



XII CONGRESO NACIONAL DE HOSTELERÍA ASTURIAS 2008

FEHR y Hostelería de Asturias ultiman los preparativos del encuentro más importante del año para el sector, que se celebrará del 7 al 9 de abril.

Abril es un mes muy importante para la Federación Española de Hostelería. Su duodécimo congreso nacional se celebra los días 7, 8 y 9. Cerca de un millar de personas asistirán a reuniones de trabajo, ponencias, foros, jornadas técnicas... en las ciudades más representativas del Principado de Asturias: Oviedo, Gijón y Avilés.

Un encuentro profesional, y al mismo tiempo lúdico y gastronómico, pensado para la gran familia de la hostelería, en el que se abordarán los principales problemas a los que tiene que hacer frente el sector y en el que se definirán las líneas comunes de actuación. FEHR, en estrecha colaboración con Hostelería de Asturias y con el apoyo de las instituciones locales, lleva meses preparando este evento que va a

reunir a representantes de sus 74 asociaciones, a numerosos propietarios de empresas del sector y a gestores y profesionales de diversos negocios hosteleros.

Este congreso es, además, una excusa perfecta para que sus asistentes saboreen las delicias culinarias de la tierra y descubran monumentos de gran valor, piezas únicas que muestran con orgullo las huellas que el tiempo ha dejado en la cuna de don Pelayo, una tierra que fue visitada en 2007 por más de dos millones de turistas nacionales y extranjeros, una cifra récord para el Principado. El XII Congreso Nacional de Hostelería pretende ser un evento global en el que los congresistas encuentren respuesta a sus preocupaciones y descubran, junto a sus acompañantes, un paraje lleno de sorpresas. Para ello, el fin de semana previo a la inauguración del congreso, se han preparado diversas actividades de ocio.

Se prevé la asistencia de más de un millar de empresarios.

Mientras unos respiran aire fresco en el Parque Natural de Somiedo y otros sacan sus palos de golf para participar en el III Torneo de Golf Hostelería de España (convocado por FEHR y que se disputará en el campo municipal Las Caldas, en Oviedo), darán comienzo las sesiones de trabajo en el palacio de congresos Príncipe Felipe, también en la capital ovetense. En un horario de 10.00 a 14.00, los congresistas podrán asistir a diferentes foros, a jornadas técnicas y a debates, entre otras actividades. Además, ese mismo día, en Avilés, tendrá lugar el III Encuentro Nacional del Círculo de Restaurantes Centenarios de España.

Inauguración oficial

El martes 8 de abril tendrá lugar el acto oficial de inauguración. Después, AECOC/TNS presentarán el estudio realizado sobre 'Hábitos y tendencias en alimentación fuera del hogar'. Una actividad que dará paso a Lluís Martínez Ribes, profesor titular del Departamento de Dirección de Marketing de Esade, que expondrá estrategias de comercialización especialmente pensadas para que las pequeñas y las medianas empresas aprovechen al máximo estas tendencias del mercado. El tema de los recursos humanos en el sector también ocupará un lugar destacado en el congreso. Además de la presentación de un 'Manual de recursos humanos para las pequeñas y muy pequeñas empresas de hostelería', una mesa redonda ampliará y debatirá las principales preocupaciones sobre esta materia de los empresarios hosteleros españoles.

Última jornada

La mañana del miércoles 9 de abril está repleta de sesiones de trabajo. Se desarrollará la Comisión de Turismo del Consejo Superior de Cámaras de Comercio y se celebrarán la Asamblea de la Asociación Aquí España, el Foro de la Tapa y el Pincho y la Asamblea anual de socios de la Federación Española de Hostelería. Además, se firmará el protocolo del proyecto 'Saboreando España'. Durante el acto de clausura se presentarán las conclusiones que se han sacado del congreso y cuál es su aplicación práctica a la vida diaria de todos los hosteleros españoles. El broche final tendrá un toque gastronómico. En el restaurante sidrería Latores se servirá la mejor selección de productos típicos asturianos. La mejor manera para despedirse de los amigos.



Confiemos el desarrollo de la implantación del A.P.P.C.C. de su cocina, para conseguir una correcta práctica de higiene

PROMOCIÓN POR LA IMPLANTACION SEGÚN COMPRA

**KIT BASICO
KIT COMPLETO**

- Montaje de Sistemas de Dosificación gratuito con Mantenimiento
- Formación al Personal de Cocina
- Asesoramiento Técnico – Comercial según tipo de agua.

PROTOCOLOS DE COCINA Y CARTELERIA

REALIZAMOS:

- Plan de limpieza y desinfección.
- Control calidad de agua.
- Control de plagas.
- Certificado desinfección legionella.