



Cronograma Mensual 2014

Actividades destacadas

ENERO 2014

- 02/01: Presentación en Conferencia de Prensa junto a ARBA: Informalidad en el Sector Hotelero. Dr. Iván Budassi Conferencia de Prensa Hotel Land Plaza.
- **Campaña de concientización y difusión derechos autorales**
FEHGRA junto a sus filiales se han planteado dar inicio al **Plan de concientización y difusión** que se pretende llevar a cabo respecto de los aranceles que pagan los establecimientos Hoteleros y Gastronómicos de nuestra ciudad relacionado con los derechos autorales sobre propagación de música e imágenes televisivas (SADAIC, AADI, CAPIF, SAGAI, DAC y ARGENTORES).
En tal sentido, el objetivo de la campaña es dar amplio conocimiento de la situación de inequidad que soportan las empresas a los huéspedes y clientes de los establecimientos.
- Difusión e invitación a todos los asociados a registrarse en el portal web **“Argentina Turismo Site – Hotelería & Gastronomía”**
- Presentación de la nueva versión del sitio web www.ahgbahiablanca.com.ar adaptable a todo tipo de dispositivo móvil y tamaños de pantalla. El diseño web adaptativo o adaptable (Responsive Web Design) es una técnica

de diseño y desarrollo web que mediante el uso de estructuras e imágenes fluidas, consigue adaptar el sitio web al entorno del usuario.

- Difusión renovación del **Convenio FEHGRA – SAGAI** para el ejercicio 2014 / 2015.

94 AÑOS CERCA DE LA GENTE
20 DE ENERO 1920 - 2014



Al celebrar 94 años de vida institucional, seguimos optimizando nuestros servicios para que todos quienes nos eligen reciban siempre la atención de excelencia que merecen.



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

Alsina 35 - Piso 7 ofic. 6 y 7 - Tel.: (0291) 455-6586 - www.ahgbahiaablanca.org.ar - info@ahg.org.ar - secretaria@ahg.org.ar

- Proyecto especial “La AHRBCyA en las Redes Sociales: FACEBOOK Y TWITTER”.

- Remodelación y mejoras de la Filial, tanto en las oficinas de atención como en la sala de Reuniones y Conferencias “Enrique Aerts”. Estas tareas fueron realizadas con motivo de optimizar la atención a los asociados, empresarios, como así también facilitar la participación de los mismos. Dicha iniciativa forma parte de un programa de mejora continua que además incluyó la incorporación de nuevas tecnologías informáticas.

- Reconocimiento: La UFASTA a la AHRBCyA. El Presidente de la AHRBCyA y Vicepresidente de FEHGRA, **Dr. Francisco Costa** recibió el 21 de Enero de 2014, una nota en reconocimiento de parte de la Dirección Académica Diplomatura en Gestión Hotelera y Gastronómica, en la firma de la Mg. Silvia B. Cerchiara por el desempeño de la persona postulada por la filial Bahía Blanca para la media Beca de la Universidad, quien cumplió en tiempo y forma con el cursado de los 7 módulos del programa, aprobando con destacadas notas y una activa actuación en los espacios de foros, ejercicios y autoevaluaciones, cumpliendo todos los requisitos exigidos para recibir en unos meses el Diploma correspondiente.
 - **Relevamiento Ocupación Hotelera en Bahía Blanca**
(Periodo 01-01 // 26-01-2014).

- Lanzamiento primera edición de la Semifinal Regional Bahía Blanca del Torneo Nacional del Chef Buscando el Menú Argentino 2014. **con el auspicio y colaboración de FEHGRA** en el espacio ENTRA A LA COCINA del predio ferial de nuestra ciudad. Amplia convocatoria a establecimientos gastronómicos de la ciudad y la región.

- 11/02: 1° Reunión en las instalaciones de la CCIS del Departamento de Política Laboral y Social. FEHGRA, a cargo del Dr. Francisco J. Costa, en Bahía Blanca.

- 20/02: **Lanzamiento Entra a la Cocina en FISA 2014 Torneo Nacional de Chef. Amplia convocatoria a establecimientos gastronómicos de la ciudad y la región:** Por primera vez dentro del marco de *FISA 2014 (21 al 24 de marzo), más linda que nunca!* se llevará a cabo el mayor evento culinario del Sur Argentino. Con el apoyo de FEHGRA, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región de Sudoeste presidida por el **Dr. Francisco Costa**, realizarán **la primera Edición de la Semifinal Regional Bahía Blanca del Torneo Nacional del Chef "Buscando el Menú Argentino"** con el auspicio y colaboración de FEHGRA en el espacio ENTRA A LA COCINA del predio ferial de nuestra ciudad. Este torneo forma parte de las rondas clasificatorias para seleccionar el equipo que representará a la región en la Final Nacional que se llevará a cabo en HOTELGA –Feria Internacional de Equipamiento, Productos y Servicios para la Gastronomía y Hotelería – a realizarse desde el 2 al 4 de septiembre en La Rural, Buenos Aires. **El Director Ejecutivo de la filial Bahía Blanca, Silvio Rauschenberger**, comento durante la presentación en las instalaciones de CCIS que ambas entidades están comprometidas en convocar a los establecimientos gastronómicos de la ciudad y la región. El Torneo Nacional de Chefs "Buscando el Menú Argentino" es un exclusivo y

verdadero certamen nacional representativo de la actividad, no sólo de los profesionales del sector sino también de nuestras raíces culinarias. Además, se pretende motivar a los empresarios y establecimientos gastronómicos de la ciudad y la Region, siendo una convocatoria amplia para participar, entrenar, para ser mejores, y competir a nivel nacional.

- 26/02: Dictado del Seminario “Cocina para Torneos” a cargo del capacitador Manuel Ausejo.
- Difusión importante acuerdo entre FEHGRA- IH&RA y OMT. La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) impulsa la rúbrica de un Acuerdo de Cooperación entre la Organización Mundial de Turismo (OMT) y la International Hotel & Restaurant Association (IH&RA), que tiene como objetivo establecer una sociedad estratégica y llevar una agenda común para abordar todos los asuntos relacionados a la Industria de la Hospitalidad y la Restauración.
- Auspicio AHRBCyA de la Tecnicatura en Ceremonial – Seminarios del Centro Internacional de Alta Capacitación en Ciencias y Artes del Ceremonial, Subsede Regional Bahía Blanca, CIAC. *Becas desde la AHRBCyA.*
- Leve Ajuste en las Cuotas Sociales.
- Difusión Nuevo Portal “Argentina Turismo Site – Hotelería & Gastronomía”.
- Nuevo Acuerdo FEHGRA- AADI CAPIF, Rama Gastronómica para el período 2014 - 2016.

▪ 06/03: Reunión Departamento de Política Laboral y Social, convocado por el Presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO. y vicepresidente de FEHGRA, **Dr. Francisco Costa**, en Tandil.

▪ Difusión Acuerdo FEHGRA- Argentores. Derechos Intelectuales. La vigencia del Acuerdo es del 1 de enero 2014 al 31 diciembre 2016; y su modalidad es "no vinculante", es decir, que los empresarios tienen la libertad de adherirse o no hacerlo.

▪ 18/03: **Reunión Región Buenos Aires FEHGRA Filial Bahía Blanca en San Nicolás**, la AHRBCyA estuvo representada por su Secretario, Cr. Rodolfo Perata.

▪ 21/03: Inauguración FISA 2014 "Más linda que nunca" *La AHRBCyA y FEHGRA presentes con una inédita propuesta "Espacio Entra a la Cocina"*.

La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste, presidida por el **Dr. Francisco Costa** –vicepresidente de FEHGRA, encabezó el acto de inauguración del Espacio Entra a la Cocina en el marco de la FISA 2014 "más linda que nunca" junto a miembros de la Comisión Directiva, entre ellos, Horacio Levantesi, Rodolfo Perata, Mirta Roldan, Silvio Rauschenberger; el Chef Internacional y Coordinador general del Torneo Nacional del Chefs Manuel Ausejo (FEHGRA), Néstor Matoso de la CCIS, Intendente Cnel. Rosales Ing. Oscar Holzman, Sec. Gobierno de Bahía Blanca Dr. Fabian Llitas, funcionarios municipales, autoridades legislativas, además de directivos del Instituto Pedro Goyena, industriales, entre otros etc.

Con gran éxito se desarrolló la Ronda clasificatoria del Torneo Nacional del Chef

Participaron cinco equipos locales

Se desarrolló a lo largo de dos jornadas, los días 22 y 23 de marzo, participaron jurados destacados de la FEHGRA (Chefs Manuel Ausejo y Omar Piedrabuena), y como invitado especial por el Instituto Pedro Goyena, Chef Ignacio Gerbino, que evaluaron el desempeño de los distintos equipos (Fighetto, Pavarotti, Il Mercato, Happiness y Hotel Land Plaza).

El primer premio fue para Fighetto Trattoria con:

Entrada: Shot de sopa morada con bocadito de tortilla cuatro quesos y aire de Morrón rojo.

Principal: Chivito Negro sobre Mini Brochettes y flan de rúcula.

2° Puesto Hotel Land Plaza:

Entrada: Cubanito de harina de Maíz con mermelada de tomates y emulsión de vegetales.

Principal: Trío de Langostinos con risotto de cebada, tuil de camarones y mayonesa de ajos con nube de eucaliptus.

El Stand institucional de la Asociación local y FEHGRA, fue ubicado estratégicamente en el ingreso al espacio “Entra a la cocina”. Amplio, cómodo, y funcional, fue el lugar ideal para difundir las novedades del sector, y la folletería institucional. A su vez fue el punto de encuentro, de autoridades, representantes de distintas entidades, dirigentes empresarios, proveedores y periodistas.

El programa se completó con clases magistrales, charlas y conferencias a cargo de destacados chefs locales y nacionales, degustaciones y sorteos.

Finalmente el Dr. Francisco Costa, acompañado por directivos de la Entidad organizó un brindis y agasajaron a todos los miembros y actores que participaron de la organización del espacio gastronómico.

▪ Difusión comienzo de la **6° Edición. FEHGRA: Escuela de Dirigentes “Julio Gayá”.**

ABRIL 2014

- 3/04 y 4/04: 203° Reunión de de Consejo Directivo de FEHGRA, San Martin de los Andes. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región del SO. estuvo representada por su presidente y vicepresidente de FEHGRA, **Dr. Francisco Costa**.
- Difusión nueva normativa que regula la actividad turística en la Pcia. de Buenos Aires. Resolución n° 23/14.
- Gestiones ante FEHGRA sobre la capacitación **Servicio de Pisos- Mucamas** para el desarrollo de la **3° edición del Torneo Nacional de Mucamas en la ciudad de Bahía Blanca**.
- **14/04: Reunión del Departamento de Política Laboral y Social.**
- **24/04: Disertación del Lic. Jordi Busquets sobre “Viajes y turismo, una visión sistémica”, en Bahía Blanca.** El pasado jueves 24 de Abril, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO., presidida por el Dr. Francisco Costa (vicepresidente FEHGRA), junto al Centro de Alta Capacitación en Ciencias y Artes del Ceremonial, organizaron la disertación sobre “Viajes y Turismo, una realidad sistémica” a cargo del Licenciado Jordi Busquets, asesor de FEHGRA y vicepresidente del IH&RA (International Hotel & Restaurant Association).
- **Declaratoria de Interés Diplomatura en Hospitalidad CIAC.** El presidente de la filial local, **Dr. Francisco Costa**, firmó el Decreto que declara de interés desde la entidad el dictado de la **Diplomatura en Hospitalidad**, organizada por el Centro Internacional de Alta Capacitación en Ciencias y Artes del Ceremonial- CIAC.
- La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región SO. , presidida por el **Dr. Francisco Costa**, Vicepresidente de FEHGRA, forma parte de la

promoción 2014, a través de su Director Ejecutivo, **T.S.T. Silvio Rauschenberger**, quien ha sido apadrinado por la filial local.

MAYO 2014

- 06/05: Séptimo Foro de Actualización Laboral, en la sede de la entidad. El encuentro fue una iniciativa del Departamento de Política Laboral y Social, a cargo del vicepresidente doctor Francisco Costa, quien encabezó la jornada.
- 08/05: Visita de alumnos de 5° año de la Licenciatura en Turismo de la UNS, materia “Seminario de gestión de la calidad en Turismo”, quienes consultaron sobre la orientación de las organizaciones turísticas hacia la gestión de la calidad buscando, a la vez, recopilar información para su aplicación en el análisis de casos abordados en clases.
- 15/05: Presencia del Dr. Francisco Costa en el 95° aniversario filial La Plata.
- 17/05: Comienzo de la Diplomatura en Hospitalidad CIAC.
- 19/05: La AHRBCyA presente en el Encuentro Empresario organizado por la CCIS. La finalidad del encuentro fue informar la situación actual que atraviesan los distintos sectores económicos de nuestra ciudad y la región, y compartir una cena de camaradería para potenciar los vínculos empresariales.
- 19/05: Bahía Blanca destacada como ciudad sede de eventos internacionales. Argentina escaló al puesto 17° del Ranking Mundial de Países y continúa en el 2° del Ranking Latinoamericano. Nuestra ciudad está en el puesto 5 dentro del país, 74 en Latinoamérica y 328 a nivel mundial. En tanto 12 ciudades argentinas ingresaron con más de 5 encuentros internacionales. La filial local junto con el área de Turismo vienen trabajando sostenidamente en relación a este proyecto, tanto desde el contacto cotidiano con los potenciales organizadores, como desde la asistencia en destino mediante stand de informes turísticos, folleterías y visitas guiadas a los visitantes.

- 21 y 22/05: La AHRBCyA, presidida por el Dr. Francisco Costa, auspició la disertación del enólogo Nicolás Gabardós, en Pizza Zeta y la cata de su línea de vinos Luna Roja, en el Bahía Blanca Plaza Shopping.
- 23/05: La filial auspició la disertación “Marketing del Turismo” en la Sala Payró del Teatro Municipal a cargo del profesor de gestión estratégica de la Universidad del Estado de Pennsylvania, Hubert B. Van Hoof. Dicho evento fue organizado en el marco de colaboración conjunta entre el Departamento de Geografía y Turismo de la Universidad Nacional del Sur, el Área de Turismo dependiente del Instituto Cultural de Bahía Blanca y la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región Sudoeste.
- 26/05: Nota de elevación al Intendente Municipal solicitando audiencia. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines ha realizado gestiones ante el Municipio solicitando una audiencia con el Intendente Municipal, Dr. Gustavo Bevilacqua, mediante nota ingresada con el código 314-1691/2014-0-0, con motivo de abordar los controles de tránsito y las nuevas normas que prohíben el estacionamiento en determinados sectores de la ciudad.

JUNIO 2014

- 06/06: Segunda nota de elevación al Intendente Municipal. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines ha elevado al Intendente Municipal, Dr. Gustavo Bevilacqua, mediante nota ingresada con el código 314-1874/2014-0-0, una propuesta para morigerar el impacto por cuestiones de tránsito y estacionamiento.
- 10/06: El presidente de la AHRBCyA, Dr. Francisco Costa, participó en la reunión de la Cámara Argentina de Turismo. El Corredor Turístico “Sierras, Termas y Lagunas” se reunió con Oscar Ghezzi, presidente de la CAT.
- 16/09: La AHRBCyA participó del Encuentro Empresario organizado por la CCIS. Con el objetivo de generar un espacio abierto al dialogo con el empresariado local, Cámaras y empresarios de los diferentes sectores económicos, se reunieron para debatir e informar sobre las acciones y actividades que llevan a cabo. El encuentro, denominado “Un espacio abierto al diálogo con el empresariado local” fue convocado por el Presidente de la Corporación del Comercio Industria y Servicios de Bahía Blanca, Sr. Jorge Bonacorsi y tuvo lugar el lunes 16 de junio en el Salón Libertador. En representación de nuestra filial asistió el Director Ejecutivo, TST Silvio Rauschenberger.
- 24/06: Reunión con el Director de la OMIC local, Dr. Leandro Aiello, quien solicitó circularizar y difundir entre los socios de nuestra entidad las normas vigentes referidas a la exhibición de precios (Resolución N° 7/2002 y Ley 22.802). Esta información fue oportunamente enviada desde la Asociación a todos sus miembros.
- 24/06: Jornada de Capacitación y Actualización sobre las modificaciones en documentos de viaje de los Estados Parte y Asociados del Mercosur organizada por el Colegio de Escribanos de la Provincia de Buenos Aires - Delegación Bahía Blanca y la Dirección Nacional de Migraciones - Delegación Bahía Blanca.

JULIO 2014

- 02/07: Capacitación “Organización y Gestión de Destinos Turísticos” a cargo del Lic. Carlos Esteban Bassan. Se realizó en la sede de la Asociación de Comercio e Industria de Coronel Dorrego (ACEICD)
- FEHGRA y UTHGRA acordaron un aumento escalonado del 35 por ciento. Firmaron el Acuerdo Salarial 2014-2015 que otorga un aumento del 35 por ciento, que se integrará escalonadamente hasta su vencimiento. (Junio 2014 – Mayo 2015)
- 30/07: El Departamento de Política Laboral y Social analizó diversos temas en FEHGRA. Los integrantes del Departamento de Política Laboral y Social, convocados por el vicepresidente de FEHGRA, **Dr. Francisco Costa**, se reunieron en la sede institucional. La organización del Octavo Foro Laboral fue uno de los temas abordados. Se referirá a modalidades contractuales previstas en el Convenio Colectivo de Trabajo.

AGOSTO 2014

- 02 de agosto: Día del Trabajador Hotelero y Gastronómico.
- 12/08: Audiencia con el Gobernador bonaerense Daniel Scioli: El Coordinador Regional Jorge Lauret ha comunicado a todas las filiales de la Provincia de Buenos Aires, el envío de una nota de elevación solicitando audiencia al señor Gobernador de la Provincia de Buenos Aires, luego de las notas publicadas en medios periodísticos relacionadas con el Proyecto de ARBA de colocar cámaras anti evasión en los accesos a los restaurantes bonaerenses. Respecto al tema, ya están los asesores de FEHGRA trabajando en el mismo
- 14/08: VIII FORO DE ACTUALIZACIÓN LABORAL: Fue organizado por el Departamento de Política Laboral y Social, a cargo del vicepresidente **Dr. Francisco Costa**. Estuvo destinado a dirigentes empresarios y asesores especializados en la temática, pertenecientes a las 63 Filiales de la Federación. Reconocidos especialistas analizaron las Modalidades Contractuales previstas en el Convenio Colectivo de Trabajo 389/2004; sus Aplicaciones y Formas. También se analizaron temas a solicitud de las autoridades de las Filiales.

SEPTIEMBRE 2014

- 02 al 04/09: HOTELGA - XII Feria Internacional de Equipamiento, Productos y Servicios para la Gastronomía y Hotelería. Torneo Nacional de Chefs. Participaron los chefs finalistas de Fighetto Trattoria (ganadores del Torneo en Bahía Blanca) Gabriel Espinosa, Graciela Muñoz y Fernando Reyes; y por el Hotel Land Plaza, el equipo de chefs compuesto por Martín Beltrán Marcilese, Leandro Tomatis y Matías Mayo.
- 04 y 05/09: 204º Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA. Estuvieron presentes en la misma el presidente de nuestra filial y Vicepresidente de FEHGRA, **Dr. Francisco Costa**, y el secretario de nuestra Entidad y Consejero Regional de FEHGRA, **Cr. Rodolfo Perata**.
- 09/09: FACTURA "A": Resolución 3668 (09/09/14 fecha de publicación en el Boletín Oficial) Establece que quienes pidan factura de tipo "A" en bares, restaurantes y hoteles deberán completar una declaración jurada de la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Las autoridades de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina destacan el trabajo conjunto que el sector privado, nucleado en FEHGRA, y la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), viene llevando adelante con los responsables de este organismo de recaudación tributaria. La metodología de la operatoria fue informada previamente por la AFIP, y se establece como la mejor alternativa para avanzar con el requerimiento. La normativa insta un régimen de pedido de información al que quedarán sometidos aquellos que estén autorizados a computar el crédito fiscal que surja de los consumos en los sitios alcanzados por la resolución.
- 11 y 12/09: Se informó entre los asociados las conclusiones del XI Coloquio Tributario FEHGRA 2014, el encuentro anual que tiene como objetivo generar aportes y proyectos que enriquezcan las políticas tributarias y potencien la Hotelería, la Gastronomía y el Turismo en Argentina.

- 16/09: Reunión con el Intendente del Partido de Cnel. de Marina Leonardo Rosales, Ing. Oscar Holzman.

- 23/09: El Libro de la Gastronomía llegó a la Asociación: El presidente de FEHGRA, Roberto Brunello, le entregó formalmente el “Libro de la Gastronomía Regional Argentina”, editado por la Federación, al presidente Filial local Dr. Francisco Costa
Elaborado por un importante equipo de profesionales, conducidos por los dirigentes integrantes del Departamento de Turismo de FEHGRA, *el Libro de la Gastronomía Regional Argentina demuestra que el paisaje y la gastronomía están íntimamente relacionados.*
Desde el prólogo el presidente de la Federación, Roberto Brunello, explica: “Desde hace varios años nuestra Federación tiene la misión de realizar acciones para promover el producto, las materias primas y las producciones culinarias, ya que se trata no solo de una manera de posicionar a la actividad sino que contribuye a consolidar al país como destino turístico de calidad y alcanzar una posición cada vez más competitiva”.

- 25 y 26/09: 2ª Jornada “Hablemos de Turismo” La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines auspicio y coordino la llegada del capacitador FEHGRA Lic. Damian Faccini como conferencista destacado.

OCTUBRE 2014

- 02 al 04/10: Termatalia El Dr. Enzo Alejandro Gaspari, médico termalista de la localidad de Carhué, ha sido convocado para disertar en esta Feria Internacional, luego de gestiones realizadas el presidente de la filial y vicepresidente de FEHGRA, Dr. Francisco Costa.

En virtud de su carácter de PUENTE TERMAL entre Europa y América Latina, TERMATALIA programa la cita del 2014, entre los días 2 y 4 de octubre, en la ciudad argentina de Termas de Río Hondo (provincia de Santiago del Estero), en donde se convertirá de nuevo en un CENTRO DE NEGOCIOS MUNDIAL para el sector del TURISMO DE SALUD y BIENESTAR, la TALASOTERAPIA y el SPA.

- 02/10: Reunión Miembros Comisión Directiva 4° Semana de la Gastronomía. Temas relacionados con Bonificación 30% Bco Provincia, torneo del golf y carrera de mozos.

- 09/10: Charla referida a la Resolución General (AFIP) N° 3668, que reglamenta el procedimiento para la emisión de Facturas "A", prevista para en la Sala de Reuniones de nuestra Filial, Alsina 35 Piso 7 Of 6 y 7.

El Secretario de nuestra Entidad, y miembro del Departamento Fiscalidad y Tributación FEHGRA, Cr. Rodolfo Perata, brindó conceptos, alcances, disposiciones generales y espíritu de esta norma, ya que le permitirá al empresario hotelero, gastronómico y afines, deslindarse de la responsabilidad de otorgarle Factura "A" para los casos en que el crédito resulte computable.

La Resolución fue publicada en el Boletín Oficial el martes 9 de septiembre, y entra en vigencia a partir del 01 de noviembre. Establece que quienes pidan factura de tipo "A" en Bares, Restaurantes, Rotiserías, Casas de comidas en general, Hoteles, Posadas, Hospedajes en general, Agencias de viaje y demás casos contemplados, deberán completar una Declaración Jurada de la AFIP ante dichos negocios. La normativa propone un régimen de pedido de información al que quedarán sometidos aquellos que estén autorizados a computar el crédito fiscal, en virtud de las excepciones del régimen.

- 16/11: Ciclovías. La AHRBCyA presente en la mesa de trabajo para avanzar en su implementación.

El secretario de Gobierno comunal, Dr. Fabián Llitas, encabezó un encuentro de trabajo para proyectar la implementación de Ciclovías en la ciudad de Bahía Blanca.

La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de la ciudad, presidida por el **Dr. Francisco Costa**, estuvo representada por el Director Ejecutivo, **TST Silvio Rauschenberger**. Participaron de la reunión la edil Vanina González, el director de Tránsito y Transporte, Ramiro Frapiccini; integrantes de la mesa de Políticas de Tránsito del Departamento Ejecutivo Municipal, y representantes de la Universidad Nacional de Sur, Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Bahía Blanca, Colegio de Arquitectos, Corporación del Comercio, Industria y Servicios, y agrupación Quiero Ciclovías.

En la ocasión, se acordó avanzar en un proyecto en el marco del Programa de Movilidad Sostenible para incorporar el uso de la bicicleta como medio de transporte seguro, integrándolo con el resto de la movilidad urbana. Por este motivo se comenzará a trabajar en la planificación y evaluación de todas las alternativas en búsqueda de un consenso general para ofrecer infraestructura acorde a las necesidades de los ciclistas y a los potenciales usuarios.

Esta mesa de trabajo se reunirá cada 15 días con el fin de proponer un programa para el uso seguro de la bicicleta en la vía pública, que se complemente con el Programa de Movilidad Sostenible y que tenga la fundamentación técnica y teórica necesaria para sustentar su implementación.

- 20/10: En las instalaciones de la AHRBCyA, se reunieron autoridades municipales, gremiales y empresarios del sector junto al Director Ejecutivo de la Filial, TST Silvio Rauschenberger, para definir los aspectos operativos y logísticos de la “Carrera de Mozos y Camareras”, tales como el trazado, distancia, el corte de calles, seguridad, etc.

En tal sentido, se realizaron las gestiones pertinentes ante la Secretaría de Gobierno del municipio, con motivo de la Declaración de Interés Municipal. Además surgió el compromiso

del Instituto Cultural de contribuir con diferentes artistas en el marco de la competencia.

- 22 y 23/10: Curso “Manipulación Higiénica de Alimentos” a cargo de la Lic. Verónica Costantino, en el Hotel Argos. Con muy buen suceso y veinticuatro (24) alumnos, se realizó un nuevo curso de formación, organizado por la Asociación de Hoteles y Restaurantes de nuestra ciudad. El acto de apertura y bienvenida -en representación de la Comisión Directiva- estuvo a cargo del Director Ejecutivo de nuestra Filial, **TST Silvio Rauschenberger**. La capacitación referida a “Manipulación Higiénica de Alimentos” abordó distintos temas referidos a: “La manipulación de alimentos”, “Los microorganismos”, “La transformación de la materia prima en producto alimenticio”, “Condiciones Higiénico - Sanitarias del Establecimiento”, e “Higienización - Limpieza y desinfección” y “Legislación y Normativa vigente” entre otros. Asistieron empleados y representantes de distintos establecimientos gastronómicos/hoteleros locales, como así también jóvenes que cursan gastronomía en el Centro de Formación Profesional 402.
- 28/10: Las autoridades de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) convocaron a la Reunión de la Región Provincia de Buenos Aires de la entidad, que se llevó a cabo el martes 28 de octubre en la sede institucional, encabezada por el responsable del Departamento de Relación con Filiales, Armando Zavattieri; y el coordinador de la Región, Jorge Lauret. Participó el vicepresidente de FEHGRA, doctor **Francisco Costa**.
- 30/10: en la Sede de FEHGRA, el 9° Foro de Actualización Laboral organizado por el Departamento de Política Laboral y social FEHGRA que dirige el **Dr. Francisco Costa**. Participaran dirigentes empresarios de todas las filiales del país. El temario tratado fue JORNADA LABORAL, FRANCOS y AUSENTISMO – LICENCIAS MÉDICAS.

NOVIEMBRE 2014

- 01 y 02/11: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines, presidida por el **Dr. Francisco Costa**, auspició el Torneo de Golf en el Club de Golf Palihue.
El acontecimiento que se organiza cada, se llevó a cabo a 36 hoyos y para la premiación contó con variados y prestigiosos productos ofrecidos por Bodega Brasil.

- 10 al 16/11: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares Confiterías y Afines invita a adherir al “PROGRAMA DE BENEFICIOS” del 30 %, a través del cual los usuarios de Tarjetas de Crédito Visa y Mastercard del Banco Provincia de Buenos Aires obtendrán condiciones más ventajosas, tal como tendrán los veinte (20) establecimientos gastronómicos y afines que ya han adherido a este programa.
EL ESTABLECIMIENTO otorgará un 15% de descuento, y el BANCO el 15% adicional, sobre el precio de venta final al usuario de cualquiera de las tarjetas Crédito Visa y Mastercard, emitidas por el BANCO los días comprendidos entre el 10/11/2014 al 16/11/2014, ambas fechas inclusive.
El programa “Establecimiento Adherido” es una iniciativa que impulsa la Asociación a través del Banco Provincia de Buenos Aires, y que busca capitalizar el potencial de la oferta culinaria local que se encuentra entre las mejores de la Provincia por variedad de estilos, propuestas y sabores, para alcanzar un mayor desarrollo del sector a través del posicionamiento y promoción del producto “turismo gastronómico” aunando esfuerzos dentro del sector.

- 15/11: Carrera de Mozos y Camareras. La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región S.O, presidida por el **Dr. Francisco Costa**, junto a la Unión de los Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), llevaron a cabo, el pasado sábado 15, la 7° Carrera de Mozos y Camareras por Avda. Alem.
Los ganadores fueron **Federico Tonelli (Il Mercato)** y **María Belén Aguirre (Café Muñoz)**.

El podio en la categoría masculina lo completaron **Agustín Calandrini (Revoque)** y **Emiliano Ovando (Bingo Bahia)** mientras que en la categoría femenina incluyó a **Paola Ferrara (Café Muñoz)** y **Romina Carrizo (Zeta Alem)**

El premio principal fue un viaje con los gastos pagos a Buenos Aires para competir en la Carrera Nacional de Mozos que se llevará a cabo el año que viene, además de un trofeo, una medalla, un diploma y \$ 2.000.

Los 60 participantes compitieron bajo un intenso sol, con una temperatura de 30,8° a lo largo de 900 mts, en un recorrido que incluyó el Teatro municipal como punto de retome.

La competencia fue declarada de Interés Municipal. Se desarrolló en el marco de la 4° Semana de la Gastronomía.

- 18 y 19/11: 205º Reunión Consejo Directivo y Asamblea Ordinaria de FEHGRA, en Santiago del Estero. En este tercer encuentro de 2014 –se llevan a cabo tres al año–, el máximo órgano deliberativo que conduce la Federación, integrado por 140 Consejeros representantes de las 63 Filiales, se reúne para analizar los temas que inciden en el desempeño de la actividad y proyectar las acciones futuras, junto a presidentes y otros representantes de Filiales, invitados especiales y toda la familia hotelera gastronómica del país. En esta oportunidad, se renueva parte del Consejo Directivo y Comité Ejecutivo.
- 25/11: Día de la Hotelería y la Gastronomía. Suplemento de cinco páginas en el diario La Nueva Provincia del domingo 23/11

DICIEMBRE 2014

- 02/12: Diplomatura en Hospitalidad ciclo lectivo 2015: La Asociación auspicia este ciclo que promueve la capacitación y formación en un sector tan dinámico como lo es el hotelero gastronómico. El espacio académico está basado en la calidad del servicio y la competitividad Este ciclo tiene como objetivo estimular la profesionalización y formar actores para un mejor desempeño en la actividad.
- 04/12: Ciclovías. Se presentará la primera etapa: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines ha participado activamente en la mesa de trabajo del Programa de Movilidad Sostenible en la que intervinieron representantes de distintas instituciones locales, ediles, funcionarios, integrantes de la mesa de Políticas de Tránsito, y representantes de la Universidad Nacional de Sur, Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Bahía Blanca, Colegio de Arquitectos, Corporación del Comercio, Industria y Servicios, y agrupación Quiero Ciclovías entre otros.
- 17/12: se entregaron 1000 Pan Dulces Solidarios: La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de la ciudad, presidida por el **Dr. Francisco Costa**, junto al Centro de Formación Profesional N° 402, dirigido por la Prof. Maria del Carmen González, impulsaron un gran Proyecto Solidario en vísperas de las Fiestas Navideñas. El emotivo acto se desarrolló en las instalaciones del Centro Industriales Panaderos de la ciudad.
- 18/12: La Asociación fue reconocida por su tarea y esfuerzo. Bahía Blanca recibió la certificación de "Ciudad 100 % libre de humo de tabaco"
La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y Región S.O, **presidida por el Dr. Francisco Costa**, fue reconocida a través del Gobierno Municipal de la ciudad por haber recibido la certificación nacional y provincial de Bahía Blanca como "Ciudad 100 % libre de humo de tabaco". Ordenanza Municipal N° 14254

Del Acto participó en representación de los miembros de Comisión Directiva, el Director Ejecutivo **TST Silvio Rauschenberger**, estuvieron presentes el secretario de salud Claudio Pastori, la subsecretaria de salud Susana Elikier, el titular de Región Santiaria I, Guillermo Quevedo, el secretario privado Martin Laplace, el gerente operativo de Bahía Transporte Sapem, Adrián Saschrgorodsky y Alejandra Crisafulli, directora de programas del municipio.

- FEHGRA firmó Convenio de Comunicación con el MINTUR: El ministro de Turismo de la Nación, Enrique Meyer, y el presidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), Roberto Brunello, suscribieron un acuerdo de cooperación por el que ambos organismos se comprometen a vincular sus sitios web.