



**FEHR**  
Federación Española de  
**HOSTELERÍA**

**confidencial**

Informativo digital interno de la Federación Española de Hostelería



FEHR Confidencial nº 143 - 22/09/2008

## Reunión de FEHR con la Confederación Española de Comercio

**En el encuentro entre FEHR y CEC se trataron temas de interés para ambas entidades como la negociación, colectiva, autónomos o ley de arrendamientos urbanos**



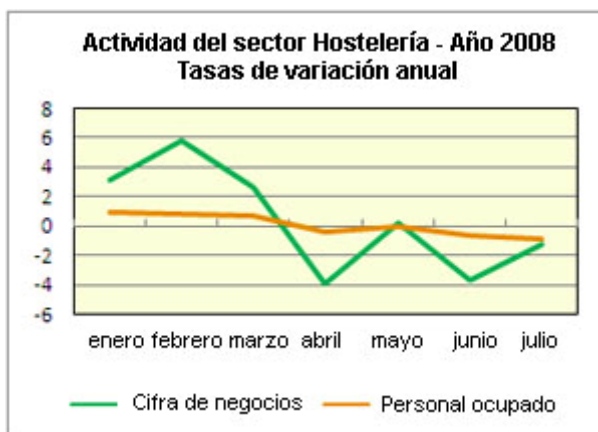
José M<sup>a</sup> Rubio y Pere Llorens

El pasado 18 de septiembre tuvo lugar en la sede de la Confederación Española de Comercio una reunión del presidente de FEHR, José María Rubio, con el presidente de CEC, Pere Llorens, así como otros miembros de la Junta Directiva de ambas entidades. El objetivo de dicho encuentro era el establecimiento de una serie de objetivos y estrategias comunes, para lo que se realizaron una serie de propuestas al respecto.

Entre los diversos puntos tratados destaca la negociación colectiva, asuntos relativos a los autónomos, punto en el que se expuso el problema abierto en la representatividad de los empresarios autónomos, planteándose la posibilidad de construir una organización interempresarial propia. La ley de arrendamientos urbanos fue otro de los asuntos tratados, poniéndose en común los resultados de la encuesta realizada durante los meses de junio y julio con el fin de informar a los asociados de derechos considerados irrenunciables. En el campo de la formación se trataron aspectos de mejora de la formación continua relativos a ambas entidades, así como temas relacionados con las comisiones con las tarjetas de crédito.

## Ligera recuperación de la cifra de negocios de hostelería en julio

En el mes de julio la cifra de negocios en hostelería aumenta respecto al mes anterior aunque se mantiene un 1,2% por debajo de la cifra alcanzada en el mismo mes de 2007



Según los últimos datos de los Indicadores de Actividad del Sector Servicios publicados por el INE, la cifra de negocios en el sector de hostelería disminuyó un 1,2% respecto a julio del año anterior que aunque es un valor negativo, supone un ascenso respecto al mes anterior. Esta tasa se continúa situando por debajo de la media general que en este mes disminuye 0,5% y del comercio al por menor que aumenta en julio un 0,9% respecto al mismo mes del año anterior, aunque ambas tasas

suponen aumentos significativos respecto al mes anterior.

Por su parte, el número de trabajadores ocupados en hostelería continúa descendiendo, con una disminución respecto al mismo mes de 2007 del 0,9%, tasa que se sitúa por debajo también de la media del sector servicios (-0,2%).

## La Hostelería aglutina al mayor número de afiliados extranjeros en agosto

**El sector de hostelería, con 314.687 trabajadores afiliados a la Seguridad Social representa el mayor porcentaje del total con un 20,5%, por detrás de la construcción**



Los trabajadores extranjeros afiliados a la Seguridad Social aumentaron en agosto un 4,6% respecto al mismo mes del año anterior, aunque disminuyeron respecto a julio (-1,8%), según los datos publicados por el Ministerio de Trabajo e Inmigración. Del total de trabajadores extranjeros afiliados que se situó en agosto en 2.111.878, la mayor parte (20,5%) correspondió al sector de hostelería, con 314.687 trabajadores, por detrás y muy cerca del sector de la construcción que representó el 20,3% con 311.272 afiliados.

Por Comunidades Autónomas, Cataluña y Madrid fueron las que mayor número de afiliados tuvieron en agosto correspondiendo en el caso de Cataluña el mayor número de trabajadores extranjeros al sector de hostelería. También en Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria, Valencia y Extremadura el mayor número de afiliados extranjeros fueron de hostelería, dándose el mayor porcentaje sobre el total de los sectores en Canarias (39,5%).

## NEGOCIACIÓN COLECTIVA

### El incremento salarial de los nuevos convenios se sitúa en torno al 5%

#### Entre julio y agosto se han publicado los convenios colectivos de hostelería de Ávila, Baleares, Castellón, Ceuta, Huelva, León y Valencia



Acto de la firma del Convenio de Valencia

Los nuevos convenios colectivos de hostelería publicados en los meses de verano, con una vigencia de entre dos y cinco años, establecen unas subidas salariales para el año 2008 alrededor del 5%: en el caso de Ávila y Baleares lo sitúan en el 5%; Ceuta en el 5,2%, Valencia en el 5,5% y la menor subida se da en León, con un 3,5%. En el caso de Castellón se establece una subida de 45 euros al mes. Todos ellos con cláusula de revisión a final de año en el caso de que la subida sea superior a lo establecido.

Además, la mayoría de estos convenios recogen las novedades establecidas en el III Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería en materia de categorías, así como los aspectos relativos a la conciliación de la vida laboral y familiar en el sector hostelero tal y como establece la Ley de Igualdad entre hombres y mujeres. En el caso concreto del convenio de Valencia se crea un Observatorio Sectorial de Hostelería para analizar la evolución de la situación económica actual además de un contrato de grandes eventos para el período de celebración de la America's Cup.

## PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

### Regulación de las actividades preventivas de las Mutuas

**Se planifican una serie de medidas encaminadas a reducir la siniestralidad laboral, que pasan por planes de formación, investigación y la elaboración de un código de buenas prácticas**



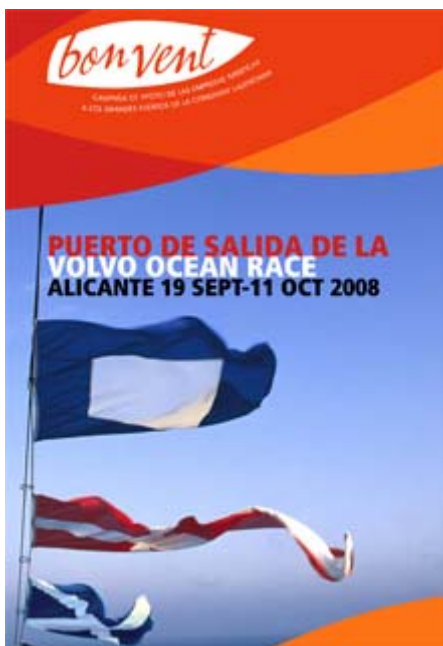
Recientemente se ha publicado una resolución de la Secretaría de Estado de la Seguridad Social en la que se regulan las actividades preventivas a realizar por las mutuas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales de la Seguridad Social durante 2008 (BOE num 201 con fecha 20 de agosto). Se establecen seis puntos referentes a la actuación de las mutuas; el primero de ellos se refiere a la asistencia técnica a las PYMES, realizando distinción entre las empresas de menos de 6 trabajadores (el empresario asume la actividad preventiva) y las de hasta 49 trabajadores (asesoramiento directo a los trabajadores designados a tal fin).

Una ronda de visitas y acciones encaminadas a reducir la siniestralidad, así como la elaboración y difusión de un código de buenas prácticas en actividades de alta siniestralidad son otros de los puntos planificados, que se complementan con un plan de integración de trabajadores autónomos en plan preventivo, planes de investigación, desarrollo e innovación y un programa de formación, concienciación y asistencia al trabajador autónomo. Se recuerda que FEHR cuenta con un servicio de asesoría en Prevención de Riesgos Laborales en el teléfono 913529156 o en el correo electrónico: [prl@fehr.es](mailto:prl@fehr.es)

## ASOCIACIONES

### Alicante preparada para la Volvo Ocean Race

**APEHA desarrolla la campaña Bon Vent en la que bares, restaurantes y hoteles colaboran con el fin de promocionar Alicante como sede de la Volvo Ocean Race**



La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante y la Asociación Provincial de Hoteles de Alicante junto con la Conselleria de Turismo de la Generalitat Valenciana han puesto en marcha la campaña BON VENT, consistente en la promoción e información de Alicante como sede de la salida de la VOLVO OCEAN RACE , entre el 19 de septiembre y el 11 de octubre. Gracias a este proyecto la ciudad cuenta con 1000 puntos de información en bares, restaurantes, hoteles y locales de ocio de la ciudad donde se realizará un esfuerzo común para contribuir a la proyección turística de Alicante, a través de soportes publicitarios, folletos y el diseño de una serie de utensilios propios de la hostelería como manteles o posavasos.

Los objetivos principales de este compromiso pasan por un trato amable y servicial a los clientes, cuidado y esmero en la presentación los productos de los establecimientos, transparencia en el precio y detalle en la facturación, personal suficiente con adecuada formación y el compromiso por parte del personal de colaborar y facilitar la información solicitada por parte de los clientes.

[Más información](#)

## La asociación de Granada visita la Feria de Día de Valladolid

### La Feria de Día de Valladolid alcanza su novena edición con gran éxito de participación y con la visita de una delegación de la asociación de Granada para estudiar el modelo de feria



Por noveno año consecutivo se ha celebrado la Feria de Día de Valladolid, con motivo de las Fiestas de la Virgen de San Lorenzo y en la que la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid participa activamente. La presente edición, que finalizó el pasado día 14, ha contado con la participación de 135 casetas enclavadas en más de 15 zonas de la ciudad, donde se han podido degustar una amplia y selecta variedad de pinchos y tapas, que asimismo han podido disfrutarse

en el interior de los establecimientos a través del " Tapeo Interior", que también es característico de la feria vallisoletana, en el que los establecimientos mantienen la variedad y precios de las casetas de exterior.

Con la intención de trasladar el modelo de la feria vallisoletana a la ciudad de Granada, la presente edición ha contado con la visita de una delegación de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Granada , con su presidente, Gregorio García a la cabeza, que fueron recibidos por la Concejala de Turismo de Valladolid, Mercedes Cantalapiedra y el presidente de la asociación de Valladolid, José Ramón García, para posteriormente realizar un recorrido por algunas de las casetas.

## AGENDA

### Actividades de la semana

**15** de **septiembre**  
Juan Navarro asiste a reunión en el Instituto Superior de Formación y Recursos en Red para el Profesorado (ISFTIC).

**16** de **septiembre**  
José M<sup>a</sup> Rubio, Emilio Gallego y José Luis Guerra mantienen reunión con directivos de Profesionalia. Por la tarde, José M<sup>a</sup> Rubio y Emilio Gallego se reúnen con responsables de Vales de Comida.  
Juan Navarro asiste a reunión de la Comisión Paritaria Sectorial de Hostelería.

**17** de **septiembre**  
José M<sup>a</sup> Rubio y José Luis Guerra asisten a rueda de prensa de presentación del Congreso AECOC-HORECA.

**18** de **septiembre**

José M<sup>a</sup> Rubio y Emilio Gallego asisten a reunión de la Confederación Española de Comercio. Por la tarde se reúnen con responsables de Ocio Nocturno, FEBE y Diageo.

## Actividades a la vista

---

**22** de **septiembre**

José M<sup>a</sup> Rubio y Emilio Gallego asisten a la Asamblea General de la Asociación de Restaurantes Centenarios.

**23** y **24** de **septiembre**

Reunión del Comité Ejecutivo de FEHR en Palma de Mallorca.

**25** de **septiembre**

Emilio Gallego asiste a reunión sobre inmigración en el Consejo Superior de Cámaras.

**26** de **septiembre**

Emilio Gallego asiste a reunión de la Viceconsejería de Economía de la Comunidad de Madrid.



FEHR - 24/09/2008

## ***Premios Nacionales de Hostelería***

**Entre los premiados con estos galardones se encuentran Mc Donald's España, el restaurador José Andrés y el Café Gijón...**

---

24/09/2008

La Federación Española de Hostelería ha dado a conocer esta mañana en rueda de prensa en Mallorca la lista de galardonados con los Premios Nacionales de Hostelería, que se entregarán el próximo día 18 de Noviembre en la Quinta de Jarama de Madrid. FEHR premia a las empresas que han apostado por grandes valores como la calidad, la responsabilidad social y la innovación tecnológica, gracias a las propuestas recibidas por parte de las 75 asociaciones que la componen. Esa gala será también el marco en que se entreguen los reconocimientos que FEHR concede a distintas personas o empresas por su labor, entre los que destacan: Arzak, Ferrán Adriá y Juli Soler, El País y Mahou-San Miguel.

## El Comité Ejecutivo de FEHR, en Palma de Mallorca

**En rueda de prensa se informó a los medios de la celebración del XIII Congreso Nacional de Hostelería en Mallorca y se dieron a conocer los ganadores de los Premios Nacionales de Hostelería**



La alcaldesa de Palma de Mallorca, Aina M. Calvo, con los directivos de FEHR y de Restauración de Mallorca

Los pasados 23 y 24 de septiembre tuvo lugar en Palma de Mallorca la reunión del Comité Ejecutivo de FEHR, que fue el escenario en el que el presidente de FEHR, José María Rubio dio a conocer el fallo de los Premios Nacionales de Hostelería que se entregarán el próximo 18 de noviembre en su segunda edición. Estos galardones reconocen la labor de empresas y personas que hayan destacado por aspectos como la innovación tecnológica, la calidad, la

seguridad alimentaria, el compromiso con las personas con discapacidad, la promoción del patrimonio cultural español y la responsabilidad medioambiental. La ciudad de Palma de Mallorca será sede del XIII Congreso Nacional de Hostelería de 2010 en cuyos preparativos ha empezado a trabajar intensamente la Asociación de Restauración de Mallorca, que preside Antonio Mas. De hecho se mantuvieron una serie de reuniones con el presidente del Gobierno Balear, Francesc Antich, la alcaldesa de Palma de Mallorca, Aina M. Calvo y los directores generales de Cooperación Departamental y de Relaciones Institucionales. Asimismo en el Comité se llevó a cabo un análisis y situación del sector de la Hostelería en España.



## FEHR emprenderá acciones en contra del canon de distribución

**El Comité Ejecutivo adoptó esta decisión tras el análisis de facturas en las que se incluye este canon que resulta injustificado e inaceptable para las empresas de hostelería**



Durante la reunión celebrada los días 23 y 24 de septiembre, el Comité Ejecutivo estudió la situación planteada por algunas asociaciones por la cual diferentes empresas de distribución del sector hostelero han incorporado un sobrecoste que se recoge en sus facturas como un pago lineal, superior a un euro por factura, bajo el concepto de canon de logística o pago por servicios. Este sobrecoste fue considerado injustificado por parte del Comité y su forma podría rozar la ilegalidad al presentarse como algo parecido a una

tasa

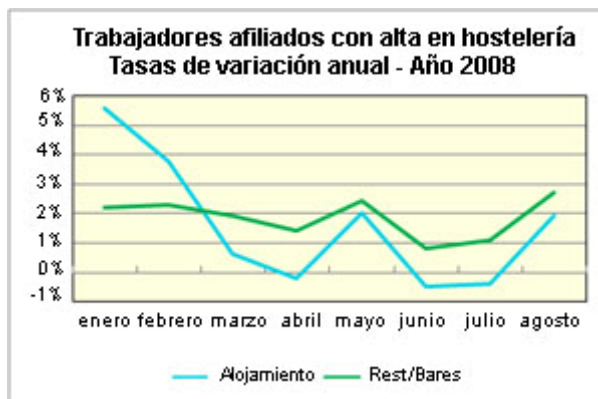
o

canon.

Además el coste, al establecerse lineal por factura, tiene una mayor incidencia en aquellas empresas de pequeño o mediano tamaño. El Comité Ejecutivo acordó por unanimidad, estudiar el asunto, solicitar información y documentación a las asociaciones de aquellos territorios en los que se esté produciendo esta práctica y emprender las medidas o acciones que resulten en defensa de las empresas del sector. Las Asociaciones que quieran aportar información sobre el tema deben hacerlo al Secretario General: 91.352.91.56 o secretaria.2@fehr.es

## El empleo en hostelería aumentó un 2,8% en agosto

**En agosto los trabajadores afiliados en alta laboral en Hostelería llegaron a 1,3 millones, un 2,8% más que el mismo mes del año anterior**



En el mes de agosto había 1.386.614 trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta en hostelería, según los últimos datos del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales publicados por el Instituto de Estudios Turísticos. De ellos, 991.737 trabajaban en restauración y 336.357 en hoteles y otros alojamientos siendo las variaciones diferentes en los dos subsectores. En restauración se dio un aumento interanual del 2,7% aunque el número de trabajadores respecto al mes

de julio descendió un 0,1%. En el alojamiento el crecimiento fue del 1,9%, registrándose un aumento respecto al mes anterior del 0,7%.

[Más información](#)

## Talleres para la integración sociolaboral de trabajadores inmigrantes

---

### FEHR invita a sus asociaciones a participar en la gestión de talleres para la integración sociolaboral de trabajadores inmigrantes



La Federación Española de Hostelería, dentro del Convenio de colaboración firmado con la Dirección General de Integración de los Inmigrantes, el Consejo Superior de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria y Navegación de España, para el desarrollo de proyectos de interés mutuo en materia de inmigración, va a realizar un total de 15 talleres gratuitos dirigidos a desarrollar la integración social y laboral de trabajadores inmigrantes en España.

Podrán optar a estos talleres personas con permiso de residencia que hayan trabajado o tengan intención de trabajar en el sector de la hostelería. Cada taller tendrá una duración de 8 horas a impartir en una o dos jornadas en función de las necesidades. El temario del taller será proporcionado por FEHR y el presupuesto previsto por taller es de 1.000 €. Tanto las empresas o entidades que estén interesadas en ampliar esta información, como los trabajadores que quieran inscribirse en estos talleres, deberán enviar el formulario adjunto que corresponda en cada caso a la dirección de e-mail. [beatriz.contingente@fehr.es](mailto:beatriz.contingente@fehr.es). Mientras que las asociaciones interesadas en impartir talleres pueden ponerse en contacto con Beatriz Cecilia en el teléfono 913529156.

[Formularios de Inscripción](#)

## ASOCIACIONES

### FEHR premiada en los Premios AEHCAM

---

#### José María Rubio recogió el premio que reconoce a la Federación Española de Hostelería el apoyo a la Promoción del Asociacionismo



J.Mª Rubio y J. Martín Peinado

El pasado día 17 de septiembre tuvo lugar en Madrid la entrega de los Premios AEHCAM 2008, coincidiendo con la celebración del V Aniversario de la creación de la Asociación de Empresarios de Hospedaje de la Comunidad de Madrid. El presidente de esta asociación, Jesús Martín Peinado, hizo entrega del galardón a la Promoción del Asociacionismo a la Federación Española de Hostelería, que recogió el presidente de la misma, José María Rubio.

En este acto, al que asistieron diversas personalidades del mundo político y empresarial, también fueron premiados el presidente de la Cámara de Comercio de Madrid y de la Confederación de Empresarios Minoristas, Autónomos y de Servicios de la Comunidad de Madrid, Salvador Santos Campano, así como el secretario general de CECOMA, Ricardo Lage, por su Labor Empresarial y Asociativa. El Premio AEHCAM 2008 a la labor turística fue compartido entre la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid y el Área de Turismo del Ayuntamiento de Madrid.

## Enrique Salamanca premiado en la Noche del Turismo de Castilla la Mancha

---

### El presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo recibió la Medalla al Mérito Turístico por su dedicación y entrega al sector



Enrique Salamanca y José M<sup>a</sup> Barredo

El pasado 26 de septiembre tuvo lugar en el Museo del Vino de Valdepeñas, Ciudad Real, la duodécima edición de la Noche del Turismo 2008 de Castilla la Mancha. El presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo, Enrique Salamanca recibió de manos del presidente de Castilla-la Mancha, José María Barredo, la Medalla al Mérito Turístico, en reconocimiento a su gran labor al frente de la asociación y su esfuerzo en mantener y preservar una tradición familiar dedicada a la hostelería en la región.

Enrique Salamanca, pertenece a una familia hostelera que ha ido evolucionando desde los años 40. Ha demostrado su implicación en el sector y ha estado implicado en la AHT desde su fundación en 1977, de la que actualmente es presidente, tras renovar cuatro veces en el cargo. En la ceremonia también resultó premiada, entre otros, la asociación de Etnoturismo de Castilla-la Mancha que ha destacado en los últimos años por su crecimiento y promoción.

## HORECA Cádiz recibe el premio "C" de Consumo

---

### Es la primera asociación hostelera que recibe esta importante distinción que reconoce los más de 30 años de la asociación promoviendo el respeto a los derechos de los consumidores



El pasado día 17 de septiembre tuvo lugar en el Monasterio de Santa María de las Cuevas en la isla sevillana de la Cartuja la entrega de los Premios C de Consumo otorgados por la Consejería de Gobernación. La Federación Empresarial de Hostelería Horeca de Cádiz se ha convertido en la primera organización empresarial en ser distinguida con este reconocimiento, por el trabajo

desarrollado durante sus más de 30 años de trayectoria para la formación de los empresarios, potenciar la calidad de los servicios y promover el respeto a los derechos de los consumidores.

Los premios C de Consumo distinguen a aquellas personas o instituciones que han mejorado la atención que prestan a los usuarios, aquellas que fomentan la educación y los hábitos de consumo responsables o quienes se adhieren a la medición del Sistema Arbitral. Junto con HORECA Cádiz

ha recibido esta distinción la empresa de suministro eléctrico Sevillana Endesa, por ofrecer una solución a los problemas entre compañías y usuarios alternativo a los tribunales. Mientras que HORECA procura que sus empresas asociadas tengan y pongan a disposición de sus clientes el libro de quejas y reclamaciones de la Junta.

## AGENDA

### Actividades de la semana

---

**22** de **septiembre**

José M<sup>a</sup> Rubio y Emilio Gallego asisten a la Asamblea General de la Asociación de Restaurantes Centenarios.

**23** y **24** de **septiembre**

Reunión del Comité Ejecutivo de FEHR en Palma de Mallorca.

**26** de **septiembre**

Emilio Gallego asiste a reunión de la Viceconsejería de Economía de la Comunidad de Madrid. Más tarde asiste a reunión sobre inmigración en el Consejo Superior de Cámaras.

### Actividades a la vista

---

**30** de **septiembre**

Emilio Gallego asiste a reunión de la Comisión Laboral Tripartita de Inmigración. José Luis Guerra asiste a reunión del Observatorio de la Pyme.

**1** y **2** de **octubre**

Congreso HORECA de AECOC, en el recinto ferial de IFEMA de Madrid.

**2** de **octubre**

José Luis Guerra asiste en Valladolid al inicio de la gira "Espacio Sabores" una iniciativa de Coca-Cola para acercar la gastronomía a los profesionales y amas de casa.



**FEHR**  
Federación Española de  
**HOSTELERÍA**



**NEWS**

Informativo digital de la Asociación de Restauradores Españoles en el Mundo



FEHR Aquí España nº 10 - 30/09/2008

## FEHR otorga los Premios Nacionales de Hostelería

**El prestigioso cocinero José Andrés, entre los premiados por su gran promoción de la gastronomía española en Estados Unidos, donde en noviembre abrirá un nuevo restaurante**



La Federación Española de Hostelería dio a conocer el pasado día 24 de septiembre los galardonados con los Premios FEHR de Hostelería, que celebran su Segunda edición y reconocen la labor de empresas y personas que hayan destacado por aspectos como la innovación tecnológica, la calidad, la seguridad alimentaria, el compromiso con las personas con discapacidad, la promoción del patrimonio cultural español y la responsabilidad medioambiental. Entre los premiados, elegidos a partir de las propuestas de las 75 asociaciones que integran FEHR, se encuentran McDonald's España, el Café Gijón, el Grupo Áreas y el cocinero José Andrés. Mientras que los reconocimientos han recaído, entre otros, sobre Restaurante Arzak, Ferrán Adriá y Juli Soler, El País y Mahou- San Miguel.

El prestigioso restaurador José Andrés ha recibido el galardón a la Empresa Hostelera de Origen español en el mundo, por su promoción de la gastronomía española. José Andrés es una estrella de la cocina en EEUU, de hecho acaba de ser portada de la sección de gastronomía del prestigioso diario "Los Angeles Times", ya que en noviembre abre "Bazaar" su primer restaurante en Los Angeles. Hasta la fecha el afamado cocinero cuenta con cuatro establecimientos en Washington DC, y desde que en 1993 abrió el local "Jaleo" en la capital estadounidense se ha convertido en un referente gastronómico en este país.

## Listado de Premiados y Reconocimientos

### Mallorca acogerá el XIII Congreso Nacional de Hostelería en 2010

**El Comité Ejecutivo de la Federación Española de Hostelería viaja a Mallorca para ,entre otro asuntos, presentar esta ciudad como sede de al próxima gran cita de la Hostelería en 2010**



Los pasados días 23 y 24 de septiembre tuvo lugar en Mallorca la reunión del Comité Ejecutivo de la Federación Española de Hostelería, que entre otros temas presentaron la ciudad de Palma de Mallorca como sede del XIII Congreso Nacional de Hostelería que obediendo a su carácter bianual, se celebrará en 2010. Mallorca es un destino turístico de primer orden, lo que añade a esta importante cita con la hostelería un aliciente más

Ya se ha empezado a trabajar en los preparativos de esta gran cita de la hostelería, donde se medirá el pulso del sector y se aportarán soluciones e ideas, mediante conferencias, reuniones y mesas redondas . Durante

estos dos días el presidente de FEHR, José María Rubio, junto con otros miembros del Comité Ejecutivo mantuvieron una serie de reuniones de trabajo con el presidente del Gobierno Balear, Francesc Antich, la alcaldesa de Palma de Mallorca, Aina M. Calvo y los directores generales de Cooperación Departamental y de Relaciones Institucionales.

### Salón Internacional de la Alimentación Sial 2008

**Se celebra en Francia una nueva edición de la una de las ferias agroalimentarias más importantes a nivel internacional, donde se dan a conocer las últimas tendencias y novedades**



Del 19 al 23 de octubre tiene lugar en Francia una nueva edición de Sial 2008, un evento de carácter bianual, que supone un escaparate de las últimas tendencias agroalimentarias a nivel mundial. Sial París se ha consolidado como una de las ferias más importantes del panorama después de 25 ediciones, y unos de los salones con mayor número de visitantes, ya que se estima que recibirá más de 140.000 visitas procedentes de 190 países, donde a lo largo de cinco días podrán conocer nuevos productos, participar en

conferencias, mesas redondas y otras muchas actividades.

Entre las diferentes propuestas que ofrece este salón cabe destacar Sial D'Or, que desde 1986 se concede a aquellos productos innovadores que logran destacar en las ocho categorías que se presentan. Precisamente en la pasada edición una empresa española se impuso con este premio

gracias a su innovador Foie Gras de Ganso Ibérico ecológico. Otra de las actividades que destacan en la presente edición es Village Nutrition , en el que profesionales del sector analizan la necesaria implicación de las empresas alimentarias en materia de salud.

---

## ALIMENTOS DE ESPAÑA

### Vinos del Alto Aragón: D.O . Somontano

---

**Los vinos de Somontano han experimentado unos de los mayores crecimientos del sector vitivinícola nacional en los últimos quince años, amparados por la excelente calidad e innovación**



Según el informe "Los Vinos de Aragón. Una oportunidad de mercado" de AC Nielsen, Somontano ha liderado en Aragón el proceso de comercialización y producción de los vinos, y le pronostica un gran futuro a los vinos de Somontano en el siglo XXI. De las 32 bodegas que componen la Denominación de Origen destacan por tamaño y producción Enate, Viñas de Vero y Pirineos, que contribuyen a las excelentes cifras y resultados de los caldos del Alto Aragón, que cuentan con el reconocimiento de la calidad de sus vinos por

parte de las guías especializadas más prestigiosas y por parte de los consumidores.

A pesar de su relativa juventud, la Denominación de Origen Somontano alcanzó en 2007 un récord histórico de ventas con más de 14.500.000 de botellas de vino con esta denominación comercializadas, lo que equivale en los mercados a un valor aproximado superior a los 50 millones de euros. El 75% de estos vinos se comercializa en el territorio nacional y el resto en el mercado internacional, aunque la política de comercialización está centrada en la expansión.

[Más información](#)

---

## ASOCIACIÓN DE RESTAURADORES ESPAÑOLES EN EL MUNDO



AQUÍ ESPAÑA es la Asociación de Restauradores Españoles en el Mundo, que fue constituida, a iniciativa de FEHR y cuyos objetivos son: Integrar a todos los restauradores de cocina española del mundo estableciendo una comunicación fluida y constante con ellos; y potenciar la calidad y la presencia de la gastronomía española a nivel internacional. Quienes estén interesados en formar parte de Aquí España pueden hacerlo de forma

gratuita cumplimentando el formulario al que pueden acceder haciendo clic en el archivo adjunto.

[Formulario de inscripción](#)

---