistencia de un responsable dispuesto en todo momento a tratar posibles inconvenientes, entre otras variables, lesionando incluso la imagen de los destinos de la Argentina en un momento en que el país intenta recuperar prestigio y credibilidad en los mercados internacionales.

FEHGRA, que representa a toda la actividad hotelera y gastronómica del país, con más de 50.000 establecimientos gastronómicos y hoteleros nucleados en 63 Filiales, promueve la libre competencia y reconoce la utilización de nuevas modalidades de consumo de alojamiento y gastronomía, siempre y cuando se respeten las condiciones legales de cada país y no se ejerce una competencia desleal.

Estrategias para el desarrollo local

Bureau de Convenciones



Bureau de Convenciones. Proyecto de la AHG

La Asociación con espíritu visionario considera la creación de un Bureau de Convenciones como una herramienta útil y necesaria para el desarrollo y promoción del Turismo de reuniones.

Los **Convention Bureaux** son organismos encargados de promocionar una ciudad determinada como Sede de Congresos y Convenciones.

También se encargan de asesorar y orientar a los interesados en organizar ese tipo de eventos aportando información: publicaciones, dossier de candidaturas, folletos e incluso ayuda económica para financiar el congreso.

Lo anterior se relaciona al corazón de la actividad, es decir, la misión de promover a la ciudad como sede de eventos; respecto a la estructura jurídica pueden tener diversas estructuras, aunque lo importante, es que sea “sin fines de lucro”, su función no es obtener un rédito económico, sino colaborar y participar en el Desarrollo del Turismo de Reuniones.

¡Queremos pensar la ciudad con espíritu Bureau!

22 /7 - Reunión de trabajo. Proyecto Banco Provincia



Despacho Municipal

El presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca, **Dr. Francisco J. Costa**, asistió a la Reunión con el Sr. Intendente Municipal, **Héctor Gay** y el Sr. Presidente del Banco Provincia, **Juan Curutchet**, realizada el 22 de julio, en el Municipio de Bahía Blanca.

Leer más

Participaron a su vez, el Senador Provincial, Santiago Nardelli, el Subgerente General del Área de Red Comercial y Soporte del Negocio, Mariano N. Darduin, la Sra. Jefe de Gabinete Municipal, Connie Rivas Godio, el Sr. Gerente Centro Zonal Banco Provincia Área Bahía Blanca, Flavio Rouan, el Secretario de Economía Juan Esandi y el Director Ejecutivo de la Filial FEHGRA Bahía Blanca, Silvio Rauschenberger.



El Proyecto de Resolución con el desarrollo del Plan de Marketing y la Presentación fue firmado oportunamente por el presidente de la Filial, y los Sres Intendentes de Bahía Blanca, Puan y Carhué.

El presente plan de marketing se ha desarrollado para el proyecto turístico denominado “Disfrutá nuestra Provincia”. El objetivo de dicho emprendimiento es poner a disposición de la actividad turística nuestras 400 Sucursales, prestando asistencia financiera para la venta de paquetes turísticos (previamente diseñados por las Cámaras de turismo o agencias de viajes, fiscalizadas por las Secretarías de Turismo de cada Partido).

El proyecto tiene previsto comercializarse a través del Sistema de adjudicación anticipada (Circ. “A” 26240), en donde las distintas Cámaras de Turismo o comercios adheridos se comprometerán con una comisión por la intermediación en la comercialización de dichos paquetes y con ello el Banco podrá financiar el servicio de manera económica o a costo cero.

Dado que nuestro Banco se encuentra en todas las localidades de la provincia, se busca aprovechar dicha posición privilegiada para que la Institución funcione como un facilitador en el desarrollo de la actividad turística apoyando al Gobierno de nuestra Provincia y de nuestros Municipios para que los recursos que genera esta Industria se permanezcan y se multipliquen en la Provincia de Buenos Aires.

El plan presenta los principales aspectos de marketing asociados al emprendimiento como así también se presentan las estrategias pertinentes para posicionar al proyecto

Objetivo general

El principal objetivo de este plan es presentar las herramientas para que “Disfrutá Nuestra Provincia” sea un negocio sustentable durante el primer año de vida. En paralelo se intenta realizar un posicionamiento reforzado del Banco Provincia en la mente de los consumidores y prestadores de servicios, de cada una de las localidades de nuestra jurisdicción, fundamentalmente como agente “colaborador” en la generación de trabajo y recursos.

La ventaja competitiva sostenible, es que nuestro Banco se encuentra en todas las localidades de la provincia. Esta ventaja posibilita ir agregando paquetes turísticos en forma independiente sin distorsionar el funcionamiento de los demás y posibilitando planificar dichos proyectos.

26/7 - Visitas distinguidas. La Asociación presente



El presidente de la Filial Bahía Blanca, **Dr. Francisco J. Costa**, participó en la bienvenida al Ministro de Turismo de la Nación, **Gustavo Santos** quien arribó a la ciudad de Bahía Blanca el pasado miércoles 26 de julio a la mañana, junto al Presidente de la Cámara Argentina de Turismo, **Sr. Oscar Ghezzi**. Acompañaron el Director Ejecutivo de la entidad, Silvio Rauschenberger, la Directora de Turismo de nuestra ciudad. Julia Arocena, el Intendente de Tornquist Sergio Bordoni, la Secretaria de Turismo de Tornquist Susana Dos Santos, el Diputado Provincial Santiago Nardelli, la Senadora Provincial Nidia Moirano, y la Senadora Provincial Julieta Centeno.

26/7 - Jornada de trabajo **En Sierra de la Ventana**



Levantesi junto al Ministro Santos y autoridades

El Vicepresidente de la entidad, **Sr. Horacio Levantesi**, junto al Director Ejecutivo **Silvio Rauschenberger** participaron de una excelente jornada de trabajo junto al Sr. Ministro de Turismo de la Nación **Gustavo Santos**, el Sr. Presidente de CAT **Oscar Ghezzi**, intendentes, legisladores y prestadores del Sector, el pasado 26 de julio en las instalaciones del Complejo El Mirador en la localidad de Sierra de la Ventana.

El vicepresidente de la Asociación hizo entrega al Sr. Ministro del Proyecto del Banco Provincia "Disfrutá nuestra Provincia - Plan de Marketing" una propuesta que la entidad apoya por considerar que será generadora de grandes beneficios y promoverá el desarrollo de la actividad turística.

También participaron de la jornada; el Gerente del Centro Zonal Bahía Blanca Flavio Javier Rouan quien agradeció especialmente el apoyo de nuestra entidad para que el proyecto avance, el Vicepresidente de la Región Turística del Sur, Guillermo Beck, el propietario del Complejo El Mirador, Guillermo Maipach, dirigentes, empresarios, y prestadores, etc. Los presentes compartieron un almuerzo de trabajo organizado por las Autoridades locales.

31/7 - Consejo de Notables de Premios Corporación

El Dr. Costa presente



El Presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO, **Dr. Francisco J. Costa** participó del desayuno de trabajo realizado el lunes 31 de julio que reunió al Consejo de Notables para votar las empresas que integrarán las categorías de los Premios Corporación 2017.

[Leer más](#)

El Consejo es un grupo de Directivos de Instituciones prestigiosas de la ciudad y ex ganadores de los premios, que tienen la tarea de seleccionar las 3 empresas por terna del grupo de empresas postuladas para cada año.

Los premios corporación apuntan a poner en valor y reconocer el esfuerzo de los empresarios de nuestra ciudad

AGOSTO

2/8 - Cena festejo por Día del Trabajador Gastronómico. La Asociación presente



Kundt, Levantesi y Perata

El Vicepresidente de la entidad, **Sr. Horacio Levantesi** junto al Secretario, **Cr. Rodolfo Perata** homenajearon a la Secretaria General de UTHGRA **Sra. Graciela Kundt** en la cena aniversario por el "Día del Empleado Gastronómico" que se celebró el pasado 29 de julio. También asistió el Director Ejecutivo de la entidad, Silvio Rauschenberger.

3 /8 - FoodTrucks. Se sancionó la Ordenanza Municipal



Con activa participación de nuestra entidad en el diseño y formulación del Proyecto de Ordenanza, se sancionó la Ordenanza Nº 19044 a través de la cual se crea el marco regulatorio para los camiones de comida denominados "FoodTrucks" según expediente de H.C.D. 352-2017. El objetivo es que este tipo de camiones puedan ejercer el comercio y la elaboración de alimentos y bebidas en espacios verdes públicos y privados y demás lugares previamente autorizados por el Departamento Ejecutivo dentro del partido de Bahía Blanca.

9 y 10 / 8 - 216º Reunión de Consejo Directivo FEHGRA en Buenos Aires



La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), presidida por la doctora Graciela Fresno, organiza la 216ª Reunión de Consejo Directivo el 9 y 10 de agosto.

En este segundo encuentro de 2017 –se llevan a cabo tres al año–, el máximo órgano deliberativo que conduce la Federación, integrado por 140 Consejeros representantes de las 63 Filiales, se reúne para analizar los temas que inciden en el desempeño de la actividad y proyectar las acciones futuras, junto a presidentes y otros representantes de Filiales, invitados especiales y toda la familia hotelera gastronómica del país.

Durante las dos jornadas se pondrá a consideración la tarea desarrollada por el Comité Ejecutivo durante los últimos meses. Se revisarán diferentes problemáticas y se plantearán nuevos objetivos. Las máximas autoridades y sus equipos de trabajo, integrados por representantes regionales, efectuarán su balance del período, notificaron avances y novedades de todos los Departamentos que integran la Federación: Política Laboral y Social, Fiscalidad y Tributación, Derechos Intelectuales, Actividades Informales, Relación con Filiales, Capacitación y Formación Profesional, y Turismo.

Se analizará el desempeño de HOTELGA; del Torneo Nacional de Mucamas y Mucamos; del Torneo Federal de Chef; del Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico; y la presencia de FEHGRA en ámbitos internacionales, entre otros temas.

Declaración 216ª Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA



El Consejo Directivo de FEHGRA reunido en CABA.

En el marco de la 216ª Reunión de Consejo Directivo, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) proclama la Declaración que se informa a continuación.

1. FEHGRA valora y apoya la decisión del Gobierno Nacional, expresada a través de la AFIP, de regular impositivamente la operatoria de las distintas plataformas digitales de servicios, entre las que se mencionan aquellas que ofrecen alojamiento turístico. Y solicita el apoyo del Gobierno para impulsar una legislación -tanto nacional como provincial- para regular la oferta informal de viviendas de uso turístico y la operatoria de las plataformas.
2. FEHGRA aspira a que el Ministerio de Turismo de la Nación siga ocupando el mismo espacio en la estructura gubernamental. La actividad, que genera ingresos y fuentes de trabajo en toda la geografía del país, requiere de un marco de desarrollo que propicie su crecimiento.
3. FEHGRA apoya las políticas fiscales constructivas, como por ejemplo la eliminación del IVA al turismo extranjero que, sin dudas, ayudan a incrementar los niveles de la actividad y hace un llamado de atención sobre medidas como las tasas turísticas, mal llamadas “ecotasas”, ya que encarecen el destino e imponen al hotelero el rol de recaudador del Estado.
4. FEHGRA comparte los conceptos expresados recientemente por el Presidente de la Nación referidos a la llamada industria del juicio en nuestro país. La desmesurada litigiosidad laboral genera el cierre de PyMEs. Nuestro sector requiere que se encare una profunda reforma laboral, que cree una normativa justa y equitativa para las partes, y que disminuya los altos costos que para el empresario significa tener un trabajador registrado, y que al mismo tiempo nos coloque en situación de competencia con nuestros países vecinos, donde los costos laborales son sensiblemente inferiores a los nuestros.
5. FEHGRA adhiere a los conceptos del Poder Ejecutivo Nacional sobre la necesidad de impulsar la reforma impositiva que involucre a todos los niveles del Gobierno.
6. FEHGRA considera necesario que los incrementos de los distintos servicios sean gestionados con previsibilidad, gradualidad y razonabilidad.

7. FEHGRA sostiene que la hotelería y la gastronomía constituye una herramienta poderosa para alcanzar la reducción de la pobreza.

El encuentro, que convocó a 200 dirigentes empresarios hoteleros y gastronómicos de todo el país, se llevó a cabo en la Ciudad de Buenos Aires el 9 y 10 de agosto.

8/8 - Seguridad Reunión ampliada



Sala Bahía - Hotel Land Plaza

El presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca, **Dr. Francisco J. Costa** y el Secretario de Seguridad Emiliano Alvarez Porte encabezaron una importante reunión en la que participaron funcionarios y asociados para abordar temas e inquietudes que preocupan a nuestro sector.

Estuvieron presentes el Vicepresidente y Secretario de la entidad, Sr. Horacio Levantesi y Cr. Rodolfo Perata, así como el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger el Subsecretario de Seguridad, Federico Tucatu, el Jefe de la Policía Local, Comisario Luis Marillan, el Señor Jefe Oficial Principal, Martin Guzman, el Jefe de Operaciones del Distrito (Centro Único de Monitoreo) Marcelo Alonso.



El presidente de la Filial, **Dr. Francisco J. Costa** luego de las palabras de bienvenida hizo especial hincapié en temas que afectan a la inseguridad en nuestro sector tales como la informalidad, establecimientos sin habilitaciones y sin control, en tal sentido manifestó la necesidad de regular y controlar por parte del Estado Municipal a los establecimientos que brindan servicios tanto de alojamiento como de gastronomía. A su turno, Emiliano Alvarez Porte agradeció la invitación a participar y celebró la forma de trabajo en equipo a los efectos de mejorar la convivencia a partir del intercambio de opiniones.

Los dirigentes empresarios y asociados coincidieron en una nota de elevación en la que solicitan; patrullajes a través de mayor presencia policial, acciones en materia de control a menores, atacar la competencia desleal, expandir la policial local en diferentes puntos de la ciudad. En tal sentido el Director del Centro Único de Monitoreo Marcelo Alonso destacó la presencia en el micro y macro centro de cámaras de seguridad para la prevención y disuasión de personas en actitud sospechosa.

Finalmente las autoridades policiales abogaron para que los damnificados realicen las denuncias correspondientes en caso de sufrir delitos a los efectos que la fuerza pueda aprehender y poner a disposición de la justicia a los inadaptados.

Según expresaron un tercio del presupuesto de seguridad (13.000.000 millones de pesos) se ha invertido en infraestructura lumínica en vía pública.

El presidente de la filial resaltó la importancia de la reunión como un espacio para generar estrategias de trabajo conjunto, “ha sido un diálogo constructivo” cerró.

18/8 - Visita Institucional Base Naval Puerto Belgrano



Jefe de Base Cap.Fabián D'Angelo y el Dr. Francisco J. Costa

El Presidente de la Asociación, **Dr. Francisco J. Costa**, encabezó la visita institucional a la Base Naval Puerto Belgrano.

Fuimos recibidos muy cordialmente por el Capitán de Navío -Jefe de la Base Naval Puerto Belgrano - Fabian G. D'angelo en Jefatura de Base.

La visita tuvo por objetivo recorrer lugares emblemáticos que han caracterizados las pautas y el ritmo de su crecimiento y modernización, tales como talleres gráficos, servicios marítimos, la casa de Jefes y Oficiales, la Parroquia Stella Maris, el Hotel Puerto Belgrano, equipamiento e infraestructura que ha marcado un hito en la historia de nuestra región. Actualmente abarca una superficie de más de 18.600 hectáreas.

A su turno el Dr. Francisco J. Costa presentó programas y proyectos en curso de la Asociación, acompañaron el encuentro el Vicepresidente de la AEVYT de Bahía Blanca, Eduardo Schwerdt, y el Director Ejecutivo de la entidad Silvio Rauschenberger.

29, 30 y 31 /8 - Buena convocatoria

Cursos FEHGRA en Sierra de la Ventana



Rauschenberger, Cuber y Beck

En el día de ayer culminaron con una muy buena convocatoria de empresarios locales y de la región, los dos cursos FEHGRA que se desarrollaron en el Hotel Provincial de Sierra de la Ventana. Las capacitaciones consistieron en tres jornadas 29, 30 y 31 de agosto, a la mañana se desarrolló “Costos para Establecimientos Hoteleros” y de tarde “Costos para Establecimientos Gastronómicos”, ambas a cargo del Dr. Norberto Cuber, capacitador de FEHGRA.



En representación de la entidad realizó la apertura el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger junto al Sr. Guillermo Beck, Gerente del Hotel Provincial y Vicepresidente de la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires por la Región Sur. En el cierre se hizo presente la Secretaria de Turismo de Tornquist, Susana Dos Santos.

Se destacó la presencia de empresarios y asociados del sector de la región y de nuestra ciudad, asistieron propietarios de los siguientes establecimientos hoteleros y gastronómicos; Posada Agua Pampas, Complejo Kalem, Cámara de Comercio de Sierra de la Ventana, Pasada Hotel La Gran Cabaña, Tienda de Sabores, Complejo el Mirador, Restaurante Sol y Luna, Hotel Provincial, Resto Bar Indigo, Hotel Mulehue y Apart Peumayén de Pigué, Hostel Punto Cadia, Oficina de Turismo de Tornquist, Tributo Restó Bar, entre otros.

Agradecemos especialmente las atenciones recibidas y gestiones realizadas por el Hotel Provincial.

SEPTIEMBRE

11/ 9 - 1er vuelo directo Bahía Blanca - Neuquén

La Asociación presente



Arocena, Levantesi, Quevedo, Oms y Rauschenberger en Tributo

El lunes 11 de septiembre el vuelo N° 2640 de Aerolíneas Argentinas partió después del mediodía a la estación aérea de la capital neuquina. La empresa de bandera conectará ambas ciudades con cuatro vuelos semanales.

El Vicepresidente de la Asociación, Sr. Horacio Levantesi y el Director Ejecutivo, Silvio Rauschenberger recibieron al Gerente Regional de Aerolíneas Argentina Mariano Quevedo en el Resto Tributo, junto a la Directora de Turismo local Lic. Julia Arocena, y al propietario del establecimiento Eloy Oms.

El vuelo N° 2640 de la empresa nacional partió desde nuestra ciudad a las 12.25 y llegó a la capital neuquina a las 13.30. Se trata del Boer 190 de 86 plazas, que saldrá los lunes, miércoles, sábados y domingos, con tarifas a partir de \$ 1330 ida y vuelta.

El ministro de Producción y Turismo, de Neuquén José Brillo, dio la bienvenida a los pasajeros y comitiva del primer vuelo.

"Hay una apertura de cielos importante en la Argentina. Nuestra aerolínea de bandera está más fuerte que nunca porque está haciendo un trabajo excelente"

El ministro explicó que con la ciudad de Bahía Blanca "formamos el mismo Corredor Biocénico del Sur con el Alto Valles de Río Negro y Neuquén y los puertos del Pacífico pasando por Zapala, Concepción, Temuco".

Por su parte, el jefe comercial de la sucursal Bahía Blanca de Aerolíneas Argentinas, Hugo Starkloff se refirió a la frecuencia de los vuelos y consideró que "con Neuquén tenemos lazos muy importantes como comerciales y afectivos porque la comunidad de la provincia de Buenos Aires con los neuquinos está muy afianzada". (La Mañana)

14 y 15 / 9 - Curso FEHGRA Gestión Hotelera. Muy buena convocatoria



Culminó con una gran convocatoria el Curso FEHGRA Gestión Hotelera: Herramientas para el Desarrollo Sostenible a cargo de la Lic. Victoria Gallardo en el marco de la quinta edición de las Jornadas "Hablemos de Turismo en Bahía Blanca" auspiciadas por nuestra entidad.

Estuvo presente en la entrega de diplomas el Secretario de la entidad, Cr. Rodolfo Perata, el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger y la Directora de Turismo Lic. Julia Arocena.

El curso se dictó en el Centro Cultural de la UNS, sito en calle Rondeau 29 en el horario de 15 a 18hs.

Las Jornadas tienen como objetivo analizar y difundir las potencialidades turístico recreativas que posee el partido a través de la mirada de especialistas, transformándose en una oportunidad para el intercambio de ideas, experiencias y actualización en la temática.

A tal efecto, se convocó a jóvenes profesionales y especialistas a fin de presentar sus trabajos de pre grado, grado, post grado, y trabajos de investigación que tengan como objeto de estudio el territorio local y la actividad, los cuales serán expuestos ante la comunidad.



Victoria Gallardo, Silvio Rauschenberger y Julia Arocena

21/ 9 - El Plan CocinAR realizó en Bahía Blanca uno de sus mejores foros



Una sensacional convocatoria que superó los 120 participantes, provenientes de la ciudad de Bahía Blanca y la región: Coronel Suárez, Sierra de la ventana, Tornquist, Pigüé, Coronel Pringles, Monte Hermoso, Pehuen Co, Coronel Dorrego, Punta Alta, Carmen de Patagones, Benito Juárez, Puán y Villarino, fueron algunos de los destinos que se sumaron para ser protagonistas de la conformación del mapa de la cocina Argentina.

Bahía Blanca, la pujante ciudad del sudeste bonaerense, fue sede este jueves 21 de septiembre de la presentación del Plan CocinAR, con el Foro de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico en Argentina y contó con una importante cantidad de participantes de distintas localidades constituyéndolo en uno de los encuentros más importantes de este ciclo.



Bahía Blanca fue la última sede que se visitó en ese proceso de trabajo enfocado en potenciar los distintos segmentos que componen la actividad turística del país con la finalidad de establecer un estado de situación respecto de la identidad gastronómica de cada provincia, que busca armar el mapa de la cocina argentina y posicionarla en el plano nacional e internacional. El encuentro fue organizado por el Ministerio de Turismo de la Nación con la colaboración de la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) -a través de su filial- y la Municipalidad local.



Natalia Cardozo, referente de Turismo Gastronómico del MINTUR, encabezó el Foro, que tuvo su acto de apertura -en un auditorio que tuvo colmada su capacidad- acompañada por el subsecretario de Turismo de la provincia de Buenos Aires, Ignacio Crotto; el presidente de la Filial local de Fehgra, Dr. Francisco Costa; y Ricardo Margo, director del Instituto Cultural del Municipio de Bahía Blanca.



La jornada de trabajo, a la cual asistieron representantes del sector público y privado de distintas localidades, tuvo lugar íntegramente en el auditorio y salones del hotel Argos, y contó con la presencia del capacitador asesor del Ministerio de Cultura de la Nación, Diego Bresler; Juan Montero, Natalia Alvarez Zavaleta y Cecilia Camba, de las áreas de Promoción, Calidad y Planificación Turística, respectivamente, del Ministerio de Turismo de la Nación; Horacio Levantesi, vicepresidente de la AHG local y presidente del deslumbrante Club Argentino; Silvio Rauschenberger, director ejecutivo en AHG Bahía Blanca y la directora de Turismo local, Julia Arocena. Además participaron del encuentro Graciela Kundt, secretaria de la seccional UTHGRA Bahía Blanca y Guillermo Beck, vicepresidente CATUR PBA.

Presentaciones

Luego del acto de apertura, tuvo su espacio el panel de "Gastronomía y Turismo en Bahía Blanca", a cargo de autoridades de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca: Dr. Francisco Costa (Presidente); Rodolfo Perata (Secretario) y Silvio Rauschenberger (Director Ejecutivo de la entidad).



Posteriormente se desarrolló el tema "Para una historia con tucos y viandas", a cargo del director del Instituto Cultural, Ricardo Margo y de Lucía Bianco, representante del Museo del Puerto de Bahía Blanca, ubicado en la localidad de Ingeniero White.

Prestigiosos cocineros invitados

Del Foro participaron prestigiosos cocineros del sudeste de la provincia de Buenos Aires, que formaron parte de un panel denominado "Amigos de la Cocina", a los que se sumó - como invitado especial- el reconocido cocinero, Coco Carreño, creador de un interesante ciclo de cocina por televisión, luego de acompañar durante años a Maru Botana y ser propietario de la exitosa cadena de restaurantes "Coco Café", ubicados en la ciudad de Buenos Aires.



La mesa fue compartida por Martín Marcilece, trabajó en el hotel Hilton de Puerto Madero y luego en España; Ignacio Gerbino, coordinador del Instituto Pedro Goyena, que dicta la carrera de Tecnicatura Superior de Servicios Gastronómicos; Julio Alejandro Allo, profesor de enología, barman de la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos y profesor de Alimentos y Bebidas en el Instituto Pedro Goyena; y Andrea Spinelli, cocinera y pastelera.

Si bien la mayoría coincide en que Bahía Blanca siempre le dio la espalda al mar y carece de una identidad gastronómica marcada; recordaron la épocas en las que comer en el puerto era toda una tradición del público bahiense que ya se perdió. El restaurant Stella Maris, con una cocina de mar de excelencia, es uno de los íconos que aun se mantienen (pero que incluso es posterior a la época dorada de las cantinas de la localidad de Ingeniero White).



Es difícil encontrar una identidad en la cocina local y de la región, pero si se pueden sumar factores que hacen al sudeste bonaerense, y un poco mas tierras adentro, un polo gastronómico muy atractivo, con pescados, mariscos, buenas pastas y carnes y materias primas sorprendentes como aceites de oliva, ostras, ranas, caracoles, hongos, frutas finas, ajo y especias; a los que se le pueden sumar vinos, con cada vez mayor producción y calidad, entre otros.

Coco Carreño habló de "abrir el paladar a experiencias diferentes", y coincidimos en que es por ese lado donde hay que apuntar.

Conclusiones

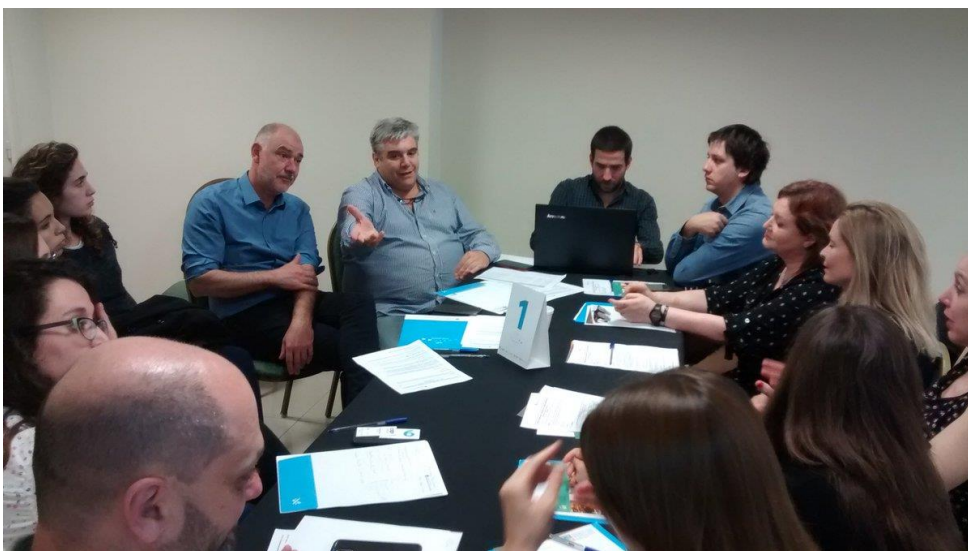
Durante el Foro se trabajó en ocho grupos, en los cuales surgieron ideas como la creación de una Fiesta Regional de la Comida al Disco, denominada "A Mar y Campo", con seis preparaciones distintas de productos de campo y mar al disco. Otra de las propuestas fue la creación de la marca "Cocina Sur", que participe de manera itinerante y con alianzas con otras marcas turísticas.



También surgió la idea de fomentar el fortalecimiento de la marca "Termas, más mar y sierra", con la propuesta del mar en verano, las sierras en invierno y las termas todo el año.



Otra excelente idea fue la propuesta de creación de un registro de productores y prestadores que sea de acceso público denominada "Bahía Integra", logrando la integración de todos los sectores. Asimismo y en otro grupo hablaron de crear un circuito turístico sobre la diversidad del sur bonaerense, de este a oeste, del mar a las sierras, para exhibir todas las riquezas que existen en la zona.



Por último, un grupo desarrolló un proyecto de construcción de cuatro oficinas de informes turísticos regionales, ubicadas en cada uno de los accesos a Bahía Blanca, con folletería y mapas y una detallada guía del turismo gastronómico de la región.

Cocina con identidad

Son muchos a los que deberíamos nombrar, pero quisimos destacar la participación de una delegación de Coronel Suárez (ubicado a 180 km de Bahía Blanca), con Julieta Colonella responsable de Turismo Rural del INTA -quien desarrolla la actividad desde hace 10 años-, acompañados de dos propietarios de restaurantes, Javier Graff de Colonia Santa María (una localidad de Alemanes del Volga, que abrió su restaurante hace seis años con cocina típica alemana) y el querido Tito Cimarosti, propietario en Suárez del restaurante de campo el Gringo Viejo. Con especialidad en cocina italiana, Tito hace un culto del buen gusto y la calidad de sus productos. Además de ser un cocinero de primera.

Plan CocinAR

En este caso, haciendo eje en el sur de la provincia de Buenos Aires, se apunta a realzar toda la oferta gastronómica del territorio, revalorizando la cadena de valor integrada por productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos y educativos, entre otros.



En el plano cultural, la intención es impulsar una revolución basada en la recuperación de la alimentación tradicional de cada región turística. Así, consolidar y distinguir su identidad. En el plano económico, la intención es favorecer la dinamización de las economías regionales.

Desde agosto de 2016 el Plan CocinAR viene desarrollando una serie de encuentros provinciales que tienen la finalidad de establecer un estado de situación respecto de la identidad gastronómica de cada provincia y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, como así también elaborar en forma conjunta entre participantes del sector público, privado y académico una agenda de acciones a implementar en territorio, en el marco del turismo gastronómico.

26/9 - La Asociación presente en el anunció de una nueva edición de FISA



El **Dr. Francisco J. Costa**, Presidente de la entidad y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger estuvo presente en la conferencia que se realizó el martes 26 en la Municipalidad de nuestra ciudad, en la cual el intendente Héctor Gay confirmó que en marzo del año próximo tendrá lugar una nueva edición de FISA, con la organización conjunta del Municipio; la Corporación del Comercio, Industria y Servicios y la Unión Industrial Bahía Blanca.

Según anunció en un acto que se desarrolló en el Salón Héroes de Malvinas, la feria más importante del sur argentino abrirá sus puertas los días 16,17, 18 y 23,24,25 de marzo.

Acompañado por el presidente de la Corporación del Comercio, Jorge Bonacorsi y el titular de la Unión Industrial, Fabián Gurrado, Gay aseguró que “2018 será un año importante para Bahía Blanca, de esto no me cabe duda. En las próximas semanas se irán conociendo anuncios relevantes en materia de inversiones, de trabajo y de crecimiento económico que nos posicionarán muy bien.

Además, adelantó que en la segunda quincena de marzo se realizará la inauguración del Parque Eólico Corti y en tal sentido explicó que uno de los objetivos será “darle a FISA el perfil productivo que se proyecta, identificados con las energías renovables con epicentro en Bahía y en nuestro puerto, y con el aprovechamiento de las alternativas que ofrecerá Vaca Muerta”.

Participaron de la actividad el presidente del Concejo Deliberante, Nicolás Vitalini; funcionarios y representantes de las empresas y organizaciones vinculadas a la iniciativa.

25/ 9 - Cena de Camaradería - FISA 2018



Se realizó en el Salón Libertador de Corporación del Comercio una “Cena de Camaradería” por FISA 2018 a la cual asistieron en representación de la entidad el Presidente, Dr. Francisco J. Costa, el Vicepresidente Horacio Levantesi, el Secretario Rodolfo Perata y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger. Estuvo presente el intendente municipal, Héctor Gay acompañado por el director del Instituto Cultural, Ricardo Margo y Carlos Rossi además de la presencia de presidentes y representantes de las instituciones más destacadas de nuestra ciudad.

26/9 - Ciclovías en Calle Yrigoyen - Análisis del encuentro



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO participó de una importante reunión de Bicisendas y Ciclovías en las instalaciones de la Secretaría de Gestión y Coordinación Gubernamental. El encuentro fue encabezado por la arquitecta Constanza Rivas Godio, por parte de la Asociación

participaron el Vicepresidente Horacio Levantesi, el Secretario Rodolfo Perata y el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger, Eloy Oms y Lisandro Melinsky, asociados de la entidad.

La reunión se llevó a cabo el 26 de septiembre, se planteó con preocupación la ciclovía de la arteria Yrigoyen y desde el Municipio la funcionaria aseguró enviar a la mayor brevedad alternativas que puedan alcanzar un desarrollo urbano integral.

Los empresarios agradecieron muy especialmente haber sido recibidos luego de haber formalizado el reclamo con más de 150 firmas. Seguir trabajando será el objetivo en común.

OCTUBRE

4 y 5/10 - Puan y Carhué: sedes del 2º Encuentro Nacional de Turismo

Exitosa convocatoria



Con la presencia de más de 350 participantes, se desarrolló en las ciudades de Puan y Carhué respectivamente, el 2º Encuentro de Turismo como factor de integración y desarrollo del sudoeste bonaerense, organizado por Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares y afines de Bahía Blanca y Región del SOB y las direcciones de Turismo de ambos distritos.



Tuvo lugar los días 4 y 5 de octubre, con un gran marco de asistentes y la presencia del Vicepresidente de la entidad, Sr. Horacio Levantesi, la del Subsecretario de Turismo de la Provincia, Lic. Ignacio Crotto, autoridades nacionales, provinciales y municipales.

Estuvieron presentes también el Vicepresidente de FEHGRA, Dr. Rodrigo Verde, el Presidente de la Cámara de Turismo de Entre Ríos, Sebastian Bel, el Presidente del Colegio de Profesionales de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Esteban Zabala, y 10 Directores de Turismo de la Región.

Del evento participaron los intendentes Facundo Castelli y David Hirtz, encargados de realizar la apertura de ambas jornadas, donde se apreciaron paneles, mesas de trabajo y exposiciones orientadas a incorporar al turismo como un motor dinamizador de las economías regionales, así como a posicionar turísticamente a la región del sudoeste de la Provincia de Buenos Aires.

Este proyecto fue declarado de Interés Institucional, Académico y Turístico por diferentes organismos y administraciones nacionales, provinciales y municipales (CAT, FEHGRA, UNS, UPSO, SECTUR, municipios, etc.). Las jornadas responden a la necesidad de llevar a cabo una Agenda Estratégica con acciones concretas que permitan integrar turísticamente la región SO Bonaerense.

El Encuentro se desarrolló a través de una serie de paneles y exposiciones orientadas en torno a seis ejes temáticos tales como; planificación estratégica de destinos turísticos, turismo sostenible para el desarrollo, legislación turística municipal, ideas y programas para un turismo sustentable, comunicación en turismo y nuevas tecnologías aplicadas al sector, con el objeto de generar un espacio participativo, de intercambio y reflexión de todas las fuerzas sociales, productivas, económicas, políticas, culturales y educativas de la región.

Agradecemos especialmente a los Municipios de Puan y Carhué por las atenciones recibidas y por la excelente organización, así como a todos los que participaron de este 2do Encuentro de Turismo Regional.

6/10 - La Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires formalizó su constitución.



El viernes 6 de octubre en la ciudad de Mar del Plata se formalizó la constitución de la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires. La Comisión Directiva de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO tomó la decisión de estar representada en la figura de Guillermo Beck, Vicepresidente

de la Región Sur, referente en Turismo en la gestión pública y privada y actual gerente del Hotel Provincial.

“La provincia de Buenos Aires logra a partir de la cooperación y el diálogo, una perspectiva que servirá de inspiración y orientación sobre el modo de crear, poner en práctica y desarrollar asociaciones, con especial atención a los aspectos estratégicos y operacionales”, afirmó el presidente de la CAT, Oscar Ghezzi durante el acto oficial.

Buenos Aires, 9 de octubre de 2017.- En la sede del Ente Municipal de Turismo de la ciudad de Mar del Plata, EMTUR, se llevó a cabo el pasado viernes la reunión de la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires donde sentó las bases de su constitución a través de instrumento público del Registro Nº 14 del Partido de General Pueyrredón.

El acto, en el que a su vez se autorizó la realización de los trámites de inscripción de la presente asociación civil ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, fue encabezado por el presidente de la Cámara Argentina de Turismo, Oscar Ghezzi y el presidente de Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Gustavo Hani.

El encuentro tuvo una importante convocatoria de directivos, representantes sectoriales y de cámaras de turismo de las distintas regiones bonaerenses. Asimismo, contó con la participación de Silvio Rauschenberger, coordinador de Cámaras Provinciales de la Cámara Argentina de Turismo.

Así quedó conformada la Comisión Directiva:

La Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires que encabeza Gustavo Hani (Faevyt), tiene a Laura Teruel (Celadi) como vicepresidente I; Roberto Rodríguez (AHT), vicepresidente II; Daniel Suffredini (Fehgra Mar del Plata) como secretario; y Virginia Lastagaray Toledano (NecocheaConventionSports&Visitors Bureau) en la Tesorería.

En tanto, cada región tiene en representación asignado una vicepresidencia: Eduardo Cimolai (Cámara de Turismo de Luján) para la región Metropolitana; Juan de la Role (Fehgra ASEN) para Litoral y Delta; Lautaro Sforzini (Centro de Turismo, Comercio, Propiedad e Industria de San Antonio de Areco), Norte y Noroeste; Mario Wisner (Fehgra Tandil) para la región Centro; Santiago Fuertes (Fehgra Mar de Ajo, San Bernardo y La Lucila) para Litoral Atlántico; Karina Lantarón (Mar del Plata Convention&Visitor Bureau), para General Pueyrredón; y Guillermo Beck (Fehgra Bahía Blanca) para la región Sur.

Asimismo, se encuentran designados como Vocal I, a Patricia Martín (Aaavyt Mar del Plata y Sudeste), Vocal II, a Miguel Ángel Viva (Cámara de Recreación de Mar del Plata); Vocal III, a Mauro Troilo (Centro de Turismo, Comercio e Industria de San Pedro); y la Comisión Revisora está a cargo de Mauricio Esteban Gómez (Cámara de Turismo de Escobar) y Daniel Itzkovisci (CELADI).

13/10 - Firma de Acuerdo con el Municipio de Cnel Rosales

En el marco de la 2da edición de Pehuen de Primavera



Amor, Uset, Levantesi y Rauschenberger

Con la representación del Vicepresidente de la entidad, **Sr. Horacio Levantesi**, la Asociación firmó un acuerdo institucional con el Municipio de Coronel Rosales, el cual permitirá otorgarle beneficios a los prestadores turísticos, gastronómicos y hoteleros sobre capacitaciones, acceso al turismo de reuniones y trabajo mancomunado con nuestra entidad, “el acuerdo busca estimular la competitividad del destino y la profesionalización del sector a través de la capacitación y formación” expresó el Vicepresidente.

El acuerdo se firmó en el marco de la 2da edición del evento “Pehuen en Primavera”, organizado por la Dirección de Turismo de Rosales y distintas instituciones del distrito, que inició el viernes 13 de octubre, y se desarrolló durante una semana con importantes y atractivas actividades.



Se hizo presente el director de Promoción Turística, Lic. Tomas Meyer, quien presentó las acciones en materia de promoción de Pehuen Co como uno de los 5 destinos destacados de la Provincia de Buenos Aires, por la Subsecretaria de Turismo, con una campaña institucional y un spot publicitario del destino temporada 2018.

Llega la 2º Edición de Bahía Invita
10, 11 y 12 de noviembre



Invitamos a nuestros asociados y establecimientos del Sector a participar de la iniciativa que tiene por objeto estimular el Turismo de Compras en la ciudad Bahía Blanca.

23 y 24/10 - Reunión FEHGRA Región Provincia de Bs. As en Tandil
La Asociación presente



La Asociación estuvo presente en el encuentro que se llevó a cabo el durante la tarde del día lunes 23 y martes 24 de octubre en las instalaciones del Hotel Libertador de la ciudad de Tandil.

La Reunión tuvo por objeto analizar los temas y actividades que inciden en el desempeño del Sector. Se eligieron autoridades en vísperas de la reunión de Consejo.

Presentes

1. Graciela Fresno, presidente FEHGRA
2. Armando Zavatieri, Responsable Departamento Filiales FEHGRA.
3. Jorge Lauret, Coordinador Región Buenos Aires
4. Luis Cerone, presidente Filial FEHGRA Tandil.
5. Silvio Rauschenberger, Director Ejecutivo Filial FEHGRA Bahía Blanca.
6. Todas las Filiales FEHGRA a excepción de Pinamar y Necohea.

La misma fue encabezada por la Sra. Presidente Dra. Graciela Fresno y el Sr. Director del Departamento de Filiales Armando Zavatieri. **Graciela Fresno**, destacó la importante convocatoria de los diferentes actores que forman parte de esa Región (15 Filiales sobre 17).

25/10 - Lanzamiento Gacetilla de Prensa 7° Semana de la Gastronomía Bahía Blanca
Para disfrutar de una experiencia y recuerdo memorable a través de los sentidos



La Asociación Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste, informa que se encuentra trabajando en los aspectos finales y operativos de la 7ª Semana de la Gastronomía, que se desarrollará a partir del lunes 6 al 12 de noviembre en diferentes puntos de nuestra ciudad.

Con la adhesión en descuentos del 20% del Banco Provincia y del 25% del Banco Nación, bonificaciones especiales en establecimientos del Sector, Cursos de FEHGRA para los interesados en capacitarse, Clases Magistrales, Torneos, Demostraciones en vivo, Maridajes, y la clásica Carrera de Mozos y Camareras entre otras actividades son los pilares del acontecimiento.

Acompañan destacadas instituciones, emprendimientos y comercios; FEHGRA, UTHGRA, INTA, PAMI, Banco Provincia, Banco Nación, BGH, Latam Airlines, Makro, Unilever – FoodSolution, Instituto Superior Pedro Goyena, IGA, IGI, Happiness, Vinoteca Brix, Sabor Pampeano, Quincho Bahía, Zeta Alem, Grupo Don Bartolomeo, Hotel Muñiz, Hotel Austral, Sucrierie Café, Aprilis, El Dorado, Barone, Espacio de Cocineros, Librería Don Quijote, entre otros que se siguen sumando.

El cronograma de la semana contempla un amplio abanico de actividades innovadoras y atractivas; el objetivo es que residentes y visitantes puedan disfrutar de las cualidades gastronómicas de la ciudad.

Nos propusimos capitalizar el potencial de la oferta culinaria local que se encuentra entre las mejores de la Provincia, por variedad de estilos, propuestas y sabores.





ESTABLECIMIENTO ADHERIDO
del lunes 6 al domingo 12 de Noviembre
Descuentos con el Banco Provincia y Banco Nación






CAPACITACIONES
• Competitividad y Rentabilidad en la Empresa Gastronómica
6 y 7 de noviembre - 14 a 18 hs - Hotel Austral, Av. Colón 159
• Técnica de Ventas - Avanzado
9 y 10 de noviembre - 14 a 18 hs - Hotel Austral, Av. Colón 159


FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



LA HUERTA EN CASA
11/11 - 10hs. Taller del INTA- Beneficios de producir tu propio alimento.
Teatro Municipal Bahía Blanca, Alsina 425


Estación Experimental Agropecuaria Cordoba
República de Uruguay



CARRERA DE MOZOS Y CAMARERAS
Sábado 11 de noviembre- 16.00hs. Av. Alem y Martín Fierro


Unión Trabajadores del Turismo, Hoteles y Gastronomía de la República Argentina

CLASES MAGISTRALES

TORNEO MASTERCHEF PAMI

Catas



Importantes sorteos

MUSEO & GASTRONOMÍA

MARIDAJE

Cocktails

CONOCÉ TODAS LAS ACTIVIDADES DE LA SEMANA EN:
[**www.ahg.org.ar**](http://www.ahg.org.ar)

 Ahg Bahía Blanca

 @ahgbahiablanca




FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA


Unión Trabajadores del Turismo, Hoteles y Gastronomía de la República Argentina








hipermayorista
TU MEJOR NEGOCIO



CRONOGRAMA

7^{ma}

#SEMANA
de la GASTRONOMÍA
en Bahía Blanca



LUNES 6

- 10 hs. "Postres fáciles y prácticos" a cargo de Manuela Gonzalez - IGI - Yrigoyen 243
14 hs. a 18 hs. Curso de FEHGRA "Competitividad y rentabilidad en la empresa gastronómica" a cargo de Mary Grünfeld. Hotel Austral, Av. Colón 159.
16 hs. "Finger food de temporada" a cargo del chef Ignacio Gerbino, Instituto Superior Pedro Goyena. Auspicia Unillever- Food Solution. Viamonte 112.
18 hs. "Pastas sin barreras" a cargo del chef Máximo Sorrivias y "Ceres" taller protegido. Instituto Superior Pedro Goyena, Viamonte 112.
19 hs. Descorche de la línea El Peral de Bodega los Cerrillos. Roca 97, Vinoteca Brix.

MARTES 7

- 9 hs. a 11 hs. / 11 hs. a 14 hs. Torneo MasterChef PAMI. Auspiciado por el Instituto Superior Pedro Goyena. Viamonte 112.
14 hs. a 18 hs. Curso de FEHGRA "Competitividad y rentabilidad en la empresa gastronómica" a cargo de Mary Grünfeld. Hotel Austral, Av. Colón 159.
17 hs. "Taller de cocina en microondas" A cargo de Ludmila Herrera. Auspicia BGH. ZETA ALEM, Av. Alem 98.
19 hs. Descorche de vinos de Bodega Chañarmuyo y Bodega La Puerta. Roca 97, Vinoteca Brix.

MIÉRCOLES 8

- 15 hs. "Cocktails con IDENTIDAD" a cargo de El Dorado Speakeasy Bar. Casanova 552.
17 hs. "Tarde de blends de te" a cargo de APRILIS en Sucrerie Café. Yrigoyen 191, Galería El Castillo.
18 hs. "Comer rico y saludable es posible" a cargo de Yannina Pallotta, Instituto IGA. Rodríguez 128.
19 hs. Descorche de la línea Kaiken Reserva de la Bodega Kaiken. Roca 97, Vinoteca Brix.

JUEVES 9

- 14 hs. a 18 hs. Curso de FEHGRA "Técnica de ventas" a cargo de Damian Faccini. Hotel Austral, Av. Colón 159.
16.30 hs. "Panadería navideña" a cargo del chef Martín Durán. Auspicia Instituto Superior Pedro Goyena. Viamonte 112.
17 hs. "Cocina Italiana!! de la nonna a la pasta molecular" a cargo del chef Pato Amantini. Happiness eventos, salón Yesterday. Av. Cabrera 4400.
19 hs. Degustación de aceite de oliva y charla con especialista de Fábrica de aceites Pasrai de Mendoza. Roca 97, Vinoteca Brix.
20 hs. Descorche de la línea Hotel de la Bodega y Hotel Huentala. Roca 97, Vinoteca Brix.

VIERNES 10

- 14 hs. a 18 hs. Curso de FEHGRA "Técnica de ventas" a cargo de Damian Faccini. Hotel Austral, Av. Colón 159.
15.30 hs. "Catering" a cargo de Ana Sabater - IGI - Yrigoyen 243
17 hs. "Big Burger" a cargo de los Chefs Ignacio Gerbino y Martín Durán. Auspicia Barone e Instituto Superior Pedro Goyena. Viamonte 112.
19 hs. Descorche de vinos de cepajes no tradicionales de Bodega Séptima. Roca 97, Vinoteca Brix.
21.15 hs. Charla y degustación "El vino espumante no es solo para el brindis" a cargo de VINOTECA BRIX y BODEGA SEPTIMA. Roca 97.

SABADO 11

- 10.00 hs. "La huerta en casa" a cargo del INTA. Teatro Municipal Bahía Blanca.
16 hs. Carrera de mozos y camareras. UTHGRA. Lugar: Av. Alem y Martín Fierro.
19 hs. Descorche de la línea Punto Ar de la Bodega A16. Roca 97, Vinoteca Brix.

DOMINGO 12

- 16 hs. a 20 hs. La Casa del Espía. Ferrowhite
16.30 hs. Presentación de Recetas Versionadas. Museo del Puerto.



ASOCIACIÓN DE HOTELES,
RESTAURANTES, BARES,
CONFITERÍAS Y AFINES
DE BAHÍA BLANCA Y
EL SUDOESTE DE LA
PROV. DE BUENOS AIRES

INFORMES E INSCRIPCIONES:
www.ahgbahia blanca.org.ar - 4556586
secretaria@ahg.org.ar - info@org.ar

Programa Establecimiento Adherido

Banco Provincia



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares Confiterías y Afines invita a adherir al “PROGRAMA DE BENEFICIOS” del 20 %, a través del cual los usuarios de Tarjetas de Débito del Banco Provincia de Buenos Aires obtendrán condiciones más ventajosas.

Como en ediciones anteriores “El ESTABLECIMIENTO” deberá otorgar un 10% de descuento, y el BANCO el 10% restante sobre el precio de venta final al usuario de la Tarjeta Débito por el BANCO los días comprendidos entre el 6/11/2017 al 12/11/2017-

El programa “Establecimiento Adherido” es una iniciativa que impulsa la Asociación a través del Banco Provincia de Buenos Aires, y que busca capitalizar el potencial de la oferta culinaria local que se encuentra entre las mejores de la Provincia por variedad de estilos, propuestas y sabores, para alcanzar un mayor desarrollo del sector a través del posicionamiento y promoción del producto “turismo gastronómico” aunando esfuerzos dentro del sector.

Los establecimientos adheridos hasta el momento son;

- Zeta AlemBahia Blanca - Alem 98
- Pizza Zeta villa mitre - 14 de Julio 4025
- Pavarotti - Belgrano 272
- IlMercato - Alem 359
- Sottovento - Alem 325
- Tributo Resto Bar - Yrigoyen 401
- La Feria - Estomba 199
- Fighetto Restaurant - Alem 752
- Oliva Restaurante Bahia Blanca - Dorrego 27
- York - Food&Beer - Alem 199

- Chiazza Restaurante - Sarmiento 4114
- Restaurante Stella Maris- Calle Ernesto Pilling s/n - Ingeniero White

Programa Establecimiento Adherido

Banco Nación



Banco Nación

Nos es grato invitarlos a la promoción "Semana de la gastronomía" con Banco Nación. El Banco ofrece un 25% de descuento con vigencia desde el 06/11 al 12/11/2017 inclusive. Exclusivo Tarjetas de Crédito Nativa Master, Visa y Mastercard de BANCO NACIÓN.

Los establecimientos adheridos hasta el momento son;

- Restaurante Fighetto- Av. Alem 752
- La Feria - Estomba 199
- Tributo - Yrigoyen y Dorrego
- El Dorado Speakeasy Bar - Casanova 552
- Jardin Zen - Av. Alem 1346
- Taberna Baska - Lavalle 284
- Chiazza Restaurante - Sarmiento 4114
- Don Tomás - Av. Alem 59
- Café La Rotonda - Alsina 156 - Local 33 -38 - Gal Plaza

NOVIEMBRE

1/11 - Reunión de socios en Zeta Alem



El vicepresidente de la entidad Sr. Horacio Levantesi junto a socios se reunieron trabajando en los preparativos de la 7ª Semana de la Gastronomía en Zeta Alem Bahía Blanca.

6 /11 al 13/ 11 - 7º Semana de la Gastronomía

Un producto que crece y se consolida



A lo largo de la semana se desarrollaron actividades con el fin de posicionar la Gastronomía local y brindar visibilidad a talentos locales, se presentaron las últimas tendencias de Cocina Italia, se propuso una vasta agenda de capacitación que incluyó más de 20 charlas y se desarrolló el Torneo Masterchef PAMI. Entre los temas centrales se dictaron dos cursos de FEHGRA, Competitividad y Rentabilidad en la Empresa Gastronómica y Técnica de Ventas – Avanzado, una convocante Charla - Taller del INTA “Tu huerta en casa” y la clásica Carrera de Mozos y Camareras



Tour Gastronómico

Una forma distinta de conocer la gastronomía local



Esta innovadora iniciativa se llevó a cabo en el marco de la semana a través de un tour que encabezó el Sr. Intendente Municipal Héctor Gay junto a funcionarios, directivos de la filial y periodistas.

El recorrido incluyó seis establecimientos gastronómicos donde pudieron compartir nuevos conceptos vinculados a la gastronomía y momentos memorables, Barone, Zeta Alem, Don Tomás, York, Sottovento y Tributo.

25/11 - Nota periodística en La Nueva: Atraer al turismo a nuestra ciudad y la región es el gran objetivo para crecer



La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste consolidó el Encuentro de Turismo para que los distintos actores de nuestra ciudad y la zona se interrelacionen.

Con el Encuentro de Turismo ya afianzado como factor de integración regional, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste continúa su labor de interrelacionar a los distintos actores de la actividad turística local, provincial y nacional y, a su vez, defender los intereses de sus asociados.

Presidida por el doctor Francisco Costa, la entidad organizó el 2º Encuentro de Turismo, que se desarrolló con total éxito en forma compartido por Carhué y Puan, a tal punto que fue declarado de Interés Turístico por el Ministerio de Turismo de la Nación bajo Resolución Nº 2017 – 293.

“Pudimos demostrar la importancia de trabajar en forma regional. Ese siempre fue un objetivo nuestro, el de integrar a la zona en este proyecto, para conformar, en definitiva, un destino multioferta y que todos puedan tener beneficios”, resumió Costa, quien estuvo acompañado por el vicepresidente de la institución, Horacio Galo Levantesi.

Y amplió: “Bahía y la zona pueden ofrecer distintas alternativas turísticas. Y apuntamos a aprovecharlas. Hoy es impensado que un turista venga 10 días a nuestra ciudad, pero si se

le ofrecen algunos días en la costa, otros aquí y en las sierras y otro tanto en lagunas o termas, puede ser una muy buena alternativa”.

“Tenemos sierras, lagos, lagunas y mar a muy pocos kilómetros de distancia, pero hay que integrar todos esos lugares para que las luchas por atraer visitantes no sea solitaria y titánica ante las ofertas de otros lugares de la provincia y el país”.

Levantesi valoró el hecho de que Bahía y la zona se hayan encolumnado en este objetivo de la Asociación.

“Se pueden hacer combinaciones muy atractivas en nuestra región, pero para eso hay que trabajar en conjunto, ya sea en las propuestas como en las promociones publicitarias. Es el único modo de luchar contra los grandes monopolios, como pueden ser Mar del Plata o Córdoba. En eso estamos trabajando fuertemente desde la Asociación, teniendo presencia en la región para despertar el interés turístico”.

--¿El comportamiento del turista ha cambiado en los últimos años?

Levantesi: --Sin lugar a dudas. Antes, el destino era uno solo, una vez al año y la estadía se extendía según el bolsillo de cada familia. Hoy, los fines de semanas largos ayudaron a cambiar esa conducta y la gente vacaciona tres o cuatro veces al año, variando los destinos en cada salida. Eso implicó todo un cambio para este rubro, que antes se preparaba para recibir turistas en temporada alta.

“Hoy estamos recibiendo turistas durante todo el año. Y en eso también fue beneficioso el incremento de los vuelos, porque permite muchas facilidades para llegar como para irse. En ese tren, el gran desafío pasa por mejorar las conectividades de las ciudades turísticas de nuestra región, para que el turista pueda trasladarse de Bahía a las localidades balnearias y de allí a las serranas, por ejemplo”.

Costa: --Este movimiento nos lleva a trabajar muchísimo en las capacitaciones. A veces, se menosprecia la mano de obra en lo que a gastronomía y hotelería refiere, cuando en realidad es muy calificada. Hoy, en nuestra ciudad, tenemos muchísimos chefs y también distintas ofertas gastronómicas especializadas. Sin ir más lejos, el chef que le cocina al presidente de la Nación es bahiense. La actividad, en el último tiempo, se ha jerarquizado enormemente y creo que en ello, la Asociación ha aportado su granito de arena con los cursos de capacitación”.

--La oferta gastronómica local es muy variada.

Levantesi: --Y eso que la economía no ayuda. Pese a ello, se están abriendo restaurantes, confiterías, cafeterías y bares de todo tipo. Incluso, cadenas multinacionales apuestan por nuestra ciudad.

Costa: — En contrapartida, hay una carencia en hotelería preocupante. Y creemos que la crisis del sector se debe, en gran medida, a la competencia desleal de los alquileres temporarios. Hoy hay un montón de páginas web con ese tipo de ofertas, que son realmente un peligro. No sólo para quienes alquilan a personas que no conocen, como

también para los vecinos de esos lugares. Por eso no es casualidad que muchos delincuentes son encontrados en esos sitios”.

--¿Y cómo se combate esa competencia desleal?

Costa: --Estamos en contra de que se prohíba esa práctica, porque consideramos que llegó para quedarse. Pero sí hay que reglamentarla y controlarla de algún modo. Por ejemplo, para arrancar debería crearse un registro municipal para este tipo de ofertas. A los hoteleros se les exigen seguridad, salubridad y un montón de aspectos más para poder funcionar, que no ocurre en estos casos.

Levantesi: — Otra cuestión que nos preocupa es la proliferación de restaurantes a puertas cerradas, que se está poniendo de moda en Buenos Aires. Hacen las ofertas por las redes sociales y evaden todo tipo de controles.

--¿Cómo repercutieron los aumentos de los servicios públicos?

Costa: --Muchísimo. Fue un golpe tremendo para los empresarios, tanto de hotelería como de gastronomía, con el agravante de que esos aumentos no pueden trasladarse a las tarifas.

Fuente: La Nueva - 25 de noviembre de 2017

30/11 y 1/12 - 217° Reunión de Consejo Directivo FEHGRA. El Dr. Costa presente



Con la participación del Sr. Presidente de la Asociación, Dr. Francisco J. Costa, y en el marco de la 217° Reunión de Consejo Directivo. El encuentro, que convocó a 200

dirigentes empresarios hoteleros y gastronómicos de todo el país, se llevó a cabo en la Ciudad de Paraná (Entre Ríos), el 30 de noviembre y el 1° de diciembre.

La **Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina** proclama la siguiente Declaración;

FEHGRA valora y apoya la decisión del Gobierno nacional de regular impositivamente la operatoria de las distintas plataformas digitales de servicios, incluidas las que ofertan servicios de alojamiento turístico, gastronomía y servicios turísticos en general.

- **FEHGRA** solicita homogeneizar, tanto a nivel provincial como local, la regularización de la oferta de alojamiento de viviendas con destino turístico, para establecer un marco de reglas claras y equitativas para todos los actores de la industria en todo el territorio nacional.
- **FEHGRA** brega por una reforma laboral que restablezca el equilibrio perdido en la relación empleado-empresa, solicitando a los legisladores y sindicalista que aborden el debate con responsabilidad, para que se transforme en una herramienta que proteja al trabajador, y que fomente la creación de empleos y la sustentabilidad de las empresas.
- **FEHGRA** insiste en la necesidad de impulsar una profunda reforma impositiva que alivie la excesiva carga tributaria que asfixia al sector, integrando en su gran mayoría por PyMEs.
- **FEHGRA** se compromete a seguir trabajando para poner en valor las experiencias de las que disfruta el cliente a través de los servicios de hoteles y establecimientos gastronómicos formales, que son motor del desarrollo de la economía federal.

En el marco de este encuentro la Federación renovó parcialmente su Comité Ejecutivo y Consejo Directivo.

DICIEMBRE

11/12 - Encuentro Empresario



El Presidente de la entidad, **Dr. Francisco J. Costa**, junto al Vicepresidente y Secretario **Horacio Levantesi** y **Cr. Rodolfo Perata** respectivamente estuvieron presentes en el “Encuentro Empresarial” organizado por la Corporación del Comercio, Industria y Servicios de Bahía Blanca en el Predio Ferial con motivo de la inauguración del Sum Las Piedras.

El encuentro fue el marco propicio para compartir con el mundo empresario local y regional el alcance de la gestión 2017 de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO. El discurso fue pronunciado por el Sr. Presidente Dr. Francisco J. Costa.

18/12 - La Asociación presente en la Inauguración Edificio UPSO



El Presidente de la entidad Dr. Francisco J. Costa acompañado por el Director Ejecutivo Silvio Rauschenberger participaron del acto de inauguración del nuevo edificio de la Delegación Administrativa de la Universidad Provincial del Sudoeste, ubicado en Ciudad de Cali 320 de la ciudad de Bahía Blanca .

Del evento participaron Autoridades Nacionales y Provinciales, Intendentes y Funcionarios Municipales del Sudoeste Bonaerense y Autoridades de Universidades locales. El Rector de la UPSO, Dr. Hernán Vigier, el Rector de la UNS Ricardo Sabbatini, la Vicerrectora de la UPSO, Dra. Andrea Savoretti, junto con los Intendentes Héctor Gay (Bahía Blanca), David Hirtz (Adolfo Alsina) y Mariano Uset (Coronel Rosales), procedieron al desate de cintas dejando inaugurada oficialmente las instalaciones de la Universidad.

20/12 - Convocante 4ta edición **Pan Dulces Solidarios**



Con gran convocatoria de autoridades e invitados especiales se llevó a cabo en las instalaciones del Centro Industriales Panaderos de la ciudad la 4ta edición de la “entrega de 3.000 Pan Dulces Solidarios”.

El acontecimiento fue encabezado por el Presidente de la entidad Dr. Francisco J. Costa y el Sr. Intendente Municipal Héctor Gay. Participaron el Presidente del Centro de Industriales Panaderos Sr. Pedro Kripliansky, la Secretaria General de UTHGRA Sra. Graciela Kundt, y el Secretario de la Asociación Cr. Rodolfo Perata.

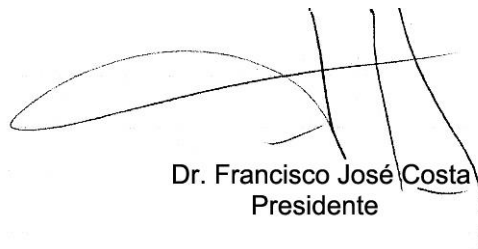
Asistieron también funcionarios municipales, concejales, empresarios, asociados y medios de prensa locales.

26/12 - Amplia difusión entre los asociados locales y de la región del nuevo Convenio **entre ARGENTORES y FEHGRA**

Se difunden los nuevos aranceles acordados en cumplimiento de la Resolución 160001/2016 que incluye el derecho de representación que dicha resolución obliga a recaudar a ARGENTORES.



Rodolfo José Perata
Secretario



Dr. Francisco José Costa
Presidente