MEMORIA DE ACTIVIDADES

ASOCIACIÓN PROVINCIAL
HOSTELERÍA
& TURISMO
HUESCA

2022

ÓRGANOS DE GOBIERNO 2022

PRESIDENTE

Carmelo Bosque Allué

VICEPRESIDENCIAS

Hospedaje: Anabel Costas Cativiela
Restaurantes: Salvador Alagón Sarasa
Cafés-Bares: Manuel del Valle Mur
Ocio Nocturno:Miguel Ollés Bolea
Camping: vacante

VOCALÍAS POR COMARCAS

Alto Gállego: Diego Herrero Montes
Bajo/Baix Cinca: Gregorio Abadía Perisé
Cinca Medio: Javier Más Farré
Hoya de Huesca / Plana de Uesca: Adolfo Sesé Carilla
Jacetania: José Pérez Chaparro
Monegros: Juan José Escanero Solanas
Ribagorza: Daniel LLeida Castejón
Sobrarbe: Luis Sierco Chéliz
Somontano de Barbastro: Ana Blasco Castillo
La Litera / La Llitera: Iván Vilanova Bardají

VOCALÍAS POR LA TOTALIDAD

Álvaro Gracia Blan
Álvaro Villacampa Calvo
Belén Arcos Uribe
Enrique Marcuello Lafontana
José Antonio Piedrafita Puértolas
Josechu Souto Buetas
Luis Ardid Gracia
Mariola Oriol
Natalia Gracia Malo

GERENCIA-SECRETARÍA

Pablo Villacampa Guarga

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

María Victorial Seral Fortuño

ÍNDICE

1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2022 4
2. GESTIÓN ESPECIAL COVID 19 9
3. CONVENIOS EN VIGOR PARA EL SOCIO 10
4. SERVICIOS PARA EL SOCIO 12
5. PROMOCIÓN 13
6. FORMACIÓN 17
7. CREACIÓN E INAUGURACIÓN DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE ARAGÓN 18
8. COMUNICACIÓN 20
9. BALANCE Y RESULTADOS 21

1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2022

RECUPERANDO LA ACTIVIDAD NORMALIZADA EN EL SECTOR TRAS DOS AÑOS DE ALTIBAJOS.

En marzo de 2022 se cumplieron dos años desde la irrupción de la COVID-19; una pandemia que paralizó el mundo y que afectó de manera muy perjudicial al sector de hostelería y turismo. Cierres prolongados primero. Perimetraciones y acotaciones en las fronteras territoriales después. Indisposición del desarrollo de actividades en sectores estratégicos como el esquí. Y durante todo este tiempo, muchos altibajos en la actividad de alojamientos de todo tipo, restaurantes, cafés o bares en su más amplia diversidad y que dejaron a las empresas con situaciones de tesorería muy delicadas y con una fuga de profesionales hacia otros sectores que ofrecían más estabilidad.

Pocas cosas positivas se pueden asociar a este tiempo, pero sin duda, la mejor respuesta ha sido la de los empresarios que han resistido al máximo con las pocas posibilidades que se les han ofrecido y que han aprendido a ser resilientes, empezando por el significado íntegro de esta palabra. **El reconocimiento de esta Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca va para todas esas personas y gestores de negocios, así como para los clientes que respondieron a la llamada del sector.** Sin ellos, tampoco hubiera sido posible resistir.

El martes **4 de febrero se publica la ORDEN SAN/20/2022 de declaración del nivel de alerta sanitaria 1 y de levantamiento y modulación de las restricciones** aplicables en las provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza que acaba con las restricciones de aforo, horario y otras limitaciones similares.

Desde entonces se inicia la actividad con ganas por parte de establecimiento y público pero todavía con muchas dudas. El sector ha sufrido graves consecuencias de tesorería y liquidez; a nivel psicológico han existido cambios importantes así como también en los hábitos que obligan a pensar mejor en términos de servicio y ante una falta de personal que se ha visto agravada al buscar muchos profesionales más estabilidad en otros sectores. Las consecuencias ocasionadas por el alza de precios y la guerra de Ucrania afectaron a suministros de energía o gas, indispensables para el desarrollo de la actividad hostelera y turística. **El final del año finaliza con una inflación del 5,7%, un alza de materias primas de más del 15% de media y con incrementos durante muchos periodos del año de ciclos de facturación 175% superiores a los registrados en meses anteriores** lo que supone prácticamente triplicar el precio.

En términos de visitantes y facturación se trabajó de manera notable, pero la rentabilidad se vio lastrada por todos los factores nombrados anteriormente. El sector de hostelería y turismo en general y en particular, para esta provincia de Huesca, afronta grandes retos de futuro. Como hacer más atractiva la profesión a futuro. Como conciliar mejor la vida personal y laboral. Como gestionar mejor. Teniendo en cuenta todo ello, se inician caminos en la Asociación de manera individual, junto a otros agentes provinciales, regionales o nacionales, junto al resto de asociaciones profesionales pero cuya respuesta es difícil que sea inmediata. En todo caso, a título individual 2022 cierra con un incremento del presupuesto del 50%, con un gran diálogo con instituciones y con un buen posicionamiento del sector asociativo que hace posible grandes hitos como la inauguración del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón el ya histórico día

1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2021

21 de diciembre de 2022. Sin embargo se cierra el ejercicio con algunas cuestiones que aunque no dependían de la Asociación no se lograron conseguir como los 141 millones de euros que el sector empresarial de Aragón tuvo que devolver a Hacienda del Gobierno de Aragón ante la imposibilidad de acceder a estas ayudas por parte de la mayoría de las empresas.

Destacamos ahora algunos datos.

El número de establecimientos de comidas y bebidas para final de ejercicio 2022, en su comparativa con 2021 y 2020 se sitúa en

	Total		Restaurantes		Cafeterías	
	Establecimientos	Plazas	Establecimientos	Plazas	Establecimientos	Plazas
2022						
Aragón	**3.226**	**220.821**	**2.670**	**190.395**	**556**	**30.426**
Huesca	**968**	**61.713**	**788**	**53.283**	**180**	**8.430**
2021						
Aragón	**3.165**	**210.160**	**2.621**	**180.431**	**544**	**29.729**
Huesca	**944**	**59.877**	**772**	**51.995**	**172**	**7.882**
2020						
Aragón	**3.122**	**205.993**	**2.526**	**173.517**	**596**	**32.476**
Huesca	**939**	**56.922**	**765**	**48.982**	**174**	**7.940**

Según estas cifras, la actividad de comidas y bebidas mantuvo su infraestructura con un ligero decrecimiento. Lo que no reflejan estas cifras, son las enormes pérdidas en liquidez comentadas anteriormente. Los cierres de actividad generalizada se cuantifican en torno al 9% del total de la actividad y sufriendo también graves consecuencias económicas.

El turismo en Aragón supone el 8% del PIB y algo más del 10% del empleo. En la provincia de Huesca llega en muchos momentos a cifras que fluctúan entre en 15 y el 18%. Este sector en Aragón, emplea a más de 39.000 personas de forma fija en un censo de unas 13.000 unidades de negocio. Por todo ello y por su capacidad vertebradora, se considera una herramienta generadora de riqueza económica y capacitadora de oportunidades. Un sector consolidado en el presente y con cada vez más importancia futura. 2022 es el ejercicio de recuperación turística ante el que el cliente y visitante sigue respondiendo a la llamada de destinos de naturaleza, aire

1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2021

libre y no masificados como represente este pero también con grandes problemas de rentabilidad o personal. Gran parte de este problema viene agravado por la irrupción de las viviendas de uso turístico, la mayoría de ellas no registradas y que se localizan en el territorio de la provincia. Desde la Confederación de Empresarios de Hosteleria y Turismo de Aragón de la que forma parte esta Asociación como entidad representativa en la provincia junto a las asociaciones de Zaragoza y Teruel se trabaja con la administración pública aragonesa para conseguir un nuevo marco y decreto para estas llamadas VUT. Se ratificará en un nuevo decreto que vendrá a regular el mercado y controlar práctica de carácter intrusista y que restan posibilidad de vivienda a los trabajadores o familias que se quieren asentar en el territorio.

OFERTA TOTAL ALOJAMIENTO EN ARAGÓN									
	Alojamiento Hotelero, Extrahotelero y Rural			Alojamiento Al Aire Libre			Total		
	Establecimientos	Hab. Y Aptos.	Plazas	Establecimientos	Parcelas	Plazas	Establecimientos	Hab., Aptos. Y Parcelas	Plazas
Huesca	3,096	14,458	42,776	69	6,295	24,167	3,165	20,753	66,943
Teruel	1,377	7,677	19,015	18	919	3,977	1,395	8,596	22,992
Zaragoza	1,222	10,746	24,678	19	1,371	5,516	1,241	12,117	30,194
Aragón	5,695	32,881	86,469	106	8,585	33,66	5,801	41,466	120,129

OFERTA TOTAL DE HOSTELERÍA EN ARAGÓN				
	Restaurantes	Cafeterías	Total	
			Establecimientos	Plazas
Huesca	788	180	968	61,713
Teruel	302	83	385	24,603
Zaragoza	1,58	293	1,873	134,505
Aragón	2,67	556	3,226	220,821

Fuente: (2022) Anuario Estadístico de Aragón. Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial. Aragón Open Data.

1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2021

Por otro lado, cabe destacar el resultado de viajeros y pernoctaciones registrados en su comparativa también con otros ejercicios y que refleja la siguiente tabla.

TOTAL ALOJAMIENTOS	VIAJEROS 19	VIAJEROS 2020	VIAJEROS 2021	VIAJEROS 2022	VARIACIÓN 2019-2022
Total Nacional	133.921.039	45.379.929	79.250.715	128.995.737	-3,7%
Aragón	3.766.305	1.681.784	2.600.231	3.555.254	-5,6%
Huesca	**1.378.201**	**766.847**	**1.072.971**	**1.389.271**	**0,8%**
Teruel	618.132	296.800	452.874	615.502	-0,4%
Zaragoza	1.769.977	618.135	1.074.385	1.550.484	-12,4%
	PERNOCTACIONES 2019	PERNOCTACIONES 2020	PERNOCTACIONES 2021	PERNOCTACIONES 2022	VARIACIÓN 2019-2022
Total Nacional	461.554.809	147.617.468	253.553.360	443.974.189	-3,8%
Aragón	8.171.725	3.999.587	5.981.788	8.143.905	-0,3%
Huesca	**3.601.158**	**2.106.432**	**2.925.896**	**3.805.100**	**5,7%**
Teruel	1.294.453	656.052	1.019.938	1.354.737	4,7%
Zaragoza	3.276.111	1.237.102	2.035.954	2.984.068	-8.9%

Fuente: (2022). INE- Instituto Nacional de Estadística. Hub turístico de la provincia de Huesca.

DATOS DE CIFRA DE NEGOCIOS EN HOSTELERÍA

El sector de la hostelería en 2022 prácticamente supuso la recuperación de los datos prepandemia (aunque afectado por los factores nombrados en el punto introductorio de la memoria que han impactado de forma negativa en su rentabilidad). La evolución supuso un mayor impulso en la primera parte del año, con aumentos más acusados respecto a 2021 y caídas más suaves comparando con 2019, acercándose progresivamente a las cifras de aquel año. En el alojamiento se mostraron mayores impulsos al verse más afectados durante la pandemia, y por el repunte del turismo a partir de abril tras la superación de Ómicron y derivadode las ganas de viajar y el ahorro acumulado durante la pandemia, así como del impulso del turismo de los extranjeros.

• La **cifra de negocios** de la hostelería supone un aumento de un 44,4% respecto a 2021, acercándose al nivel de 2019, antes de la crisis, con un leve descenso de un 0,7%. Las actividades de restauración facturaron un 31,8% más que en 2021, mientras que el alojamiento tuvo un mayor impulso, de un 78%.

• El **empleo**, según la **afiliación a la Seguridad Social** alcanza cerca de 1,7 millones de trabajadores y supone 202.000 trabajadores más que en 2021 (+13,7%), recuperando los niveles previos a la pandemia. El incremento fue más intenso en el alojamiento que supone un 24,7% más que el año anterior y supera en un 2,5% las cifras prepandemia. En restauración el incremento es de un 11,2% respecto a 2021 y supone un ligero descenso de un 0,3% comparando con 2019.

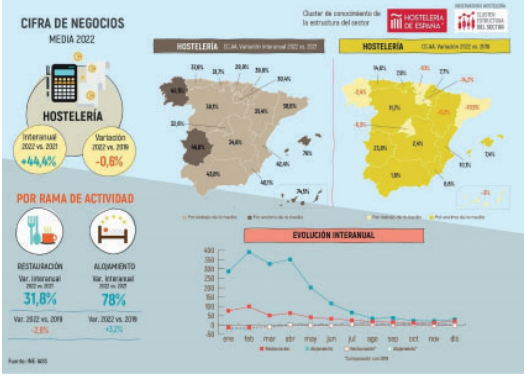
1. DATOS DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN 2021

• Los **precios** hosteleros impulsaron el crecimiento en 2022, empujados por los fuertes incrementos de la energía y las materias primas. Los de restauración suben una media de un 5,5%, por debajo de la subida media del IPC general. Los del alojamiento, en cambio, aumentaron un 18,1% frente a la caída del 2,3% que tuvieron en 2021.

El **turismo** ha recuperado en 2022 gran parte de las cifras de 2019 y, en mayor medida, del gastoasociado. En la media del año España recibió la visita de cerca de 72 millones de turistas que realizaron un gasto de 87.061 millones de euros, que suponen descensos respecto a 2019 del14,3% y 5,3%, respectivamente. Reino Unido recupera la primera posición por país de origen, y Francia supera el gasto realizado en 2019.

• Los **ingresos por turismo** de los turistas que visitaron España (efectuados en nuestro país sin incluirlos gastos en origen) entre enero y noviembre alcanzaron 64.800 millones de euros, frente a los algo más de 26.000 millones del mismo período del año anterior, y cerca de los 67.000 que se registraron en 2019. Los **pagos de los españoles** en sus viajes al extranjero aumentaron respecto al año anterior de forma más moderada, situándose en 17.500 millones de. De la diferencia entre los ingresos y los pagos resulta un saldo por turismo superior a los 47.000 millones de euros, que supera la cifra de 2019 en que se alcanzaron 44.500 millones de euros.

• Respecto a las pernoctaciones en alojamiento turístico colectivo, se recuperaron de forma destacada respecto al año anterior, con un mayor impulso por parte de los extranjeros. A pesar de ello, estos últimos todavía no recuperan las cifras de 2019, ni en los hoteles (-10%), ni en el alojamiento extrahotelero (-6,2%).



Fuente: (2021) Anuario de Hostelería de España. CEHE- Hostelería de España.

2. GESTIÓN ESPECIAL COVID-19

Finaliza durante el año 2022, aunque no asociado al levantamiento de restricciones en febrero, la **gestión extraordinaria para esta asociación profesional**. Para este colectivo o ha habido en

ningún momento descanso desde la irrupción de la pandemia recibiendo constantes llamadas y consultas desde empresas asociadas (fundamentalmente) pero también no asociadas que se veían perdidas, así como gestorías u otras asociaciones del territorio. Desde marzo de 2020 se han reforzado alianzas con las patronales regionales y nacionales. **La situación sigue invitando coordinarse de manera continuada** con llamadas a compañeros de otras provincias intercambiando información y exigiendo soluciones para los profesionales y empresas del sector.

Se continuaron dando algunos servicios y se iniciaron otros nuevos que solo pasan a nombrarse y recordarse (para mayor información ver memorias de los años 2020 y 2021 colgadas en la Web oficial www.hosteleriahuesca.com):

- Información y asesoría especializada.
- Manifestaciones en medios de comunicación y en la calle en defensa del sector
- Autos judiciales contra la administración y reclamaciones patrimoniales (muchos de ellos todavía pendientes de resolver).
- Campañas de sensibilización.
- Sello Hostelería, Bar y Alojamiento Segura (todavía mantenidos hoy por muchos negocios).
- Estudios y ayudas de sector.
- "Hostelería, Bar y Alojamiento Seguro". Para recibir la acreditación todos los locales interesados debían tramitar su alta a través de la Asociación. Un alta gratuita para socios, con condiciones muy ventajosas para otras empresas y que se podía conseguir a través de una formación online sobre medidas preventivas frente al COVID-19 y la firma de una declaración responsable de la aplicación de estas medidas en su local.

3. CONVENIOS EN VIGOR PARA EL SOCIO

En 2022 se inicia un proyecto con un **"Club de Colaboradores" que pretende poner en valor la relación de empresas proveedoras para los socios, ofreciendo un abanico de servicios directos**, a precios o condiciones muy ventajosas y que amplíen los servicios directos desde la Asociación. También pueden suponer una inyección económica extra de la Asociación que solo depende de las cuotas de sus socios (no subidas desde el año 2009) para su subsistencia diaria y para hacer frente a sus obligados pagos, al igual que una empresa.

Se firman convenios con marcas importantes que permiten dar soluciones a aspectos de telecomunicaciones, ciberseguridad, TPVs, software o suministro de energía. Los convenios soportados para este año 2022 están vigentes con estas diferentes empresas:

Además existen otros como los soportados con el Grupo Hotusa o Banco Sabadell

3. CONVENIOS EN VIGOR PARA EL SOCIO

Como complemento a estos convenios existen otros derivados de la pertenencia de la asociación a CEHAT- Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, CEHE- Hostelería de España, CEOS-CEPYME Huesca y CEPYME -Aragón, relacionados con el sector de la consultoría, motor, suministros carburantes, servicios a autónomos, financiación, etc. De todos ellos el socio puede obtener más información en las oficinas de la Asociación en función de sus necesidades.

KIT DIGITAL

Desde la Asociación junto a CEOE-Cepyme Huesca se ofrece un servicio para el trámite del Kit Digital, ayudas a fondo perdido y subvencionadas al 100% por Europa y España para la digitalización de las empresas mediante un bono canjeable por valor de 12.000, 6.000 o 2.000 euros, según el volumen de trabajadores. Se llama una a una a las empresas asociadas para informarles de si desean realizar el trámite para canjear este bono de forma gratuita. Un asunto previo a poder disfrutar del catálogo de soluciones por parte de varias empresas dentro de ese "Club de Colaboradores". Las empresas que deseen saber más sobre este servicio todavía vigente a cierre de esta memoria, solo deben ponerse en contacto con la Asociación.

De todos ellos el socio puede obtener más información en las oficinas de la Asociación en función de sus necesidades.

4. SERVICIOS PARA EL SOCIO

TRÁMITES ADMINISTRATIVOS PARA NUESTROS SOCIOS

Altas o cambios de titularidad

Sanidad: trámites de legalización, aperturas, cambios de titularidad,solicitud de comedores colectivos.
Turismo: cambios de titularidad, reformas o aperturas.
Ayuntamientos: cambios de titularidad.

Instituciones públicas

DGT: Trámites varios relacionados con los establecimientos y aplicación de normativas.
Comarcas: modificación de categoría, legalización de establecimientos.
Ayuntamientos: peticiones y recursos.

Bolsa de empleo profesional

Selección de los perfiles más idóneos para la empresa en función de la demanda.

Confección de precios

· Listas de bar
· Precios de alojamiento

Cartelería y documentos oficiales

· Cartelería aforos
. Cartelería prohibición de fumar/ prohibida entrada a menores
· Calendario laboral
· Manual de prevención de incendios
· Hojas de reclamaciones
· Información y gestión de subvenciones dirigidas al sector.

Negociación del Convenio Colectivo Laboral para todas las empresas del sector hostelero de la Provincia de Huesca

Como intermediario único por el sector, negociamos el Convenio Colectivo Laboral de Hostelería en la provincia con los sindicatos, velando por el interés de las empresas y conjugándolos con los de los trabajadores.

4. SERVICIOS PARA EL SOCIO

ASESORÍA JURÍDICO-LABORAL-FISCAL

Asesoría de empresa: gestión y revisión de contratos, subvenciones, gestiones con la administración, inspección de trabajo, seguridad social, protección de datos, compilance y SGAE. Asesoría fiscal: asesoramiento y gestión de impuestos, tramitaciones con la administración tributaria, recursos, etc. Se cuenta con los servicios integrados de CEOS-CEPYME HUESCA y los servicios del despacho Garrigues.

Asesoría jurídica: asesoramiento, representación y defensa en asuntos de materia civil, mercantil, administrativa, laboral y penal. Se cuenta con los servicios integrados de CEOS-CEPYME HUESCA y los servicios del despacho Torrente.

Circulares informativas periódicas de los temas de interés y actualidad para los diferentes sectores de la actividad turística.

TRAMITACIÓN SOLICITUD DE LICENCIAS DE TERRAZAS Y VELADORES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS DE HUESCA

Es el sexto año que tras el acuerdo firmado con el Ayuntamiento de Huesca, la Asociación Provincial realiza la gestión administrativa de las licencias de terrazas y veladores con carácter exclusivo para nuestros asociados. La tramitación administrativa de las licencias es totalmente gratuita para los asociados, a los que se incluye desde la pandemia la actividad de ocio nocturno, a la par que comporta una bonificación en la tasa fiscal que se aplica a este concepto de un 15% de reducción, únicamente aplicable para aquellos socios que realicen los trámites directamente en nuestras oficinas.

Esta bonificación en la tasa fiscal se aplica tanto para los socios con terraza anual como aquellos que realizan ampliación para las fiestas de San Lorenzo. Con este sistema de señalización de la zona destinada a terraza, la Asociación se ha encargado de la compra de las escuadras y la venta de las mismas, con un coste diferente para socios y no socios. A lo largo de 2022 se han seguido tramitando más 70 solicitudes de licencias anuales de terrazas y veladores. Además, se continúa con una gestión extra para que los establecimientos, como los de ocio nocturno, pudieran trabajar al máximo con las restricciones propias de la pandemia que impedían la actividad dentro de los establecimientos. Todo ello supone un importante ahorro global para los socios que realizan las gestiones administrativas a través de la Asociación.

5. PROMOCIÓN

Durante el año 2022 se recuperan algunas promociones que no pudieron celebrarse durante la pandemia. Las principales promociones son:

TAPAS DE DIEZ
Concurso Provincial

Se recupera la celebración de uno de los eventos más esperados de todo el año: el Concurso Provincial de Tapas. Participan establecimientos ganadores de los concursos comarcales en 2019 y que no pudieron defender su tapa en este certamen provincial. A ellos se sumaron otros que accedieron tras superar las semifinales previas programadas en su territorio.

De esta manera concurren Cafetería El Punto (Huesca), Hotel Sariñena (Sariñena), Hotel Dos Ríos (Aínsa), Restaurante Ansils (Anciles), Muy Abadía (Fraga), Restaurante Cobarcho (Jaca), Hotel Restaurante Casbas (Senegüe), Hostal el Portal (Alcolea de Cinca). Como viene siendo habitual, el nivel mostrado es espectacular para decidir la tapa que además, representará en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Ciudad de Valladolid y el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos que estrenará Hostelería de España en el marco de Madrid Fusión 2023.

El establecimiento ganador fue restaurante Ansils con "Leche-Civet de jabalí-Sauko". En segundo lugar quedó Hostal el Portal y en tercer puesto el Hotel Restaurante Sariñena. Asisten más de 120 personas a esta gala que se celebra en el marco de las bodegas Blecua-Viñas del Vero y dentro de la colaboración que mantiene la Asociación con estas marcas.

TAPAS DE 10
Tapas de Otoño

Se organiza un nuevo certamen de tapas en toda la provincia, en un formato de edición otoño, del 24 al 27 de noviembre recuperando algunas tradicionales fechas de celebración. En esta ocasión, el formato cambia respecto de los anteriores ya que no hay concurso, para dar mayor libertad a los participantes y porque el objetivo que se busca es distinto para estimular la participación de establecimientos en un formato de certamen/muestra en los que se pueden ofrecer tapa y bebida (Viñas del Vero, Mahou/San Miguel, Coca-Cola, agua Solán de Cabras) entre 3,75 y 5 euros.

5. PROMOCIÓN

Participaron 44 establecimientos de 12 localidades diferentes ubicadas en 6 comarcas y que ofrecieron 79 propuestas. El listado de participantes y las tapas que participan en el certamen estaban disponibles, como en años anteriores, en la app y las redes sociales de Tapas de 10 y web oficial tapasde10.es

Las principales impresiones del evento una vez finalizado y por parte de los establecimientos han sido las siguientes:

- El 75% de los participantes están de acuerdo con el formato e imagen del evento.
- El 66,6% consideran que la promoción es adecuada o suficiente; el 33,3% lo considera insuficiente.
- El 85% de los participantes volverían a repetir participación en un próximo evento.
- El 83,3% de los participantes muestra interés en un proyecto "Tapas de 10" todo el año.
- El 41,7% de las empresas reclama la celebración de más concursos como estos y un 33,3% dar formación en materias específicas.

En todo caso, y una vez acontecido el concurso desde la organización de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, como promotores principales del proyecto, se desea trabajar en un plan de tapas todo el año en el que se quiere involucrar a numerosos establecimientos.

Las formas principales de participación serán estas:

- Eventos provincial en estaciones de baja afluencia (primavera/ otoño).

- Directorio de tapas con las elaboraciones más emblemáticas para promocionar los establecimientos y la cultura de tapas durate todo el año.
- Un concurso profesional -abierto a jurado- para reconocer la mejor tapa provincia..
- Reconocimientos a buenas prácticas, profesionales y las mejores barras.
- Eventos de tapas y maridajes con productos y bebidas.

Todo ello después de haberlo sometido a un plan de reflexión conjunto y global, siempre dispuesto a mejorarse y en el que se han tenido en cuenta planes estratégicos de la administración, opiniones de los hosteleros, profesionales y por supuesto público. Un plan que se entregará próximamente y en el que se desea contar con la colaboración de entidades como la que representa Turismo de Aragón.

5. PROMOCIÓN

BONOS IMPULSA

Este plan nació desde impulsado por distintos ayuntamientos colaboradores y de la Confederación Empresarial Oscense (CEOS-Cepyme Huesca) para estimular las compras en diferentes comercios a precios ventajosos y con descuentos de hasta el 40% y fundamentalmente en tiempos de pandemia para fomentar la actividad. Aunque no es el sector principal al que se dirigen estos bonos desde la Asociación se sigue ofreciendo colaboración y poder apuntarse a estos bonos a los socios que desean participar.

HOSTELERÍA POR EL CLIMA

Colaboración con Hostelería #PorElClima, una iniciativa de Coca-Cola España y Ecodes -Fundación Ecología y Desarrollo para mitigar el impacto climático de la hostelería.

Participan 69 establecimientos de toda la provincia que realizan diagnósticos de sostenibilidad. Huesca se sitúa como una de las provincias que más alto puntuamos en el reciclaje de envases y en el uso de producto local. También tres establecimientos van a conseguir, con la ayuda de esta iniciativa, la etiqueta de huella de carbono 0.

Un proyecto con el que se ayuda a cuidar nuestro entorno para asegurar nuestro futuro. El proyecto está abierto todo el año y los establecimientos interesados se pueden unir contactando con la Asociación.

SERVICIO PROFESIONAL DE RESTAURACIÓN DÍA NACIONAL DE LAS FUERZAS ARMADAS

El 28 de mayo tiene lugar uno de los servicios de coordinación más importantes en la historia de la Asociación. El Ayuntamiento de Huesca encarga un evento a la asociación con el que agasajar a los más de 550 invitados que asisten al Día Nacional de las Fuerzas Armadas celebrado en Huesca. En una labor de coordinación sin precedentes y con tiempos límites, se consigue servir **un menú de tapas elaborado por los cuatro restaurantes con estrellas Michelin** (Lillas Pastia, Espacio N Sotón, Tatau y Callizo) junto a otros profesionales como **Adolfo Sesé o Antonio Arazo.** Ayudan también **Gremio de Pasteleros de la Provincia, CRDO Somontano, cervezas Ambar y las Escuelas de Hostelería y Turismo de Huesca y Guayente** a los que se agradece su involucración, así como a **Grupo Events en la coordinación del servicio**.

Los asistentes tuvieron oportunidad de degustar productos locales como ensaladilla de verano con embutidos de la Ribagorza, espárragos montañeses de los pastos del Sobrarbe, recao de Binéfar, sushi de arroz Brazal, esturión de El Grado o un surtido de postres con pastel ruso, castañas de mazapán y trenza de Almudévar. Una **amplia representación de la gastronomía de la provincia,** cocinada por los mejores chefs y que ayudó a dejar un recuerdo imborrable en los paladares de los invitados, desde los Reyes a los generales, que alabaron las exquisiteces culinarias y cuyas felicitaciones fueron trasladadas a la Asociación de parte del Ayuntamiento.

6. FORMACIÓN

TALLERES "HUESCA, LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA"

Al igual que la promoción, se recupera la programación del mejor plan formativo que ha creado la Asociación y una de las grandes referencias del sector: los Talleres "Huesca, la Magia de la Gastronomía" y que se realiza en colaboración con el CPIFP San Lorenzo. Estos **talleres empiezan el día 25 de abril y se desarrollan de forma continuada hasta junio para continuar en el mes de septiembre hasta el 25 de octubre de 2022.**

La reanudación de estos cursos superar todas las expectativas ya que **se cuenta con un programa de altísimo nivel.** De hecho, entre todos los ponentes suman **12 estrellas Michelín, 9 soles Repsol, un premio Madrid Fusión a cocinero revelación, un bartender considerado uno de los 10 mejores del mundo** y todos ellos son profesionales de sala o cocina de los restaurantes mejor valorados del país.

Se desarrollaron los siguientes cursos en los que se sigue manteniendo un ratio de asistencia medio de entre el 90-95%:

8 de marzo- "Experiencia Ricard Camarena" en Valencia.
15 de abril- "Pescados del Atlántico y Mediterráneo del Sur" con JuanLu Fernández (Lu, Cocina con Alma, Jerez de la Frontera).
10 de mayo- "La excelencia de la sala y la antesala de la excelencia" con Marcos Granda y Cristofer Manchado (restaurantes Skina, Clos, Ayalga, Nintai, Marbella y Madrid).
16 de mayo- "Alta Cocina Furtiva" con Edorta Lamo (restaurante Arrea, Álava).
31 de mayo- "Beber no se limita a calmar la sed" con Borja Insa (Moonlight, Zaragoza).
7 de junio- "Vacío líquido" con Jordi Cruz (restaurante Abac, Barcelona).
20 de septiembre- "Deconstruyendo la mejor croqueta del mundo" con Cañitas Maite (Casas Ibáñez, Albacete).
25 de octubre- "Mis raíces, mis viajes y nuestro territorio" con Diego Herrero (restaurante Vidocq, Formigal).

Todo esto ha hecho posible crear una propuesta muy personal, apreciada por sus clientes y reconocida por guías. El establecimiento sobrarbense consiguió su primera Estrella a finales del pasado año 2020.

7. CREACIÓN E INAUGURACIÓN DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE ARAGÓN

COORDINACIÓN DE LA OBRA

Los trabajos de coordinación del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón que se instala en el Parque Tecnológico Walqa (edificio Félix de Azara) y está promovido por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, **se iniciaron en el mes de marzo de 2022.** Allí comenzó a fraguarse el proyecto inicial, aunque la idea venía de mucho antes, desde el año 2018 y que, lamentablemente, se vieron parados por la eclosión de la pandemia. Desde entonces el proyecto ha ido evolucionando hasta su desarrollo hoy día.

Se comenzó con la definición de obra y proyecto. Se continuó con trabajos de acometidas de electricidad, climatización o fontanería. Todo eso antes de verano. Justo después, se empezaron a definir y diseñar espacios principales y a coordinar a todos **los agentes y las marcas que de manera continuada, van a estar presentes en el centro. Son estos**:

- Balay, con la cesión de electrodomésticos; un amigo en el que confiar.
- Onnera Contract, empresa referente y una de las mejores fábricas de cocina que hay en España.
- Neolith en su alianza con Serymar, indispensables para la cocina y la barra.
- Itainnova, en el desarrollo de la mesa sensorial que va a marcar un antes y después en este centro.

Desde la organización, se quiere agradecer la **especial implicación del Parque Tecnológico Walqa como aliado indispensable** en este proyecto y a todo su personal.

Se destaca la labor de los gremios que han ayudado en la configuración de este espacio: Ofitécnica, Pablo Suelos, Carpintería Castellar, Intec, Eulen, Integral, Pedro Montaner en la fotografía, el Premio Nacional de Diseño, Isidro Ferrer, en el desarrollo de la imagen, Pedro Grasa en la pintura y el despacho de arquitectura de Luis Franco, especialmente a la figura de Ana Novales por su ayuda constante. Un trabajo difícil para un reto y un camino que antes de su inauguración ya mereció la pena.

En total, se invierte para el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón, la cantidad de **176.752,29 €. Las ayudas públicas provienen de**:

- Departamento de Ciencia, Universidad y Sociedad del Gobierno de Aragón: 30.000 €.
- Excmo. Ayuntamiento de Huesca: 100.000 €.

Existen otras ayudas o compromisos como el del Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial e IAF en la financiación de hasta un 75% del suelo.

D**estaca la cortesía en los trabajos de Serymar,** empresa de mármoles oscense que solo cubre costes con su trabajo (lo que supone un ahorro de entre el 33 y 50%), **OnneraGroup** con la realización del 80% de la maquinaria sin coste y sobre todo, de **Balay que cedió en maquinaria de última generación, la cantidad de 21.299,00 €.** Sin su ayuda, la inversión para este espacio hubiera tenido que ser superior a 200.000 €.

6. CREACIÓN E INAUGURACIÓN DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE ARAGÓN

Otro aspecto que se ha dado enorme importancia al contar con gran ayuda de carácter público, ha sido el lugar de origen de las personas y profesionales con los que se ha contado. Siempre que se ha podido han sido de carácter oscense (Huesca y/o provincia). Suman entre las dos el 84% de la inversión realizada. En ocasiones ha habido que contar con un proveedor regional y solo en un par de trabajos, relacionados con la maquinaria y un servicio profesional, ha habido que contar con proveedores de fuera de Aragón.

INAUGURACIÓN

La inauguración celebrada el **21 de diciembre** no pudo ser más exitosa. Se ofreció **un evento a la altura de una inauguración de estas características y para 200 asistentes**. Seguramente sea el mejor servicio de catering que se haya visto este año en Aragón. Participaron establecimientos y profesionales de las tres provincias: El dos veces mejor sumiller de España, Raúl Igual desde Teruel; los Estrellas Michelín Cancook, la Prensa y Gente Rara de Zaragoza; los también Estrellas: Callizo, Espacio N, Lillas Pastia de Huesca, el restaurante Las Torres de Huesca, el incombustible -aunque ya jubilado- Antonio Arazo, con la coordinación de Grupo Events como servicio profesional de restauración, acompañado de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca.

También trabajaron en el acto otros amigos y profesionales hosteleros de todo Aragón, con especial ayuda de Gregorio Abadía, Daniel García y Adolfo Sesé en la demostración de coctelería y barista y con presencia de todas las Escuelas de Hostelería de Aragón: San Lorenzo, Guayente, EHT Teruel e IES Miralbueno. Hubo presencia de productos y productores agroalimentarios de Huesca y de Aragón Alimentos, cervezas Ambar y las 4 denominaciones de origen de vinos: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano -con especial presencia estos últimos de los caldos de Viñas del Vero y Bodega Pirineos. Además de ayuda en el evento, estos vinos estarán visibles en el espacio expositivo.

Ver más sobre la inauguración aquí: Revista Hostelería y Turismo Aragón-enero 2023

8. COMUNICACIÓN

La asociación provincial de hostelería y turismo de huesca sigue trabajando en el refuerzo de sus servicios y elementos de comunicación por convicción propia y profesionalizar cada vez más estos servicios y por la necesidad de tener que abordar diversos debate en torno a la pandemia y elevar las reivindicaciones del sector en diferentes foros y ocupando espacios importantes en primera línea de los medios de comunicación.

Se continúa teniendo una presencia importante en los medios de comunicación. Las principales acciones de la asociación fueron en el 2022 mediante el envío de **35 notas de prensa de forma directa. Se atienden más de 50 peticiones de medios de comunicación** para asistencias en noticias, medios radiofónicos y también televisivos. También se presentaron y gracias a la ayuda en su elaboración de los socios, 3 estudios periódicos del sector en los que se daba a conocer la situación actual del sector con cifras, pudiendo realizar un análisis más exhaustivo. En relación a las redes sociales de la asociación, se tienen perfiles propios, así como del proyecto tapas de 10 en facebook, instagram y twitter, entre los que hacen más de 9100 seguidores de estas redes sociales y con unas buenas métricas de alcance y notoriedad. El impacto económico de estas noticas, sin haber invertido en publicidad -esto solo se realiza para elementos promocionales- supera de nuevo los 100.000 Euros.

9. BALANCE Y PRESUPUESTOS

BALANCE PYG

Cuenta de Pérdidas y Ganancias

Empresa	90012 - ASOC.PROV.EMPR.HOSTELER.Y TURIS.H	**Página**	1
		Fecha listado	01/06/2023
Observaciones		**Período**	De Enero a Diciembre

		2022
1. Importe neto de la cifra de negocios		58.215,25
705100003	COCTELERIA-TAPASDE10	24.000,00
705100004	ACTOS DE GASTRONOMIA	13.240,00
705300000	CUOTAS TALLER GASTRONOMIA	20.431,25
705400000	FORMACION SELLO HOSTELERIA SEG	544,00
4. Aprovisionamientos		-1.024,13
602000000	COMPRAS MATERIAL OFICINA	-1.024,13
5. Otros ingresos de explotación		162.492,41
740100001	DPTO TURISMO DGA	23.336,48
740300002	C PLANA DE HUESCA-AYTO.	5.146,08
740400000	DERECHOS AUTOR-SGAE-AGEDI	4.735,76
752000001	ALQUILER OF. GRAL.LASHERAS	2.997,84
759000000	INGRESOS POR SERVICIOS DIVERSO	8.500,00
759000001	CUOTAS ASOCIADOS	117.776,25
6. Gastos de personal		-79.756,26
640000000	SUELDOS Y SALARIOS	-60.338,16
642000000	SEGURIDAD SOCIAL EMPRESA	-19.041,12
649000000	OTROS GASTOS SOCIALES	-376,98
7. Otros gastos de explotación		-127.696,30
620000001	CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓ	-9.890,14
621000000	ALQUILERES-RENTING	-4.025,76
622000001	GASTOS MANTENIMIENTO	-1.312,73
623000000	SERVICIOS PROFESIONALES INDEP.	-2.907,92
625000000	SEGUROS	-941,78
626000000	SERVICIOS BANCARIOS	-800,38
627000000	PUBLICIDAD	-18,00
627000001	GTOS REPRESENT.GERENCIA	-2.560,05
627000002	GTOS REPRESENT.COMITE EJECUTIV	-1.965,06
627000003	GTOS REPRESENT.JUNTA	-1.953,98
627000005	GT0S.REPRESENT.PERSONAL	-43,20
628000001	ELECTRICIDAD	-994,95
629000001	TELEFONO	-1.516,53
629000002	GASTOS DE CORREO	-564,65
629000004	GASTOS DE LIMPIEZA	-1.296,72
629000005	SUSCRIPCIONES	-1.166,01
629000006	GASTOS DE COMUNIDAD	-2.798,95
629000007	CUOTAS	-17.500,83
629100001	ACTOS PROMOCION TAPASDE10	-18.084,23
629100002	ACTOS PROMOCION TALLERES GAST	-30.382,30

9. BALANCE Y PRESUPUESTOS

BALANCE PYG

Cuenta de Pérdidas y Ganancias

Empresa	90012 - ASOC.PROV.EMPR.HOSTELER.Y TURIS.H	**Página**	2
		Fecha listado	01/06/2023
Observaciones		**Período**	De Enero a Diciembre

		2022
629100004	OTROS ACTOS PROMOCION	-12.442,70
629100006	ACTOS PROMOCION LOVE STORIES	-9.914,38
629100012	ACTOS PR.PON ARAGON EN TU MES	-1.899,32
631000000	TRIBUTOS	-236,70
639000000	AJUSTES POSITIVOS EN IVA	2.675,94
650000000	PERD. CRÉD. COMER. INCOBRABLES	-5.154,97
8. Amortización de inmovilizado		-1.619,96
680000000	AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	-171,11
681000001	AMORT.INMOIVILIZADO MATERIAL	-1.448,85
9. Imputación de subven. de inmovilizado no fin.		4.325,65
746000000	SUBV.CAPITAL TRANSF.RDO EJERC.	4.325,65
12. Otros resultados		1.399,15
678000000	GASTOS EXCEPCIONALES	-600,85
778000000	INGRESOS EXCEPCIONALES	2.000,00
A) RESULTADO DE EXPLOTACIÓN		**16.335,81**
14. Gastos financieros		-257,73
669000000	OTROS GASTOS FINANCIEROS	-257,73
B) RESULTADO FINANCIERO		**-257,73**
C) RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS		**16.078,08**
19. Impuestos sobre beneficios		3.543,00
630100000	IMPUESTO DIFERIDO	3.543,00
D) RESULTADO DEL EJERCICIO		**19.621,08**

8. BALANCE Y PRESUPUESTOS

PRESUPUESTO ESTIMADO 2023

PRESUPUESTO ESTIMADO 2023

INGRESOS 2023		
1. CUOTAS		**125.822 €**
SOCIOS H&T		
HOSPEDAJE	67.264 €	
CAMPING	1.630 €	
RESTAURACIÓN	42.943 €	
CAFES Y BARES	8.494 €	
DISCOTECA/OCIO NOCT.	5.491 €	
2. CONVENIOS / DCHOS. AUTOR		**11.500 €**
SGAE	2.500 €	
AGEDI AIE	500 €	
CLUB COLABORADORES	8.500 €	
3. INSCRIPCIONES		**24.000 €**
A. CUOTAS FORMACIÓN		
TALLERES GASTRON.	20.400 €	
TALLERES GESTIÓN/ HOT.	3.600 €	
4. SUBVENCIONES		**93.200 €**
DPH	20.000 €	
GOB. ARAGÓN (PROM. TUR.)	33.200 €	
GOB. ARAGÓN (CIENCIA)	30.000 €	
ARAGÓN ALIMENTOS	10.000 €	
5. PATROCIONIOS Y ENT. COLABORADORAS		**41.573 €**
TAPAS	23.500 €	
TALLERES GASTRONÓMICOS	9.653 €	
TALLERES HOSPEDAJE	2.420 €	
OTRAS ACCIONES DE PROM.	6.000 €	
6. ALQUILERES		**2.800 €**
7. INGRESOS EXCEPCIONALES		**2.000 €**
		300.895 €

GASTOS 2023		
1. GASTOS DE PERSONAL		**97.798 €**
SUELDOS Y SALARIOS	70.000 €	
SEGURIDAD SOCIAL EMPRESA	22.298 €	
SEGURIDAD Y SALUD	500 €	
PROVISIÓN FONDOS	5.000 €	
2. GASTOS ESTRUCTURA		**25.292 €**
ALQUILER OFICINA	3.492 €	
GASTOS COMUNIDAD	3.100 €	
SUMINISTROS		
TELEFONO	1.700 €	
LUZ	1.600 €	
MANTENIMIENTO		
EXTINTORES/ AIRE ACONDIC	350 €	
WEBS/DOMINIOS	1.200 €	
PROGRAMAS INFORMÁTICOS	4.000 €	
LIMPIEZA OFICINA	1.400 €	
VARIOS	300 €	
SEGUROS DE EDIFICIOS	400 €	
SEGURO DE GERENCIA	150 €	
SEGUROS JUNTA DIRECTIVA	1.200 €	
SERV. PROFESIONALES INDEPENDIENTES		
ASESORIA JURÍDICA/ FISCAL	3.600 €	
GESTORÍA	2.800 €	
3. GASTOS FUNCIONAMIENT		**5.800 €**
MATERIAL OFICINA	2.600 €	
RENTING	800 €	
FOTOCOPIAS	700 €	
SUSCRIPCIONES	1.100 €	
CORREOS Y GASTOS DE ENVÍO	600 €	
4.CUOTAS FEDERATIVAS		**17.405 €**
CEOS HUESCA	3.105 €	
CEHE	5.000 €	
CEHAT	8.500 €	
FECC	800 €	
5. GASTOS DE REPRESENTACIÓN		**7.000 €**
GERENCIA		
KM	1.000 €	
VISA(billetes tren jd y otros, dietas…)	1.000 €	
VARIOS(pagos enefectivo x adelantad	500 €	
JUNTA DIRECTIVA	2.000 €	
COMITÉ EJECUTIVO	2.500 €	
6. ACCIONES DE PROMOCIÓN		**53.700 €**
TAPAS DE 10	33.000 €	
OTROS EVENTOS/ ACCIONES	12.000 €	
COMUNICACIÓN/ REDES SOCIALES	8.700 €	
7. FORMACIÓN		**39.000 €**
TALLERES GASTRONOMÍA	23.000 €	
TALLERES HOTELERIA	12.000 €	
OTROS CURSOS FORMATIVOS	4.000 €	
7. CENTRO DE INNOVACIÓN		**40.000 €**
VARIOS	40.000 €	
8. TRIBUTOS	9.500 €	**9.500 €**
9. GASTOS EXCEPCIONALES	5.400 €	**5.400 €**
		300.895 €