

JACETANIA

Nº 14 • Invierno - 2015

AHORA

Revista de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Esperando a Candanchú

Acomseja se alía con Francia

Mesas de desarrollo local

**Comercios con historia:
Ferretería Olivier**

INFORME: Asesorías y gestorías

B Sabadell

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio. Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión Negocios PRO.

Una cuenta que pone a su alcance financiación a la medida de su negocio.

10% + **0** + **Gratis** + **TPV**
de su cuota. Hasta un máximo de 100 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada. comisiones de administración y mantenimiento*. la tarjeta de crédito y de débito por titular y autorizado. en condiciones preferentes.

Y muchas más ventajas. No en vano, la **Cuenta Expansión Negocios PRO** es la cuenta pensada para que despachos profesionales, autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

Llámanos al **902 383 666**, identifique como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

Las excelentes condiciones arriba mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios PRO se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato. Actualmente, como mínimo se debe cumplir uno de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. Estos requisitos son de cumplimiento mensual: si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una cuenta relación.

* TAE 0%

bancosabadell.com

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

Captura el código QR y conoce nuestra news 'Professional Informa'



Junio de 2014. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Serán de aplicación las que estén en vigor en el banco en el momento de la formalización.

Oficinas en venta

Nos adaptamos a tus necesidades
Solicita información:

638 563 054
www.dismare.es

Espacio



Diseño

Desde 99.000 €

CONFÍE SU PROYECTO A LOS MEJORES
Araujo Rial Construcciones S.L.U.

OPORTUNIDAD

el Correos

(esquina Domingo Miral)



4 últimos pisos a la venta

PRECIOS EXCEPCIONALES



DISMARE
LA OPORTUNIDAD DE LAS ROZAS

Información:

638 563 054
www.dismare.es

Editorial

El futuro y sus riesgos

Gracias a los miembros de la Junta Gestora y a su implicación los socios no habéis notado ningún vacío de poder en estos últimos seis meses. Las numerosas actividades que organiza ACOMSEJA se suceden sin novedad y la asociación ha seguido ejerciendo la defensa del comercio, los servicios y la hostelería de Jaca y Comarca ante los poderes públicos. Pero en abril de 2016 se cumplirá el segundo semestre de la Junta Gestora y como rige en nuestros estatutos se hará imprescindible elegir un nuevo equipo que asuma las riendas de este reto apasionante que está a punto de cumplir su primera década. Para poder estar fielmente representados ante las instituciones necesitamos que algunos y algunas deis un paso adelante. Estamos convencidos de que así será.

Aunque parece que el Gobierno de Aragón va a reconsiderar su propuesta inicial, uno de los aspectos en los que ACOMSEJA ha tenido que salir a la palestra en estos últimos meses es para mostrar nuestra frontal oposición al llamado impuesto del cable que gravaría a nuestras estaciones de esquí, las únicas privadas del sector de la nieve en Aragón. Todo indica que la medida se va a retirar, pero habrá que seguir vigilantes para evitar un perjuicio importantísimo a un sector clave y vertebrador. Como también estamos vigilantes ante la posibilidad de que desaparezcan las subvenciones públicas, sobre todo del Gobierno de Aragón, a las asociaciones empresariales, que resultan cruciales para mantener la figura de un gerente dinamizador y desarrollar nuestras numerosas campañas. La posibilidad de que sufran serios recortes o incluso se supriman aborará a asociaciones como la nuestra a limitar su radio de acción a lo que las cuotas de sus socios y las aportaciones de patrocinadores puntuales a campañas concretas puedan dar de sí. Y todos sabemos que eso significará un antes y un después en el dinamismo asociativo y en la capacidad de ACOMSEJA.

Gracias José Juan

Hay una persona a la que nuestra asociación tiene que estar enormemente agradecida. Como ya imagináis me refiero a Jose Juan Prado, ex presidente de Acomseja.

Dijo el pensador español Miguel de Unamuno que "Todo acto de bondad es una demostración de poderío". Y bajo este prisma puedo aseguraros, sin que haya lugar a duda, que nuestro común amigo José Juan, Cachi para los amigos, es todo un ejemplo. Muchos son los valores que atesora, pero si hay alguno que destaca por encima de todos es su bondad. Es una persona buena, íntegra y honesta que lo ha dado todo, sin reservas, por servir al empresariado de la comarca de la Jacetania y a la sociedad.

Ha sido y es un hombre lleno de ilusión y de esperanza. Un hecho que hemos comprobado de primera mano en los momentos difíciles, cuando las cosas se han puesto más cuesta arriba. Einstein nos decía que hay una fuerza más potente que el vapor, la electricidad y la energía atómica: "La Voluntad". Voluntad, que siempre ha tenido de llevar a buen puerto ésta nave que es Acomseja. Has luchado, José Juan, contra viento y marea con los más poderosos: Asociación de Hostelería, CEOS; incluso algunas entidades locales... defendiendo siempre los intereses de un colectivo como el nuestro, muchas veces no comprendido, pero que tú has sabido poner en el lugar que le corresponde.

José Juan, es una persona moderada y discreta, es amante del diálogo y el entendimiento por encima de todas las cosas.

En Acomseja, en cuyo nombre hablo, tenemos una gran deuda contigo por el tiempo y el esfuerzo que has dedicado a potenciar el tejido empresarial de Jaca y la comarca, del que eres un firme defensor.

Tiempo que has quitado a tu negocio y tu familia, especialmente a Encarna. Quiero extender por tanto este agradecimiento también a Encarna. Gracias por tu comprensión y por tu paciencia con nosotros. José Juan, tu compromiso con el proyecto de los empresarios, nuestro proyecto común, es el ejemplo a seguir. Las palabras de reconocimiento que aquí suenan, no son para nada gratuitas. Están avaladas por tu trayectoria durante estos años. Los empresarios de la provincia viendo tu valía, dedicación y compromiso decidieron elegirte Presidente de la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de la provincia de Huesca, FECOS. Os aseguro, no podían haber elegido mejor.

Te deseamos en éste nuevo cargo los mayores éxitos pues los tuyos serán también los nuestros.

José Luis Abad

Miembro Junta Gestora Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:

Estación de Candanchú en una foto aérea de 2013. Foto: Sergio Sánchez

REDACCIÓN:

Ainhoa Camino
Pirineum / 974 355 386
info@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:

ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Impresora Norte, SLU - Grupo Heraldo

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: L-1779-08

Si quieres insertar publicidad
en este periódico
ERRECE estudio / 974 356 022
rcjestudio@telefonica.net

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

Contacta con nosotros

Nos encontrarás en c/ Echegaray 13, 2ª planta (Casino de Jaca)

974 99 52 73 / 638 223 333 • gerencia@acomseja.com

Horario de atención al público de lunes a viernes de 10:30 a 11:30 hs.



La nieve llega con novedades

La temporada de nieve llega este año a La Jacetania con importantes novedades que, sin embargo, no tienen nada que ver con nuevas instalaciones o infraestructuras. Por un lado, está a punto de cerrarse el proceso de compra de Candanchú por un grupo empresarial aragonés, lo que supondrá una nueva etapa tras la compleja situación que el centro ha atravesado en sus últimas temporadas. Por otro, las dos estaciones del valle del Aragón, Astún y Candanchú, han sacado un producto que permite esquiar en ambos centros, lo que es un tímido acercamiento a la comercialización conjunta. El lado más negativo, la posibilidad de recuperar el impuesto sobre el transporte por cable. Algo, que tendría "consecuencias nefastas, especialmente en un escenario de grave crisis de las empresas del sector", señalan desde Astún.

Fue el pasado noviembre, cuando Ibernieve Aragón, sociedad zaragozana liderada por las influyentes familias Yarza, Alierta, Forcén y Solans, formalizó su oferta de adquisición de la estación de Candanchú. Su propuesta es vinculante sobre el 100% del capital social de Explotaciones Turísticas de Candanchú (Etuksa) y asciende a 2,25 millones de euros, de los que 1.750.000, se aportarían en un plazo de siete años y otros 500.000, se entregarían en especie, a través de forfaits a los titulares de las acciones en proporción a sus participaciones.

El objetivo de la operación es lograr la adquisición de un paquete de acciones que garantice el control de la sociedad, es decir, un mínimo del 55% del capital social. Esto estaría prácticamente asegurado, ya que el pasado verano los principales accionistas se comprometieron a vender el 52% de las acciones, y, según fuentes cercanas a Etuksa, existe un amplio apoyo entre el resto de socios a la entrada del grupo zaragozano, lo que aseguraría superar ese capital mínimo.

La compraventa podría ser una realidad a finales del próximo mes de enero. La oferta se formalizó a mediados de noviembre, abriendo un plazo de 15 días para que el consejo de administración de Etuksa trasladara la oferta a los accionistas, quienes a su vez dispondrán de un máximo de 30 días para comunicar si venden o no. Finalmente, quienes opten por mantener su participación, dispondrán de otros 30 días más para ejercer el derecho de adquisición preferente. Todo ello supone un periodo máximo de dos meses.

La oferta de compraventa se formalizó tras someter a Etuksa a una auditoría financiera, legal y fiscal que mostrara el estado de la sociedad. Según la propia estación, el análisis ha descartado "la existencia de pasivos no registrados que sean significativos y/o contingencias de tipo legal, fiscal y financiera que puedan afectar sustancialmente al precio fijado".

En la actualidad, la deuda de Candanchú asciende a 5.1 millones de euros, un millón y medio menos

que la registrada hace dos años cuando se llegó a un acuerdo con los acreedores para salvar a la sociedad de la quiebra. Los mayores acreedores son las administraciones públicas, con una deuda de 2,3 millones, y las entidades financieras, con 1.6. Además, y aunque las cuentas de la pasada temporada arrojen un saldo positivo de 680.000 euros, el resultado de explotación continúa siendo negativo, con unas pérdidas de 458.000 euros. La operación de Ibernieve Aragón supondría la llegada de nuevos activos y, sobre todo, cierto optimismo de cara al futuro.



Acercamientos

Otro punto esperanzador de la actual temporada son los tímidos acercamientos que ambas estaciones del valle del Aragón están realizando en pos de crear un dominio común, lo que aumentaría la competitividad del territorio en materia de nieve frente a otros destinos. Por un lado, Astún y Candanchú se han unido para sacar este invierno una tarjeta que permite al usuario esquiar en ambos centros, el "Ski-pass Astún & Candanchú". El nuevo producto no es un abono de temporada, sino una tarjeta postpago,

que debe vincularse a una tarjeta financiera de cualquier entidad, y que permite a sus propietarios disfrutar de un 10% de descuento en la obtención del forfait diario en cualquiera de las dos estaciones. El skipass requiere una cuota de mantenimiento de 10 euros por temporada, al incluir en el precio del soporte, una tarjeta manos libre. Desde ambos centros se explica que es una tarjeta casi idéntica a la que ya existía desde hace muchos años con Ibercaja, que facilita que el esquiador solo pague por lo que esquíe y que se ha sacado con el objetivo de "llegar a más clientes y ofrecer más servicios".

Junto a este principio de unión comercial, se ha comenzado a trabajar en un acercamiento físico. Está previsto que este invierno se vuelva a poner en marcha un servicio de transporte rodado gratuito que una ambos centros y permita a los esquiadores trasladarse de una estación a otra para poder disfrutar de 100 kilómetros de dominio esquiable. Esta medida ya funcionó hace unos años, pero se suspendió en las últimas temporadas. Ahora, ambas propuestas, transporte y skipass, hacen pensar que es posible un futuro unido de ambos centros, lo que beneficiaría enormemente al valle.

Impuesto del cable

La cara más negativa ha sido el anuncio del Gobierno de Aragón de la posibilidad de recuperar el impuesto sobre el transporte por cable. Es decir, toda empresa que emplee un sistema de transporte por cable (teleféricos, telesillas, arrastres y similares) debe pagar un impuesto específico. La medida ha generado una importante alarma en La Jacetania y el valle del Aragón ya que "la nieve es un sector estratégico en la economía aragonesa y especialmente en los valles pirenaicos de la provincia de Huesca, donde actúa como el motor que dinamiza la economía del valle, beneficiando con su actividad a toda la comarca en la que se asientan las estaciones de esquí", señalan los trabajadores y la dirección de la estación de Astún.

Este colectivo apunta que la medida "generará una pérdida de competitividad de las estaciones arago-



nessas frente a otras regiones en las que no existe este impuesto y que no se verán obligadas a subir los precios de sus servicios". Algo que, "acabará repercutiendo de manera grave en todos los negocios y empresas de la zona, dificultando y propiciando la destrucción de empleo". Desde Astún recuerdan que el impuesto por cable ya estuvo vigente años atrás, generando "graves problemas económicos a nuestras estaciones, obligándolas a subir precios, privándolas de competitividad y de capacidad para hacer inversiones y favoreciendo la pérdida de esquiadores y visitantes, lo que acabó repercutiendo en toda la economía del valle". Además, recuerdan que la medida "no se vio compensada con ningún tipo de inversión pública en el sector, a diferencia de lo que sucedió en otros lugares de Aragón".



La sensación es la misma en todo el valle del Aragón. Desde la Comarca de La Jacetania y diversos ayuntamientos no hay duda de que el impuesto "repercutirá negativamente en todo este territorio y en su economía". Asociados de ACOMSEJA relacionados con la nieve también se muestran totalmente contrarios a activar la medida ya que "el perjudicado será el esquiador, que verá cómo vuelven a subir los precios, favoreciendo que se vayan a otros centros de esquí con tarifas más baratas", comentan Gonzalo Vázquez Doredo y Diego Camiña, de deportes Racha. Para Carlos Saiz Galindo, de Deportes Charli, el impuesto sería "un absoluto error, que haría mucho daño". "Si quieren que se viva en estos valles hay que facilitar que las estaciones funcionen y no lo contrario". Jesús Retornano, director del Club Deportivo Astún, señala que el impuesto afectaría "al comercio, la industria y la hostelería del valle, que es donde redundan los espacios de nieve".

BEKANA



Tu tienda de referencia





Todo lo que necesitas para tu hogar...

Avda. Jacetania, 3, Jaca • 974 356 600 • bekana@bekana.es



MATERIAL Y TENDENCIAS: Esquiador "All mountain"

Desde hace unos años el mundo del esquí está evolucionando hacia un esquí más homogéneo, en el que las diferencias entre esquí de pista y fuera pista se está igualando, acercando la modalidad alpina y la de travesía. Todo ello viene favorecido por la evolución que el material de esquí está teniendo desde hace una década, aproximadamente, con el uso del carving (la espátula es más ancha) y el rocker (las espátulas están más separadas entre ellas). Esto permite, entre otras cosas, que el esquiador se deslice con el mismo material dentro y fuera de pista.

Carlos Sáiz, de Deportes Charli, especialista en material de montaña, comenta que el esquí de travesía "se ha popularizado mucho y el material cada vez es más parecido al de pista, todo es mucho más ligero, las tablas, las botas, incluso, los tejidos de la ropa". El de Charli apunta además que las ataduras "también son más similares a las de travesía, permiten que el talón se suelte y se pueda ascender foqueando, como se hace en montaña". Todo esto está haciendo que "los esquiadores de montaña usen material de pista y viceversa".

Desde Intersport Jorri explican las ventajas del rocker: "La espátula se levanta desde más cerca de la atadura, algo que viene del snow, permitiendo mayor flotabilidad fuera de pista". Pero también tiene ventajas en pista: "Los giros son más fáciles y cuando la nieve está más transformada se pasa más fácilmente, no se engancha tanto como con un esquí convencional". Gonzalo Vázquez Doredo y Diego Camiña, de deportes Racha, especialistas en esquí "all mountain", señalan que de esta manera "el esquiador disfruta muchísimo en cualquier superficie". Ellos lo vienen comprobando en los test de material que realizan cada invierno: "Dejamos el material para que el cliente lo pruebe y cada vez hay más interés y más gente que se apunta a un esquí polivalente, con más libertad".

Con este material también ha evolucionado la mentalidad del esquiador: "La gente está más concienciada de la necesidad de emplear material de seguridad", apuntan los de Racha. Todas las tiendas consultadas han incrementado sus ventas en ARVAs, mochilas ABS o kits de palas y sondas. Aunque también los hay que "salen fuera sin ser conscientes de los peligros que este tipo de esquí entraña", apunta el de Charli.



No solo ha evolucionado el esquí. Las botas también han sufrido modificaciones que facilitan este esquí "todo terreno". Los de Racha explican que ahora "las botas son mucho más ligeras y más adaptables". "Todas las marcas han sacado modelos más personalizables al ancho del pie, haciendo que la bota gane en comodidad y sea más fácil de poner", señalan los de Intersport Jorri. Además se ha pensado mucho en las mujeres. "Ellas tienen el gemelo

más bajo y se ha diseñado una bota con una caña más baja, que se ajusta mejor en la zona del gemelo, y sin extrangularlo; los ganchos también son móviles y más ajustables".

En las tablas también ha evolucionado la talla. "Los esquís fueron primero muy largos, luego muy cortos y ahora se tiende hacia una talla intermedia, más o menos a la altura de los ojos". Con esta medida se gana en agarre. "Si usamos un esquí pequeño en nieve muy dura, que es lo que solemos tener aquí, el canto efectivo del esquí no agarrará tanto y el esquí se irá más fácilmente".

Esta evolución también se nota a la hora de alquilar material. Mariló Cajal, de Ski10, explica que ahora "se solicita más material de travesía que antes". Ellos alquilan material de pista, de snow, de fondo, de travesía, raquetas y hasta trineos. "Hay que tener mucho material para poder sacar algo". Además, la gran cantidad de información que manejan actualmente los esquiadores "hace que tengan muy claro lo que quieren alquilar, son más exigentes que antes". Aunque el principal cliente de este tipo de alquileres son familias con niños. "Ahora lo que más salida tiene son los alquileres completos -botas, casco, bastones y esquís- para niños durante toda la temporada, ya que sería muy caro comprarles un equipo cada año hasta de dejen de crecer".

Ese perfil exigente también lo notan los clubes de esquí. En 1978 se creó el Club Deportivo Astún y actualmente consta de unos 80 socios, que como apunta su director, Jesús Retornano, "son esquiadores que han pasado su tradición de padres a hijos y ahora a nietos; somos como una gran familia". Y aunque los más veteranos buscan un esquí más convencional y los más jóvenes, mayor libertad, todos tienen un objetivo común: "Refortalecer el club y sus socios, y promover el deporte de la nieve".



JACA mueblesrey

Avda. Perimetral, 1
T. 974 360 093 Fax 974 360 995



mueblesrey

javier.mueblesreyjaca@gmail.com www.mueblesrey.com

Noticias: Lo que ya pasó

Campaña de verano: 2.000 € para soñar

La campaña de verano de ACOMSEJA, "Este verano haz volar tus sueños", repartió el pasado septiembre dos premios de 1.000 euros cada uno, para premiar a los vecinos y visitantes que durante los meses de verano efectuaron sus compras en los comercios y servicios de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania. En el sorteo resultaron premiados los números 49.952 y 82.222 suministrados por el Bordonbar y la Carnicería Périz, respectivamente.



Los comerciantes se reciclan

Los comerciantes de ACOMSEJA tuvieron el pasado octubre la posibilidad de reciclarse y aprender nuevas técnicas y estrategias. La asociación y la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca (FECOS-Huesca) pusieron en marcha una serie de cursos que tuvieron muy buena respuesta por parte de los comerciantes. El ciclo estuvo compuesto por cuatro sesiones, que se desarrollaron en la Casa de la Cultura María Moliner, abordando diferentes temas y aspectos importantes para la actividad comercial de nuestros días.



Los cursos comenzaron el 13 de octubre analizando "las seis claves para conseguir ganar dinero en mi negocio a través de herramientas concretas que me ayudan a gestionar mi día a día en los seis ámbitos del comercio: logística, operaciones, personas, marketing, producto y visual o escaparatismo". Ana Alonso, experta en dirección y ejecución de proyectos comerciales, y Beatriz Gómez, gran conocedora en planificación y desarrollo de estrategias para Pymes, fueron las encargadas de inaugurar el ciclo formativo. Alicia Pac dedicó su sesión del 14 de octubre a analizar la publicidad en redes sociales, ya que "es la más económica y eficiente del momento". El ciclo continuó con el creativo José Ángel Alegre, que dio a conocer la evolución que está teniendo la publicidad y cómo podemos sacar el mayor partido de ella para lograr los objetivos que buscamos. Los cursos finalizaron el 16 de octubre, con una sesión en la que Paula Noguera explicó las últimas tendencias en escaparatismo. Cada charla contó con entre 20 y 25 personas, lo que anima a ACOMSEJA y a FECOS a realizar nuevos ciclos formativos en un futuro.

El comercio se echó a la calle

El pasado 22 de agosto, ACOMSEJA celebró una nueva edición del Día del Comercio en la Calle. La actividad, como viene siendo habitual, fue todo un éxito y, nuevamente, las calles del Casco Antiguo de Jaca se quedaron pequeñas para acoger a los numerosos establecimientos que participaron en esta animada jornada, sacando sus productos a la calle, y al multitudinario público que acudió masivamente en busca de las ofertas más suculentas. Textil y calzado, libros, productos gastronómicos, regalos, artículos de ferretería o menaje, entre otros muchos, se ofrecieron a precios especiales con el objetivo de dinamizar la actividad comercial y ayudar a los establecimientos a liquidar el stock de verano. Desde la asociación se recuerda que esta jornada "es una de las más exitosas y más esperadas por los comercios y compradores".



NOVA-LEX
ABOGADOS • ASESORES

ASESORAMIENTO INTEGRAL

**Abogados y economistas especializados
en todas las ramas del derecho
y la empresa.**

DERECHO LABORAL

DERECHO PENAL

DERECHO CIVIL

RESPONSABILIDAD CIVIL Y SEGURO

DERECHO ADMINISTRATIVO

DERECHO PROCESAL

DERECHO DEPORTIVO

ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE

VENTA Y ALQUILER DE INMUEBLES

 **974.36.06.29 - 608.59.19.10**

Avenida Jacetania, 10 • 22700 JACA

jaca@gruponovalexjaca.com

www.gruponovalexjaca.com

Noticias: Lo que ya pasó

Octubre micológico: buen ambiente, pocas setas



Las decimosextas Jornadas Micológicas y la quinta Feria de Setas, que organizan ACOMSEJA y el Grupo Micológico La Usonera en el puente de El Pilar, se cerraron con un buen balance, a pesar de que las condiciones de los montes no fueron las mejores para recoger ejemplares. Esto hizo que la exposición de setas del Palacio de Congresos no fuera tan abundante como en anteriores ediciones, aunque los participantes lograron identificar alrededor de 200 especies.

Pese a todo, los organizadores destacaron el valor que la actividad tiene para "dinamizar turísticamente la ciudad de Jaca, durante un fin de semana en el que no hay más propuestas, y cómo da a conocer el potencial micológico que tiene el valle, generando economía en los hoteles y establecimientos comerciales". Las Jornadas lograron un buen aforo en las conferencias que se programaron y que contaron con ponentes de gran calidad, como Juan Carlos Campo, Miguel Ángel Pérez de Gregorio o Carlos Sánchez Carcavilla. También resultaron exitosos los cursos de cocina que ofrecieron los restaurantes Liliium, La Cocina Aragonesa, Biarritz, Santa Juliana, Las Tres Ranas y Hotel Aragón. "El aforo estuvo lleno, con unos 40 participantes que disfrutaron viendo cómo los cocineros elaboraron diversos platos a base de setas, que cataron posteriormente", señalan desde la asociación.

En cuanto al sexto Concurso Fotográfico se presentaron 60 imágenes, siendo el ganador del certamen Ángel Félix, que se hizo con un premio de 300 euros. En segundo lugar quedó la fotografía de Txetxu Bilbao, premiada con 200 euros, y Pedro Sepúlveda se hizo con la tercera posición y los 100 euros de premio. Este año también se celebró el decimosexto Microencuentro de micología, con participantes de Andalucía, Comunidad Valenciana, País Vasco, Madrid y Cataluña. A la cita no acudieron los aficionados franceses, al coincidir el programa jacetano con unas jornadas organizadas en el país vecino. ACOMSEJA y La Usonera ya está trabajando en la edición de 2016, ya que la cita se convertirá en un congreso internacional, que tendrá carácter bianual.

Jaca también se apunta al Black Finde



Los comercios de ACOMSEJA se han sumado este año masivamente a la celebración del denominado "Black Friday". La campaña, rebautizada por la asociación jacetana como "Black Finde", se celebró los pasados 27 y 28 de noviembre y contó con la participación de un gran número de comercios de todo tipo. Desde ACOMSEJA recuerdan que el Black Friday "nació en Estados Unidos para anticipar y dinamizar las ventas navideñas proponiendo significativas rebajas en multitud de productos; actualmente, se ha extendido por todo el mundo y, según Europa Press, "este año en España se prevé alcanzar unas ventas superiores a los 1.100 millones, lo que supone un 10.6% más que la pasada edición".

Sumándose a esa filosofía, ACOMSEJA programó el "Black Finde" con la intención de animar el final de noviembre y estimular las ventas, además de dar el pistoletazo de salida al inicio de las compras navideñas. Según la asociación, la respuesta fue buena, entre comerciantes y consumidores, si bien, y debido a la proximidad del puente de diciembre, durante el fin de semana no se registró una gran afluencia turística y la mayor parte de las compras se realizaron entre vecinos de Jaca y localidades de la comarca.

Premio Popular
"Mejor Tapa del Pirineo Aragonés"
Este Finde Tapas 2014



Restaurante

La Cadiera

Domingo Miral, 19 • T. 974 355 559 • JACA

Cocina Montañesa

Noticias: Lo que viene

Campaña de navidad

III Jornadas de la Trufa

ACOMSEJA quiere seguir premiando a los usuarios que realizan sus compras de Navidad en los establecimientos asociados. Para este año, la agrupación ha diseñado una campaña en la que repartirán, como ya lo hicieron el pasado verano, dos premios de 1.000 euros cada uno. "Hemos querido que la recompensa sea mayor que en anteriores ediciones, reduciendo el número de premios pero incrementando su cuantía". El sorteo se realizará el 13 de enero, una vez finalizadas las fiestas navideñas.

ACOMSEJA está preparando las III Jornadas de la Trufa, para los próximos meses de febrero o marzo. La asociación está pendiente de conocer qué situación presenta este año la trufa en el campo para terminar de cerrar el programa y fijar definitivamente las fechas del evento. De momento, y a falta de celebrar una reunión con la Asociación de Truficultores de Huesca para conocer cuál será la época más óptima, se baraja la segunda quincena de febrero o la última semana de febrero y primera de marzo.

Cabe recordar que estas jornadas buscan poner en valor un producto tan delicioso y tan apreciado en cocina como es la trufa negra (*Tuber melanosporum*), y más concretamente la que se cultiva en la comarca de La Jacetania. Por ello, como en anteriores ediciones, el programa de actos contará con diversas charlas que acercarán al público distintos aspectos de la trufa, como sus cuidados y su manipulación. También está previsto que los restaurantes de Jaca ofrezcan menús especiales, elaborados a base de trufa, y los bares hagan los mismo pero en formato de tapas y cazoletas.



Navidad con la tarjeta Fideliza

Las compras navideñas de este año tendrán premio para los clientes que empleen la tarjeta Fideliza. La asociación ACOMSEJA repartirá 600 euros en premios directos en una campaña que ha ideado para incentivar el uso de su tarjeta de fidelización y animar las compras navideñas. En total habrá 80 premios: 10, de 20 euros, otros 10, de 10 euros y 60, de 5. El dinero se abonará directamente en la tarjeta del cliente, para que lo gaste en cualquier establecimiento participante en la campaña y adherido a la tarjeta Fideliza. La campaña de desarrollará hasta el próximo 5 de enero.



La asociación está trabajando para volver a ofrecer alguna sesión de demostración de cocina en vivo, los denominados show-cooking, que tanto éxito tuvieron en la anterior edición. ACOMSEJA aspira a poder contar con un cocinero de renombre para llevar a cabo esta actividad. También se está trabajando para llevar la promoción de la trufa de La Jacetania a la capital aragonesa. La idea es vender la excelencia de nuestros hongos entre el público zaragozano, contando con la colaboración de un restaurante de renombre, que acogería el acto de presentación y promoción.

*impresión, reportajes de boda, revelado
reclamo publicitario, programas de
fiestas, telefónica, móvil. Adsl
accesorios de foto y
teléfonos, tarjetas
de visita ...en*

FOTO BARRIS

Sayón
Artisan Bakery

Panes ecológicos de espelta, avena, centeno y fresas, centeno 100% molino de piedra, trece cereales

- Panes artesanos
- Churros sin gluten
- Dobladillos, magdalenas, tartas...

Pan artesano sin gluten

Zecotín, 18 • JACA • T. 974 361 989 • panaderiasayon@gmail.com • www.facebook.com/panaderiasayon

El concurso de tapas logra un mayor impacto económico



El IX Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo aragonés, "Este finde tapas", ha alcanzado este año un volumen económico de 215.000 euros, lo que supone un mayor impacto en la economía local que en anteriores ediciones. También se ha incrementado el impacto en las redes sociales. Desde que se presentaran las distintas propuestas al jurado técnico, allá por el mes de julio, hasta la celebración del concurso, se registraron 8.791 entradas a la página web del certamen y 23.900, a la página de Facebook, mientras que las webs de los establecimientos participantes contabilizaron 23.800 visitas. El gerente de ACOMSEJA, Manolo Lasala, reconoce que "son cifras contundentes, para repetir el próximo año".

Estos datos se dieron a conocer en el transcurso de la entrega de los premios del IX Concurso "Este finde tapas", que se celebró el 3 de noviembre en La Casa de la Montaña. El acto contó con una amplia representación de los participantes, miembros del jurado, patrocinadores y representantes políticos y de agrupaciones empresariales del territorio.

El gerente de la asociación explicó que en el cómputo general este año se han vendido unas 3.000 tapas, cazoletas y tapas postre menos que en la anterior edición. Pero, "al subir el precio de venta de la tapa a 2.60 euros, el impacto económico del concurso ha sido mayor que otros años", señaló Lasala. El gerente también se refirió a los beneficios que ha aportado el adelantar la presentación de las propuestas al jurado técnico al mes de julio. "Hemos contado con tres meses para promocionar el concurso y las tapas y eso ha repercutido muy



positivamente en el seguimiento que el público ha hecho del certamen en Internet, logrando una mayor repercusión que en anteriores ocasiones".

La respuesta a las propuestas del valle del Aragón también fue satisfactoria. Los días 17 y 18 de octubre el concurso se centró en Castiello de Jaca, Villanúa y Canfranc, y como en anteriores ediciones ACOMSEJA puso en marcha el bus y el tren de las tapas. "El sábado salió el autobús, que es el de la mancomunidad, y las 60 plazas estuvieron prácticamente llenas", señala Lasala. La jornada contó con la ambientación musical del Grupo Uruel e incluyó el visionado del audiovisual de la Estación de Canfranc. "El domingo subimos en tren, con muy buen ambiente y la música de los Gaiters de Chaca".

Para el vocal de Hostelería de ACOMSEJA, Fran Ponce, el concurso "ha vuelto a demostrar que es soste-

despacho técnico inmobiliario

EXPERTOS INMOBILIARIOS

Ramón y Cajal, 10 • 22700 JACA
Tfno. 974 360 384 • Fax 974 355 990
C.e.:info@jacasa.es
www.jacasa.es

CARMEN LÓPEZ

Mayor, 10
974 363 503

HECHO EN ESPAÑA

Created to TRAVEL

Noticias



nible, tiene capacidad de convocatoria y sirve como examen del estado de nuestra hostelería". Y felicitó a todo el sector, desde el personal de limpieza hasta los hosteleros, pasando por camareros y cocineros, recordándoles "que tenemos que estar orgullosos, todas estas metas se han conseguido con el esfuerzo de todos". Incluyendo el objetivo de desestacionar Jaca y el valle del Aragón en un momento de baja afluencia turística: "Durante el concurso fue aumentando la ocupación hotelera hasta alcanzar el 80% y hemos podido alargar los trabajos hasta el puente de Todos los Santos".

Pero el vocal también quiso dar un toque de atención y reconoció que aunque "entre todos hemos creado un destino apasionante y nuestra capacidad de desarrollo, aquí en la Jacetania, es admirada y elogiada por el resto de hosteleros de la provincia, no nos podemos dormir en los laureles".

Ponce aprovechó la ocasión para referirse a la polémica surgida en torno los concursos provincial y nacional de tapas en los que La Jacetania no está presente: "Insto a las autoridades a que controlen el mal empleo del dinero público de nuestros impuestos, en manos de unos intereses particulares que en nada benefician a la montaña". Y añadió que el certamen altoaragonés "nunca será provincial hasta que no esté La Jacetania".

Ganadores

Al margen de polémicas, la entrega de premios fue toda una gran fiesta del sector hostelero de Jaca y el valle del Aragón en la que los galardones estuvieron muy repartidos. Los premios del jurado técnico recayeron en el Marboré, como Primer Premio a la mejor tapa, por un tataki de ternera y esponja de salmorejo sobre crujiente de boniato, denominado "Tata Crash", y La Cocina Aragonesa, como mejor cazoleta, por un arroz meloso con borrajas de nuestro huerto. El jurado técnico también premió la tapa postre "El higo me chorrea", del restaurante Liliium. En segunda posición quedaron clasificados el Bordonbar, en la categoría de tapas, el Marboré, en cazoletas, y el Dublin Road, en tapa postre. El premio a la Mejor tapa para celíacos correspon-

dió a la Pizzería la Fontana, por su "Pizza montañesa", elaborada con panceta adobada y robellones, mientras que la mejor tapa o cazoleta del Valle del Aragón viajó hasta Canfranc Estación para premiar el "Soldadito de batalla", del bar La Brasa. La mejor tapa o cazoleta elaborada con productos de la tierra fue para el restaurante Liliium, que presentó un pollo de corral "El Romeral" de Poleñino, confitado a baja temperatura, con salsa chilindrón y espuma de patata al aceite de oliva, bautizado como "Las gallinas de Sabina". En la categoría popular, los votos del público coronaron al restaurante y sidrería La Abuela 2 con el primer premio, por la cazoleta "Cordero con aromas de la huerta". Finalmente, el premio a la mejor calidad en el servicio recayó en el bar Jaizkibel.

Todos ellos se mostraron satisfechos por "el reconocimiento al trabajo diario" que suponen estos premios y "el gran incentivo" que son para seguir creciendo".

Premio a la trayectoria profesional

El IX Concurso "Este finde tapas" guardaba una novedosa sorpresa. ACOMSEJA ha optado por convertir la entrega de premios en una auténtica fiesta para el sector hostelero y este año se han creado unos nuevos galardones, que tendrán continuidad en el futuro, y que sirven para reconocer la trayectoria profesional de un cocinero, un camarero y una empresa local. Los primeros premios estuvieron llenos de emoción y aprecio hacia los homenajeados. El Cuchillo de Plata que reconoce la trayectoria de un cocinero fue para Ángel Mayoral, que durante muchos años ha estado al frente de los fogones del Biarritz. La Bandeja de Plata que distingue a un camarero recayó en José María Palacios, el "alma" de la barra del Equiza. El León de Plata a la trayectoria empresarial se concedió a Antonio Pérez y Mari Carmen Palacio, del restaurante La Fragua.



Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Sueñas... Loterías José Luis

OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

CALIBO

RESTAURACIÓN E INCUADERNACIÓN

RESTAURACIÓN
RESTAURACIÓN DE LIBROS
PAPELERÍA
INCUADERNACIONES

C/ CAMPOY IRIGOTEN 6. 22700 JACA
TLFNO./FAX: 974 356 222
EMAIL: CALIBOLIBROS@TAMOO.ES • WWW.RESTAURACIONYENCUADERNACIONCALIBO.ES

Homenajes a una dilatada vida comercial



La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania celebró el pasado 12 de diciembre su Gala Anual 2015. El objetivo, como en las anteriores ediciones, era reunir a la gran familia que son sus asociados y celebrar, todos juntos, el transcurso de un año más. La velada estuvo muy animada y sirvió para homenajear a algunos de los empresarios que han destacado por su dilatada vida comercial. Un entrañable y merecido reconocimiento a una larga y entregada trayectoria laboral.

La celebración tuvo lugar en el restaurante Santa Juliana, recién trasladado a Jaca, y reunió, en un ambiente relajado y distendido, a una gran representación de los comerciantes, hosteleros y empresarios de servicios que forman parte de ACOMSEJA. Viñas del Vero y La Zaragoza-Ambar, como suele ser habitual, quisieron respaldar a la asociación y apoyar a sus integrantes y estuvieron presentes en el evento por medio de sus vinos y cervezas. El alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón, y la concejal jaquesa y diputada provincial, Olvido Moratinos, también acudieron a la celebración.

Tras la agradable cena, la gala se tornó más emotiva, en un acto conducido por la periodista Cristina Pérez, se presentó a los asociados homenajeados de este año y se recordó, a través de imágenes retrospectivas, sus dilatadas trayectorias.

El reconocimiento comenzó con Francisco Ibor Vizcarra, responsable de las panaderías Sayón y Jaquesa. La relación de Francisco, más conocido como "Sayón", con el pan comenzó en la panadería Iguácel, en la que entró como aprendiz con 14 años. De ahí pasó a la Panificadora Jaquesa, convirtiéndose en su encargado en 1972, cuando la empresa abrió un nuevo obrador en la calle Rapitán, el mismo que hoy es el obrador de Panadería Sayón. En 1989, junto a tres trabajadores más, Francisco fundó la socie-

dad Panadería Jaquesa, que ha abastecido de pan a buena parte de Jaca. La tradición panadera de Francisco ha continuado en sus hijos, Javier y Mariví, que en 1999 abrieron en la calle Zocotín la Panadería Sayón. La herencia de Francisco y sus 45 años a pie de horno, junto con la iniciativa, la apuesta por la calidad y el amor al oficio de sus hijos han dado como resultado una panadería que ofrece los panes



Francisco Ibor Vizcarra. Sayón

más artesanos y las nuevas y más punteras tendencias panaderas.

Se destacó también la trayectoria de Enrique Deito Pérez, de los ya tristemente desaparecidos Electrodomésticos Deito. Los inicios de Enrique en el mundo laboral tuvieron lugar en Juan Lacasa. Poco después, se puso a trabajar con su tío Gabino Pérez, con quien recorrió los pueblos de Jaca reparando máquinas de coser, radios y alguna televisión. Tras la jubilación de Gabino, Enrique se quedó al frente de un negocio que, junto con su mujer, M^o Pilar Castillo, amplió y transformó en tienda de electrodomésticos. Desde su céntrica ubicación, la plaza Biscós, el establecimiento se convirtió en una referencia del gremio en Jaca y el valle del Aragón, hasta que, lamentablemente, las circunstancias del mercado obligaron a cerrar el negocio.

No menos emotivo fue el resumen de la trayectoria de Luisa Campo Beltrán, una referencia en el mundo de los seguros en Jaca y en la vida social jaquesa, en general. Nacida en Larué en 1955, cursó los estudios elementales en Jaca y se trasladó a Zaragoza para terminar el bachillerato e iniciar sus primeros pasos en el mercado laboral. Durante dos años trabajó en Golmar, una tienda de servicios técnicos de la capital aragonesa. Regresó a Jaca y en 1975 comenzó a trabajar en los seguros, primero en una

FINCAS GR11
TU MEJOR ELECCIÓN
FINCASGR11.COM
Avda. Francia, 10 • Jaca • 974 35 62 16 / 667 67 84 86

laterapia
tapería - bar
Especialidad en empanadas Argentinas
COCINA ARGENTINA Y MADRILEÑA
Ven a degustar nuestra nueva carta de carnes de importación Argentinas
Plaza Marqués de la Cadena, 4 ● JACA
649 088 874 / 974 360 963



Enrique Deito Pérez. Electrodomésticos Deito.



Luisa Campo Beltrán.



Fernando Val Claver. Casa marval.

oficina en el paseo de la Constitución y a partir de 1993, en el paseo de Invierno, donde fijó su sede hasta su jubilación.

La historia de la Ferretería Casa Marval sirvió para reconocer la labor de Fernando Val Claver. Nacido en Jaca en 1945, pasó sus primeros años de vida en Barcelona, hasta que en 1951 sus padres regresaron y abrieron en la calle Bellido "Casa Marval". Fernando comenzó a trabajar allí con su padre a los 16 años. Poco después se trasladaron a la plaza de la Catedral y fue aquí donde el negocio comenzó a introducirse en el mundo de la ferretería. En 1979, los Val abrieron un segundo establecimiento, en la plaza Cortes de Aragón, esta vez dedicado a la juguetería. Fue en 1996, cuando Fernando, tras el fallecimiento de su padre, se trasladó al actual local de la calle Obispo, donde ha permanecido hasta que se jubiló en 2010, cuando cogieron su relevo Berta Hierro y Cristina Sanz, las mismas dependientas que durante muchos años han trabajado con Fernando.

También se destacó la actividad de Pilar Adé Albert, esposa de Joaquín Escartín (Chite). Nacida en Alagón (Zaragoza), en 1938, llegó a Jaca con 18 años, donde conoció a su marido, que en 1964 fundó la ebanistería Escartín. El matrimonio también abrió

una tienda de cocinas y muebles, en la que trabajó Pilar. En 1983 fallece Joaquín, y Pilar, con ayuda de sus empleados y su cuñada, y un sacrificado trabajo, saca adelante la tienda y el taller. Esa entrega ha sido recogida por sus dos hijos, Guillermo y M^a Pilar, que en 2003 se hicieron cargo del negocio tras la jubilación de Pilar.

El último homenajeado fue Carlos García Martínez. Hombre inquieto y polifacético se ha implicado desde siempre en la vida económica, política y social de Jaca. Fue el responsable de crear el Hotel Edelweiss, primer nombre que tuvo el actual Hotel Conde Aznar, y posteriormente su restaurante, La Cocina Aragonesa. Pero no paró ahí, años más tarde puso en marcha la tienda de muebles Galerías lacca y la cafetería El Viejo Aragón, aunque ha sido el establecimiento de la avenida Francia el que más ha ocupado el corazón de este trabajador infatigable y pionero.

La gala guardaba una sorpresa final. La asociación quiso destacar la figura de José Juan Prado, miembro de ACOMSEJA desde sus comienzos en 2006, vicepresidente de la misma hasta 2011 y presidente hasta comienzos de 2015. De esta manera, la asociación quiso reconocer la labor que ha realizado

Prado dentro de la asociación, desde sus diferentes cargos, y la entrega demostrada a lo largo de estos 10 años de vida que está a punto de cumplir ACOMSEJA. Una pasión y un trabajo que José Juan Prado está realizando ahora al frente de la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca (FECOS), de la que Prado era vicepresidente hasta que este año tuvo que asumir la presidencia al quedarse ésta vacante.

Cada homenajeado recibió un galardón, una obra del artesano jaqués Pedro Larraz, en la que se recoge una reproducción de una de las caras del capitel románico atribuido al Maestro Esteban que se encuentra en la iglesia de Santiago de Jaca. Con su empleo como recuerdo, ACOMSEJA contribuye, modestamente, a poner en valor el capitel, considerado una de las joyas escultóricas del románico. El capitel describe, en su conjunto, la expulsión de Adán y Eva del Paraíso, y la escena elegida para el galardón muestra un ángel con espada y Flor de Lis, flanqueado por numerosas fieras. Para la asociación, "esta figura armada es la forma ideal de representar a un luchador, y por tanto, la mejor manera de reconocer a aquellos luchadores y luchadoras que han entregado su vida al trabajo para sacar adelante su negocio".



Pilar Adé Albert. Muebles Escartín



Carlos García Martínez. Muebles Yaca.



José Juan Prado.

Restaurante
El Portón
Plaza Marqués de la Cadena, 1
JACA (Huesca) 974 355 854

elportontorres@elporton.es

vinoteca  **Bodegas LANGA**

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 04 94 • www.bodegaslanga.es

ACOMSEJA SE ALÍA CON FRANCIA

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania ha encontrado en el país vecino un buen aliado para potenciar y promocionar los comercios y servicios que forman parte de la agrupación. Las líneas de acción se enmarcan en dos frentes: las prácticas que estudiantes de Olorón realizan en comercios y servicios de Jaca y las propuestas que ACOMSEJA y la Asociación de Comerciantes y Artesanos de Olorón están planteando realizar de manera conjunta.



Esta próxima primavera será la sexta ocasión en la que una docena de alumnos del Liceo Profesional "4 de septiembre de 1870" de Olorón-St Marie acuda a Jaca, durante cuatro semanas, para realizar prácticas de comercio, geriatría y educación infantil. El programa, respaldado por los Erasmus de la Unión Europea, está logrando buenos resultados: "Es una manera de apoyar el sector y de potenciar el conocimiento", comenta José Juan Prado, miembro de ACOMSEJA y presidente de FECOS-Huesca. "Pero, nos gustaría que se involucraran más profesionales en él, que pudieran venir más alumnos y que abarcara más sectores", apunta. Hasta la fecha,

las prácticas se han realizado en comercios y diversos servicios municipales, como la residencia de la Tercera Edad Vitalia y la Guardería Municipal.

Prado destaca que los beneficios del programa no son solo para los alumnos. "El comercio siempre se queja de falta de especialización, pues la formación de estudiantes en la práctica es una manera de tender hacia esa especialización". También recuerda que este tipo de actividad puede ayudar a los comerciantes a tener una visión nueva y a abrirse a nuevos mercados: "Ellos hablan francés, pueden darnos una idea de cómo se pueden hacer las cosas de manera diferente a la que

la hacemos nosotros y promocionan nuestros comercios en Olorón, ya que los conocen de primera mano y cuando regresan hablan de ellos, haciendo una importante labor de boca a boca".

La intención de ACOMSEJA es la de promover también los intercambios a la inversa, que alumnos jacetanos vayan a Olorón a hacer prácticas. Pero existe un problema. "No hay escuela de comercio ni en Jaca ni en Huesca, no hay cursos de comercio a nivel formativo en toda la provincia y viendo el tejido que tiene este territorio creo que son necesarios", comenta Prado.

Bar Restaurante Casa Pío *En el Camino de Santiago*
 Cocina Altoaragonesa
 menú y carta
 BTR Restaurante
 Consultar por Casa Rural La Engleta
 CASTIELLO DE JACA Ctra de Francia, 8 • T.: 974 350 027

ESTALLO, S.L.
CARPINTERÍA
 Estructuras de madera • Escaleras y barandillas
 Suelos, puertas y todo lo relacionado con la madera
 Coso, 35 • JACA • 974 361 196 • jestallo@live.com



Asociaciones

La segunda línea de acción de ACOMSEJA en Francia es "aunar voluntades con la Asociación de Comerciantes y Artesanos de Olorón para desarrollar acciones conjuntas que beneficien a ambas agrupaciones", señala el gerente de ACOMSEJA, Manolo Lasala. Un primer paso fue la invitación que la asociación francesa cursó a la jacetana para que acudiera a la fiesta de la Garbure, celebrada el pasado septiembre. Pero también se están barajando otras opciones, como organizar una semana de Olorón en Jaca y viceversa, o la cesión de un escaparate en el Casco antiguo de la ciudad francesa para promocionar ACOMSEJA y sus actividades.

De momento, se está trabajando en todo ello, pero las ideas y propuestas son diversas y afectan a distintos ámbitos. La asociación jacetana está estudiando la posibilidad de editar un catálogo de comercios y profesionales de ACOMSEJA en español y francés, en el que se incluya la localización y datos de los mismos, si hablan francés, los horarios comerciales, los teléfonos de interés y los horarios de museos y otros recursos turístico-culturales.

La asociación también está estudiando realizar intercambios de información sobre los calendarios laborales y docentes, "para que sepan nuestras fiestas y nosotros las suyas", comenta el gerente. Y otro con fines publicitarios en el que se recojan los even-

tos de ACOMSEJA, "además de recordárselos cada vez que vaya a haber uno para que lo difundan". Otra línea sería la creación de una feria de muestra de hermanamiento, que se celebraría cada 2 años, una vez en Olorón y otra en Jaca, para dar a conocer los comercios y servicios de cada territorio.

En esa misma línea de acercamiento, ACOMSEJA va a proponer en su próxima asamblea que, a modo de prueba y durante un periodo de seis meses, los comercios no cierren al mediodía y tenga un horario continuo hasta las 18.00 horas, para facilitar las compras de nuestros vecinos. Asimismo, la agrupación también quiere que todas las cartas y menús estén en castellano y francés.

MATICES PELUQUERÍA



SALVATORE
cosméticos profesionales

PREMIADO EN LOS MEJORES PREMIOS DE PELUQUERÍA

bluegold
Alisado perfecto y natural

peluqueriamatices.com
C/ Domingo Miral, 11
T. 974 355 266 ■ JACA
No cerramos al mediodía

"Alisado Orgánico"
0% Formol
0% Acido Glioxílico
0% Carbocisteína
Sin Conservantes

APARTAHOTEL & SPA JACETANIA

Río Aragón SPA & WELLNESS

500 m² de desconexión

Completo circuito spa de hidrotterapia
Circuito spa familiar
Cheque regalo spa "Especial Navidad"
Tratamientos, rituales, belleza, viajes sensoriales...

Nuevas experiencias en Jaca

GASTROESPACIO

Jaca familia

El placer de los sentidos, un lugar renovado donde poder disfrutar de la gastronomía sin más pretensiones que la satisfacción al cliente

Restaurante & Tienda Gourmet & Cocleles

NUEVO

NOS ENCONTRAMOS JUNTO AL HOSPITAL • 974 36 54 20
WWW.APARTAHOTELSPA JACETANIA.ES

12 **ELECTROUTLET JACA**
**VENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS/
 IMAGEN Y SONIDO
 PEQUEÑO ELECTRODOMÉSTICO**

AVDA. ZARAGOZA, 1 JACA • 974 115 567

San Edu
 REFORMA INTEGRAL **JUAN LUIS 620 606 134**

14 
**espumas
 de aloe**
Tu tienda de productos naturales

De Aloe Vera
 Cosmética biológica y sin parabenos
 Jabones al corte / sales y bombas baño...

Zocotín, 22 • JACA 974 36 35 40

16 
 Comida para tu sofá
 Especialidad en
HAMBURGUESAS

Reperto a domicilio
 Horario de 19:30 a 23:00 hs

Síguenos en Facebook  Ramiro I, 29 • JACA T. 974 361 894



17 
**CHARCUTERIA
 VINOS Y LICORES**
Alfonso Moreno
 S.A.
 22700 JACA

ALMACÉN:
 Domingo Miral, 8
 Apdo. de Correos, 32
 Tel. 974 36 12 94
 Fax: 974 36 30 25

AUTOSERVICIO:
 C/ Mayor, 8
 Tel. 974 36 03 42

18 **RESTAURANTE CHINO
 SHANG HAI • 上海饭店**

Comida para llevar • Servicio a domicilio

C/ Valle de Labati, 6
 Tel: 974 36 15 51
 974 36 01 43 / 635 49 08 68 

19 
**Tapas
 Raciones
 Tostadas**

Ramiro I, 3
 974 363 621
 JACA

La Tasca de Ana

20 
Perfumarte

C/ Echegaray 7
 JACA
 974 11 51 79

www.perfumarte.com

21 
lookme
 fotografía de reportaje

ivan@lookmefotos.com 650 874 645 www.lookmefotos.com

13 **TAPAS
 RACIONES
 TOSTADAS
 TABLAS**

MARBORÉ

CALLE RAMÓN Y CAJAL, 5
 Tel. 974 11 57 32
 22700 JACA

15 
**MRW
 JACA**

Av. Zaragoza, 17
 Teléfono: 974 356 031 Fax: 974 356 435
 e-mail: 02003@grupomrw.com

Horario de L-V: 9:00h. a 14:00h. y de 16:30h. a 19:30h.

22 
ACOMSEJA
 ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

c/ Echegaray 13, 2ª planta
 (Casino de Jaca)

INFORME SECTORIAL: Asesorías y gestorías



Asemval

En la actualidad son pocos, por no decir ninguno, los autónomos, empresas y particulares que carecen de los servicios de una asesoría o gestoría. La complejidad del sistema jurídico, los constantes cambios legislativos y las cada vez mayores exigencias de la Administración hacen necesario contar con los servicios de estos profesionales que velan por los intereses empresariales y patrimoniales de sus clientes.

La Jacetania cuenta, hoy en día, con una buena red de gestorías y asesorías, tanto en lo cuantitativo; existe un buen número de despachos, como en lo cualitativo; tienen un alto nivel de profesionalización. Además, entre todas, cubren las distintas necesidades que requieren los clientes. Es decir, hay asesorías dedicadas a los sectores laboral, fiscal, contable, jurídico y mercantil, como Asemval, Lta Asesores Legales y Tributarios, Acemsa o A.T. Jaca, entre otras, las que prestan estos servicios y cuentan además con una rama más especializada en servicios inmobiliarios, como Novalex, TAR o Blasco, o las que están totalmente centradas en administración de fincas y gestión inmobiliaria, como Asesores Reunidos Mariva.

Independientemente del sector al que se dediquen, todos ellos destacan que en los últimos años, y como consecuencia de la crisis, el mercado y las necesidades de los clientes han cambiado. "El año 2008 supuso un gran punto de inflexión, la situación de crisis generalizada produjo un cambio sustancial en

las circunstancias y necesidades de nuestros clientes, apareciendo nuevos requerimientos: gestión de impagados, refinanciación, reestructuración empresarial y concursal", comentan Elena Querol y Silvia Cebrián, de Lta.



Novalex

Otro aspecto que ha variado es la elasticidad de la demanda. "Los clientes se han mostrado especialmente sensibles a las variaciones de precio, que se ha convertido en un factor determinante para decidir su contratación", señala Marta Giménez de Novalex. Esto ha obligado a "aplicar mecanismos de reducción de costes que se trasladan a los precios, buscando estructuras más ligeras y competitivas", apunta. Algo similar a lo que han notado las gestorías inmobiliarias: "De unos años para aquí, se miran mucho los costes y cuesta mucho trabajo sacar a delante reparaciones que son necesarias en las comunidades, por ejemplo", comenta Margarita Rigo, de Asesores Reunidos Mariva. Además, "se busca el todo incluido VIP, que nos encarguemos nosotros de todo, gestiones con los bancos, las administraciones, las empresas de servicios... y todo con un coste reducido", señala.

Santiago Ara, Ángel García Bernué y Ricardo López, de Asemval, apuntan un aspecto más que ha surgido estos últimos años. "La administración cada vez

Este invierno...

prepara tu hogar con un ambiente
cálido y purificado

PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca • 974 360 645

www.pradojaca.es



Lta. Asesores Legales y tributarios.

descarga más presión sobre los ciudadanos, existe una asfixia normativa, cada vez se recaba más información y datos de las empresas y autónomos, que tienen cada vez más obligaciones, y los cambios legislativos son constantes". Todo ello hace que "para los ciudadanos sea muy complicado acercarse a la administración sin contar con profesionales".

Por ello, y como señala Marta Giménez, en los últimos 10 años el sector legal de los negocios en nuestro país ha cambiado mucho. "Los despachos han evolucionado para pasar de ser individuales a convertirse en colectivos e, incluso, en auténticas empresas de servicios jurídicos. La función del abogado interno se ha modificado desde el papel reactivo hasta roles proactivos, cada vez más clave en las operaciones de negocio, y el cliente busca más un asesoramiento integral y preventivo". En su opinión, "se ha perdido el temor a consultar a los profesionales".

El mercado

Todos los profesionales indican que su mercado "está íntimamente ligado al de nuestros clientes, por lo que coincide con la estructura empresarial de la zona". Así, La Jacetania y el valle de Tena son los principales focos de actuación de nuestras asesorías y gestorías. "Es un mercado de servicios dependiente del turismo, del factor nieve y de las condiciones climáticas y, por tanto, con cierto grado de aleatoriedad", apunta Elena Querol. La economista de Lta también destaca el mercado más industrial del Alto Gállego, "que también se ha visto debilitado por la crisis".

En líneas generales, y según nuestros profesionales, el mercado jaqués está compuesto por "pequeñas empresas, muchas de ellas familiares y con estructuras muy pequeñas, podríamos llamarlas microempresas, dedicadas al sector servicios". Y aunque sea un mercado dependiente del turismo y marcado por la estacionalidad, "estas características no complican demasiado la gestión". Es más, según los recién llegados Novalex, "el cliente de Jaca es más exigente que en otras zonas".



GABINETE OPTOMÉTRICO
 REVISIONES VISUALES/OPTOMÉTRICAS
 ADAPTACIÓN DE LENTES DE CONTACTO
 TENSIÓN OCULAR
 RETINOGRAFÍAS - OCT
 TELEMEDICINA CON INFORME OFTALMOLÓGICO
 TOPOGRAFÍA CORNEAL

ASESORAMIENTO ÓPTICO Y ESTÉTICO
 LENTES PROGRESIVAS PERSONALIZADAS
 FILTROS TERAPÉUTICOS - LENTES CHROMAGEN

GABINETE AUDIOPROTÉSICO
 ADAPTACIÓN DE AUDÍFONOS

 **Natural Optics**
UBIETO

Serrablo, 67 - 22600 SABIÑÁNIGO - Tel. 974 482 577
 Regimiento Galicia, 5 - 22700 JACA - Tel. 974 356 835
 ubieto@naturaloptics.com

INFORME SECTORIAL: Asesorías y gestorías



Asemval.

Quienes sí notan las peculiaridades de este mercado son las gestorías inmobiliarias y administraciones de fincas. "Hay un gran mercado de segunda residencia que complica la gestión", apuntan desde TAR. "El hecho de que convivan vecinos de primera y segunda residencia supone que muchas veces se generan intereses contrapuestos y hay que acercar posturas entre ellos porque no tienen ni las mismas necesidades ni la misma visión", comenta Margarita Rigo. "Hay que buscar el punto intermedio y tomar la decisión que beneficie a todos, a residentes y ocasionales". Esa duplicidad de vecinos también se nota en la prestación de servicios: "Al haber tanta gente de fuera, tenemos que trabajar los fines de semana y periodos vacacionales, eso es impensable en otras zonas y lo malo es que es un aspecto de nuestro trabajo que no siempre se valora".

Otro problema para las gestorías inmobiliarias es el panorama actual que presentan muchas de las comunidades. "Hay muchos pisos en manos de los bancos, debido a embargos, y cuesta mucho que paguen las cuotas y además son muy exigentes, hay que llevarles todo muy claro y hay que hacerles muchas gestiones; tenemos que solucionar todo nosotros y por el mismo precio o inferior, cuando generan mucho más trabajo".



Lta..

Otras peculiaridades

Independientemente de las peculiaridades de nuestra zona, el mercado de las gestorías y asesorías tiene otros puntos fuertes que destacan nuestros profesionales. "El apego y conocimiento del territorio de los empresarios, su profesionalidad y capacidad de adaptación", apuntan desde Lta. En los servicios inmobiliarios el aspecto más importante es "la fidelidad del cliente, especialmente los que llevan con nosotros mucho tiempo y ven que la dedicación hacia ellos es buena y la atención muy personalizada".

Entre los aspectos más negativos, el precio: "Se ha convertido en un elemento clave en la contratación de estos servicios". Así, nuestros profesionales indican que "la presión en la captación de negocio hace que haya una competencia de precios muy grande que puede provocar la pérdida de calidad del trabajo", apuntan desde Novalex. Para los de Mariva el problema es el mismo: "Muchas veces las comunidades y propietarios no se fijan en la calidad que se ofrece cuando se presentan otras ofertas en las que prima más el aspecto económico que el servicio".

Aunque lo que más destacan todos es la inseguridad que en la actualidad tiene el sector. "Se dan cambios en la normativa constantemente, a veces

JACA -ANETO, S.L.

CONSTRUCCIONES

Sancho Ramírez, 4 Bajo
JACA (Huesca)





Mariva.

cada pocos días o semanas, y hay que estar muy encima de eso porque genera una gran inseguridad; la administración genera mucha presión, porque requiere una gran cantidad de documentación e información por parte de los particulares y empresas, y toda esa tramitación genera dificultades a la hora de acceder a financiación y subvenciones”.

En el caso de las gestorías inmobiliarias la situación no es mejor: “Las cosas cambian muy rápidamente, aparecen normas y leyes nuevas constantemente, por ejemplo, el tema de la TDT y las adaptaciones de antenas, en Jaca estamos con los contadores de agua, las exigencias de Hacienda, hay que adaptar los programas de gestión...”. Cuestiones que, sin embargo, tienen un efecto positivo en todo el sector: “Todo ello hace que sea necesario contar con gestores profesionales, bien sea para la empresa o la vivienda”.

Además, esos cambios y modificaciones también hacen que en la actualidad sea complicado que el sector sufra de un gran intrusismo. “Tradicionalmente sí ha habido un gran intrusismo, pero ahora es complicado, va a menos”, comentan desde Asemval. “Podrá haber alguien que haga alguna

contabilidad, pero, hoy por hoy, eso no satisface al cliente”, apuntan. “La complejidad de los requerimientos a las empresas obliga a ofrecer servicios técnicos y especializados, exigiendo a los profesionales una gran formación y actualización, siendo el propio mercado el que expulsa del mismo a personas no cualificadas”, señalan desde Lta. Aunque reconocen que es una profesión que no requiere una colegiatura para ser ejercida y que tiene escasa regulación normativa.

Desde Novalex explican que, en el caso de la abogacía, “el intrusismo profesional afecta a los derechos e intereses de los ciudadanos, al asumir labores de asesoramiento y defensa de personas no hábiles o preparadas, con los consiguientes riesgos o daños que puedan producirse en su derechos fundamentales y en sus intereses personales o patrimoniales”. Por ello todos defienden la necesidad de contar con servicios que estén dentro de Colegios Profesionales, tal y como lo están nuestros profesionales: “Los Colegios Profesionales hacen una muy importante labor para perseguir y denunciar el intrusismo, además a través de ellos logramos la formación continua y actualizada que este sector necesita para poder dar la respuesta que nuestros clientes nos están demandando”.

CENTROS ASOCIADOS

Asesores Reunidos Mariva S.L.
Administración y gestión de fincas
C/Seminario 4-6. Jaca
Tlf: 974 363 500
admonfincas@margaritarigo.com

Asemval
Gestoría y asesoría laboral, fiscal y contabilidad. Servicios jurídicos y mercantiles
C/ Mayor15. Jaca
Tlf: 974 360 710
asemval@asemval.es

A. T. Jaca
Asesoría Técnica
C/ Regimiento Galicia 4. Edif, Don Ramiro,
Local 1. Jaca
974 355 424
at.jaca@atjaca.com

Asesoría y Servicios Jacetanos-TAR
Administradores de fincas, agencia de propiedad inmobiliaria, asesoría fiscal, laboral, contable
C/Carmen, 2, 1º. Jaca
Tlf: 974 360 269
fincastar@taradministracion.com

Lta Asesores Legales y Tributarios
Asesoramiento integral de empresas, económico, financiero, jurídico, laboral, contable, fiscal y mercantil.
C/ Ramón y Cajal 1, 1ºD. Jaca.
Tlf. 974 356 112
lastiesas@lastiesasaltas.com

Gestoría Blasco
Agencia inmobiliaria (API).
Gestoría administrativa.
Agencia financiera y de seguros.
C/ Ramiro I, 5. Jaca
Tlf: 974 355 567
gestoria@gestoriablasco.net

Acemsa, Asesores y Consultores S.L.
Asesor de empresas, fiscal, laboral, contable y seguros
Av. Zaragoza 20, Bajo
Tlf: 974 355 128
luispaules@gmail.com

Novalex
Derecho civil, penal, administrativo, laboral, procesal y deportivo. Responsabilidad civil y seguro. Asesoría de empresa. Inmobiliaria.
Av. Jacetania 10.
Tlf: 974 360 629
jaca@gruponovalex.com



Novedades Comerciales

CARSAN



Construcciones Carsan, tu empresa constructora de confianza y avalada por nuestros clientes. Especialistas en edificación, obra civil, rehabilitación e interiorismo. Puedes visitarnos en nuestras nuevas instalaciones en Calle Río Isuela 4, Nave C-7. Polígono Industrial Llanos de la Victoria o también en:

www.construccionescarsan.com / carsan@construccionescarsan.com
www.facebook.com/construccionescarsan
 Construcciones Carsan
 T. 974 362 394

EL CLUB DE LAS CHARRADAS



De la mano de Manuel Bueno, el Club de las Charradas es la empresa de animación que estabas esperando. Creador de programas rurales, coordinador de servicios de animación y contador de historias, a través de sus distintos personajes o sus distintos formatos de cuentacuentos con la palabra como herramienta, llenarán el hueco que tenías.

El club de las charradas. Servicios de animación
 T. 655 756 008
elclubdelascharradas@gmail.com
facebook.com/elclubdelascharradas

GRUPO NOVALEX



Somos un despacho de abogados y economistas especializado en diferentes áreas del derecho y asesoría, y cuyo principal objetivo es la defensa de sus intereses y el permanente asesoramiento en cada una de las situaciones que se planteen. Nuestra experiencia profesional nos permite asesorar jurídicamente a empresas y particulares, en la búsqueda de la solución más adecuada y económica para sus intereses. Asesoramos en todos los ámbitos de derecho y además, en Jaca, tenemos una fuerte especialización en la prestación de servicios inmobiliarios, con profesionales pioneros en la zona y que atesoran una contrastada experiencia.

Avda. Jacetania, 10 • 22700 Jaca (Huesca)
 T. 974.3606.29
jaca@gruponovalex.com / www.gruponovalexjaca.com

22700 MENSAJERÍA Y PUBLICIDAD



Tu nuevo punto TIPS@ en Jaca, donde podrás enviar y recibir tus paquetes con el mejor precio y servicio. Y recogida a domicilio GRATIS en Jaca. Además, ofrecemos un montón de posibilidades para promocionar tu negocio. Realizamos tarjetas de visita, folletos, lonas, adhesivos y todo lo que se te ocurra. Y ahora también, un amplio catálogo de productos publicitarios y merchandising que si quieres puedes personalizar. Eduardo, Pilar y Sonia te asesoraremos en todo lo que necesites

Pasaje Valle de Astún local 6 • 22700 Jaca (Huesca)
 T. 974 356 403
info@22700mensajeriypublicidad.com

EL FOGONCITO DE JUANI



Nuevo Bar-Restaurante-Asador, en la Av Jacetania pone a tu disposición sus especialidades en asador-brasa. Menú diario económico y una gran variedad de tapas y raciones para que disfrutes. Todo ello en un agradable ambiente.

Av Jacetania 50 Jaca
 T. 974 360 868
www.elfogoncito.es

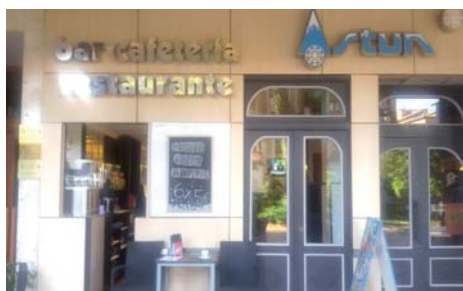
TEC-11



Tu nueva tienda especialista en telefonía e informática.
 *Reparación de móviles, tablets, ordenadores, consolas...
 * Mantenimiento de equipos, ordenadores a medida, actualización de sistemas GPS, liberaciones y venta de accesorios

Av Escuela Militar de Montaña 19 Jaca
 T. 974 042 781
www.facebook.com/tec11movilpc / tec11.jaca@gmail.com

CAFETERIA ASTÚN



Nueva dirección.
Bar-Cafetería situada en el centro de Jaca en la Plaza Cortes de Aragón podrá degustar de su gran variedad de tapas, raciones y tostadas. Disfruta de sus desayunos, almuerzos y platos combinados. Te esperamos.

Plaza Cortes de Aragon 7 Jaca
T. 974 362 675
cafeteriaastun@gmail.com

BAR CASINO UNIÓN JAQUESA



Nueva dirección.
Situado en los bajos del Casino Unión Jaquesa y en horario de tarde y noche podrás degustar amplio surtido de tapas. Disfruta de un ambiente agradable.

Union Jaquesa 6 Jaca
T. 665 959 941

HIPER OIL



Tu nueva Gasolinera en Jaca, sita en el Polígono de la Vitoria ofrece todos los servicios para sus clientes, en carburantes tanto para automoción, como de calefacción, a precios muy competitivos

Río Aragón 1 Jaca
T. 974 365 175
gasoleos@cebollero.es

GOLDENWURST



Ha abierto sus puertas la cervecería Goldenwurst, especializada en gastronomía germana, con salchichas artesanas y codillos, raciones variadas, menús especiales y tapa gratis con la bebida. También café y copas. Todos los viernes y sábados ven a disfrutar de la música en directo a partir de las 00.00 horas.

Carmen, 22 Jaca
T. 974 363 944

Pérez
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artesanos carniceros

Productos del Pirineo de primera calidad

Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

Solicita tu tarjeta Carnes Pérez
Entrarás en sorteos, descuentos, regalos...

Aragón, 5 • JACA Tel. 974 361 399 / Fax 974 357 134
www.carnesperiz.com • carnesperiz@carnesperiz.com

Especialistas en libros antiguos y material de coleccionismo

Oroel

Librería - Café
C/ San Nicolás 3 y Plaza Biscós 18
Jaca · Tel. 974-362-987
www.libreriaoroel.com

márklín

Novedades Comerciales

EL REFUGIO



En el Refugio podrás paladear el mejor caldo casero los fines de semanas fríos y de sus deliciosos pinchos de 12 a 15 y de 20 a 23 y al anochecer el refugio se convierte en tu mayor diversión disfrutando de una velada inolvidable cantando con nuestro karaoke y bailando la mejor música hasta el fin de las noches de viernes y sábado. Como en los viejos tiempos. Horarios especiales de cierre.

Sancho Ramirez 4 Jaca
T. 694 477 049
karaokepubelrefugio@gmail.com

OLIVA RESTAURANTE & GIN



Oliva nace para crear un nuevo espacio en Jaca en el que fusionamos el día con la noche, la comida con las copas. Una cocina diferente, actual y de calidad. Situado en c/ Zocotin esquina con C/ Bellido y abierto de 12 de la mañana a 2 de la madrugada.

Déjate sorprender por nuestras propuestas tanto de día como de noche.

Zocotin 11 Jaca
T. 606 723 264
www.facebook.com/OlivaJaca/info
dicasgarhosteleria@hotmail.com

SANTORO MODA Y COMPLEMENTOS



Visite nuestra tienda y vera que fácil es vestir a la moda sea cual sea su talla. Lo ultimo en lencería para señora. SANTORO moda de vanguardia.

Plaza Cortes de Aragon 6 Jaca
T. 974 032 294
santorobanegas@yahoo.es

BAR RIGLOS



Nueva Direccion:
Regentado por Joaquin Pola, te ofrece en un ambiente agradable sus especialidades en: Tapas variadas, raciones, empanadillas, conserva casera...

Mallos de Riglos 1 Jaca
T. 974 362 277
castillajopomi@hotmail.es

LA POSADA DE KIKA



Nueva Dirección
Javier y Yolanda os proponen paseis a probar la jugosa tortilla de patatas, nuestras croquetas caseras en todas sus variedades.

Gran surtido de tapas, tostadas, haburguesas... Nuestros platos y guisos del día, todo ello regado con un buen surtido de vinos y nuestras ofertas en cubos de cerveza (6 botellines a 5€). Disfruta todo esto en un ambiente agradable en tus jornadas de montaña y esquí. Horarios: Abrimos de 7H a 23H. Lunes tarde descanso semanal

Av Francia 38 Jaca

VERO MODA



Vero moda, tu nueva tienda de ropa y complementos para chicas y señoras. Os esperamos en:

Echegaray 9 Jaca
T. 974 360 955

THE NORTH FACE



The North Face ha inaugurado una nueva partner store en Jaca, con la que la firma norteamericana alcanza las siete tiendas monomarca en nuestro país. Tiene 100 metros cuadrados de superficie de venta, repartidos en dos plantas, y ofrece una amplia gama de productos de las diferentes categorías de The North Face, como Summit Series, senderismo y trail running. Esta unión con el deporte ha sido decisiva en la elección de Jaca como sede de la nueva partner store de The North Face. Con ella, conseguimos ubicarnos en los puntos más emblemáticos de la geografía española en lo que a tradición outdoor se refiere"

Mayor 21 Jaca
T. 974 364 747
www.thenorthface.com

ALTHEA



ALTHEA es una tienda que apuesta por productos nacionales tanto en la ropa como en los complementos. Siendo artesanales la mayor parte de ellos: Bolsos piel (Arte y Cuero - Zaragoza) pulseras de cuero (obvius - Alicante). Las marcas de ropa smach (Barcelona), Peace and Love (Madrid) y Savage Culture (Santander) diseñan una gran variedad de ropa llena de color y cómoda pensada para la mujer actual. Os esperamos

Carmen 9 Jaca
T. 691 575 284

AIRE DE MONTAÑA



Nacemos con un objetivo claro: la excelencia en el servicio. Para ello volcamos toda nuestra experiencia y conocimiento profesional en este nuevo proyecto, ofreciendo a nuestros clientes la atención que merecen. Somos una inmobiliaria pequeña, pero grande en la calidad del servicio. Avalados por más de 14 años de experiencia en el sector, buscamos la vivienda que se ajuste a las expectativas de cada persona, intentando mejorar su calidad de vida y haciendo de nuestro "querido Pirineo" un lugar mejor para disfrutar y descansar. Nuestros valores están basados en la profesionalidad, el compromiso, la integridad y un trato excelente, siempre con respuestas eficientes y rápidas a demandas específicas. En definitiva, que el cliente salga de nuestras oficinas con la seguridad de que su tiempo ha sido valioso.

Av Jacetania 7 Jaca
T. 660 752 235
www.airedemontana.com / blanca.vela@airedemontana.com

SANTA JULIANA



Santa Juliana abre sus puertas en Jaca de la mano de Joaquín Moreno con una cocina netamente pegada al terreno con una atractiva presentación en el plato. Restaurante acogedor con una propuesta de comida diferente con productos de nuestra comunidad y un espacio gastronómico... Ofrece una variada carta, menús diarios y menús de fin de semana, eventos , etc.

Domingo Miral, 4 Jaca
T. 606 28 36 86

En Jaca... **Cocinas Mairal**

- Su cocina a medida. Coordinamos todos los gremios
- Amplia gama de electrodomésticos para su cocina

Isaac Albéniz, s/n.
Tel. 974 36 44 71
Exposición:
Pza Joaquín Costa, 3.
Tel. 974 36 14 45

Las 3 Ranas
Restaurante

Antiguo Casa Paco

c/ de la Salud 10 JACA • Reservas: 974 360 660

lastresranas.es

Establecimientos con historia: Ferrería Olivier

Olivier: Ferrería centenaria

La andadura de Ferrería Olivier comenzó a principios del pasado siglo cuando Bautista Olivier abrió su taller en la calle Ramón y Cajal, número 4, entonces llamada calle del Reloj. "Mi abuelo era hojalatero, sobre todo fabricaba utensilios y herramientas", recuerda Luis Miguel Rapún Olivier, nieto de Bautista y actual propietario de la ferrería. En 1924, Miguel Olivier, hijo de Bautista y tío de Luis Miguel, adquirió el inmueble de la calle Zocotín en la que se encuentra actualmente el centenario establecimiento y dio un pequeño cambio de rumbo al negocio. "El taller se reconvirtió en cristalería y calderería, el trabajo de hojalatero se dejó un poco más de lado y se abrió una sección más dedicada a tienda".



Luis Miguel Rapún Olivier y Luis Rapún Capdevila.

El paso de los años fue marcando el devenir de Olivier. "Poco a poco la tienda se enfocó hacia los regalos, listas de bodas, menaje... Y comenzó a introducirse en el mundo de la ferrería". En aquellos años, un joven Luis Miguel pasaba los días correteando entre vajillas, ollas, bandejas o lámparas. Pronto lo que era un juego comenzó a convertirse en ocupación. "Yo comencé echando una mano a mi tío cuando tenía 18 ó 19 años", indica. "He hecho de todo, cortar cristales, vender, arreglar...". Y no fue el único de la familia. "Aquí hemos estado trabajando todos, mi madre, mis tías, mis primas... Ha sido como una escuela familiar".



Luis Miguel entró definitivamente en Olivier hacia 1976-77. "Entonces ya estaba muy centrado en el mercado de la ferrería", recuerda. Fueron buenos años, el turismo propició el crecimiento de Jaca y las localidades de la comarca y eso se notó en el negocio de los Olivier. "Siempre hemos trabajado muy bien con la gente de la zona, pero el turismo, la segunda residencia, motivó el crecimiento del negocio; vendíamos estufas y sistemas de calefacción, todo tipo de utensilios para casa, menaje, cristalería... Cosas que los nuevos residentes y turistas necesitaban para sus viviendas".



CARPINS

CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531

GRACIONÉPEL



Carpins

Imagen codificada
(Escanea con tu lector QR)








En 2004, Luis Miguel optó por reformar y renovar Olivier. “La tienda se remodeló, dejamos las estufas y nos centramos más en ferretería, menaje y bricolaje; la zona de taller pasó a ser el almacén, dejando la tienda tal y como está ahora”. Luis Miguel reconoce que, en la actualidad, “ni se nota tanto el cliente de segunda residencia ni existe la fidelidad que había antes, pero seguimos contando con una clientela fiel entre la población de la zona”. Ellos, los Olivier, por su parte, mantienen la filosofía que les ha llevado a permanecer abiertos un siglo: “No estamos especializados en nada, pero tenemos una gran oferta que ha ido adaptándose a las necesidades de los clientes y sus gustos”.

Además, desde hace unos años, Luis Miguel cuenta con un importante respaldo que asegura la supervivencia de la saga al menos una generación más. Su hijo, Luis Rapún Capdevila, ha comenzado a involucrarse en el negocio y en la actualidad compagina los estudios de Administración de Empresas con la atención al público tras el mostrador de Olivier: “Me gusta trabajar aquí, es agradable y me gusta el trato con el cliente”. Algo que llena de satisfacción a su progenitor: “Para mí es un orgullo que mi hijo vaya a seguir la tradición familiar”.

Entre los dos han capeado la última crisis y el desembarco de las grandes superficies y tiendas de objetos baratos. “Sobre todo se notó en el turismo, las ventas bajaron bastante”. Pero los Olivier han notado que la tendencia está cambiando. “La gente está escarmentada, están volviendo al establecimiento tradicional; no siempre sale a cuenta comprar más barato o calidades inferiores; además aquí siempre podemos aconsejar, recomendar o guiar al cliente para que compre lo que realmente está buscando o necesita”.

Los Olivier también han notado que los periodos de venta se han modificado en los últimos años. “Antes el mes de febrero era malísimo, casi se podía cerrar la tienda; en la actualidad, el mes malo es noviembre. En cuanto comienza la temporada de esquí, los fines de semana son muy buenos para las ventas”. Aunque ellos saben que esa dependencia de la nieve es peligrosa y están buscando una nueva manera de abordar

el futuro: “De momento estamos estudiando las circunstancias para hacer algo más, es fundamental abrir nuevas vías si queremos seguir en este negocio”.

Exclusivas Olivier

El interior de Olivier está actualmente abarrotado de artículos de ferretería, menaje y bricolaje. Sartenes, utensilios de baños, pequeños electrodomésticos, felpudos, objetos de jardinería y para las chimeneas, todo tipo de herramienta, vajillas... Una amplia oferta para el hogar en la que hay un claro ganador. “Lo que más se vende y lo que el cliente actual más busca son los artículos de bricolaje y menaje”.

En Olivier siempre ha habido productos estrella: “Las cortinas de las puertas han sido uno de los objetos por el que más se nos ha conocido; no es que solo lo sirviéramos nosotros, es que el boca a boca de los clientes y la amplia oferta que tenemos, nos hizo ganarnos la fama”. Cortinas de goma, de bolas de madera o plástico, de cintas planas o redondas, monocromáticas o de colores, clásicas o modernas... Todo un mundo de posibilidades que protege la entrada de numerosas viviendas y establecimientos comerciales de Jaca y comarca.

Pero hubo un tiempo en el que Olivier tuvo una exclusiva a nivel nacional: “Una fábrica de cencerros francesa le ofreció a mi abuelo la exclusiva de distribuir desde Jaca cencerros para el ganado a toda España”. La empresa era Francisco Granier e Hijo, de Saint Laurent des Nières. Toda una referencia al otro lado de la frontera pirenaica. El abuelo Olivier no los fabricaba pero era el responsable de hacer llegar a toda España los afamados cencerros. “Había pedidos de todos los rincones de España y resulta curioso pensar que el único punto de distribución en este país era una ciudad de las características de Jaca y desde un modesto taller hojalatero como el de mi abuelo”.

Fabrica de Cencerros de todas clases
PARA GANADOS

FRANCISCO GRANIER É HIJO
EN SAINT-LAURENT-DES-NIERES - PAR SAINT GERVAIS (FRANCE) FRANCIA

Depositarie exclusiva para España
Bautista OLIVIER en Jaca
CALLE DEL RELOJ

← TARIFA →

	BOSQUELLON		MORRO		CARNALERAS		CUARTIZOS		CAÑONES	
NÚMERO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ALTYRA en centímetros	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42
PRECIO -- la doc.	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28

	TRINQUETAS Y TRUCOS	
NÚMERO	1	2
ALTYRA en centímetros	15	18
PRECIO -- la doc.	10	12

	PICARDAS		BOSQUELLON SIN MORRO	
NÚMERO	1	2	3	4
ALTYRA en centímetros	15	18	21	24
PRECIO -- la doc.	10	12	14	16

OLIVIER & CHERON

(1) Las medidas, materiales, acabados y colores se sirven a voluntad por el cliente.
(2) Se fabrica permitiendo cualquier tipo de cencerros.
(3) Se fabrica cualquier cantidad de cencerros.

Bautista OLIVIER.

Si tu sueño es una casa... Visítanos
Podemos Hacerlo Realidad

JACETANIA
2000
AGENCIA INMOBILIARIA

www.jacetania2000.com / inmobiliaria@jacetania2000.com Zocotín 13, bajo • JACA • T. 974 356 701 / F. 974 356 164

Mesas de desarrollo



El pleno del Ayuntamiento de Jaca aprobó de manera inicial el pasado 16 de diciembre el Pacto por el Empleo 2015-2019. La propuesta fue respaldada por unanimidad de los grupos municipales, lo que demuestra la importancia de un proyecto que busca reactivar el empleo y dinamizar la economía de Jaca y su área de influencia.

El Pacto por el Empleo es, como explica el alcalde de la ciudad, Juan Manuel Ramón Ipas, "una declaración de voluntades de todos los miembros de la Mesa de Desarrollo, de todo el panorama social, económico y educativo del territorio, en pos de la mejora del empleo y en la que se insta a que se elabore el Plan Local por el Empleo, para solucionar los problemas existentes en la actualidad en Jaca y su área de influencia". Es decir, que es esta declaración de intenciones la que hará posible la creación de un plan de empleo en el que ya se está trabajando.

Tanto el plan como el pacto están siendo diseñados a través de la Mesa de Desarrollo, en la que participan los principales agentes sociales de la ciudad y los grupos políticos municipales, con la coordinación de la Oficina de Fomento. A través del plan se analizará la situación actual de la ciudad, se hará un diagnóstico y se plantearán propuestas para mejo-



rar la situación del empleo, el tejido empresarial y la economía de la zona en general. El alcalde apunta que "el plan también recogerá el compromiso presupuestario y político para ir poniendo en marcha las diferentes medidas que en él se especifiquen". Existe el compromiso firme de que el Plan cuente con los medios materiales, económicos y humanos que requieran la puesta en marcha de las distintas iniciativas.

La vigencia del Plan está planteada hasta 2019, incluyendo los procesos de seguimiento, adaptación e inicio. En estos momentos se ha concluido la primera fase de análisis, diagnóstico y planteamiento de propuestas. Proceso que comenzó el pasado mes de octubre y que ha contado con la participación de más de un centenar de personas que se han repartido en diferentes áreas, para poder analizar mejor y con más detalle el estado y las necesidades de cada sector.



Mantenimiento de jardines • Abrillantado de suelos
Limpiezas de piscinas • Comunidades • Zonas verdes
Cristales • Garajes • Riegos • Podas
Diseño y construcción de jardines

Pol. La Victoria. c/ Río Isuela, 4 JACA (Huesca) • 615 324 350



Imagén de una de las primeras reuniones.

Sectores

El objetivo general del Plan de Empleo es plantear acciones para fomentar la ocupabilidad, identificar posibles líneas de negocio, promover el autoempleo y poner en marcha programas e iniciativas que hagan aflorar nuevos nichos económicos que impulsen la creación de empleo. Un trabajo de diagnóstico se ha llevado a cabo a través de cinco áreas de acción distintas, para poder identificar mejor las necesidades de cada sector. Aún así, hay aspectos comunes en todas las áreas como la necesidad de lograr un nivel alto de coordinación entre las distintas administraciones.

Uno de los primeros sectores que se analizó fue el relacionado con el Turismo, en su faceta más cultural y patrimonial, eventos, congresos, comercio y gastronomía. Aquí, las necesidades pasan por incrementar y dar a conocer la calidad de los servicios, la aplicación de las nuevas tecnologías, la desestacionalización y potenciar los recursos patrimoniales como el Camino de Santiago o la Ciudadela. También se estableció un grupo centrado en el turismo, pero vinculado al medio rural.

Otro grupo se centró en el sector primario, incluyendo la agricultura, la ganadería, la agroindustria y el sector forestal, y se dedicó una sección distinta para analizar el desarrollo de las energías renovables, las nuevas tecnologías, la industria, la logística y la construcción. En ambos se ha destacado la necesidad de establecer algún tipo de industria con el fin de lograr la desestacionalización del empleo, atraer trabajo estable y de calidad y realizar las ges-

tiones oportunas para conseguir que empresas de fuera se instalen en el municipio de Jaca.

La formación y la educación se han analizado en un grupo aparte. Aunque es un sector que afecta transversalmente al resto de grupos, desde la Mesa se ha entendido que "también puede tener entidad propia como sector de reactivación, creación de empleo y desarrollo en sí mismo". La propuesta en esta sección ha sido la de elaborar un mapa educativo de las comarcas de La Jacetania y Alto Gállego, con el objetivo de conocer el carácter de los destinatarios del plan de empleo, cómo son, quiénes son, dónde están, y lograr vincular a las instituciones y centros educativos con las necesidades de la población que se recojan en el mapa.

Pasos

Tras esta primera fase, la Mesa de Desarrollo deberá aprobar las iniciativas concretas que se incluirán en el Plan de Empleo y que deben ser presentadas a la comisión municipal de desarrollo económico, comercio y turismo. Una vez superado ese trámite, comenzarán a cumplirse y ponerse en marcha las distintas propuestas. Según explican desde el consistorio, cada una de ellas incluirá una descripción de su contenido y concepto, de los objetivos que pretende, los medios y las herramientas que precisarán, los destinatarios a los que se dirigen, además de las medidas que necesitan y los instrumentos que requieren para conseguir una implantación positiva y beneficiosa que alcance los fines planteados, reactivar y dinamizar la economía de Jaca y su área de influencia.





Restaurante La Trobada Berdún
Especialidad en parrilladas de embutido de Berdún.
Menú y carta. Menús especiales para grupos
y fines de semana • Tel 974 371 887



Fabricación, venta y degustación de productos artesanos • 974 371 797



Embutidos de BERDÚN
JACETANIA - PIRINEOS

Comprometidos con nuestra tierra



latrobadaberdun@yahoo.es
Restaurante La Trobada • Embutidos de Berdún
www.embutidosdeberdun.es
Ctra. N-240, Km 311 • 22770 - Berdún (Huesca)

Listado de socios

Abogados		Confección y Telas		Fotografía	
D&A Dorinda Aventín Abogados	974 36 00 61	Pilicosturas	974 03 05 88	Foto Barrio	974 36 25 90
Agencias de Viajes		Comida para llevar		Iván Escribano	650 87 46 45
Viajes Arán	974 35 54 80	El Arca	974 36 41 38	Fruterías	
Viajes Norte Sur	974 36 41 61	Brookling Burguer	974 36 18 94	Frutas María José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63
Shiva Viajes	974 35 60 54	Dulce y Salado	974 36 52 93	Frutas Carasol	974 36 06 52
Alimentación		Complementos		Frutas Aladina	974 36 25 66
Coki's	974 35 63 86	Greta	653 50 54 14	Frutas Ravé	660 11 12 11
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17	Guipur	974 36 48 70	Gestión Energética	
Tiendas Manolita	974 36 34 96	Chocante	974 36 31 40	Alto Aragón	636 34 84 31
Alimentación Orduna	974 36 07 99	Comunicación		Ahorro Energético	633 82 66 43
Charcutería Cris	974 35 56 09	Pirineum Multimedia S.L.	974 35 53 86	Gestorías y Asesorías	
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42	Rc estudio	974 35 60 22	Asemval	974 36 07 10
Alimentación Pili	974 36 06 48	Garabato	974 35 60 70	Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00
Comercio Cabana (Hecho)	974 37 53 09	Bondidier Estudio Creativo	600 49 64 98	A.T.	974 35 54 24
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)	974 37 32 87	COPE Jaca	974 36 36 11	Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69
La Alforja	974 36 00 89	Himatia Diseño	974 36 48 48	Lta Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28	Construcción		Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67
Martín Martín	974 36 29 25	Lithos	974 36 30 48	Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 06 29
Supermercados Simply	974 36 14 41	J.J.A. Bautista	974 36 33 83	Guarderías	
Alquiler de Bicicletas		Aragón Constructora	974 36 49 84	Guardería Pinocho	974 36 00 55
Ciclo Génesis	974 36 04 46	Esporrogón Construcciones	669 87 39 06	Guias de Montaña	
Alquiler de Esquis		Jaca-Aneto	974 36 40 44	Pirineosur	974 35 54 78
SKY 10 alquileres (Canfranc)	974 37 21 64	Construcciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90	Herboristerías	
Animación		Jisa	974 36 14 14	Herboristería Artemisa	974 35 59 29
El Club de las Charradas	974 37 31 39	Construcciones Antonio Biec	974 36 45 39	Herboristería Sananda	974 35 68 39
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos		Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34	Imprentas	
2001 Arquitectos Asociados	974 36 28 58	Construcciones Jaime Uros	974 36 15 62	El Pirineo Aragonés	974 35 55 60
Ángel-Alberola Lain	974 36 26 44	Excavaciones Eduardo López	974 36 49 98	Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57	A.E.F.	974 36 54 52	Mail Boxes Etc	974 56 49 64
Artesanía		Zas	974 48 43 43	Informática	
Mallatas	974 36 43 72	Agustín Castillo	974 36 54 71	Ecomputer	974 35 67 31
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02	Construcciones Carsan	974 36 23 94	Infor	974 36 47 50
Autoescuelas		Cosmética Natural		Aratronic	974 03 40 78
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36	Espumas de Aloe	974 36 35 40	Peach Informática	627 92 02 66
Bazar		Cristalerías		Tec-11	974 04 27 81
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83	Cristalería Rabal	974 36 08 89	Inmobiliarias	
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83	Decoración - Interiorismo		Don Piso	974 35 67 70
Bebidas		Bibiana	974 35 55 03	Vela GR 11	974 35 62 16
Bodegas Santamaría	974 36 06 92	Proyecto Decoración	974 35 58 23	Garlan	974 03 10 00
Monta-Dist S.L.	974 36 30 74	Deportes		Jacetania 2000	974 35 67 01
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98	Basse Chus	974 36 24 83	Aire de Montaña	974 36 18 76
Productos Diego	974 36 06 49	Deportes Charli	974 36 08 90	Jardineros	
Almacenes Aso	974 36 02 42	Deportes Goyi	974 36 04 13	Jardinería Lizara	974 35 60 06
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58	Nieve Sport	974 35 53 03	Biomascotas Pirineos	974 36 13 01
Carniceros y Charcuteros		Intersport Jorri	974 36 45 41	Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50
Carnicería Pueyo (Bailo)	974 37 70 81	Racha	974 36 20 77	Joyerías	
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80	Copy Outlet	662 43 56 23	Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47
Carnicería Rabal	974 36 09 40	La Tienda de Guille	974 36 24 55	Joyería Ana	974 35 60 48
Carnicería Périz	974 36 13 99	The North Face	974 36 47 47	Joyería Rafa	667 37 72 07
Alimentación Rosenda (Ansó)	974 37 01 71	Distribución Gas Envasado		Joyería Mesado	974 36 07 83
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02	J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42	Joyería Relojería Echegaray	974 36 34 60
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49	Electricistas		Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43
Carnicería Javier	974 36 24 42	Ilume	974 36 49 44	Lencería	
Carnicería Juan Torrontera	974 36 18 42	Imeso	974 36 05 05	Lencería Shole	974 35 52 85
Carnicería Viñao	974 36 33 82	Disser	639 89 30 64	Lencería Mayte	974 36 06 21
Carpintería Metálica		Electrodomésticos		Librerías	
Carpintería Metálica M. Bandrés	974 36 33 65	Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87	Librería Papelería Dante	974 35 58 03
Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74	Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16	Librería El Siglo	974 36 17 88
Carpinterías		Electro Calvo Jaca	974 36 02 74	Librería General	974 36 11 99
Carpintería Lacasta	974 36 14 37	Electroutlet Jaca	974 11 55 67	Librería Calibo	974 35 62 22
Carpintería Estallo	974 36 11 96	Equitación		Librería Oroel	974 36 29 87
Carpintería Puértolas	974 36 05 70	Pirineo Ecuestre (Charlé)	974 36 00 44	Librería La Trastienda	974 36 34 38
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37	Estaciones Servicio		Limpiezas	
Carpintería Senera	974 35 70 69	Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35	Limpiezas Jaca	974 36 36 81
Cocinas Mairal	974 36 44 71	Hiper Oil	974 36 51 75	Loterías	
Carpins	974 35 50 87	Ferreterías		Admon. N° 2 "José Luis"	974 36 37 05
Centro de Formación		Casa Marval	974 36 17 41	Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués"	974 36 38 49
Informa	974 36 14 52	Ferretería Olivier	974 36 09 42	Cristina Pie	974 36 06 90
Centro Terapias Alternativas		Suministros Izaguirre	974 36 00 95	Maderas	
Atlas Jaca	974 03 40 71	Fitness		Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21
Centros Estética		Athenea	974 36 27 67	Menaje	
Centro Estética Noemí	974 36 26 59	Floristerías		Noguevasa	974 36 29 78
Estética Julia Vila	974 36 45 00	Floristería El Cisne	974 36 13 37	Arte en tu cocina	974 36 40 45
Sándalo	974 35 61 32	Flores Benedé	974 36 31 53	Mensajería	
No + Vello Jaca	974 99 52 79	Fontanería y Calefacción		MRW	974 35 60 31
Centros Médicos		Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23	22700 Mensajería y Publicidad	974 35 64 03
C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13	Jaca Baño	974 36 37 94		
Policlínica Pirineos	974 36 33 36	Sanara Hogar	974 36 12 57		

Listado de socios

Moda y Complementos

Abad Boutique	974 36 11 49
Prado	974 36 06 45
Maricastaña	974 35 54 36
Boutique Julia Palacín	974 36 32 29
Escarpa Moda	974 36 16 30
Karay	974 35 70 06
Patucos	974 36 46 18
Almacenes San Juan	974 36 02 92
Modimel-la	974 35 61 39
Casa Monreal	974 35 62 66
Bazar Cавero	974 36 35 41
Mercería Detalles	974 35 64 18
Pitufos	619 41 03 02
Mabucha	974 35 60 16
Modas Abril	974 35 62 15
Andrea	974 36 38 41
Los Angeles	974 35 52 40
Pilar Calvo Paz	974 36 28 73
Noyda	974 36 41 59
Telka	974 10 29 25
Gaci	974 36 35 39
Xenia	646 51 80 66
M&N	646 51 80 66
Coquelot	974 11 50 83
Nant Blanc	974 36 42 56
6th Avenue	974 36 42 86
Filorcho	974 36 44 53
Santorro Moda y Complementos	974 03 22 94
Althea	691 57 52 84
Vero Moda	974 36 09 55

Muebles

Muebles Clemente	974 36 17 91
YACA Interiores	974 36 13 80
Bekana	974 35 66 00
Muebles Rey	974 36 00 93
Muebles Escartín	974 36 14 35
Gascón Muebles Jaca	974 99 52 33

Nieve

Astún Club Deportivo	974 37 21 16
----------------------	--------------

Ópticas

Federópticos Val	974 36 12 97
Óptica Oroel	974 36 09 96
Óptica Ubiето	974 35 68 35

Panadería

Panadería La Despensa	626 39 18 13
Panadería Sayón	974 36 19 89
Panadería Mendiara (Ansó)	974 37 00 31
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)	974 37 71 06
Panadería Larraz (Berdún)	974 37 17 97

Pasterías

Pastería Echeto	974 36 03 43
Pastería La Suiza	974 36 03 47
Delicias del Pirineo	974 36 05 27
Pastería La Imperial	974 36 01 99

Peluquerías

Loed -3	974 36 33 47
Matices	974 35 52 66
Peluquería Lacasta	974 36 37 30
Peluquería Azabatxe's	974 35 59 11
Arantxa Hernández	974 36 24 45
Peluquería Caballeros Moni Iyer	974 35 61 88
	974 36 30 30
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07
Peluquería Primavera	974 36 60 17

Perfumerías

Perfumería Fernández Larrea	974 36 01 46
Perfumarte	974 11 51 79
Equivalenza Jaca	974 36 17 93

Pescaderías

Pescados Blasco	974 36 22 49
-----------------	--------------

Piel

Azor	974 36 05 48
Peletería Ana Segura	974 36 37 02

Pintores

Pinturas Inés	974 36 18 25
Jasa Pintores (Jasa)	616 97 19 46

Podólogo

Instituto Podológico de Jaca	974 36 49 17
------------------------------	--------------

Recreativos / Ocio

Chiquilandia	974 35 54 20
--------------	--------------

Regalos

Bosque Secreto	974 36 35 76
Vit's (c/ Mayor)	974 36 49 50
Vit's (c/ Obispo)	974 36 49 50

Restauración Muebles

El Baúl de Hilaria	974 35 50 80
--------------------	--------------

Ropa Laboral y Epis

Sumitexa	974 36 56 81
----------	--------------

Seguros

Mª Luisa Campo Seguros	974 36 11 16
Catalana Occidente	
Mª Ángeles Bandrés	974 36 37 88
Delegaión Mapfre	

Taller Automóvil / Motos

Talleres Ramón Cajal	974 36 27 64
Esteban Bandrés	974 36 01 91

Taxi

Alfonso C. Vilar Lara	659 64 43 32
Taxi Miguel (Canfranc)	639 39 27 39

Textil - Hogar - Descanso

Jacama Hogar-Descanso	974 36 18 28
Textura	974 36 23 46

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés	974 36 08 88
------------------	--------------

Transportes

Autocares Esteban	974 36 10 04
Autocares Escartín	974 36 05 08

Veterinaria

Cotega	974 36 01 80
--------	--------------

Vídeo

Squps	974 35 67 10
-------	--------------

Zapaterías

Calzados Callizo	974 36 15 40
Carmen López	974 36 35 03
Calzados Siglo XX	974 36 17 14
Calzados Capri	974 36 16 58
Cereza	974 99 52 11

HOSTELERÍA**Albergues**

Pepito Grillo (Canfranc)	974 37 31 23
Albergue Jaca (Escolapios)	974 36 05 36
Albergue A'Noguera (Castiello)	635 01 11 67

Hoteles

Altur-5	974 35 54 51
Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)	974 36 19 75
Skipass Hostal	974 363 954

Hotel-Restaurante

Hotel MUR	974 36 01 00
Hotel A Boira	974 36 35 28
Hotel La Paz	974 36 07 00
Hotel Jaqués	974 35 64 24
Hotel El Acebo	974 36 34 10
Hotel Rte. Mesón de Castiello	974 35 00 45
H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós)	974 37 71 12
Aparthotel Rocanevada (Villanúa)	974 37 82 19
H.Barceló Jaca Golf & Spa (Badaguas)	974 35 82 00
Aparthotel & Spa Jacetania	974 36 54 20

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05
Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82
T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)	974 37 80 71
Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85
Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87
Barosol Spa y Montaña	607 228 913

Restaurantes - Bar

La Cocina Aragonesa	974 36 10 50
Bordonbar	620 87 96 62
El Ateneo	634 79 25 90
La Casa de la Montaña	974 36 36 13
Tapería La Lola	974 36 21 30
Bar Ona	677 05 64 90
Pan y Café	974 36 46 64
Friends&Bocata	974 36 02 33
La Terapia	974 36 09 63
Bar Frankfurter	974 35 58 55
El Fogoncito de Juani	974 36 08 68
A Pizqueta	665 55 55 54
Cafetería Pradas	974 36 36 28
Cafetería Astún	974 36 26 75
L'Artica	974 36 21 81
La Tasca de Ana	974 36 36 21
19 Tapas 500 Vinos	974 36 03 19
Ladepili	669 79 43 21
Las Tres Ranas	974 36 06 60
Taberna Valerio	974 36 29 14

Café Bar El Candil (Candanchú)	974 36 35 90
Cafetería Bidasoa	974 36 08 08
Bar Gorbea	974 36 00 41
Bodegas Langa	974 36 04 94
Aledaños	974 36 31 23
El Rincón de la Catedral	974 36 35 18
Bar Oza - Equiza	974 36 18 95
Bar Pirineo	974 36 49 70
Bar Marboré	974 11 57 32
Bar Pirulo	974 36 19 94
Churrería Casa Luis	974 36 20 20
Bar La Chimenea (Candanchú)	974 37 21 36
Bar La Campanilla	974 36 14 48
El Abuelo Pancho	974 36 40 36
Cafetería Campo del Toro	974 35 55 89
Restaurante Chino Shang-Hai	974 36 01 43
Tannat Restobar	974 36 46 40
La Trobada (Berdún)	974 37 18 87
Restaurante Gavarnie	974 35 72 72
Restaurante La Cadiera	974 35 55 59
Bar Fau	974 36 15 94
Bar Zola	665 42 53 66
El Secreto	607 94 94 04
Pilgrim Café	974 36 33 37
Cafetería Jaizkibel	974 11 50 65
Asador La Fragua	974 36 06 18
Restaurante Biarritz	974 36 16 32
Restaurante El Tizón	974 36 27 80
Bar Brasa Universal	630 51 01 51
Restaurante Liliun	974 35 53 56
Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Cervecería Baviera	974 36 10 31
Pizzería La Fontana	974 35 55 02
Restaurante El Portón	974 35 58 54
Pizzería Polifemo	974 36 43 76
La Abuela Asador Sidrería	974 36 02 95
El Carpanta	699 36 19 79
Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Rest. Pizzería Rocanevada (Villanúa)	974 99 50 05
Bar Pajares (Sigüés)	948 88 71 04
Bar Subordan (Hecho)	974 37 50 65
Bar La Granja	974 35 55 36
Pizzería L'Angelot	974 36 41 99
Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Rest. Santa Juliana (Castiello)	606 28 36 86
Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú)	974 37 33 50
Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Kebabish Döner Kebab Pizza	974 11 53 05
Gastrobar Las Peques	974 71 00 55
Cervecería Montadicos	974 36 03 88
Bar Casino Unión Jaquesa	665 95 99 41
Cafetería Yeti	974 37 43 55
Goldenwurst	638 35 26 19
Oliva Restaurante & Gin	606 72 32 64
Bar Riglos	974 36 22 77
Bar Restaurante Casa Flores	974 37 21 52
La Posada de Kika	974 37 32 88

Pubs

Amnesia	
Pub Cachito	
La Dama Blanca	
Bar Alfin	
Pub La Gruta	
El Corral Rock & Roll Bar	
Zebra 21	
Churchil café	
Dublin Road	
Sansanet	
Onix	
El Refugio	

Desde Acomseja, hemos querido completar esta sección aportando más información con teléfonos de contacto.

Rogamos que si aprecia alguna deficiencia o error en la información, se ponga en contacto con nosotros en el teléfono:

974 35 60 22

y será subsanado en los próximos números de la publicación.

Gracias por su atención.

Juan Manuel Ramón Ipas, alcalde de Jaca:

“Hay que conseguir unas normas que compaginen todos los intereses del Casco”

La ciudad de Jaca tiene desde el pasado mes de junio nuevo alcalde, Juan Manuel Ramón Ipas (PSOE). Con una trayectoria de casi 20 años en el ayuntamiento -ha sido teniente de alcalde, concejal de Hacienda durante más de 10 años, concejal delegado del Festival, de relaciones con Olorón, entre otros-, ahora gobierna una ciudad a la que quiere imprimir un mayor impulso, desde la participación y lo social. “Creemos en la participación y vamos a favorecerla, hemos convocado la mayoría de los órganos participativos municipales y hemos iniciado proyectos para mejorar la oferta educativa, formativa y cultural e impulsar la economía, para que al final del mandato la gente tenga una visión positiva de su ciudad y la sociedad en la que vive”, comenta Ramón Ipas. Con él repasamos las principales preocupaciones de nuestros asociados y conocemos sus planes para nuestra ciudad.

El Casco Histórico de Jaca se ha convertido, en los últimos años, en el principal motor de la ciudad. Es un importante recurso turístico, patrimonial y económico, que se ha transformado en un atractivo centro comercial abierto y peatonal en el que se concentran muchos de los asociados de ACOMSEJA. Hosteleros, comerciantes y empresarios reconocen la incidencia que en ese desarrollo han tenido las normas y el plan de movilidad que rigen ese espacio, pero también destacan las dificultades e incomodidades que estas generan en el desarrollo habitual de su actividad.

Juan Manuel Ramón reconoce esa situación que se genera “porque es la zona que más presión tiene de toda la ciudad”, apunta. Y se muestra abierto a tratar todos los temas. “Vamos a estudiar todos los ámbitos de relación que hay en el Casco, todos los usos y todos los problemas de convivencia que se generan, para conseguir, entre todos, unas normas y unos reglamentos que compaginen todos los intereses: la seguridad, la capacidad de repartir o no, el acceso, la movilidad de todas las personas, la explotación económica...”.

El municipio recuerda que cuando se implantaron las medidas de protección del Casco también fueron muy criticadas desde el ámbito privado. “Es entendible, pero esas medidas han posibilitado tener un Casco que es referente, está muy bien valorado por el turismo, es un pulmón económico de la ciudad y un atractivo más”. Ante las críticas al acceso restringido, Ramón Ipas señala que hay que tener “un poco” esa misma filosofía. “Hay que permitir el acceso pero sin que acabe generando que la gente no pueda moverse de una manera amable por el Casco; si sucede eso, el comercio perdería competitividad”. Desde su punto de vista, “hay que buscar el equilibrio que, evidentemente, nunca será del agrado de todos”. Lo que afecta también a la peatonalización. “En el Casco es básico que la gente se mueva, permite revitalizar distintas áreas; hay que intentar que el Centro histórico sea todo él vital y ampliar las zonas en las que se puede ejercer las actividades económicas, para generar empleo”.



Una de las vías para generar ese empleo es la planteada por ACOMSEJA a sus asociados, abrírnos al mercado francés. Idea que comparte el alcalde: “Es un turismo que come a horarios distintos al nuestro y cuando termina no tiene dónde gastar su dinero, eso no lo podemos permitir”. ACOMSEJA propone a sus asociados no cerrar al mediodía, un día a la semana. “A esas horas solo están abiertas las grandes superficies, pero nosotros somos partidarios de favorecer el acceso al comercio tradicional; debemos ser capaces de adaptar nuestros horarios a ese turismo, sin acabar saturando a las personas del comercio”.

Otra manera de generar empleo y romper la estacionalización turística es el concurso de tapas Este finde tapas que organiza ACOMSEJA en octubre. “Yo siempre pongo dos ejemplos de desestacionalización, la Quebrantahuesos y el concurso Este finde tapas. Son ejemplos claros de cómo durante un periodo, de una semana con sus respectivos fines de semana, logran que temporadas medias, o bajas, pasen a ser altas”.

Construcción

La construcción ha sido uno de los sectores más afectados por la crisis. Los asociados del gremio han mostrado su preocupación por la paralización que vienen sufriendo y el recorte de iniciativas que en los últimos años habían contribuido a aliviar ligeramente esa situación, como los ARI. “Son actividades subvencionadas por los gobiernos de Aragón y España, dentro de un plan nacional. El último era de una cuantía muy pequeña y en Jaca afectaba a zonas en las que ya se había actuado”, comenta Ramón Ipas. “Lo que el Ayuntamiento ha hecho ha sido adaptar ese plan a los pueblos jaqueses, el próximo 1 de enero entrará en vigor el ARI de los núcleos rurales de Jaca, con un doble objetivo, intentar facilitar el asentamiento de las personas que quieren seguir viviendo en los pueblos y revitalizar y dar aire al sector de la construcción local”.

Para los constructores también sería importante buscar un sistema de adjudicación de obra más favorable a los profesionales locales, porque como señala Ramón Ipas, “cada vez es menos potestativo funcionar por sistemas de petición de ofertas y cada vez hay que ir más a sistemas de publicación en los boletines en los que cualquier empresa puede concurrir”. Esto permitiría la llegada de empresas de cualquier punto de España y no siempre con las mejores garantías. Pero, “la discriminación positiva es la que permite la ley, no se puede incluir un criterio de ubicación geográfica, pero estamos estudiando cláusulas sociales que sí pueden discriminar positivamente a empresas que tengan criterios de sostenibilidad medioambiental, social, de igualdad... Y ahí, sí que podemos ayudar a las empresas locales a cumplir esos criterios, para que sean más competitivas y estén en igualdad de condiciones”.

De momento, el consistorio está apoyando al sector “pidiendo ofertas únicamente a empresas locales, en el caso de las obras pequeñas”. Una política que se mantendrá en el futuro, ya que según el municipio, “hay que ser consciente de que vamos a una época en la que no va a haber muchas grandes obras”. Aunque Ramón Ipas sí confía en que salga adelante una obra importante para Jaca. “A lo largo de este mandato espero que quede acabado el colector de la avenida Regimiento Galicia y Primer Viernes de Mayo, para terminar definitivamente con las inundaciones de la calle Mayor”.

Curriculum

Ha compaginado su vida pública y política con su trabajo como técnico de gestión laboral y administración de empresas, en el sector privado. Ha sido concejal del Ayuntamiento de Jaca desde 1999. Ha sido portavoz del Grupo Socialista en la Comarca y vicepresidente de la misma. Su inquietud social y política nació cuando, ya muy joven, fue promotor, fundador y presidente del Consejo de la Juventud de Jaca. De joven también trabajó mucho en el movimiento vecinal de la ciudad, en sus inicios, habiendo sido vicepresidente de la Asociación de Vecinos del Barrio Norte.

Nuevo Renault-Kadjar



TALLERES
RAMONCAJAL
Servicio & Experiencia

El mejor servicio relacionado con la venta, reparación y mantenimiento de todo tipo de vehículos, tanto particulares como flotas industriales.



Nueva Renault-Kangoo

AGENCIA OFICIAL



RENAULT

Rapitán. 29 • JACA (HUESCA)

☎ 974 362 764 ☎ 974 356 419

info@tallerescajal.com
www.tallerescajal.com

 Mercedes-Benz
  SUZUKI