



# Bares, que lugares



Foto: Rocío Manzano.

## Si tienes una empresa Bienvenido a casa

- EMPRENDIMIENTO - FORMACIÓN - DESARROLLO EMPRESARIAL
- DINAMIZACIÓN COMERCIAL - ASOCIACIONISMO -

Asociación de Comerciantes y Empresarios Ribera Baja del Genil

HUÉTOR TÁJAR → MORALEDA DE ZAFAYONA → SALAR → VILLANUEVA MESÍA

WWW.ACEMRBG.ES

958 333 444 - 695 91 59 66





# La hostelería, un sector a defender

**Ahora que están empezado a recuperar cierta normalidad, los bares y restaurantes de la comarca echan el resto para ofrecer su mejor servicio**

Con la llegada de la vacuna y sobre todo una vez que en la mayoría de pueblos y ciudades se va reduciendo los niveles de contagios, se va incrementando las posibilidades de los comercios para recuperar un poco la normalidad. De todos, la hostelería ha sido uno de los sectores más perjudicados por

la pandemia, cuyos efectos y las medidas adoptadas para frenarla han reducido a la mitad su facturación en 2020 y han provocado una pérdida de empleados cercana al 15 %, sin contar con aquellos que se encuentran en un Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE).

Son algunas de las cifras del Indicador de Actividad del Sector Servicios (IASS) publi-

cado hace algunas semanas por el Instituto Nacional de Estadística (INE), que también revela las consecuencia económicas que el coronavirus ha tenido en el sector servicios, cuya cifra de negocios ha registrado un desplome inédito del 15,6 % respecto al año anterior, su mayor caída desde el año 2000, poniendo así punto y final a seis ejercicios consecutivos de crecimientos.

De hecho, todas las ramas de actividad que componen el sector servicios cerraron el año con caídas, aunque algunas más acusadas como en las agencias de viajes y operadores turísticos, cuyas ventas se hundieron un 75 %, y los servicios de alojamiento, con caídas del 68 %. Le siguen el transporte aéreo, el transporte por taxi y los servicios de comidas y bebidas con caídas del 60,1 %, del

53,6 % y del 43,6 %, respectivamente.

Los únicos servicios que aumentaron su cifra de negocios en 2020 fueron los de venta de equipos para tecnologías de la información y las comunicaciones (un 4,7 %) y materias primas agrarias y animales vivos (0,4 %), así como las actividades de seguridad e investigación (0,2 %).

Según explica el INE, la espe-



 **Kastizo**  
Cafeterías

¿Qué te apetece hoy?

(ANTIGUO CONTINENTAL)





La hostelería ha reducido a la mitad su facturación en 2020 y han provocado una pérdida de empleados cercana al 15 % sin contar los innumerables ERTES formalizados.

La situación vivida en 2020 ocasionada por la COVID-19 ha provocado cambios significativos en la evolución de los diferentes sectores que forman parte de este indicador con respecto a periodos precedentes. "Esta evolución ha sido ligeramente diferente entre los sectores y distinta en los diferentes periodos del año", recalca, afectando especialmente a la hostelería. De hecho, la cifra presentada por el INE coincide con las estimaciones de la patronal, que en diciembre apuntaba a una caída de la actividad del 50 %.

Con motivo del estado de alarma, en los meses de marzo a junio, se suspendió la apertura al público del comercio así como las actividades de hostelería y restauración, lo que produjo una parada casi total del sector servicios que, aunque afectó a todos los sectores, influyó de manera signi-



ficativa en la hostelería. Con la llegada de la desescalada, se produjo una recuperación generalizada, que, según el INE, se mantuvo para la mayoría de sectores durante la segunda mitad del año, aunque de manera desigual, pues la hostelería vio frenar su evolución creciente tras el verano, volviendo a descender.

### El empleo cae a niveles de hace 11 años

Esta caída en la actividad también ha tenido consecuencias en el empleo. De forma global, el sector servicios ha perdido un 4,3 % de trabajadores en 2020, el peor dato de los últimos 11 años.

Todos los sectores recortaron personal, aunque tuvo especial incidencia en la hostelería, que cayó un 13,3 %, y en los servicios de alojamiento, que disminuyeron su plantilla entorno al 20 %. Esta reducción incluye a aquellos que no están en plantilla todo el año pero que se suelen contratar para reforzar los meses de verano, o los de mayor pico de actividad, y que este año no han sido contratados, por el desplome del turismo. Si bien no recoge aquellos que están en ERTE.



## La Taberna de Pepe!

En La Taberna de Pepe le ofrecemos una cocina casera, tradicional y local aprovechando las buenas materias primas, frescas y de temporada que aporta nuestra zona.  
Nos encontramos situados en una de las zonas de moda de Loja, con una amplia y renovada terraza.

**ABIERTOS DESDE EL DESAYUNO HASTA LA CENA**

### NUESTRAS ESPECIALIDADES

**PESCADOS:**  
El mejor pescado fresco diario bien en ración o en fritura...

**CARNES:**  
Carnes ibéricas de calidad, chuletón, solomillo, presa ibérica...

**ARROCES:**  
Auténtica paella, para degustar en local o a domicilio.

Además tenemos una amplia carta de productos para todos los paladares!  
Escanea nuestro QR y descarga nuestra carta.



Nuestra Carta



**dveloz**  
envíos a domicilio

¡DISFRUTA DE TODA NUESTRA CARTA EN CASA! RECOGIDA EN LOCAL O REPARTO CON VDVELOZ  
Avd. Rafael Pérez del Álamo, 12 bajo. Loja (Granada). T: 645 43 88 71 - 645 39 77 29





# La importancia de la hostelería

**Tras el confinamiento y los cierres obligados por las sucesivas “olas” de contagios se ha perdido fuerza en un sector vital para la comarca**

Para los españoles en general y para los vecinos de la comarca en particular, la hostelería es una parte de nuestra cultura. El tapeo, las comidas y cenas en restaurantes de cuando en cuando son muy necesarias para nuestra forma de entender cómo nos relacionamos con los demás. Sin embargo, la hostelería no es sólo importante para el consumidor. En nuestro país representa una parte muy importante de nuestro PIB (6,2%) y da empleo a más de millón y medio de personas de forma directa. Además genera mucho empleo de forma indirecta dinamizando de manera clave el ocio de las ciudades y aumentando las ventas en el sector alimenticio.

La situación a la que nos lleva tras la pandemia de Covid-19

en España hace peligrar un sector que es el pan del país. Muchos negocios se han visto avocados a cierres y otros tantos a reducciones de plantilla que logran frenar el crecimiento que se ha alcanzado tras años de trabajo y esfuerzo.

## Renovarse o morir

La capacidad de respuesta de los negocios es otro factor a tener en cuenta. Es decir, el tiempo de reacción que necesite el negocio para adaptarse al cambio. Cuando se identifiquen las acciones a tomar, los hosteleros deben asegurarse de que sean posibles. Esto es algo que ha pasado cada vez que un sector sufre una revolución, un cambio o una crisis. Los negocios más capaces para adaptarse al cambio salen reforzados de ella. Por eso animamos a los profesionales del sector a dar lo mejor de sí.



## Pasión por lo que hacemos.

**FUSION**   
Calidad para llevar





## El marisco es el corazón del verano ¡Enamórate con Mariscos Apolo!

Langostino tigre



Patas de Pulpo Cocido en bandeja Serie Oro



**Este verano** queremos que sea diferente, divertido y de calidad, y nuestros productos tienen todo eso que necesitas para que tu verano sea redondo

Descubre nuestras recetas más veraniegas con estos productos



ESCANÉAME

Pol. Ind. Manzanil II 18300 Loja (Granada)

Tel: 958 322 195



¡Síguenos en nuestras redes!

[www.mariscosapolo.com](http://www.mariscosapolo.com)



## “Unidos somos más fuertes y competitivos”

Francisco Rivera, presidente de ACEM

Las asociaciones de empresarios han tenido un papel cru-

cial en la labor informativa durante esta pandemia con todos sus asociados, especialmente con los que pertenecían al sector de la hostelería, que en lo

general han sido los más castigados. Hablamos con Francisco Rivera, presidente de la Asociación de Comerciantes y Empresarios de la Ribera Baja

de Genil (ACEM) para analizar como han sido estos meses y el panorama que se dibuja a partir de ahora.

**¿Cómo ha afectado la pandemia al sector hostelero de los pueblos que abarca ACEM?**

Al ser una crisis global, imagino que igual que en todo el territorio nacional. Desgraciadamente, ha sido junto al turismo, el mayor afectado por esta inesperada situación. En cambio, y por intentar buscarle algo positivo a la situación, cabe destacar que nuestra comarca tiene como eje principal la agricultura, por lo que la situación hostelera no se convertirá en algo estructural y podrá recuperar el pulso mucho antes que en otras zonas.

**Por lo general ¿considera que se han adaptado bien a las medidas sanitarias impuestas?**

Desde nuestra organización, siempre hemos puesto en valor la enorme implicación que ha tenido este sector con la pandemia, ya que, salvo en contadas excepciones y a pesar de la grave situación que hemos vivido, el sector hostelero ha sido un claro ejemplo de cooperación con todas las medidas que se han tomado.

**¿Considera suficientes las ayudas previstas por la Administración para este sector?**

Desde nuestro punto de vista, no han sido ágiles en ningún momento las soluciones planteadas a lo largo de este año y medio, hecho que quedó claro desde un primer momento, cuando se obligó al sector a realizar inversiones en poner mamparas y medidas de protección, a la hora de mantener distancias de seguridad y a la hora de limitar el número de personas, así mismo las ayudas que se han aprobado por parte de la Administración han sido bastante liosas en la interpretación de las publicaciones.

Además, creemos que la exoneración o disminución de algunos impuestos debería haber sido implantando desde el primer momento, así como una legislación acorde a la problemática real del sector.

**La pandemia ha generado una gran cantidad de pérdidas de puestos de trabajo en este sector ¿cree que se recuperarán estos trabajos en la comarca?**

Al comienzo de la crisis, se vislumbraba una solución a medio/largo plazo, pero inevitablemente habrá negocios que no aguanten el pulso y se vean

H O T E L  
EL CRUCE

las mejores especialidades  
**a la brasa**

PULPO A LA BRASA | CARNE A LA BRASA | ARROCES

Ven a descubrir nuestra maravillosa cocina así como unas instalaciones pensadas para el disfrute de toda la familia. Amplia terraza y actuaciones en vivo cada fin de semana.

f y o i

Carretera A-92 Km.210  
Cruce de Moraleda de Zafayona  
18370 Moraleda de Zafayona | Granada

958 44 32 04

www.hotelescruce.es

obligados a cerrar, algunos ya lo han hecho. No obstante, aquellos empresarios que hayan podido reestructurar sus negocios y asumir las pérdidas correspondientes, podrán reinventarse e incorporar a los trabajadores que estuviesen o que están en ERTE.

### Al margen de sector de la hostelería ¿Cómo está viendo la capacidad de los comerciantes de la Ribera Baja del Genil tras la pandemia?

Si algo nos ha dejado claro esta pandemia, es que la crisis del COVID 19 ha cambiado de un modo decisivo la situación del sector comercial dentro de nuestro país. La velocidad de transformación en la que se encontraba inmerso el sector se ha visto multiplicada exponencialmente por la pandemia, prueba de ello, son los datos del incremento de las ventas online y el cambio radical del comportamiento del consumidor. Estos datos, nos indican claramente que nos encontramos inmersos en un cambio estructural del sector, donde por desgracia, muchos de los negocios que hemos conocido durante toda nuestra vida, deberán cerrar, dejando paso a nuevos modelos, que de

“Siempre hemos puesto en valor la enorme implicación que ha tenido este sector con la pandemia, ya el sector hostelero ha sido un claro ejemplo de cooperación”

mano de la tecnología, sabrán actualizarse y manejar la nueva situación que se vislumbra. Este escenario, abre nuevas vías de ilusión para las nuevas generaciones que existen en nuestros municipios, las cuales están lo suficientemente cualificadas para coger el relevo de nuestro trastocado sector.

### ¿Cree que se llega con fuerza suficiente para salvar la campaña de verano?

Como ya comenté anteriormente, tenemos una ventaja competitiva muy importante en comparación con otras zonas, y es que, gracias a nuestro sector agrícola, se generan una gran cantidad de puestos de trabajo durante más de la mitad del año, siendo ese factor un balón de oxígeno muy importante para nuestro comercio. Además, este verano,



creo que la dinámica de consumo será mucho más positiva que el año pasado, puesto que las noticias sobre el desarrollo de la pandemia son favorables y eso genera una mayor confianza en todo lo que rodea a nuestra economía colaborativa.

### ¿Qué trabajos ha desarrollado

### ACEM en esta pandemia para ayudar a los comerciantes?

A modo de resumen, se han realizado distintas acciones divididas en 4 grandes bloques:

- Gestiones de apoyo e información institucional. Remando junto a nuestras organizaciones provinciales (CGE y Cámara de Comer-

cio), de cara a ir defendiendo en todo momento la figura empresarial y el gran esfuerzo por el que ha tenido que pasar.

- Actuaciones de información y asesoramiento. Desde el primer momento, hemos servido de correa de distribución para hacer llegar todos los cambios que se producían día tras día






**EL GARBALLO**  
RESTAURANTE ASADOR

Especialidades en amplio surtido de carnes a la brasa, choto, paella y bacalao.

- Zona de comedor cubierta y al aire libre.
- Barbacoa
- Terraza con castillo hinchable infantil
- Bar-Comedor.
- Menús del día
- Comida para llevar




Disponemos de 11 habitaciones con el siguiente equipamiento:

- Habitaciones dobles o individuales.
- Baño privado con bañera o ducha.
- Aire acondicionado.

Carretera de Cómpeeta, 5 (Cruce de Moraleda) Moraleda de Zafayona, salida 211.  
T. 958 443 842 / 625 717 952 • info@garbollo.es - www.garbollo.es



tanto en normativas como convocatorias y medidas específicas.

- Gestión y ejecución de campañas de apoyo y colaboración permanentes. En colaboración con los cuatro ayuntamientos de la mancomunidad, se han realizado acciones de revitalización empresarial y de apoyo al consumo local.

- Información y tramitación de subvenciones. Han sido muchas las líneas de apoyo e incentivos que se han elaborado desde las distintas instituciones, por lo que han sido innumerables las consultas atendidas telefónicamente así como las gestiones realizadas.

#### ¿Qué mensaje le envía a los empresarios y autónomos de la comarca?

Ahora más que nunca, se hace de vital importancia el mantenernos unidos y arrimar el hombro para ayudar a los que peor lo han pasado durante esta crisis. Es el momento de reflexionar y aprender de todo lo malo que nos va a dejar esta pandemia, colaborando activamente en todos los proyectos que nos permitan hacer sostenible nuestra economía, y nos permitan sentar las bases de un futuro ilusionante.



“Aquellos empresarios que hayan podido reestructurar sus negocios y asumir las pérdidas correspondientes, podrán reinventarse e incorporar a los trabajadores que estuviesen o que están en ERTE”

“Tenemos una ventaja competitiva muy importante en comparación con otras zonas, y es que, gracias a nuestro sector agrícola, se generan una gran cantidad de puestos de trabajo durante más de la mitad del año”

“Es el momento de reflexionar y aprender de todo lo malo que nos va a dejar esta pandemia, colaborando activamente en todos los proyectos que nos permitan hacer sostenible nuestra economía en estos tiempos”



3  
La Barrica

¡YA ESTAMOS ABIERTOS!  
*Te esperamos*





# distribuciones HEREDEROS DE MANUEL TORO S.L.

Apoyando a  
la hostelería  
y la pequeña  
alimentación



*En el corazón  
del Poniente Granadino*

*Desde 1972*



C/Bélgica, 5-7 Polígono Industrial La Catalana  
18360 Huétor Tájar (Granada)  
Telf.: 958 332 074 Fax: 958 332 874  
info@distribuciones-toro.com



[www.facebook.com/Herederos-De-Manuel-TORO](http://www.facebook.com/Herederos-De-Manuel-TORO)

[www.distribuciones-toro.com](http://www.distribuciones-toro.com)

DESAYUNOS, CHURROS, HELADOS ART  
 SANOS, GRANIZADAS, BATIDOS HEL  
 DOS, TARTAS CASERAS, TAPAS, COPAS  
 Desayunos, Churros, Helados Artesano  
 Granizadas, Batidos Helados, Tartas Cas  
 ras, Tapas, Copas, Desayunos, Churro  
 Helados, Tartas Caseras, Tapas, Copas  
 Desayunos, Churros, Helados Artesanos  
 Granizadas, Batidos Helados, Tartas Cas  
 ras, Tapas, Copas, Desayunos, Batido  
 Helados, Tartas Caseras, Tapas, Copas  
 Desayunos, Churros, Helados, Tartas Cas  
 Granizadas, Batidos Helados, Churros  
 Desayunos, Batidos Helados, Tartas Cas  
 ras, Tapas, Copas, Granizadas, Batido  
 Helados, Tartas Caseras, Tapas, Copas  
 Desayunos, Churros, Helados, Tartas Cas  
 Granizadas, Batidos Helados, Churros  
 Desayunos, Churros, Helados, Tartas Cas  
 ras, Tapas, Copas, Granizadas, Batido  
 Helados, Tartas Caseras, Tapas, Copas  
 Desayunos, Batidos Helados, Tartas Cas  
 Granizadas, Copas, Desayunos, Churros  
 Helados Artesanos, Granizadas, Batido

¿Qué te  
 apetece hoy?

# Kastizo

GASTRO  
 CAFÉ



## Cafetería - Croissantería

# Alhambra

Desayunos - Tapas - Raciones - Copas



MESÓN DE ARROYO ☎ 958 327 279 - LOJA

# El tiempo de las oportunidades

## Los bares y restaurantes han invertido en nuevas técnicas de venta y servicios

Se dice que “crisis y oportunidad son dos caras de la misma moneda”. Crisis y Oportunidad significan “cambio”. En un caso, es un cambio para peor: perdemos algo. En el otro es un cambio para mejor: ganamos algo.

Esto así dicho en plan general y mucho más en este contexto de crisis pandémica nos puede resultar algo complejo pero la realidad es que es así. Atrás debe quedar la pesadez de los comercios cerrados, de las terrazas vacías, de los hosteleros en pie de guerra por el cierre a una u otra hora de su establecimiento, de lo negativo en definitiva. Ahora es el momento de mirar hacia delante. Decía

el responsable de la Organización Mundial de la Salud, en un principio, que para hacer frente a la pandemia la receta eran “test, test y test”. Ahora, meses más tarde, la combinación perfecta para volver a la relativa normalidad es “vacuna, vacuna y vacuna”. Esta inmunidad es la que hará posible que nuestros bares y restaurantes vuelvan a esa actividad frenética que hace de España un país eminentemente arraigado al sector servicios. Es cierto que en el Poniente decimos habitualmente que estamos ligados a la agricultura. Sin duda es nuestro motor principal, pero no el único. Nuestra comarca vive y bebe de los bares y restaurantes también, de todo lo que se genera en torno a su funciona-



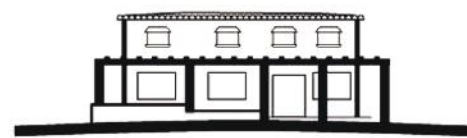
miento y de los múltiples puestos de trabajo que se generan. Eso de una manera más directa gracias al consumo de los propios vecinos de la comarca, pero esto hay que extrapolarlo a los cientos de visitantes que llegan a nuestros pueblos cada fin de semana, bien sea a disfrutar de nuestras mesa y mantel durante una cena o almuerzo rápido u hospedándose durante el fin de semana y multiplicando su inversión.

De la hostelería vivimos todos y es de todos la responsabilidad de sacarla a flote. Los primeros los propios implicados, es decir, los propietarios de los bares y restaurantes de la zona. Ellos deben dar un paso adelante y como decía al principio, olvidarse de lo pasado y centrarse en el presente. Y lo más importante, en el futuro. Muchos han diversificado en estos meses, han adaptado su negocio con nuevos servicios y han invertido en posicionarse, una vez pasado todo, en atraer el mayor número de clientes posible.

En lugar de quedarse en casa, mano sobre mano viéndolas venir, la mayoría han hecho alguna reforma en su establecimiento, han invertido su tiempo en apostar por las redes sociales y páginas webs para llegar a más clientes. Han cambiado su mentalidad para adaptarse a lo que se exige. Ellos son los protagonistas de todo, pero ahora nos corresponde a los demás a estar a la altura. Confiemos en nuestra hostelería, defendámosla como segura y revitalicemos nuestro territorio en tiempos difíciles. No se nos pide tanto, nuestro único esfuerzo puede ser tomarse una cervecita en una terraza. Creo que el sacrificio tampoco es para tanto.



★ ★  
**llano piña**  
hotel rural



venta  
**llano piña**  
desde 1947



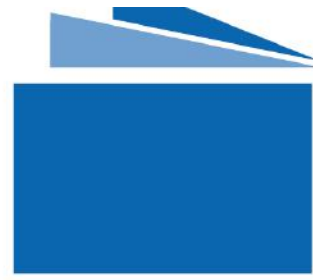
**958 327 480**

*Ven a disfrutar de...*

**NUESTRAS TERRAZAS DE VERANO Y DEL PARQUE INFANTIL**



Cursos financiados por el SEPE y la Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía



**poniente**<sup>®</sup>  
formación

## Cursos Gratuitos

**EMPLEADOS Y  
DESEMPLEADOS**

- Personas que paguen el seguro agrario.
- Trabajadores Régimen General.
- Trabajadores en ERTE y fijos discontinuos.
- Trabajadores Régimen Agrario.
- Autónomos.
- Desempleados en general.

COM0108  
**CURSO DE ACTIVIDADES  
DE VENTAS**  
**510 Horas Lectivas**  
**80 Horas Prácticas**  
Inicio: 15 de Septiembre



MF1002  
**INGLÉS  
PROFESIONAL  
ACTIVIDADES  
ADMINISTRATIVAS  
(B1)**  
**90 Horas**  
**ESTE VERANO**



MF1208  
**OPERACIONES  
AUXILIARES DE  
MANTENIMIENTO  
DE SISTEMAS  
MICROINFORMÁTICOS**  
**70 Horas**  
**ESTE VERANO**



**Avenida de Andalucía, 46. Bajos  
18300. Loja. Granada.**

958 327 331 | [info@ponienteformacion.com](mailto:info@ponienteformacion.com) | [www.ponienteformacion.com](http://www.ponienteformacion.com)