

JACETANIA

Nº 19 • Verano - 2018

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito



Un lujo a nuestro alcance

Vamos a rueda
Turismo BBT

Una asociación hiperactiva

¿Le coq sportif? C'est ici

Comercios con historia:
Sanara

INFORME: Sector ocio

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de los profesionales. Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión PRO

Bonificamos tu cuota de asociado

1 / 6
Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

10%	+	0	+	1%	+	Gratis
de tu cuota de asociado máximo 50 euros* primer año.		comisiones de administración y mantenimiento. ¹		de devolución de tus principales recibos domésticos ² máximo hasta 20€ brutos/mes.		tarjetas de crédito y de débito. ³

Llámanos al **900 500 170**, identifícate como miembro de tu colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.
bancosabadell.com

* Abonamos el 10% de la cuota de asociado con un máximo de 50 euros por cuenta para cuotas domiciliadas en una cuenta de la gama Expansión, para nuevos clientes de captación. La bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de la apertura de la cuenta. El pago se realizará en cuenta el mes siguiente de los 12 primeros meses.

1. TAE 0%

2. Te devolvemos, todos los meses, el 1% de tus recibos domiciliados de luz, gas, teléfono fijo, móvil e Internet (hasta 20 euros brutos al mes, siempre que el importe de la devolución sea igual o superior a 1 euro). Para ello, durante el mes tienes que realizar un mínimo de cinco compras con la tarjeta de débito o crédito de tu Cuenta Expansión PRO. Y por supuesto, podrás domiciliar todos los recibos que desees. Nosotros nos encargamos de todas las gestiones.

3. Gratis tarjetas de crédito y débito con el servicio Protección Tarjetas asociado y con un seguro de accidentes en viaje de hasta 120.000 euros. Todo, gratuitamente con tu Cuenta Expansión PRO.

Oferta válida para nuevas cuentas abiertas desde el 24/04/2018 hasta el 31/12/2018 con la domiciliación de una nueva nómina, pensión o ingreso regular mensual por un importe mínimo de 700 euros en la Cuenta Expansión PRO. Se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular. Si tienes entre 18 y 29 años, no es necesario domiciliar ningún ingreso periódico.

Los titulares de una Cuenta Expansión PRO podrán disponer de otra adicional sin requisitos de domiciliación de nómina, pensión o ingresos mensuales recurrentes. Y, además, todas las Cuentas Profesional que desees, sin comisión de administración y mantenimiento (rentabilidad Cuenta Profesional: 0% TAE).

Puede hacer extensiva esta oferta a sus empleados y familiares de primer grado.

Banco de Sabadell, S.A., Avda. Óscar Espá, 37, 03007 Alicante, inscrito en el Registro Mercantil de Alicante, tomo 4070, folio 1, hoja A-156980, NIF A08000443. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Serán de aplicación las que estén en vigor en el momento de la formalización. Documento publicitario. Fecha de emisión: Julio 2018



XIN Restaurante WOK

De lunes a viernes mediodía.....10,95 €
De lunes a jueves noche.....13,50 €
Viernes noche, fin de semana.....15,50 €
Menú infantil a mitad de precio

11:30 - 16:30 y 19:30 - 23:30
974 365 280

Disfruta todo lo que quieras de una comida diferente



Buffet libre

Polígono Llano de la Victoria, calle Río Aragón, 6 • Jaca (Junto a gasolinera)

Editorial

Tenemos que hablar

Una vez más, nuestra asociación pone en sus manos su periódico, con el fin de acercar a vecinos y visitantes variados aspectos de las actividades sociales y económicas de nuestra comarca, reflejar puntos conflictivos y hablar del futuro.

El comercio de proximidad afronta un momento crítico. El cambio de costumbres que ha propiciado la venta por Internet y la proliferación de grandes centros comerciales en las afueras, autorizados con un criterio que consideramos erróneo, está obligando a cerrar a un importantísimo porcentaje de las tiendas que ocupaban, iluminaban y daban vida a las calles de las ciudades.

Y, tal vez porque la proliferación de la venta on-line ha coincidido en el tiempo con la mayor crisis económica de nuestra historia reciente, se ha instalado en muchos consumidores un verdadero frenesí por encontrar el chollo-super-ultra-baratísimo en cada cosa que adquieren, desde una estufa hasta unos zapatos. Para ello dedican horas a navegar delante del ordenador y a visitar, preguntar, pedir mil presupuestos, reflexionar, volver a visitar ... El resultado no puede ser otro que un producto fabricado con costes bajísimos o vendido sin margen de beneficio.

¡Ojo, no digo que no tengan derecho a ello, faltaría más! Pero ... me gustaría plantearles las ventajas que tiene comprar en el comercio de proximidad y pagar por una cosa lo que vale, es decir, lo que ha costado la suma de materiales, mano de obra para su fabricación, tecnología, diseño y comercialización. Sin ánimo de ser exhaustiva, veamos algunas de estas ventajas:

- 1º Favorecen la viabilidad y estabilidad tanto de las empresas productoras como de los propios comercios.
- 2º Tanto unas como otros proporcionan más puestos de trabajo y más estables.
- 3º Y permiten la reinversión que garantiza la actualización y, por tanto, la competitividad, de nuestro tejido industrial.
- 4º Plantillas estables y empresarios con beneficios suponen familias con ingresos estables, que a su vez se pueden destinar a consumos de productos y servicios en la región, en un ciclo de prosperidad que mantiene y aumenta el empleo.
- 5º Pero además, el comercio de proximidad se surte mayoritariamente de empresas locales y nacionales y contrata mano de obra local. En consecuencia, es su ciudad, su comarca y su país el que se beneficia de este intercambio, no grandes multinacionales, generalmente extranjeras, que minimizan o directamente pagan fuera sus impuestos.
- 6º Y contamina menos, puesto que favorece los desplazamientos a pie y emplea menos envases.
- 7º Y no olvidemos los aspectos urbanísticos: se evita un panorama de calles sin tiendas, sin vida, casi siempre vacías. Una ciudad sin tiendas pierde gran parte de sus interrelaciones sociales, de su atractivo y de su futuro.
- 8º Y el comprador también gana en tiempo libre, calidad del bien adquirido y garantía del servicio posventa.

Conscientes de que el problema va más allá de la viabilidad de unas empresas, muchos ayuntamientos, incluido el de Zaragoza, están elaborando planes de apoyo al comercio de proximidad. Por eso le hemos pedido al nuestro un foro municipal de discusión en el que los empresarios o emprendedores tengamos, aunque no voto, por lo menos voz. El Ayuntamiento de Jaca nos ha tomado la palabra.

Por nuestra parte, trabajamos para implicar a nuestros asociados en una mejora continua, que permita potenciar los aspectos positivos de este tipo de venta que atraen al posible comprador: amabilidad, trato personalizado, oferta preseleccionada, cercanía, información profesional, fidelización, etc.

Los cambios de mentalidad cuestan, pero son posibles y positivos. ¿Quién iba a pensar que nos parecería bien que nos cobraran por darnos una bolsa de plástico en una tienda donde acabamos de gastar bastante dinero? Y sin embargo lo estamos aceptando con normalidad.

Pensemos en nuestras ciudades, ejercitemos el consumo responsable.

Loreto García Abós
Presidenta de Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Foto: Fly-Pyr

REDACCIÓN:
Ainhoa Camino y Pirineum Comunicación
sanchez@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Impresa Norte, SLU - Grupo
Heraldo

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: HU 28-2016

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.

Un lujo a nuestro alcance



El aeródromo de Santa Cilia se ha asentado como un recurso turístico en auge gracias a su gestión privada desde el año 2015. El aeroclub Nimbus y su director Luis Ferreira se reparten el accionariado de Fly Pyr, que ofrece hasta ocho puestos de trabajo directos e indirectos. Uno de esos puestos indirectos es el de su antigua directora, Ana Alegre, que ha fundado la empresa Pirvuelo y ofrece vuelos turísticos en avioneta por primera vez en 20 años.

El aeródromo de Santa Cilia cumple este año 2018 su vigésimo aniversario desde su apertura. Muchas cosas han pasado desde entonces. Las dificultades de Apirsa, su primer adjudicatario, derivaron en su gestión directa por parte del Gobierno de Aragón, propietario de la infraestructura. Unos años después lo volvió a sacar a concurso y, esta vez sí, lo ganó el aeroclub oscense Nimbus, que hasta hace no muchos años operaba en Monfloritte, a través de la sociedad Fly-Pyr.

El contrato es por nueve años. "Durante los tres primeros ejercicios hemos tenido ayudas por parte del Gobierno de Aragón y este, el cuarto, es el primero que volamos solos", explica Luis Ferreira, director y propietario del 51% del capital de Fly-Pyr (el otro 49% pertenece a Nimbus).

El aeródromo jacetano es una instalación especializada en el vuelo a vela que ofrece rutas, ejerce de escuela (bautismos y cursos), de estación receptora

de pilotos con su propio avión y que explota los hangares tal y como hacen con los barcos los puertos deportivos. Es base de ultraligeros, vende combustible, repara aparatos y es la sede social del aeroclub Nimbus, que en la actualidad cuenta con 120 socios de muy variada procedencia. "La gran mayoría de nuestros clientes son extranjeros. Somos una referencia continental para el vuelo a vela por nuestra ubicación, en la vertiente sur de los Pirineos", explica Luis Ferreira, quien añade que en breve el aeródromo tiene previsto iniciar la actividad de paracaidismo.

En los últimos años, Fly-Pyr ha logrado popularizar el aeródromo con iniciativas de diversa índole: competiciones, exhibiciones, jornadas divulgativas para escolares y público en general, escenario de documentales, de programas de televisión, aeropuerto para aerotaxis y aviones privados (recientemente aterrizó allí el jugador del Bayern de Munich, Javi Martínez, en vuelo privado) y sobre todo, su especialización en vuelo adaptado.

"Tenemos dos aparatos para el vuelo adaptado a personas con movilidad reducida y eso nos convierte en referencia nacional", explica Ferreira. Los minusválidos de cierto grado no solo pueden volar, sino que pueden obtener el título de piloto. "Lo único que tienen que demostrar es que son capaces de salir del avión, aunque sea a gatas o dejándose caer, en el caso de un aterrizaje fuera de pista". Recientemente, se sacó el título en Santa Cilia el piloto minusválido Frederic Crespo, presidente de la asociación Step by step. La única diferencia de los aparatos es que todos los mecanismos se pueden llevar con las manos.

Vuelos turísticos

La principal novedad en este 2018 viene de la mano de Ana Alegre, la que fuera directora del aeródromo mientras este dependía de Turismo de Aragón (Gobierno de Aragón). Con más de 2.500 horas de vuelo, la piloto jaquesa ofrece desde el pasado mes de marzo vuelos turísticos en avioneta a través de la empresa Pirvuelo.



Sobre estas líneas, Luis Ferreira junto al piloto de vuelo adaptado Mikel Bidaurre. A la derecha, el propio Ferreira, junto a Ana Alegre, en su avioneta de Pirvuelo.



El aeródromo ha realizado varias jornadas divulgativas en la ciudad de Jaca. En el último año ha firmado también varios convenios, como el suscrito con la Fundación Carlos Pauner, en la fotografía.

Alegre dispone de un aparato con capacidad para cuatro pasajeros (piloto incluido) y ofrece rutas que van desde los 31€ por persona (Jaca Básico: Cuculo, Oroel, ciudad y regreso; 15 min.), pasando por propuestas a partir de 62€ (Picos del Pirineo, Mallos de Riglos, Monasterio de Leyre; las tres de media hora de duración), y otras opciones más ambiciosas (P.e. Parque Nacional de Ordesa, 112€; 60 min.) que incluyen el vuelo a la carta siempre que la autonomía del aparato lo permita.

Quizá la principal diferencia con el vuelo a vela, al margen del ruido del motor, es que en la avioneta el vuelo lo puedes compartir con otras dos personas y evidentemente, que no dependes de las térmicas para alcanzar altura y progresar.

Infraestructura básica

El aeródromo de Santa Cilia ha generado en su entorno una red de 15 alojamientos (casas de turismo rural, hostales, centros vacacionales) que se nutren fundamentalmente del turismo aéreo, centroeuropeo fundamentalmente, y de los peregrinos del Camino de Santiago. El aeródromo cuenta con un bar restaurante cuya gestión tiene subarrendada, que dispone de terraza y piscina para sus clientes.

Es además una base operativa para los servicios de Protección Civil, y dispone de una balsa de agua donde pueden cargar los aviones apagafuegos.





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, 41 - 22600 SABIÑÁNIGO - Tel. 974 482 577
Regimiento Galicia, 5 - 22700 JACA - Tel. 974 356 835
ubiето@naturaloptics.com



Componentes del Equipo Nacional de Vuelo Acrobático, que preparó el campeonato del mundo en el aeródromo de Santa Cilia el pasado mes de junio.

En los últimos meses el aeródromo ha firmado sendos convenios con la Fundación ONCE para promover el vuelo a vela entre la población invidente y con la Fundación Carlos Pauner para poner en marcha vuelos solidarios para colectivos desfavorecidos y jóvenes en riesgos de exclusión social.

Jornadas de puertas abiertas

"Esta no es una infraestructura solo para pilotos. Es de y para toda la comarca", resume Ferreira, que quiere invitar a toda la ciudadanía a la jornada que se celebrará el próximo 28 de julio, conmemorativa del 20 aniversario y que estará llena de sorpresas.

Se plantea como una jornada de puertas abiertas en las que se pretende mostrar el aeródromo "a todo aquel que quiera venir a celebrar con nosotros este aniversario". Incluirá exhibiciones de vuelo acrobático, planeador, aviones históricos, posibilidad de paseos y como fin de fiesta una actuación musical con una cena de 30 euros.



20^º Aeródromo

SANTA CILIA

FLY-PYR
AERÓDROMO SANTA CILIA

ORGANIZA:

ARAGÓN

EVENTO AERONÁUTICO 28 DE JULIO

EXHIBICIONES DE ACROBACIA, PASEOS EN PLANEADOR, AVIONES...

Cena (Organiza Fly-Pyr)
 Inscripción previa 30 €
 Tel: 974 377 610
 info@fly-pyr.es

Viernes 27 y Sábado 28 • Globo aerostático en la Ciudadela

Actuación especial del grupo

Colaboración de la
"Patrouille Swift"

Turismo de BBT



Vamos a rueda

En los últimos años, la BTT se ha convertido en un importante motor turístico. En el territorio altoaragonés, todas las comarcas salvo La Jacetania, cuentan con centros que agrupan rutas y servicios para los practicantes de este deporte, desde establecimientos hoteleros hasta servicios técnicos. El mejor ejemplo es Zona Zero, de Sobrarbe, que genera más de 50.000 pernотaciones anuales y un impacto en la zona de entre 4 y 5 millones de euros. En la Jacetania, aunque la comarca inició el año pasado el desarrollo del Espacio BTT Pirineos Jacetania, aún queda mucho camino por recorrer y muchas sensibilidades por aunar.

El turismo de BTT ya genera en el territorio del Alto Aragón, según datos de Turismo de Aragón, 85.000 pernотaciones al año y un impacto superior a los 8 millones de euros. La dinamización de este sector se debe a la creación de centros que agrupan rutas y todo lo que los practicantes de BTT, en cualquiera de sus modalidades, pueda necesitar: alojamiento, restauración, servicios técnicos y establecimientos deportivos, entre otras. En el Pirineo oscense existen espacios de este tipo en Sobrarbe, pionero en su desarrollo en Aragón con Zona Zero, en la Ribagorza, con BTT Puro Pirineo, y en el Alto Gállego, a través del Espacio BTT Pirineos Alto Gállego.

En La Jacetania, la comarca inició el año pasado el desarrollo del Espacio BTT Pirineos Jacetania, señalizando rutas circulares familiares que, en su primera



© Turismo Villania

fase, se concentran en Los Valles, la Canal de Berdún y la Alta Zaragoza. La intención es ampliarlo a la totalidad de la comarca, ya que "es un importante elemento de desestacionalización turística", señala José Ignacio Fábregas, de Pirinea, empresa encargada de señalar estas rutas.

Pero esta primavera ha surgido una importante polémica a raíz del uso para la BTT del Paisaje Protegido Oroel y San Juan de la Peña, que trata de regular el Gobierno de Aragón. Aunque el proceso aún no ha finalizado, y los usos no se han establecido, las primeras propuestas del plan hablaban de prohibir "totalmente" la BTT en este espacio.

El Club de Bicicleta de Montaña BTTAVA presentó alegaciones al Ayuntamiento de Jaca para evitar esa

Ahora en C/ Carmen, 22
Tattoo, Piercing y Joyería
Moda alternativa
www.13depicas.com
Tienda Online
tienda.13depicas.com

13 DE PICAS
TATTOO STUDIO

Interflora
Business experts

Flores
Benedé

www.flores-benede.com

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 · Jaca · T. 974 363 153
Serrablo, 84 · Sabiñánigo · T. 974 480 093

Turismo de BBT



Sobre estas líneas, sendero BTT de Villanúa y pista en Astún. Abajo, dos imágenes del Descenso equipado de Rapitán.

circunstancia, ya que la actividad “podría proporcionar grandes beneficios a nuestro entorno, incluido el Paisaje Protegido”, señalan en las alegaciones presentadas. El BTTAVA recibió un amplio respaldo por parte de numerosos colectivos, incluida Acomseja, ya que, en su opinión “la práctica de la BTT en ese entorno contribuiría a mejorar la proyección, dinamización y desarrollo económico sostenible de toda la comarca”.



Rafael Bergua, gerente de Zona Zero de Sobrarbe, explicó en la charla del Foro Local del Deporte de Jaca, convocado el pasado junio para abordar esta polémica, que ahora mismo, por ley “se puede emplear la bicicleta en carretera, pista y en senderos, pero solo en los señalizados y no se puede utilizar en los espacios incluidos en la Red Natura 2000”. Zona Zero cuenta con casi 60 rutas y más de 1.100 Km, de los que el 50% son senderos, en su mayor parte recuperados por la propia asociación Zona Zero. “Nos ha costado mucho llegar hasta aquí y lo fundamental es el consenso entre los distintos agentes de la zona; al final el que permite el uso

de la bici o no en espacios naturales son los técnicos de medio ambiente, y depende mucho de la sensibilidad que tenga cada uno; pero si toda una comarca va unida, con un proyecto claro, consensado y pensados por todos, la posibilidad de que salga adelante y de que el técnico dé el visto bueno es mucho mayor”.

Zona Zero comenzó con la recuperación de caminos históricos en 2005 y “cometimos muchos errores”, reconoce el gerente. “Pero trabajamos para consensuar posturas y poder compatibilizar todos los usos de los espacios que empleamos; ganaderos, cazadores, con los que tuvimos muchos problemas, senderistas o ciclistas”. En la actualidad disponen de una App para compatibilizar el uso cinegético y la BTT. “También es útil para senderistas, aficionados micrológicos u otros usuarios del monte, ya que recoge las zonas que van a ser usadas por los cazadores y las que están empleando”.

El ejemplo de consenso del territorio no ha caído en saco roto en Jaca. “El Ayuntamiento sí está por la labor de impulsar la práctica de la BTT en el territorio, incluida la Peña Oroel y San Juan de la Peña y ya hemos tenido una reunión con el club BTTAVA para acercar posturas, ya que todos estamos de acuerdo en compatibilizar el uso de la bici y el cuidado del medio ambiente”, comenta el concejal de Deportes, Enrique Muñoz. El club confirma la reunión y se muestra favorable a “ordenar y organizar los usos, fijando, junto con el ayuntamiento, los recorridos BTT”. El trabajo acaba de comenzar y el ejemplo de lo que se puede lograr lo tenemos muy cerca.

Amplias posibilidades

La secretaria de Zona Zero, Mar Sánchez, es una gran conocedora de las posibilidades de nuestra co-

marca en el turismo de BTT. Es jaquesa y practicante de Enduro. “Esta comarca tiene muchas cosas ya hechas y muchas ventajas que debería aprovechar; lo que necesita es que todos remen en la misma dirección y se suban al mismo barco, porque este territorio tiene un amplio catálogo de posibilidades, comenzando por la propias estaciones de esquí, el espacio DH de Rapitán o las rutas más familiares. Es una zona conocida por los bikers”.



En la actualidad, el espacio BTT Pirineos Jacetania, que impulsa la Comarca de La Jacetania, cuenta con 11 rutas pensadas para toda la familia que aúnan deporte, naturaleza y patrimonio. Las rutas se localizan en Los Valles, Canal de Berdún y Alta Zaragoza. La intención es expandir esta red a toda la comarca alcanzando los 1.000 Km señalizados para la práctica de la BTT.

Otra modalidad muy en auge dentro de la BTT son los descensos DH. Desde hace unos años, Rapitán cuenta con un circuito muy completo, que permite a los riders descender desde el fuerte hasta las

Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Sueñas... Loterías José Luis

OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

22700 MENSAJERÍA Y PUBLICIDAD

TIPSAs

PASAJE VALLE DE ASTÓN, 6
22700 JACA (HUESCA)
974 356 405

DISEÑO GRÁFICO
IMPRESIÓN
MERCHANDISING

VINILOS
REGALOS ORIGINALES
MENSAJERÍA NACIONAL

Turismo de BBT



Bicicleta de montaña en Los Valles. Abajo, en el término de Villanúa.

faldas del monte en frenéticos descensos, en los que hay saltos, peraltes y otros obstáculos. En Villanúa, sede del Campeonato de España de Enduro en 2016, hay más de 8 descensos señalizados en las faldas de Collarada y un amplio catálogo de pistas y rutas para todos los niveles.

Como indicaba Mar Sánchez, las estaciones de esquí, Astún y Candanchú, también son escenarios aptos



para el desarrollo de la BTT. "En Francia nos llevan una gran ventaja en ese aspecto; muchas estaciones, cuando termina la temporada de invierno se reconvierten en *Mountain bike-parks*, aprovechando sus pistas y montando circuitos de descenso, de muy distintos niveles, incluido para los niños". Saint-Lary es un buen ejemplo de ello. "Se rentabiliza el uso de la estación y se amplían las posibilidades turísticas de la zona". En Astún hubo veranos en los que se creó una tarifa especial para poder subir con bici en el telesilla de Truchas y aprovechar la estación como centro BTT, pero en los últimos años no se promociona.

"En conjunto La Jacetania es un territorio óptimo y muy potente para el turismo de BTT, solo hace falta que se articule", comenta Sánchez. Y aunque podamos pensar que una oferta similar en otros territorios cercanos sea una competencia, Rafael Bergua lo considera una gran oportunidad para crear un destino BTT a nivel internacional: "Cuanta mayor oferta tengamos más fácil será que el turismo extranjero se fije en nosotros y más facilidades de promoción tendremos". Zona Zero recibe un 15% de sus usuarios de Francia y un 5%, proceden de otros países. El año pasado recibieron "bikers" de 60 países diferentes.

Espacios BTT en la Jacetania en la red

www.bttpirineosjacetania.es/
www.turismovillanua.net/descubrir/descubre-nuevas-rutas-descensos-btt/



JACETANIA 2000
INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



Zocotín, nº 13, bajos • Jaca
 974 356 701 - 655 412 018
www.jacetania2000.com

Lo que ya pasó

Una asociación

Estimados asociados, vecinos y visitantes, ha sido un invierno largo y una primavera complicada por las condiciones meteorológicas en los que Acomseja ha mantenido su incesante actividad, organizando, colaborando y sumándose a numerosas campañas.

Comenzamos aportando nuestro grano de arena a las celebraciones navideñas. El día 5 de diciembre participamos en la inauguración de la iluminación navideña de la ciudad, colocando un nacimiento navideño de la plaza Ripa y organizando un recital de villancicos, a cargo de la Coral Doña Sancha (a quienes queremos agradecer su colaboración) durante el cual repartimos vino "quemao" entre los asistentes.

Un año más, realizamos la campaña de Navidad con la que buscamos fidelizar las compras en los establecimientos asociados y recompensar a sus clientes habituales. Sorteábamos un premio de 2.000 euros solidarios, ya que la dotación se repartía a partes iguales entre el portador del número afortunado del sorteo realizado el 18 de enero en el hall del ayuntamiento y el Banco de Alimentos de la Cruz Roja de Jaca. El particular afortunado fue Javier Iturbe Soubelet, de Pamplona, que recibió el número 50288 de manos de Fincas GR11.

Con el objetivo de reforzar nuestra visibilidad en estas fechas de tan alta afluencia turística, organizamos una segunda campaña. La propuesta consistió en instalar en las calles de Jaca unos originales *Photocalls*, en forma de furgoneta, invitar a vecinos y visitantes a hacerse una foto en el mismo y colgarlas en las redes sociales con el hashtag "acomsejanavidad". Entre todos los participantes se sorteó una completa cesta navideña, con productos proporcionados por nuestros asociados.

Seguridad

Metidos de lleno en la campaña de nieve, hemos sido un agente activo en materia de seguridad. Por primer vez lanzamos una campaña para promover la práctica del esquí seguro. Junto con expertos en materia de seguridad en montaña, las estaciones de esquí Astún y Candanchú, y el Ayuntamiento de Jaca, promovimos "Esquí con seguridad", en la que un sarrío blanco recordaba y recopilaba las normas de conducta básicas de esquiadores y snowboarders en pistas, según la Federación Internacional de Esquí (FIS). La campaña, para la que se diseñaron folletos, carteles, videos y anuncios de radio, será retomada en próximos inviernos.



También hemos desarrollado una campaña homóloga para primavera-verano, contando con el Comité de Seguridad de la Federación Española de Deportes de Montaña y Escalada (FEDME). Como en invierno, se trata de reforzar los comportamientos seguros recordando el código de seguridad para las salidas a la montaña, o pautas básicas de comportamiento, que ha elaborado la FEDME, teniendo en cuenta las causas más comunes que originan los accidentes.

Entre trufas

Uno de los objetivos de esta asociación es contribuir a crear comarca y poner en valor sus productos extraordinarios. En este capítulo se enmarcan las Jornadas Gastronómicas de la Trufa, "Jacetania es Trufa", que este invierno han llegado a su cuarta edición. Celebradas del 27 de enero al 11 de febrero, la finalidad de la propuesta es "poner en valor la trufa local, darla a conocer y enseñar su manejo y utilización en la cocina, tanto entre los profesionales como entre el público en general, además de destacar su papel como un motor más de la economía de esta comarca".

El programa incluyó salidas al campo, demostraciones de recolección de trufa y sesiones de *show-cooking*, tanto abiertas al público general, como exclusivas para los profesionales. Además, una veintena de bares y restaurantes de la Jacetania, y este año también algunos establecimientos invitados del Alto Gállego, ofertaron durante las jornadas

atractivas y succulentas propuestas en forma de tapas, menús o cazoletas. Este año también han participado asociaciones micológicas de Pau, Olorón y Tarbés, y la local, La Usonera. La excelente respuesta del público, la involucración de los profesionales del sector y el apoyo de otros colectivos, así como la colaboración del Ayuntamiento de Jaca, Gobierno de Aragón, Comarca de La Jacetania, Asociación de Empresarios de Hostelería de Huesca, Ambar y Viñas del Vero, garantizan la continuidad de esta actividad en años venideros.

Remate al invierno

En Acomseja nos despedimos de la temporada invernal con una nueva campaña de "Remate final de invierno". La cita fue los días 2 y 3 de marzo y, aunque sabemos que es una actividad condicionada por la meteorología, estamos satisfechos con el desarrollo de la misma, ya que en cada edición hay una mayor implicación de nuestros asociados y se registra una mayor participación de comerciantes, propiciando una mayor opción de compra por parte de los consumidores.



Recordamos que el objetivo de la campaña es dinamizar las ventas en la recta final de temporada, ayudando a los comerciantes a sacar el stock de invierno antes del inicio de la campaña primavera-verano, promoviendo las compras a precios especiales, ofertas o descuentos. Además, la propuesta contribuye a dinamizar la localidad, ya que los establecimientos amplían sus horarios y algunos sacan sus promociones a pie de calle. Este año, la campaña coincidió con la *cincomarzada*, festivo en Zaragoza, lo que animó notablemente la campaña. Ropa, material deportivo, menaje, decoración, electricidad, complementos... Un amplio abanico de posibilidades que incrementó las alternativas de apreski en Jaca durante un fin de semana.

Cocina Casera



Menú del día y menús de temporada

Restaurante

La Cadiera

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

COCINA PIRENAICA

Lo que ya pasó

hiperactiva

Primavera

Con la llegada de la primavera, Acomseja dio la bienvenida a un nuevo grupo de estudiantes procedentes del liceo "4 de Septiembre de 1870" de Olorón que llegan a nuestra ciudad para realizar prácticas en establecimientos comerciales y de servicios. Fue la octava convocatoria de este intercambio que se realiza a través de fondos europeos (programa Erasmus Plus) y que busca completar la formación de los jóvenes estudiantes, favorecer su aprendizaje del castellano y que conozcan de primera mano el funcionamiento del tejido empresarial, comercial y social de nuestra ciudad.



Con la convocatoria de este año llegaron 14 alumnos, que repartieron sus prácticas en comercios; Moreno, Intersport, Karay, Prado, Calzados Lázaro y los dos supermercados Alto Aragón, y en servicios, o ayuda a la persona; residencia Vitalia, colegio Monte Oroel y en la guardería-escuela infantil municipal de Jaca. Su estancia fue de 4 semanas, de mayo a junio, y aprovecharon los fines de semana para realizar actividades y descubrir destinos y localidades cercanas a Jaca, como los Mallos de Riglos, el Castillo de Loarre, Zaragoza, Pamplona, o recorrer parte del Camino de Santiago.

El balance del intercambio continua siendo muy positivo y la intención es darle continuidad, ya que los beneficios no solo son para los jóvenes participantes, también es positivo para el tejido hostelero de la ciudad.

Fotografía Ciudadela

La promoción cultural de Jaca también es una preocupación de nuestra asociación. Muestra de ello es nuestra participación como patrocinador, una edición más, en el concurso fotográfico "Ciudadela de Jaca", que organiza el Consorcio del Castillo de San Pedro. Este año, el certamen alcanzaba su



quinta edición y el nivel de los trabajos presentados fue muy alto, demostrando que es una actividad que goza de atractivo para los aficionados a la fotografía.

En la muestra participaron 32 fotógrafos, que presentaron a concurso un total de 72 instantáneas, de las que se seleccionaron 40 para formar parte de la exposición que pudo visitar el público en el interior de la Ciudadela, votando por sus fotografías favoritas.

Finalmente, los ganadores del concurso fueron Ángel García, que logró hacerse con el primer premio, dotado con 300 euros, con un trabajo titulado "Espejismo"; segundo fue Felipe Gracia y su fotografía "Acercándose", que se llevó 200 euros; y el tercer premio fue para Teresa García y "Espacio libre", con 100 euros. El premio del público recayó en Eva Cebrián. Cabe recordar que las dotaciones de los premios son la aportación de Acomseja a este concurso y que deben destinarse a realizar compras en los establecimientos asociados.

Fiestas respetuosas y participativas

Un año más nos hemos implicado en las fiestas de nuestra localidad, promoviendo unas celebraciones participativas y respetuosas, e incentivando el consumo de esas fechas en el comercio local. En el Primer Viernes de Mayo dimos continuidad a las campañas que iniciamos hace unos años que promueven unas fiestas respetuosas y seguras, evitando la venta de alcohol a menores, y en las que los pequeños comercios locales de alimentación se vean favorecidos.

También hemos mantenido la colaboración en las fiestas de Santa Orosia y San Pedro, con la idea de promover nuestras tradiciones entre la población más joven. Acomseja volvió a con-

vocar una nueva edición del concurso "Master chef para mocetas y mocés", que muestra a los pequeños cómo se realiza un plato de migas. El concurso, celebrado el Día de las Tradiciones de las fiestas de Jaca, tuvo, como siempre, una buena acogida por parte de la población más joven. Posteriormente, ofrecimos el tradicional vermut popular con degustación de migas para todos los asistentes en la plaza de la Catedral. En nuestro afán por animar y participar en estas celebraciones patronales, también colaboramos en el I Concurso Solidario de Croquetas, organizado el día 24 de junio, en favor de ATADES.



Asamblea

El 14 de mayo celebramos la asamblea general ordinaria de la asociación, en la que repasamos lo acontecido en 2017 y primeros meses de 2018, y planificamos el resto del año, además de dar conocimiento del estado de cuentas. Uno de los primeros temas abordados fue el estado de las relaciones con las administraciones. Tal y como quedó reflejado, Acomseja participó en las reuniones que el Gobierno de Aragón convocó para abordar la mejora en la promoción del Camino de Santiago, que la asociación apoyará ya que "es de interés de todos los asociados", se recoge en el acta de la asamblea. También estubo en la celebrada para explicar la nueva Ley de Contratos del Sector Público.

La asociación también ha estado en las comisiones del Ayuntamiento de Jaca que afectan a nuestros asociados: la del Casco Antiguo, fiestas y festivales, la de Comercio y Turismo y en la Mesa de Desarrollo. Asimismo, se dieron a conocer las alegaciones presentadas por la agrupación a la ordenanza reguladora de ocupación de los espacios públicos con elementos de mobiliario urbano; a la apertura de comercio en una nave industrial en el Llano de la Victoria y a los permisos para las granjas de porcino.

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

elporton@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

Lo que ya pasó



Imagen del desarrollo de la asamblea de Aconseja celebrada en mayo. Abajo, charla de Jesús Huertas.

En la asamblea también se informó de los acuerdos con FECOS y la Asociación de Hostelería de Huesca.

La asamblea repasó también las colaboraciones realizadas con otras asociaciones, como la ATVA, el CIT y AEJ, se acordó dar continuidad a los intercambios con el Liceo "4 de Septiembre de 1870" de Olorón; apoyar la reclamación del club de bicicleta de montaña BTTAVA para incentivar la práctica de la BTT, mantener el apoyo a la Plataforma Pro-Hospital de Jaca y dar continuidad al patrocinio del Concurso fotográfico de la Ciudadela de Jaca.

En el capítulo de formación se explicó que en 2017 no se pudieron organizar más cursos dada la tardanza con la que se convocaron las subvenciones. Este año, sin embargo, la programación se ha realizado con suficiente premura y se ha establecido un completo calendario de cursos, intentando "no duplicar la formación de otras entidades, tanto locales, como comarcales, provinciales y regionales". La filosofía de Aconseja es facilitar la formación constante de empresarios y empleados en diversos temas, como redes sociales y negocio On-line; seguir la formación en cocina francesa para atraer y estabilizar el turismo fronterizo o fomentar la recuperación de platos autóctonos.

Y tras abordar las campañas de comunicación y publicidad, la asamblea se centró en repasar el estado de las cuentas, destacando que el objetivo sigue encaminado a que las campañas sean lo más sostenibles posible. En este punto cabe destacar que hubo un cambio en la Tesorería de Aconseja, dándose de baja, por motivos personales, José Luis Dessy y asumiendo el cargo José Antonio Roca, un relevo que contó con la unanimidad de la asamblea.

La junta se cerró con los ruegos y preguntas, que se refirieron a dos asuntos, la próxima apertura de

una gran superficie dedicada a calzados y complementos en el Llano de la Victoria, matizando que no es una alegación contra el empresario, "sino contra la arbitrariedad de la normativa que está aplicando el Ayuntamiento de Jaca"; y la reiteración por parte de los comercios de ropa y textil respecto a la distribución de los puestos del Mercado Medieval de Jaca, en la que se debería evitar ubicar paradas de comida delante de este tipo de establecimientos.

Formación

Para mantener un tejido comercial y de servicio actualizado es necesario establecer una línea de formación continua, tal y como estamos realizando este 2018. Como en años anteriores, facilitamos durante todo el año, los cursos para obtener el carnet de Manipulador de Alimentos, tanto en comercios como en hostelería. Además estamos haciendo un esfuerzo por actualizar los conocimientos que nuestros asociados tienen de las redes sociales. Por ello, hemos desarrollado dos talleres sobre Facebook, uno de iniciación y otro destinado a usuarios medios, con el objetivo de ampliar el conocimiento y la práctica sobre las posibilidades que ofrece esta red social a empresarios y comerciantes. Ambos cursos

se completaron con el taller centrado en Instagram que se ha desarrollado en junio.

También hemos dado continuidad al Encuentro de Asociados de Aconseja que iniciamos el año pasado con la idea de crear un foro en el que nuestros socios puedan exponer sus ideas para realizar campañas, valorar la situación del sector servicios y comercio y analizar los problemas que les afectan. El encuentro tuvo lugar en mayo y durante el mismo pudimos asistir a la charla impartida por Jesús Huertas sobre "El empresario ante la crisis. Y ahora, ¿vendemos o qué?". En la misma pudimos conocer diversas estrategias y líneas de actuación que pueden ayudar a mejorar las ventas.

Provincial de tapas

El pasado 19 de junio se celebró una nueva edición del Concurso Provincial de Tapas de Huesca, Tapas de 10, en el que La Jacetania estaba representada por el restaurante La Cadiera, que resultó ganador del último certamen "Este finde tapas", que organiza Aconseja. Es la segunda ocasión en que La Jacetania participa en el certamen provincial, y es fruto de la integración del concurso de Aconseja bajo el paraguas de "Tapas de 10", de la Asociación de Hostelería y Turismo de la Provincia de Huesca.

Nuestro representante fue la tapa "Garrastolendas", recordamos compuesta por solomillo de cerdo adobado, piña en almibar, pimiento, cebolla, tomate cherry, con salsa de mostaza y miel, apto para celíacos, obtuvo una muy digna 5ª posición y volvió a demostrar la creatividad de la que hace gala la restauración jacetana. El ganador del concurso provincial fue Gastrobar de Barbastro con un "hot dog de ternasco a baja temperatura, crema de calabaza y piel de patata", que representará a Huesca en el Concurso de Aragón, y posteriormente en el nacional de Valladolid.



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

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

Lo que viene

Próximas citas

Te llevamos el verano a casa

Un verano más Acomseja quiere recompensar a todos aquellos que realizan sus compras en los establecimientos socios lanzando una atractiva campaña que nos propone "llevar el verano a nuestra casa". La propuesta se desarrollará hasta el 31 de agosto y sorteará dos premios de 1.000 euros cada uno, para gastarlos en compras en los establecimientos asociados. Los compradores y clientes recibirán por cada adquisición o consumición boletos para participar en el sorteo, promoviendo, de esta manera, la fidelización de clientes y asentando a Jaca como centro comercial abierto en el Pirineo. El sorteo se realizará el último día de agosto, a las 13.15 h., en el hall del Ayuntamiento y será retransmitido en directo por Cope Jaca.



Más días de comercio en la calle

Los buenos resultados que ha tenido el Día del Comercio en la calle en sus últimas ediciones ha motivado que esta iniciativa se amplíe este verano. Así, la campaña se desarrollará a lo largo de dos jornadas -anteriormente era un único día- y los comercios sacarán sus propuestas comerciales a pie de calle los próximos 24 y 25 de agosto, con precios y promociones especiales.



Cada verano más establecimientos participan en esta actividad que contribuye a liquidar el stock de la temporada primavera y verano, dinamizando la economía local en uno de los últimos fines de semana de verano, tanto en lo comercial, ya que durante esta jornada tradicionalmente se incrementan las ventas, como en hostelería, ya que la alta afluencia repercute en los bares y restaurantes de la localidad.

La campaña de comercio en la calle se celebra en las principales calles y lazas del casco histórico de Jaca y desde Acomseja se anima a los establecimientos fuera del núcleo histórico a participar, recordándoles que tendrán una área reservada en el casco para que se ubiquen y puedan integrarse en la jornada como los establecimientos que sí se encuentran en la parte antigua.

Un Pilar de setas

El próximo puente de El Pilar llegará con sabor micológico. Del 12 al 14 de octubre se celebrará una nueva edición de las Jornadas Micológicas y Feria de Setas de Jaca. La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania ya está trabajando, junto con la Asociación Micológica La Usosnera de Jaca, en el programa de esta actividad que se ha convertido en uno de los principales reclamos otoñales de la localidad jaquesa.

La nueva cita mantendrá las líneas básicas que tan buen resultado han tenido edición tras edición, siempre que las condiciones meteorológicas acompañen: salida al campo para recolectar ejemplares, clasificación y exposición de los mismos, concurso fotográfico, charlas, ponencias y talleres gastronómicos, además del Mercado micológico que concentra a establecimientos del sector y especializados.



Tapas y cazoletas para toda la comarca

La duodécima edición del Concurso de Tapas y Cazoletas de Acomseja estrenará el próximo mes de octubre dimensión geográfica. Será el primer certamen que se celebre en el conjunto de la Comarca de La Jacetania, fruto de la integración de la propuesta jaquesa en el concurso "Tapas de 10" de la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca. El concurso se celebrará del 22 al 28 de octubre, evitando la proximidad con el puente de El Pilar, para no cometer el error de cálculo del pasado año.

Las tapas, cazoletas y tapas-postre que concurrirán a este primer Concurso de La Jacetania se presentarán a finales de verano, como en las últimas ediciones, para favorecer la difusión de las mismas y que el público pueda conocer con suficiente antelación las propuestas y establecimientos participantes. Desde Acomseja ya se está trabajando en el desarrollo de un programa que favorezca que el público se acerque a las localidades con establecimientos participantes.



Black finde

Acomseja se ha sumado en los últimos años a la celebración del Black Friday, la jornada de descuentos que, nacida en Estados Unidos y actualmente extendida por todo el mundo, supone el comienzo de la temporada de compras navideñas. Siguiendo esta exitosa propuesta y coincidiendo con su celebración, este año la asociación va a proponer no un día, sino un completo fin de semana.

La campaña se denominará "Black finde" y está prevista, inicialmente, para los días 23 y 24 de noviembre. A la misma se sumarán los establecimientos asociados que lo deseen fijando precios ventajosos a numerosos artículos que, al contrario de las campañas de Comercio en la Calle y Remate de Invierno, se muestran en el interior de los establecimientos. La convocatoria agrupa a comercios de todo tipo, por lo que supone una importante oportunidad para los compradores justo antes de Navidad y dinamiza el sector y la ciudad justo al comienzo de la campaña invernal.

Las 3 Ranas
Restaurante
Antigua Casa Paco
lastresranas.es
c/ de la Salud 10 JACA • Reservas: 974 360 660

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

Campaña en Defensa del Pequeño Comercio:

Pequeños, pero muy importantes

Esta primavera, Acomseja ha iniciado una campaña genérica en defensa del pequeño comercio que quiere trasladar al consumidor la importancia de mantener con vida el comercio de proximidad. "Dinamiza la economía local, crea ciudad, fija población y vertebrada el territorio", recoge la propia Confederación Española de Comercio en su memoria de 2017.

La defensa del pequeño comercio por parte de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania no es algo novedoso. Desde su creación, el comercio de proximidad ha sido uno de sus buques insignia y, no en vano, uno de sus objetivos es promover Jaca como un centro comercial abierto. Hacia ello van encaminadas acciones como el Día del Comercio en la Calle, el Remate final de invierno y primavera o el Black Finde, y campañas como las realizadas con motivo del Primer Viernes de Mayo o los sorteos de Navidad y verano.

Pero desde esta pasada primavera, la defensa por el comercio local se ha intensificado poniendo el acento sobre los beneficios que el comercio minoritario aporta: "Dinamiza la economía local, es un elemento generador de vida y diferenciador, y una apuesta por la calidad y el trato personalizado", se destaca en la campaña. La presidenta de Acomseja, Loreto García, señala que ha llegado "el momento de realizar una tarea de concienciación social, tanto de cara al consumidor, para que tenga en cuenta sus hábitos de consumo, como hacia las administraciones públicas, que son las que tienen la potestad de fijar las bases para que se desarrolle un modelo

u otro; ahora mismo, el pequeño comercio está en situación de alto riesgo".

En su preámbulo, la Ley de Comercio de Aragón recoge la importancia del sector: "Es motor de la vida económica, factor de desarrollo, elemento de vertebración del territorio y expresión de una determinada manera de vivir de la sociedad (...) Es importante garantizar el libre desarrollo de la libertad de establecimiento y de prestación de servicios, pero, asimismo, es importante salvaguardar los valores que representa y las necesidades a las que atiende el pequeño comercio, vivificador de los centros urbanos, expresión de sostenibilidad de la vida individual y social, y campo paradigmático de iniciación y desarrollo de emprendedores".

Es decir, "la actividad comercial ha de desarrollarse libremente, y por tanto aboga por un intervencionismo administrativo mínimo, pero también deja claro que, por la necesaria protección de otros bienes, como es el de interés general de un territorio como el nuestro, se permite fijar determinadas limitaciones a esa expresión libre del comercio", recoge la Federación de Empresarios de Comercio

y Servicios de la provincia de Huesca (FECOS) en el dossier que publicó el año pasado para explicar porqué el comercio y los servicios de proximidad son un "servicio básico" para la comunidad aragonesa. "Aragón es la segunda comunidad española menos poblada de España, cuenta con 731 municipios, de los que 627 tienen menos de 1.000 habitantes y 91, alrededor del millar. El comercio de proximidad está presente en casi todos los municipios y en la provincia de Huesca genera más de 12.000 puestos de trabajo directos. Es, además, fundamental en pueblos y comarcas, donde en muchas ocasiones tienen carácter de equipamiento comunitario, al ofrecer servicios de primera necesidad a la población".

Loreto García señala que no es solo "que el comercio local sea un importante generador de puestos de trabajo, que lo es, y es vital para mantener la población en nuestras ciudades y pueblos, sino que también es un importante elemento en la fisonomía de una ciudad; Jaca es una ciudad turística y no podemos permitirnos que haya áreas en el centro de la ciudad que estén "muertas" porque no hay comercio, como ya está pasando en algunas calles".





Dtos. especiales para grupos

Celebra tu despedida de soltero/a o cumpleaños de una forma diferente o ven a divertirte con tu grupo de amigos.

A partir de 7 años

T. 637 715 703 • c/ Justicia de Aragón • JACA





Con esos argumentos, y siempre teniendo presente la libertad de la actividad comercial, Acomseja critica la "arbitrariedad" de la normativa que aplica el Ayuntamiento de Jaca para permitir la apertura de grandes superficies en la localidad: "Muchas veces enarbola la bandera de la capitalidad comercial para permitir aperturas de naves de 2.000 m² y no tenemos claros cuáles son los criterios". Además, la presidenta recuerda que antes "existía una limitación de apertura a 800 m², pero eso desapareció. Nosotros seríamos partidarios de que el tamaño estuviera más relacionado con el género, limitar las superficies por sectores, o algo similar; hay que tener claro que el comercio, junto con la hostelería, es la primera industria de Jaca".

La pescadilla que se muerde la cola

Loreto García explica que en Zaragoza el consistorio está elaborando el Plan de Defensa del Pequeño Comercio, algo que Acomseja añora para Jaca. "El problema es que llega después de que se haya aprobado la apertura del Outlet Torre Village, con una superficie bruta alquilable total de 57.000 m². Salvando las diferencias con este proyecto, Acomseja quiere evitar que suceda algo así en Jaca, que se empiece a trabajar en defensa del pequeño comercio cuando ya sea tarde".

La presidenta de la asociación de empresarios recuerda que en Zaragoza "primero se abrió Gran Casa y funcionaba muy bien hasta que se permitió abrir Plaza, y le generó una gran crisis a la primera; luego se permitió la apertura de Puerto Venecia, y Plaza decayó; ahora va a llegar el outlet de Torre Village y los efectos sobre el resto de grandes superficies serán los mismos; es la pescadilla que se muerde la cola". "Esto viene a demostrar", continúa la presidenta, "que aquí, con las grandes superficies que ya hay, tenemos cubiertas las necesidades de este tipo de negocio, tanto para atender a la población local como a los turistas".

El último caso jaqués

El último caso de apertura de gran superficie que se proyecta en Jaca es el del gran almacén dedicado a

la venta de calzado y complementos, ubicado en el Llano de la Victoria. El tema asaltó a los empresarios y comerciantes jaqueses en el año 2016 y desde entonces Acomseja ha alegado en dos ocasiones contra esa "arbitrariedad" que aplica el consistorio a determinadas aperturas comerciales.

La asociación presentó alegación primero contra la modificación del Plan General de Ordenación Urbana (PGOU) que autorizaba la recalificación de las naves en las que se quiere abrir la gran superficie -número 26 del polígono- para que pudieran tener un uso comercial, además del industrial que es el que las naves ubicadas en esa zona tienen. "La alegación fue admitida a trámite porque esa autorización hubiera supuesto un agravio comparativo con otras empresas que abrieron grandes superficies en aquella época en el mismo polígono, pero en un área en el que las naves sí tenían uso comercial".

Ahora el problema es otro. "La concesión de licencia de apertura es con aprovechamiento de almacén, pero el problema radica en el uso que se va a dar a ese aprovechamiento. No es un almacén para uso industrial, que sería legal; la intención es que sea de uso comercial y por eso hemos vuelto a alegar; las normas y su interpretación tienen que ser las mismas para todos", resume la presidenta.



Todos tus tratamientos de estética están aquí

Somos un equipo de profesionales dedicado a tu bienestar y salud.

En nuestra clínica encontrarás los tratamientos más exclusivos, desde los clásicos hasta los más novedosos, aplicándolos siempre de forma personalizada y, con el asesoramiento de un experto equipo médico y quirúrgico que busca soluciones a cualquier tipo de problema que te preocupe.

Ven a conocernos

MEDICINA ESTÉTICA & PS

Bienestar y Salud

Clínica Dra. Patricia de Siqueira • Regimiento Galicia 11 • Jaca

patriciadesequeira.com

974 264 751 • 648 865 681

Pide cita por whatsapp

Casa MARVAL, S.L.

BERTA HIERRO CRISTINA SANZ

Ferretería - Droguería - Hogar - Electricidad
Pintura - Juguetes

c/ Obispo, 8 • Jaca • T. 974 361 741
casamarval@casamarval.com

BigMat
Ochoa

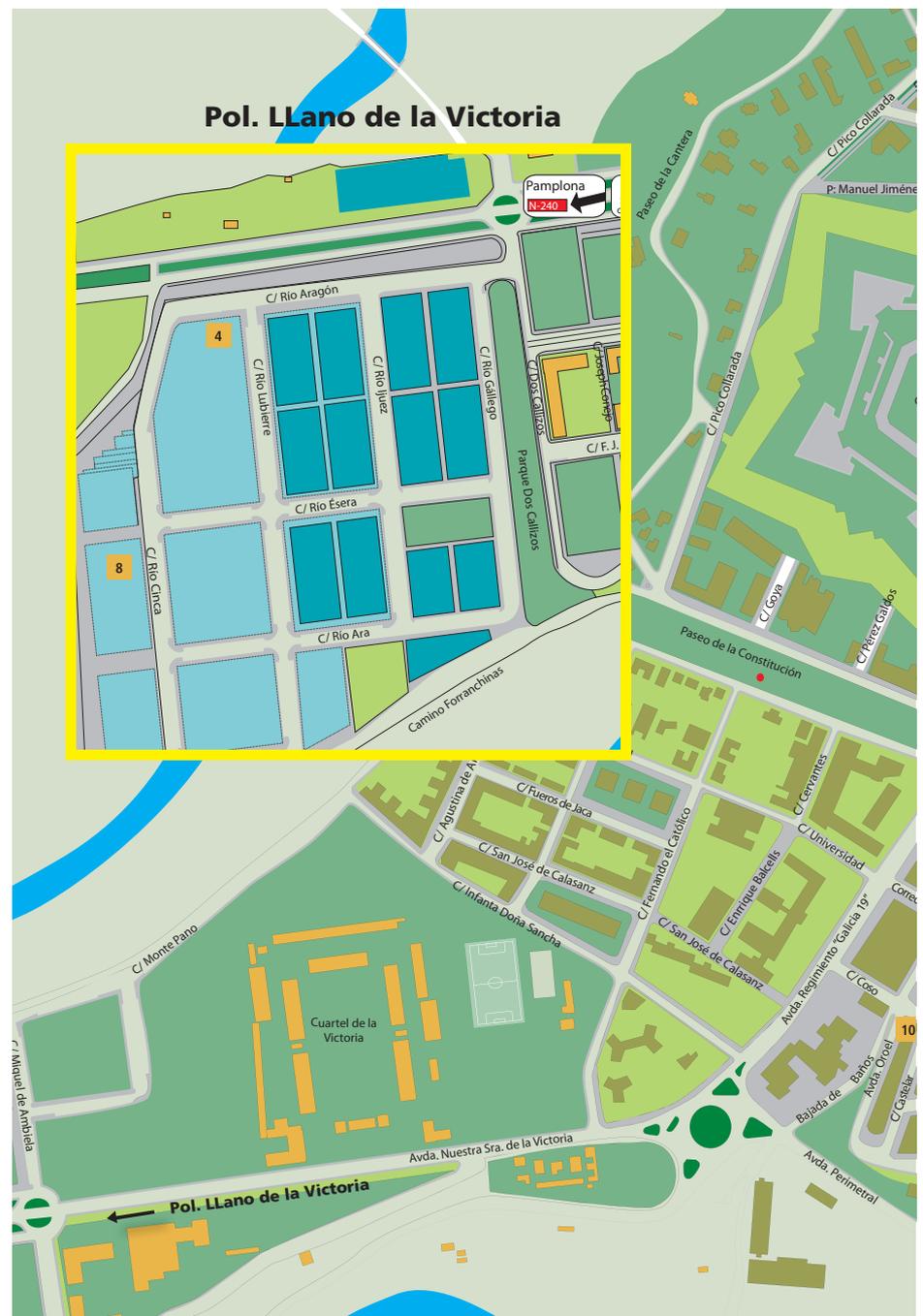
EXPOSICIÓN, AUTOSERVICIO Y ALMACÉN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
Pol. Ind. Llano de la Victoria, C/ Río Cinca, 4
626 63 16 58 • jaca@bigmatochoa.com

Bodegas Santamaria

Avenida Oroel, 54, Jaca, T: 974 360 692

de todo en...
Klau - Kolas

Mayor, 42-44
Plaza Ripa, 1 JACA



BROOKLYN BURGER

Comida para tu sofá
Especialidad en
HAMBURGUESAS

Reparto a domicilio • Horario de 19:30 a 23:00 hs
Ramiro I, 29 • JACA T. 974 361 894

ACTIVA
Garantía en electrodomésticos

La mejor compra con diferencia

ELECTRO-HOGAR ESPINOSA

ELECTRICIDAD, COCINAS Y ELECTRODOMÉSTICOS

Avda. Zaragoza, 16 • 22700 Jaca • Tel. 974 361 587
electrohogarespinosa@hotmail.com

Librería
EL SIGLO

REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS

Mayor, 17 • 22700 JACA - HUESCA • T. 974 361 788

LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO

Artículos para el fumador
Especialidad en Habanos
Apuestas del Estado

Calle Mayor, 5 • Jaca - Tel. 974 360 690

PITUFOS

Ropa infantil
y bebé
comunicación

Avda. Jacetania, 26 22700 JACA -Huesca- Telf. 619 410 302

www.azorjaca.com

Azor

Calle Obispo, 13
Jaca

"Bolsos, maletas, complementos,
regalos y cestería"

SOMOS ESPECIALISTAS
EN MONTAÑA

CHARLI

www.charlijaca.com

Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA

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

Café Caché Desayunos Almuerzos Copas
Hamburguesas Bocadillos

Avda. Francia, 30 · JACA
T. 974 56 63 39

16

ACOMSEJA

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETAMA

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



17

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

TAPAS RACIONES TOSTADAS TABLAS

MARBORÉ

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

19

**Tapas
Raciones
Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

20

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.

21

lookme
fotografía de reportaje

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

13

CENTRAL DE TAPAS
PZA. SAN PEDRO 17, JACA

15

CAFETERÍA ARLANZA

Desayunos
Churrería
Helados artesanos

Pza. San Pedro 1, Jaca

16

ACOMSEJA

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETAMA

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

¿Le coq sportif? C'est ici

Ami béarnais, venant de la Vallée d'Aspe, d'Oloron, de Pau...ou Ami français, venant de plus loin. L'an dernier, nous nous sommes adressés à vous pour vous proposer un éventail de rendez-vous culturels afin de profiter de l'été parmi nous : musique, théâtre, foire du livre, manifestations commémoratives... Violà, comme tout ceci vous le connaissez (pages web : www.aspejacetania.com, www.jaca.com o www.jaca.es. Où il y a toutes les informations nécessaires de dernière minute), cette année, nous vous proposons un été sportif profitant de que Jaca et la Jacetania vivent le sport comme aucun territoire des Pyrénées.



Vous devez savoir qu'il y a diverses épreuves sportives ouvertes au public en général où vous y participer. L'un des summons est la Pyrénées FIT, un festival de Trail Running qui se déroule tout au long du mois de juillet à Jaca, Canfranc, Biescas et Panticoosa et mise à part la course, englobe nature, loisirs, culture et tourisme. Toutes les infos et inscriptions sur www.pirineosfit.com

Probablement, vous n'aurez pas le temps nécessaire de vous inscrire à la merveilleuse course de montagne « la Boca De Infierno » dans la vallée de Hecho, qui parcourt 25 km, du parc des Vallées occidentales, limitrophe avec votre Parc National des Pyrénées, cependant oui pour participer à la Full Moon de Villanua, une course nocturne pendant la pleine lune du 4 août en plein parc du Juncaral.

Peu de temps après, le 12 août, la Montée au Rocher Oroel, cette montagne couronnée par une énorme croix qui donne presque de l'ombre à Jaca et que vous avez face aux yeux à la sortie du tunnel du Somport. Ce sont environ 11 kilomètres et 1000 mètres de dénivelé que l'on peut faire à pied.

Le 18 août, l'activité retourne à Villanua pour la Montée à la Fontaine de Paco, une autre course de montagne très populaire d'environ 13 kilomètres pour les agés de plus de 18 ans.

Cependant, l'épreuve Top du calendrier est la Ultra Trail Canfranc-Canfranc qui englobe trois épreuves différentes de 100, 75 et 45 kilomètres ; une course courte de 16 kilomètres un kilomètre vertical de descente. Dans le cas échéant, ce sont des épreu-

ves très exigeantes pour les mieux préparés. Non seulement vous profiterez d'une course en pleine montagne mais aussi de l'accueil chaleureux de nos plus de 200 volontaires désireux de que vous passiez un super week-end dans l'incroyable ambiance de Canfranc

Pour terminer, nous vous conseillons aussi la Demi Marathon de Castiello de Jaca complétée par 14 kilomètres pour les marcheurs et qui se déroule le 30 septembre, jour de la Saint Miguel ; possiblement l'ainée de ces courses qui en va à sa treizième éditions. Vous avez toutes les infos et accessibilité sur les web de chaque épreuve sur www.summunpirineos.es.

Mieux vaut se télécharger le guide pratique en PDF ; vous y trouverez aussi les épreuves qui se déroulent chez nos voisins d'Oloron et de la Vallée d'Aspe.



Consolas, videojuegos y accesorios, merchandising, música, películas, telefonía y accesorios de electrónica...

Pza. San Pedro 11 • 974 28 63 51

✉ macijaca@gmail.com | [@macijaca](https://www.facebook.com/macijaca)

PLAN ELIGE 8 HORAS

Nadie, nadie, nadie en el mundo sabrá ahorrar más en electricidad que tú.



Infórmate en Maci



Certes, la vie n'est pas seulement compétition, pour cet été sportif, vous pouvez aussi profiter de nos sentiers de notre contrée où la faune et la flore nous saluent à chaque pas (www.aspejacetania.com). Profitez de nos parcours pour VTT à télécharger sur www.bttpirineosjacetania.es

Vous pouvez également vous adonner à des activités spécifiques, comme des promenades à cheval par la Jacetania ou voler comme un oiseau à l'aérodrome de Santa Cilia ou des vols touristiques y sont aussi offerts. Tous ces sports et activités peuvent être optimisés grâce nos commerces spécialisés en sports de montagne. Ce sont de bons professionnels et leurs prix sont économiques.

Bon, profitez en bien mes chers voisins, nous sommes à votre entière disposition sur :

Equestre
www.caballosdelpirineo.com

Aérodrome.
www.fly-pyr.es

Haute montagne (en été aussi)
www.candanchu.es

Multi sports piscines-spa-fitness
www.deportesjaca.es/centro-de-piscinas-spa-area-termal-fitness

Gymnase
<http://jaca.spartasportcenter.com>

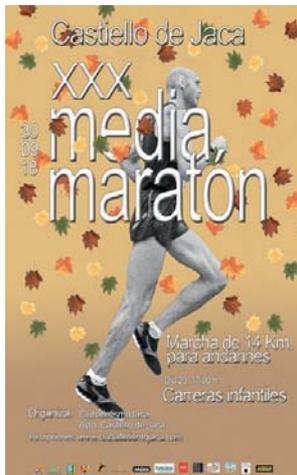
Kinésithérapie
<http://atheneafisioterapia.com/>

Matériel
www.deporteschuss.com
www.charlijaca.com *
www.deportesgoyo.com *
Nieve Sport Jaca. Calle Mayor, 13
<http://intersportjorri.com> *
www.rachafreeski.com *
Outlet Copy. Calle Huesca, 1
www.latiendadeguillejaca.com *
North Face Jaca. Calle Mayor, 21
www.crazyshop.es *

*Magasin en lign

*Traducción de Habib Benziane (Aula Hispánica).

El artículo es un resumen en francés de la actividad deportiva de este verano en la Jacetania. Hemos evitado publicarlo en castellano. Las fechas las puede encontrar en la página 22 de este periódico.



MATICES

PELUQUERÍA

DESCUBRE
LA NUEVA
gama de
productos

Take Organic Care, combina ingredientes naturales, con ingredientes de última generación obteniendo fórmulas únicas, respetuosas con el cabello, piel y con el medio ambiente.

Productos sin parabenos, sin siliconas, sin sulfatos, sin alérgenos, sin petrolatum, sin colorantes, sin alcohol etílico, ingredientes eco-certificados, activos de procedencia orgánica...

Take



ORGANIC CARE

Beauty Rituals



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



En la Selva de Oza

www.bosquedeoza.com

Juegos y
tirolinas en
los árboles

8 circuitos
y más de 35 tirolinas
línea de vida continua,
sin mosquitos



www.valdechoactiva.com



VAL DE CHO
ACTIVA

GUÍAS DE MONTAÑA
Y BARRANCOS

Ctra. de Oza • Echo
974 375 421
606 368 481

Establecimientos con historia:

SANARA, 50 años creando hogares

Sanara inició su andadura el 1 de enero de 1967. Sus promotores respondían a los apellidos de Sánchez y Ara, pero 8 meses después Cristóbal Sánchez se quedó solo al frente de una empresa dedicada a calefacción, fontanería y cerrajería, instalaciones básicas que toda vivienda requiere. Cincuenta años después, y tras unas cuantas adaptaciones, las puertas de Sanara continúan abiertas y su objetivo sigue siendo ayudar a crear los hogares más confortables y cómodos posibles y adaptados a nuestras necesidades.



Cristóbal Sánchez, entre sus hijos Isabel y Roberto. Abajo, antigua tienda en la calle Juan XXIII.

“En los orígenes, las dos ramas más fuertes del negocio eran la instalación de los sistemas de calefacción y fontanería. Comenzamos con pequeños trabajos en los pueblos de la comarca y trabajos de reforma en Jaca”, recuerda Cristóbal. “El primer Sanara estaba en la calle Joaquín Costa, ahora calle Ramiro I; años después nos trasladamos a la avenida Juan XXIII, nº23, junto al Palacio de Congresos (plaza los Danzantes)”.

Los comienzos fueron lentos. “Entonces el volumen de obra en Jaca no daba para todos”, reconoce. “Pero nos fuimos asociando con otras empresas y salimos a trabajar a otras localidades; Tarragona, Alcañiz, Calamocha, Torrero, en Zaragoza, Tudela, Pamplona... La primera obra importante en la que intervinimos en Jaca fue el cuartel de la Guardia Civil; nos asociamos con una empresa de Madrid y eso nos llevó a embarcarnos en la reforma de los Minis-



terios en plena capital del país, y su ejecución fue de casi un año”.

Sin embargo, Cristóbal tenía muy claro cual era su territorio natural. “Aunque seguíamos haciendo obras fuera, nunca dejamos de atender Jaca y los servicios en la zona; teníamos siempre entre 8 y 10 personas para dar servicio aquí”, apunta. En aquellos tiempos, con obras repartidas por diversos lugares la plantilla de Sanara rondaba los 65 empleados, incluyendo 2 ingenieros y la parte comercial y administrativa.

Poco a poco, el panorama jaqués fue cambiando. “El volumen de obra comenzó a crecer de manera importante, nos fuimos asociando con otras constructoras de Jaca y su comarca, y dejamos los proyectos de fuera de Jaca para centrarnos en nuestro territorio”. El incremento de actividad se tradujo en



YACA INTERIORES

MUEBLES - TEXTILES - DECORACIÓN

REFORMAS CON “TOQUE”



Avda. Francia nº 35, 22700 Jaca (Huesca)
Telf / Fax: 974 361380 · info@yacainteriores.es

Camino del Plano nº 10, 50410 Cuarte de Huerva (Zaragoza)
Telf / Fax: 976 504236 · info@yacainteriores.es

www.yacainteriores.es



Antigua imagen de Brico. Abajo, la tienda en los años setenta y una imagen de la tienda on line del comercio de la calle Mayor.

un nuevo traslado de Sanara. “Cogimos dos naves de 500 m², en la calle Ferrocarril, con la zona de exposición y almacén que teníamos en Juan XXIII; y ya comenzamos a pensar en otros locales para tener una ubicación más céntrica”. La respuesta la encontraron en la calle Mayor, nº 11; donde nos encontramos en la actualidad”.

Pero los tiempos de crecimiento sufrieron un importante parón cuando llegó la primera crisis, a finales de los 80 y principios de los 90. “Nos afectó bastante y nos vimos obligados a vender medio local de la calle Mayor; lo adquirió La Caixa”. Tras este bache, llegó nuevamente un periodo de recuperación que vino marcado por la adquisición del local de la discoteca El Sol (Bulevar). “Allí abrimos en 1991 Brico; fue el 18 de julio y coincidimos con la etapa del Tour de Francia que llegaba a Jaca, y estuvimos en la caravana publicitaria”, recuerda perfectamente Sánchez. Tenía unos 1.000 m² y cumplía la doble función de ser el almacén de la empresa y una superficie de venta de bricolaje, que con el paso de los años fue incrementando su volumen de ventas, así como la ampliación del local hasta los 3.500 m² de la actualidad.

Con esa apertura Roberto, hijo de Cristóbal, que había llegado a la empresa en 1985, se traslada a Brico. “Él se hace cargo de la sección comercial y yo mantengo la industrial”, explica Sánchez. Además, su hija Isabel también se había incorporado al negocio tres años después de su hermano. En su caso, su destino fue Sanara Hogar, en la calle del Deán, números 4 y 6.

Pero la estabilidad se volvió a truncar cuando llegó la última crisis. “Han sido tiempos muy convulsos, cinco años duros en los que nos hemos mantenido como hemos podido”. Y empeño no les ha faltado. En 2011, con la idea de dar mayor visibilidad a la sección comercial del hogar, apostando por una línea actual, de mucha calidad y aire fresco, abrieron un nuevo establecimiento en la calle Santa Orosia, nº5. “Es una ubicación céntrica, pero siempre hemos conservado la idea de regresar a la calle Mayor”, reconoce Cristóbal.

La oportunidad vino cuando La Caixa cerró su oficina. “Entonces iniciamos conversaciones para adquirir el local y en 2016 conseguimos reabrir en la calle Mayor nº11, uniendo la propiedad que habíamos mantenido y la adquirida nuevamente”. Y el resultado es un establecimiento imponente, con 500 m² de sótano y 600 m² en planta calle dedicados a la venta y exposición de artículos de baño, principalmente, y hogar en general, manteniendo la línea innovadora, atractiva y de calidad que ya impulsaron desde la calle Santa Orosia.



“Tras esos 5 años convulsos, a partir de ahí empezamos a ver la luz; no nos hemos recuperado como antes, porque la situación y ningún sector va a regresar a lo que era anteriormente, pero estamos en un momento de estabilidad”, apunta. La plantilla del grupo asciende a casi una veintena de personas, y en épocas de repunte de actividad refuerzan el personal de Instalaciones y Montajes. Y aunque los de Sanara siempre andan buscando nuevos retos y proyectos, reconocen que ahora mismo el objetivo es “mantenernos”. “El cliente ha cambiado mucho en estos años, hay que estar muy pendiente y darles el mejor servicio y la mejor atención”.

Toda una escuela

Cristóbal Sánchez se inició en el mundo de la fontanería y calefacción en el año 1956. “Comencé a trabajar en Izaguirre cuando tenía 14 ó 15 años, allí estuve 11 años y con 25, me establecí por mi cuenta. En Izaguirre coincidí con buenos profesionales y de allí conseguí una buena formación práctica y teórica. Nuestra empresa Sanara también ha sido una escuela de formación por la cual han pasado más

de 350 empleados; algunos de ellos han montado su propia empresa y otros se han colocado en puestos importantes. Siempre hemos mantenido una plantilla estable; ahora es muy difícil mantener una estructura sólida, además es complejo encontrar a buenos profesionales, la mano de obra no está tan formada como antes”.

Integración empresarial

“Cada 10 años, aproximadamente, buscamos la manera de dar una vuelta al negocio y evolucionar”, reconoce Cristóbal. Por ello, Sanara ha ido variando su composición empresarial. Desde el año 1985, Sanara ya se dividía en tres empresas. “Por un lado estaba Sanara Instalaciones y Montajes, para desarrollar instalaciones de fontanería y calefacción; por otro, Talleres Sanara SA, con la que desarrollábamos las obras de gas y servicio Repsol; y la tercera, Sanara Hogar SA “BRICO”, con su actividad en la parte comercial, hoy ubicada en la calle Mayor nº 11 y Dean 4-6, así como BRICO, en la carretera Jaca-Sabiñánigo”. Hacia 2010 vino una nueva adaptación. “Coincidiendo con la intención de jubilarme, pensamos en simplificar las empresas y reducir el volumen”, comenta. “Entonces se enajenó Talleres Sanara, manteniendo Sanara Instalaciones y Montajes, con la sección industrial, y Sanara Hogar BRICO, que desarrolla la parte comercial. Y de este conjunto se deriva el Grupo Sanara, para dar el mejor servicio”.



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

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

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

Comprometidos con nuestra tierra

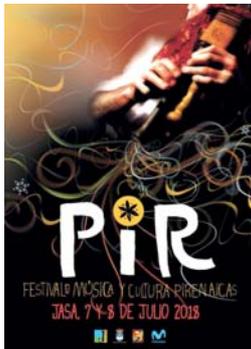
Ctra. N-240. Km 311 • 22770 - Berdún (Huesca)

Agenda Verano

JULIO

PIR 2018

XXI Festival de Música y Cultura Pirenaicas
6-7 Julio. Jasa



XIII Carrera por montaña La Boca del Infierno.
Echo.

Festivales de Canfranc:

XVII Pirineos Classic
Pirineos junior, del 1 al 8 de julio
Cursos Postgrado y conciertos, del 8 al 18 de julio

XII Jazzetania

Música clásica y jazz.
Del 2 al 17 de julio.

www.canfranc.es
www.musicaactiva.com
<http://www.facebook.com/Festival-Jazzetania>

Pirineos FIT

Festival Internacional de Trail
Todo el mes de julio
Jaca, Canfranc, Biescas, Panticosa
Cine, exposiciones, carreras, charlas

Feria de Pintura y Dibujo

Días 14 y 15 de julio
C/ Mayor y plaza del Ángel. Jaca

Jaca Monumental a través de la Música

Del 16 al 22 de julio
Jaca y núcleos rurales

Cuentos a la luz de la luna

Días 28 y 29 de julio
Jardines de la Universidad y Ciudadela. Jaca

V Recreación de la Inauguración de la Estación Internacional de Canfranc

Recreación histórica, baile de época y espectáculo de luz y sonido
18 de julio. Canfranc
www.canfranc.es



XIX Feria del Libro de Jaca

Del 20 al 24 de julio. Jaca
Estands, presentaciones, música, teatro...
www.jaca.es

X Festival de Música Callejera

Del 26 al 29 de julio. Villanúa
www.turismovillanua.net

AGOSTO

Full Moon Villanúa

4 de agosto
Carrera nocturna
www.turismovillanua.net

XXVII Festival Internacional en el Camino de Santiago

Del 5 al 29 de agosto de 2017
Jaca, Santa Cruz de la Serós, Berdún, Hecho, Siresa y Bailo
Conciertos, exposiciones, cine...
www.festivalcaminosantiago.com



XXI Subida a Oroel

12 de agosto. Jaca

XIV Subida a la Fuente del Paco

18 de agosto. Villanúa.
www.turismovillanua.net

Festival Teatro de Calle

25 y 26 de agosto. Santa Cilia
www.festivalcaminosantiago.com

Mercado Medieval de las Tres Culturas

Del 27 al 29 de agosto. Jaca
Artesanía, gastronomía, pasacalles
www.festivalcaminosantiago.com

Día del Traje Ansotano

Recreación de escenas, desfile, música
Domingo, 26 de agosto. Anso

SEPTIEMBRE

VI Jornadas del Santo Grial

Recreación histórica
1 y 2 de septiembre. Bailo

Canfranc-Canfranc

Ultra Trail, maratón, kilómetro vertical y descenso
Del 7 al 9 de septiembre. Canfranc
www.canfrancanfranc.com

Fiesta de la Bicicleta y los patines en la Jacetania

16 de septiembre
www.ccmayencos.com

Pirineos Mágicos

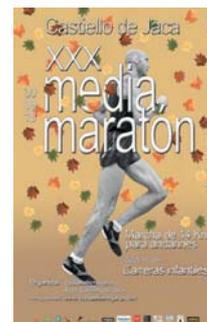
21 y 22 de septiembre.
Pista de Hielo y Palacio de Congresos. Jaca
www.jaca.es

II Duatlón Cross de la Estación de Canfranc

29 de septiembre. Canfranc
www.pasionporeltri.com
www.triatlonaragon.org

XXX Media Maratón de Castiello

También 14 km. para marchadores
30 de septiembre. Castiello de Jaca



VI Kilómetro vertical de Canfranc

Subida a El Porté (2.440m.)



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



Tu instalación de gas envasado en las mejores manos
Servicio Oficial de Envasado de Gas Repsol

Butano Servicios Preventivos, S.L.
Servicio Oficial de Envasado de Gas Repsol

Teléfono de Averías 24 horas: 901 12 12 12



SyA

Instalaciones Mantenimientos
Fontanería - Gas - Calefacción

Servicio 24h

3h Respuesta Inmediata



Mantenimiento SyA Hogar

VENTA Y ALQUILER APARATOS A GAS



BRZ
www.butanorubio.com

10% Instalaciones de gas y calefacción

Descuento.

Primer año de mantenimiento GRATIS

5% Aparatos a gas

Descuento.

974 945 903



www.syainstalaciones.com

Avenida Juan XXIII, 2 Bajo · 22700 JACA





laterapia

Mayor, 31 x Jaca
649 088 874

Especialidad en cocina argentina y madrileña



“Jamones y embutidos ibéricos”



“Carnes de la Pampa: Ojo de bife, bife de chorizo, entraña asada...”



“Empanadas argentinas”



“Tapas y raciones. Pescadito frito”

VINOS LATERAPIA

RIBERA
Cosecha de 2014
Ribera del Duero
100% Tempranillo
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas

Schwarzwald
Cosecha de 2014
Schwarzwald
100% Pinot Noir
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas

Vinos de Argentina
Cosecha de 2014
Mendoza
100% Malbec
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas

Blancos y Rosados
Cosecha de 2014
Blancos
100% Torrontés
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas

Vinos de España
Cosecha de 2014
Rioja
100% Tempranillo
100% uva de cepas
100% uva de cepas
100% uva de cepas

VINOS DEL MES
BERONIA 2014 18€
PESQUERA 2014 18€
12 LUNAS 2014 18€

LATERAPIA

Paintball Jaca, batallas de diversión

Hace poco más de 2 años que abrió sus puertas el Paintball Jaca. Desde entonces, este espacio de ocio al aire libre de más de 5.000 m² se ha convertido en uno de los reclamos preferidos de los viajes de estudios, campamentos, despedidas de solteros, cumpleaños o visitantes, en general, que llegan a Jaca y alrededores.

Isidro López es el propietario de Paintball Jaca y cuenta con un dilatada experiencia en el sector. "Llevo más de 14 años dedicado al paintball, somos una de las empresas pioneras en Aragón. Comenzamos en Murillo de Gállego en agosto de 2004, en 2016 abrimos el Paintball Jaca y el pasado mes de marzo inauguramos en el Karting de Zuera, el Paintball Zuera", comenta.

des olvidados de estos festejos". Toda esta actividad genera, como mínimo, dos puestos de trabajo más, aparte del de Isidro.

El balance de los dos primeros años en Jaca es excelente: "Estamos muy satisfechos, conforme la gente va probando y conociendo la actividad, mayor es el índice de repetición; tenemos una gran cantidad de

todo mucho para que las batallas resulten lo más atractivas y divertidas posible, y siempre prestando la máxima atención a la seguridad". Porque el caballo de batalla del sector es "que nadie se haga daño". "El riesgo mínimo no existe, pero intentamos minimizarlo al máximo; por ejemplo, adaptamos la potencia de las marcadoras a cada tipo de cliente".



El campo de Jaca, con una ubicación muy céntrica, próximo a Membrilleras y la urbanización Prado Largo, cuenta con un terreno de más de media hectárea dedicado al paintball, de adultos e infantil, y al láser combat outdoor. El juego se puede realizar en dos campos distintos: uno de 2.800 m², con trincheras, torres, túneles, paredes con puertas; y otro de 2.400 m². "El disponer de dos escenarios nos permite realizar una mayor variedad de juegos", apunta Isidro. También hay zonas de descanso, recreo y vestuarios.

El periodo de mayor actividad del centro es de marzo a septiembre. "Desde un par de semanas antes de Semana Santa ya comenzamos con grupos de escolares de toda España, Navarra, País Vasco, Andalucía, Valencia... Muchos de ellos son repetidores desde hace varios años; a finales de junio tenemos un nuevo repunte con el fin de curso", explica el propietario. "Durante la primavera también tenemos mucha demanda, en especial con despedidas de solteros, y ya en verano, campamentos, cumpleaños, visitantes...". Además, y desde hace unos años, Isidro completa el periodo estival con el Paintball Móvil. "Acercamos la actividad a las fiestas de los pueblos, gusta mucho a los jóvenes de 10 a 17 años, que suelen ser los gran-

ños que celebran con nosotros sus cumpleaños, ya que se puede realizar la actividad desde los 7 años, lo que hace que se amplíe la oferta de ocio de la ciudad", comenta. Porque la llegada de la empresa a Jaca no fue por casualidad. "Era una vieja aspiración; es una ciudad turística, con visitantes muy diversos pero que buscan actividad al aire libre; y además, nos da una gran estabilidad al cabo del año, ya que nos complementa el descenso que registramos en Murillo durante el verano".

Aparentemente es una actividad sencilla de gestionar, pero requiere una gran inversión en equipamiento y mantenimiento: "Las equipaciones se emplean mucho y hay que tenerlas en perfecto estado, nosotros trabajamos con materiales de sobrada calidad y los adaptamos a cada tipo de cliente, no es lo mismo el paintball para jóvenes y adolescentes que para una despedida de soltero, un grupo de empresa o una familia". Y no solo son las pistolas o marcadoras. Paintball Jaca proporciona a los clientes la equipación completa: máscara, chaleco, protector de cuello, guantes y buzos. Aparte está el cuidado de los elementos y obstáculos en los campos. "Hay que cuidar

En los últimos años el sector del ocio al aire libre se ha extendido mucho y la competencia, no solo en paintball, es importante. "Nuestra ubicación en Jaca permite disfrutar del paintball sin salir de la ciudad, contamos con dos campos diferentes, tenemos un trato cercano y adaptado al cliente, intentamos anticipar los problemas, tenemos materiales de gran calidad y un equipo humano de gran experiencia, además de nuestra obsesión por la seguridad; todo ello hace que la boca a boca funcione, que al final, es la mejor propaganda", apunta el propietario.



Paintball Jaca • Camino del Polvorin, 5 • Jaca • Teléfono: 637 715 703 • www.paintballjaca.com

Fotografía
Reportajes
Telefonía
ADSL
Reclamo
Impresión

Imprenta **FOTO BARRIO**
DIGITAL

Panticosa
La Energía del Pirineo

Agente Comercial
Jacetania
Alto Gállego
Sobrarbe

Ramón y Cajal, 3 • Jaca • 974 36 25 90 • Serrablo, 74 • Sabiñánigo • 974 48 34 97

Chiquilandia, para los peques



Chiquilandia es un centro de ocio familiar que ofrece una superficie de más de 1.000 m² dedicada a las atracciones, juegos y máquinas de ocio. Desde que abriera sus puertas en Jaca, en el año 2014, se ha convertido en una gran alternativa para la diversión y el entretenimiento de los más pequeños de la casa, pero también hay opciones para los mayores.

"Nos decidimos a abrir una superficie de estas características en Jaca porque faltaba un extra para el ocio infantil en la ciudad y la zona", comenta Nicolás Rapún, responsable de Chiquilandia. "Raorsa es una empresa familiar, fundada por mis padres, que en origen se dedicaba a las máquinas recreativas. Hemos ido evolucionando hacia el sector del ocio actual más dedicado a los niños y el reflejo de esa evolución es Chiquilandia", comenta.

Ubicado estratégicamente en la avenida Regimiento Galicia 14, en la entrada oeste a la ciudad de Jaca, Chiquilandia es un paraíso para los niños. Son 1.100 m², 700 interiores y 400 en el exterior, en el que hay todo tipo de atracciones para la diversión y el entretenimiento de los más pequeños, principalmente. "Tenemos siete atracciones, dos parques gigantes de bolas, un circuito de motos, un castillo hinchable de la Patrulla Canina, una barredora estilo Wipe-out, sillas voladoras y camas elásticas; y hay casi 40 máquinas de ocio, entre máquinas de premios o tipo videojuegos", explica Nicolás. Pero también hay opciones para los más mayores. "Tenemos simuladores y disponemos de una cafetería, en la que los padres y acompañantes de los niños pueden tomarse algo mientras los peques se divierten". La cafetería se encuentra en el área interior, en altura, ideal para no perder de vista a los niños mientras juegan.

Esta amplia equipación recreativa convierte a Chiquilandia en un lugar perfecto para la celebración de cumpleaños y fiestas infantiles y, "en momentos puntuales del año, también tenemos actividades más especiales, como recepciones con Papá Noel o los Reyes Magos en Navidad, o con personajes de actualidad, como la Patrulla Canina, Sam el Bombero y similares". Por ello, el cliente principal del centro de ocio son familias o grupos de niños, "siempre acom-

pañados por adultos". No hay una edad mínima para acceder al centro, "tenemos propuestas a partir de los 6 meses de edad y, en el caso de las atracciones, el máximo es 12 años; a partir de esa edad, están las máquinas".



Chiquilandia está abierto todo el año, durante los fines de semana y jornadas festivas, y periodos de vacaciones escolares, Navidad, Semana Santa y verano. "A partir de la segunda semana de julio hasta finales de agosto abrimos de 12.00 a 14.00 h. y de 17.00 a 22.00 h.", apunta Nicolás. El responsable comenta que optaron por abrir Chiquilandia en Jaca, "porque somos de aquí". Pero la condición de ciudad turística de Jaca, tanto como destino de invierno, con las estaciones de esquí, como en otras épocas, especialmente verano, también influyó para abrir el centro en esta localidad. "Es en épocas de alta afluencia turística cuando recibimos más público", reconoce.

Por otro lado, las opciones de ocio infantil a cubierto en Jaca no han variado desde que Chiquilandia abriera sus puertas. "Cuando hace mal tiempo no

hay opciones de entretenimiento en la ciudad para que los niños y niñas puedan jugar sin pasar frío o sin mojarse; nosotros ofrecemos una alternativa a cubierto". Es decir, que Chiquilandia no tiene competencia directa en Jaca ni alrededores. Pero este tipo de ocio infantil es un sector complejo, que requiere una gran inversión y estar muy pendiente de las novedades que llegan al mercado.

Por un lado, es un sector muy vigilado en cuanto a seguridad. "Es un tema estricto, se requieren muchas licencias, permisos, seguros... Se necesita una gran inversión para esto. Además, por ley tenemos revisiones periódicas, aunque nosotros las hacemos prácticamente diarias, no se pueden escatimar esfuerzos". Y eso que ellos tienen una ventaja respecto a las atracciones ambulantes. "Nosotros somos un centro de atracciones fijas, las montamos cuando llegan y, a no ser que las vayamos a cambiar de ubicación dentro del centro, no las movemos; las ferias se desmontan y vuelven a montar en un periodo breve de tiempo y ahí sí puede haber una mayor probabilidad de desajustes o problemas".

Por otro lado, el sector requiere estar muy pendiente de las novedades que llegan al mercado infantil y renovar regularmente los equipamientos. "Nosotros hemos ido renovando las atracciones regularmente desde que abrimos, no solo por temas de antigüedad de los equipamientos, en el mundo infantil hay que estar muy pendientes de las novedades que surgen, en cuanto llega un personaje nuevo y hay una atracción relacionada con él, hay que traerlo, es lo que el público infantil demanda. Si no tienes el personaje de turno que esté de moda, los niños no hacen ni caso; nuestra idea es seguir por ese camino de la renovación periódica; es más, en breve vamos a tener más novedades".

Chiquilandia • Avd Regimiento Galicia 14. Jaca • Teléfono: 626 959 308 • Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Chiquilandia-Jaca/283975488417488>



FINCAS GR11
TU MEJOR ELECCIÓN
FINCASGR11.COM



Avda. Francia, 10 • Jaca • 974 35 62 16 / 667 67 84 86

Y ahora también te ofrecemos servicios integrales de:



REFORMAS • DECORACIÓN • INTERIORISMO

Descárgate nuestra nueva APP



Trabajar para la administración, cada vez más difícil

Las pequeñas empresas y autónomos de las pequeñas localidades tendrán más dificultades para trabajar con sus propios ayuntamientos



Fachada de la sede de la Comarca de La Jacetania. Abajo, oficinas del Ayuntamiento de Jaca.

El pasado 9 de marzo entró en vigor la Nueva Ley de Contratos del Sector Público, cuyo objetivo es facilitar el acceso a las Pymes a los procesos de contratación pública y diseñar un sistema de contratación pública más eficiente, transparente e íntegro. La filosofía e intención de la misma es positiva y beneficiosa, pero su aplicación en pequeñas localidades, como las de nuestra comarca, abre muchas inquietudes entre pequeñas empresas y autónomos.

Lo primero que hay que tener en cuenta es que la nueva ley se aplicará a los contratos de obras, concesión de obras, servicios, suministros y contratos mixtos adjudicados por parte de sujetos pertenecientes al sector público, es decir, la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y las integradas en la Administración Local: diputaciones provinciales, comarcas y ayuntamientos, además de universidades públicas, partidos políticos, organizaciones sindicales y fundaciones empresariales públicas, entre otras. Esto supone ampliar el ámbito de aplicación, fomentando la transparencia y aumentando las posibilidades de participación, ya que se incorporan "nuevos sujetos" que deben sacar sus proyectos y contratación de servicios a concurso público.

También se supone que incrementará las posibilidades de acceso de Pymes y autónomos el hecho

de que los contratos puedan ser divididos en lotes. Según la ley, "siempre que la naturaleza o el objeto del contrato lo permitan, deberá preverse la realización independiente de cada una de sus partes mediante su división en lotes". Esto supone que el objeto y la cuantía de los contratos será más reducida y asumible, permitiendo que un mayor número de empresas se puedan interesar.

Hasta la fecha, muchas administraciones englobaban en un mismo contrato tareas relacionadas, pero con objetivos no siempre comunes, lo que expulsaba de la licitación a empresas de menor tamaño, al



no poder acceder a contratos demasiado amplios, tanto en lo económico como por el desarrollo y ejecución de las tareas. Además, para evitar que los distintos lotes vayan a parar a las mismas manos, "podrá limitarse el número de lotes para los que un mismo candidato o licitador puede presentar oferta, o el número de lotes que pueden adjudicarse a cada licitador".

Otro punto importante que trae la nueva legislación es la modificación en los contratos y en los procedimientos. El que más afecta a Pymes y autónomos, por su gran utilización, es el "contrato menor", que ha visto reducido sus importes máximos, pasando de 50.000 € a 40.000, en el caso de los proyectos de obras, y de 18.000 a 15.000, para los proyectos de servicios y suministros. Además, no podrán adjudicarse contratos sin publicidad, independientemente de la cuantía, lo que podría conllevar una incompatibilidad para futuras adjudicaciones, si no está incluido en el perfil del Contratante de la Plataforma de Contratación del Sector Público, en el que tienen que estar publicadas todas las licitaciones.

Si no es así, en el expediente se justificará que "no se está alterando el objeto del contrato para evitar la aplicación de las reglas generales de contrata-



senera

S.L.

carpintería

síguenos en 

JACA

T. 974 357 069

www.carpinteriasenera.es

ción, y que el contratista no ha suscrito más contratos menores que individual o conjuntamente superen la cifra que consta en el apartado primero de este artículo”.

Otro aspecto importante de la nueva ley es que desaparece el procedimiento negociado sin publicidad por razón de la cuantía y surge un procedimiento de adjudicación abierto simplificado y otro súper simplificado. El primero es para contratos de obras igual o inferior a los 2 millones de euros y servicios y suministros, igual o inferior a los 100.000 euros. El súper reducido, que busca la presentación de ofertas en plazos muy cortos, 10 días, y para cuantías muy ajustadas, obras igual o menos de 80.000 euros, y servicios y suministros de 35.000 euros o inferiores. Este último no se puede utilizar para prestaciones de carácter intelectual.

El procedimiento negociado sin publicidad solo se admitirá cuando las obras, los suministros o los servicios puedan ser encomendados a un empresario determinado, “por que no exista competencia por razones técnicas”. Según el Gobierno de Aragón, la no existencia de competencia por razones técnicas, “solo se aplicarán cuando no exista una alternativa o sustituto razonable y cuando la ausencia de competencia no sea consecuencia de una configuración restrictiva de los requisitos y criterios para adjudicar el contrato”.

Buscando esa mayor participación de las Pymes, cambia la valoración de las ofertas. Ya no se basará en la “mejor valoración económica”, lo que obligaba a “echar por tierra” muchos precios, si no que ahora se tiene en cuenta la mejor relación calidad-precio o mejor relación coste-eficacia. Esa relación se evaluará con arreglo a criterios económicos y cualitativos, entre los que se podrán incluir aspectos medioambientales o sociales, vinculados al objeto del contrato.

Y un último punto que destacaremos será que varía la solvencia económica y financiera exigida, así como la técnica. “El volumen de negocios mínimo anual exigido no excederá de una vez y media el valor estimado del contrato”. En cuanto a la técnica será fijada en los pliegos de condiciones, acreditándose “mediante la relación de los principales servicios efectuados en los tres últimos años, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato”.

No para los pequeños

Aparentemente, como señalábamos, la filosofía e intención de la nueva ley es buena, pero existen limitaciones en pequeñas localidades como las de nuestra comarca que generan una gran inquietud entre los profesionales. El primer punto es la apuesta por medios electrónicos, sabiendo el tipo y los “tiempos” de conexión que existen en muchos de

nuestros pueblos. Las ofertas de contratos de las administraciones deben ser publicadas en los “perfiles de los contratantes” de la Plataforma de Contratación del Sector Público, las facturas deben ser electrónicas y la presentación de ofertas y solicitudes de participación se llevará a cabo utilizando medios electrónicos. Esto puede cerrar las puertas a muchos profesionales del medio rural.

Por otro lado, la incompatibilidad de acumular varios contratos menores, los más empleados en nuestro territorio, genera inestabilidad laboral entre nuestros profesionales, ya que se pensarán muy mucho si optar a estos trabajos, si no se les garantiza

que pueden optar a ellos en siguientes convocatorias. También la reducción en la cuantía de este tipo de contratos genera mucha inquietud entre Pymes y profesionales, que ven cómo servicios y suministros que anteriormente se ofertaban exclusivamente en el territorio ahora han de concurrir a ofertas a nivel nacional.

Algo similar sucede con la cualificación técnica, y más en concreto para la empresas de nueva creación. La exigencia de acreditar experiencia en los tres últimos años, cierra la puerta a los nuevos emprendedores y por el contrario, la abre a la llegada de empresas de otros territorios.

AUTOR: JAVIER MIRANZO DÍAZ

Nueva Ley de Contratos del Sector Público

- 347 arts
- 53 disp. adicionales
- 1 disp. transitorias

Control e Integridad

- Principio de integridad (art. 1.1)
- Designación de la Junta Consultiva de Contratación Pública como ventanilla única de comunicación con la Comisión Europea (arts. 328 y 329)
- Creación de una Oficina Independiente de Regulación y Supervisión de la Contratación (art. 332)
- Obligación de prevención de la corrupción y conflicto de intereses (art. 64)
- Despolitización de las mesas de contratación: ni cargos públicos representativos ni personal eventual (art. 323.3)
- Obligación de publicar en la Plataforma de Contratación del Sector Público (art. 347)

Procedimientos

- Nuevo procedimiento “asociación para la innovación” (arts. 177 a 182)
- Procedimiento abierto simplificado y supersimplificado (art. 159)
- Desaparece el procedimiento negociado por razón de cuantía.
- Consultas preliminares de mercado (art. 115)
- Se eliminan las instrucciones internas para poderes adjudicatarios no AP (salvo pliegos públicos y simulaciones) (DI 5)
- Reducción cuantías del contrato menor: 40.000 y 15.000 euros y publicación del art. 64.3
- Mayor control sobre encargos a medios propios (arts. 30 a 33 y 94.2.e relativo al recurso especial)
- Declaración responsable como norma general (art. 341)

Contratación estratégica

- Aspectos sociales y ambientales como norma general (art. 1.3)
- Obligaciones especiales relativas a la calidad de las condiciones de empleo y de retribución
- División en lotes como norma general (promoción de PTMEs) (art. 99.3)
- Contratos reservados a Centros Especiales de Empleo y empresas de inserción (DA 4)
- Criterios de adjudicación: relación calidad-precio y coste del ciclo de vida. (arts. 143-148)

Recursos

- Supresión de la cuantía de nulidad.
- Ampliación del objeto recurso especial a modificaciones, encargos ilegales, “vacantes” de concesiones (art. 44.1 y 44.2)
- Se rebajan los umbrales del recurso a 2.000.000 euros en obras y concesiones y 100.000 en suministros y servicios (art. 44.3)
- Se amplía la legitimación activa (art. 40)
- Posibilidad de creación de tribunales locales y provinciales (art. 46.4)
- En materia judicial, fin a la dualidad: todas las cuestiones se resolucionan en el orden contencioso-administrativo.

Contrato de concesión

- Nuevos contratos de Concesión de Obras y de Concesión de Servicios (arts. 14 y 15)
- Incorporación del criterio de riesgo operacional (art. 15.2)

1 Vacatio legis 4 meses desde publicación (DI 16), excepto normas sobre gobernanza (arts. 328 a 334), que lo hacen al día siguiente de la publicación.

2 Contratos SARA: 5.225.000 contratos de obras, 135.000/209.000 contratos de suministro y servicios, 750.000 contratos de servicios especiales (Anexo IV), 5.225.000 concesiones de obras y de servicios.

DESHOLLINADORES HUESCA

ECONOMÍA - ECOLOGÍA - LIMPIEZA - SEGURIDAD
SOLUCIONES - SERVICIO

TRABAJOS VERTICALES

Personal titulado por: ANETVA (Asociación Nacional de Empresas de Trabajos Verticales)

www.deshollinadoreshuesca.com / info@deshollinadoreshuesca.com · 669 96 34 15 · Sebastián Herrera

Novedades Comerciales

Nadali



Cocina iraní y de fusión española & iraní. Situado en el centro de Jaca, este restaurante, cafetería y bar de tapas apuesta por la cocina de fusión, mezclando las influencias orientales de la cocina iraní con lo mejor de la española. Varios ambientes, con un reservado para sus comidas de empresa, celebraciones familiares, eventos...

Cocina abierta de 12 a 16 h y de 20 a 23 h
Cerrado: domingo noche y lunes todo el día.

C/ Carmen, 17 • Jaca • T. 974 710212
www.restaurantenadali.es

SyA



Ha abierto en Jaca SyA. Instalaciones y mantenimiento de fontanería, gas y calefacción. Con venta y alquiler de aparatos a gas. Agencia oficial de envasado de gas Repsol BRZ, SL. Aprovechate de nuestros descuentos en instalación y mantenimiento. Nos encontrarás en:

Avd. Juan XIII, 2 • Jaca • T. 974 945 903
www.syainstalaciones.com

Brookling Burger



Cambio de gerencia. Especialidad en hamburguesas ensaladas, platos especiales, para dos personas - Sandwich - Bocadillos - Raciones - Raciones Combo - Postres - Bebidas. Todo para llevar. Reparto a domicilio de 19:30 a 23:00 h.

C/ Ramiro I, 29 • Jaca • T. 974 361 894

ONA



Cambio de gerencia. Te esperamos en esta nueva andadura para ofrecerte nuestras especialidades en tapas y raciones, comida casera y buena bodega. Terraza de verano.

Horario de 12 a 16h y de 19 a 23h. Cierre los lunes

C/ Ferrenal, 1 • Jaca

Tattoo Studio



Nos hemos mudado, nos encontraréis en calle del Carmen de Jaca. Tatuajes, piercing, tienda joyería piercing, ropa, complementos, diseño tattoo.

C/ Carmen, 22 • Jaca
www.13depicas.com

Bachimala



Espacio acogedor con un dinámico comedor donde la atención es rápida y efectiva, una terraza que nos permite disfrutar del centro de la ciudad. Cada una de las recetas están elaboradas con productos de nuestra tierra exhaustivamente seleccionados. Nuestros platos pretenden acercarle un trocito de Pirineo aragonés.

C/ Zocotín, 11 • Jaca • T. 974 352 322

Central de Tapas



Nuevo bar de tapas en la plaza San Pedro. Con una amplia carta de tapas y platos del día. Cuenta con excelente bodega. Magnífica terraza.

C/ Pza. San Pedro, 11 • Jaca

Arlanza



Nuevo. Para desayunos y meriendas, churrería y heladería artesana. Amplia terraza con vistas a la Catedral.

C/ Pza. San Pedro, 1 • Jaca

Peluquería Primavera



Nos hemos trasladado a la calle Ibón de IP. Trato familiar y agradable con precios económicos. Gran calidad en sus productos: "Salerm, Keman, Selective". Tratamientos hidratantes y capilares, tarjetas regalo en caballero, con 5 cortes, el 6º gratis. Nuevas instalaciones más amplias y renovadas en:

C/ Ibón de Ip, • Jaca • T. 974 356 117

La Ribera



La Ribera, cambio de gerencia. Javier y Horacio cogen el mando de la freiduría de la nueva Ribera. Descubre su toque asiático, con sus wocs, cestitas crujientes, no dudes en probar sus cucuruchos fritos de boquerones, sardinitas, calamares, cazón adobado, pollito frito con mojos. Disfruta de las mejores tapas y raciones un local totalmente renovado y con amplia terraza. Te esperamos en:

C/ Bellido, 6 • Jaca

Bar Zebra



Cambio de gerencia. Un bar con buen ambiente y buenas copas. Para tardes y noches.

C/ Mayor, 21 • Jaca • T. 974 360 519

Ray Barber Shop



Aplicamos un concepto y su estilo. Combinamos lo mejor de la barbería tradicional con texturizados, volúmenes y tendencias modernas. La old school moda (ahora y siempre), ya que en Ray Barber Shop, lo más importante eres tú.

C/ Aragón, 8 • Jaca • T. 974 032 306
@rbsjaca

Serendipia



Nuevo en Jaca. Moda y calzado infantil de 0 a 14 años

C/ Mayor, 10 • Jaca • T. 974 286 808

La COCINA (Casa de Comidas)



Tras más de 40 años en los bajos del Hotel Conde Aznar, La Cocina Aragonesa se traslada. Con el mismo buen hacer de la cocina artesana y muy cuidada, poniendo especial atención en los productos de la tierra. Esperamos nos sigáis acompañando como hasta ahora y damos la bienvenida a todos los que nos descubran. Muchas, muchísimas gracias por todo.

C/ Zocotin, 11 • Jaca

Bar Candanchú



Prueba nuestras especialidades en brasería, parrillada argentina, también de pescado y de verduras. Auténticos pinchos morunos. Amplia carta, con un gran surtido de tostadas, raciones y tapas en barra. Todo para tus almuerzos, comidas o cenas. Te esperamos

C/ Bellido, 11 • Jaca • T. 974 286 633

Tannat



Cambio de gerencia. Situado al inicio de la calle Mayor en Jaca. Dispone de una carta con una gran variedad de vinos y tapas.

C/ Mayor, 8 • Jaca • T. 974 562 799

Listado de socios

Aeródromo					
Fly-Pyr Santa Cilia	974 37 76 10				
Agencias de Viajes					
Viajes Arán	974 35 54 80				
Shiva viajes	974 35 60 54				
Alimentación					
Coki's	974 35 63 86				
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17				
Charcutería Cris	974 35 56 09				
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42				
La Alforja	974 36 00 89				
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28				
Martín Martín	974 36 29 25				
Bahia en Jaca	974 28 63 53				
Alquiler de Maquinaria					
Alquileres Calvo	974 35 53 28				
Animación / Deportes					
El Club de las Charradas	974 37 31 39				
Paintball Jaca	637 71 57 03				
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos					
Javier Ángel Alberola	974 36 26 44				
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57				
Artesanía					
Mallatas	974 36 43 72				
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02				
Autoescuelas					
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36				
Bazar					
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83				
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83				
Merca Asia					
Bebidas					
Bodegas Santamaría	974 36 06 92				
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98				
Almacenes Aso	974 36 02 42				
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58				
Coralfra	974 36 30 74				
Carniceros y Charcuteros					
Carnicería Pueyo (Bailo)	974 37 70 81				
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80				
Carnicería Rabal	974 36 09 40				
Carnicería Périz	974 36 13 99				
Alimentación Rosenda (Ansó)	974 37 01 71				
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02				
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49				
Carnicería Javier	974 36 24 42				
Carnicería Viñao	974 36 33 82				
Carnicería Fermín Marco	974 36 18 42				
Carpintería Metálica					
Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74				
Carpinterías					
Carpintería Lacasta	974 36 14 37				
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37				
Carpintería Senera	974 35 70 69				
Cocinas Mairal	974 36 44 71				
Carpins	659 45 15 31				
Centro de Formación					
Informa	974 36 14 52				
Aula Hispánica	974 35 53 90				
Centros Estética					
Centro Estética Noemí	974 36 26 59				
Estética Julia Vila	974 36 45 00				
Sándalo	974 35 61 32				
No + Vello Jaca	974 99 52 79				
Clinica Dr. Patricia de Siqueira	974 26 47 51				
Ysia Uñas	640 26 18 68				
Centros Médicos					
C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13				
Policlínica Pirineos	974 36 33 36				
Confección y Telas					
Pilicosturas	974 03 05 88				
Comida para llevar					
El Arca	974 36 41 38				
Brookling Burguer	974 36 18 94				
Dulce y Salado	974 36 52 93				
Complementos					
Greta	653 50 54 14				
Guipur	974 36 48 70				
Comunicación					
Semanario El Pirineo Aragonés	974 35 55 60				
Pirineum Diseño & Internet	974 35 53 86				
Pirineum Editorial & Comunicación	629 53 68 31				
Rc estudio	974 35 60 22				
Garabato	974 35 60 70				
Bondidier Estudio Creativo	600 49 64 98				
COPE Jaca	974 36 36 11				
Jacetania Express	675 98 46 29				
Construcción					
J.J.A. Bautista	974 36 33 83				
Esporrugón Construcciones	669 87 39 06				
Construcciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90				
Jisa	974 36 14 14				
Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34				
A.E.F.	974 36 54 52				
Agustín Castillo	974 36 54 71				
Construcciones Carsan	974 36 23 94				
BigMat Ochoa	974 40 02 23				
Cosmética Natural					
Espumas de Aloe	974 36 35 40				
Cristalerías					
Cristalería Rabal	974 36 08 89				
Decoración - Interiorismo					
Bibiana	974 35 55 03				
Proyecto Decoración	974 35 58 23				
Deportes					
Basse Chus	974 36 24 83				
Deportes Charli	974 36 08 90				
Deportes Goyo	974 36 04 13				
Nieve Sport	974 35 53 03				
Intersport Jorri	974 36 45 41				
Intersport Rent	974 36 45 41				
Racha	974 36 20 77				
Copy Outlet	662 43 56 23				
La Tienda de Guille	974 36 24 55				
The North Face	974 36 47 47				
Crazy Shop	974 23 14 09				
Distribución Gas Envasado					
J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42				
Sya Instalaciones	974 36 11 42				
Electricistas					
Ilume	974 36 49 44				
Imeso	974 36 05 05				
Disser	639 89 30 64				
Electricidad Azón	649 48 06 75				
Electrodomésticos					
Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87				
Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16				
Electro Calvo Jaca	974 36 02 74				
Electrooutlet Jaca	974 11 55 67				
Equitación					
Caballos del Pirineo-Villanovilla	974 94 59 52				
Estaciones de Esquí					
Candanchú	974 37 31 94				
Estaciones Servicio					
Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35				
Hiper Oil	974 36 51 75				
Ferreterías					
Casa Marval	974 36 17 41				
Ferretería Olivier	974 36 09 42				
Suministros Izaguirre	974 36 00 95				
Brico Jaca	974 35 56 52				
Fitness					
Athenea	974 36 27 67				
Sparta Sport Center	676 56 89 53				
Floristerías					
Floristería El Cisne	974 36 13 37				
Flores Benedé	974 36 31 53				
Fontanería y Calefacción					
Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23				
Jaca Baño	974 36 37 94				
Sanara Hogar	974 36 12 57				
Fotografía					
Foto Barrio	974 36 25 90				
Iván Escribano	650 87 46 45				
Fruterías					
Frutas María José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63				
Frutas Carasol	974 36 06 52				
Frutas Aladina	974 36 25 66				
Gestión Energética					
Argia	644 39 84 46				
Gestorías y Asesorías					
Asemval	974 36 07 10				
Acemsa	974 35 51 28				
Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00				
A.T.	974 35 54 24				
Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69				
Lta. Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12				
Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67				
Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 06 29				
Herboristerías					
Herboristería Artemisa	974 35 59 29				
Herboristería Sananda	974 35 68 39				
Imprentas					
El Pirineo	974 35 55 60				
Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96				
Informática					
Ecomputer	974 35 67 31				
Infor	974 36 47 50				
Aratron	974 03 40 78				
Peach Informática	627 92 02 66				
Tec-11	974 04 27 81				
Inmobiliarias					
Don Piso	974 35 67 70				
GR 11	974 35 62 16				
Garlan	974 03 10 00				
Aire de Montaña	974 36 18 76				
Valles del Pirineo	974 56 42 71				
Jardineros					
Jardinería Lizara	974 35 60 06				
Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50				
Joyerías					
Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47				
Joyería Ana	974 35 60 48				
Joyería Rafa	667 37 72 07				
Joyería Mesado	974 36 07 83				
Joyería Relojería Echegaray	974 36 34 60				
Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43				
Lencería					
Lencería Mayte	974 36 06 21				
Librerías					
Librería Papelería Dante	974 35 58 03				
Librería El Siglo	974 36 17 88				
Librería General	974 36 11 99				
Librería La Trastienda	974 36 34 38				
Limpiezas					
Limpiezas Jaca	974 36 36 81				
Loterías					
Admon. N° 2 "José Luis"	974 36 37 05				
Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués"	974 36 38 49				
Cristina Pie	974 36 06 90				
Maderas					
Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21				
Mensajería					
MRW	974 35 60 31				
22700 Mensajería y Publicidad	974 35 64 03				
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				
Karay	974 35 70 06				
Patucos	974 36 46 18				
Almacenes San Juan	974 36 02 92				
Modimel-la	974 35 61 39				
Bazar Cавero	974 36 35 41				
Pitufos	619 41 03 02				
Canicas	974 36 08 79				
Modas Abril	974 35 62 15				
Andrea	974 36 38 41				
Los Angeles	974 35				

Listado de socios

M&N 646 51 80 66
Coquelot 974 11 50 83
Nant Blanc 974 36 42 56
Santorio Moda y Complementos 974 03 22 94
Vero Moda 974 36 09 55
Nana & Martin.a 974 36 16 29
Matieta 620 14 22 86
Lof Strada 974 35 21 18
Serendipia 974 28 68 08

Muebles

Muebles Climente 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
Candanchú 974 37 31 94

Ópticas

Federópticos Val 974 36 12 97
Óptica Oroel 974 36 09 96
Óptica Ubieto 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

Pastelerías

Pastelería Echeto 974 36 03 43
Pastelería 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
Peluquería Unisex Inma 974 36 30 30
Peluquería Unisex Jeannete 974 36 47 28
De Fuepelu 974 36 21 07
600 39 90 19
Peluquería Primavera 974 36 60 17
Barbershop 605 91 55 87
Ray Barber Shop 974 03 23 06

Perfumerías

Perfumarte 974 11 51 79

Pescaderías

Pescados Blasco 974 36 22 49

Piel

Azor 974 36 05 48

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

M^a Ángeles Bandrés 974 36 37 98
Delegación Mapfre
Jesús Cólera Gironza 974 36 11 16
Catalana Occidente

Tabacaleras

Estanco Martín n° 1 Canfranc

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

Textil - Hogar - Descanso

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

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés 974 36 08 88
Open Wash - Autoservicio

Traducción

Traducción Express 655 26 87 27

Transportes

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

Truficultura

La Trufa de San Babil 974 37 70 07

Tatuajes

13 de Picas 974 99 51 20

Videojuegos

Maci 974 28 63 51

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
Calzados Lázaro 974 36 39 13

HOSTELERÍA**Albergues**

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

Apartamentos Turísticos

Altur-5 974 35 54 51

Hoteles

Hostelería Santa Cruz 974 36 19 75
(Sta. Cruz de la Serós)
Skipass Café 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
H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós) 974 37 71 12
Aparthotel Rocanovada (Villanúa) 974 37 82 19
Aparthotel & Spa Jacetania 974 36 54 20

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún) 974 37 16 05
Barosse Turismo Rural (Barós) 974 36 05 82
Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós) 974 35 66 85
Posada Las Tiesas Altas 974 34 80 87
Barosol Spa y Montaña 692 97 47 20
Valle de Aisa (Aisa) 974 36 24 20
Casa Puyó (Ansó) 606 81 16 87

Bar-Cherrería

Arlanza 626 72 29 57
Horno Jaqués (Cherrería) 626 72 29 57

Restaurantes - Bar

La Cocina Aragonesa 974 36 10 50
Bordonbar 620 87 96 62
La Casa de la Montaña 974 36 36 13
Tapería La Lola 974 36 21 30
Bar Ona 661 96 64 20
La Terapia 649 08 88 74
Bar Frankfurter 974 35 58 55
A Pizqueta 665 55 55 54
Donde Aurita 974 99 52 56
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
La Vermutería 665 96 01 94
Las Tres Ranas 974 36 06 60
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 974 36 18 95
Café Caché 974 56 63 39
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 Campanilla 974 36 14 48
Restaurante Chino Xing Food 974 36 01 43
Tannat Restobar 974 36 46 40
La Trobada (Berdún) 974 37 18 87
Restaurante La Cadiera 974 35 55 59
Bar Fau 974 36 15 94
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 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
Albergue Villanovilla (Villanovilla) 974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa) 974 37 82 56
Rest. Pizzería Rocanovada (Villanúa) 974 99 50 05
Taberna La Nicolasa 653 56 28 19
Casa Pio (Castiello) 974 35 00 27
Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú) 974 37 33 50
Bar Excursionistas (Candanchú) 974 37 43 94
Bar Asador José (Villanúa) 974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc) 974 37 20 18
Cafetería Yeti 974 37 43 55
Bar Restaurante Casa Flores 974 37 21 52
La Ribera 634 86 69 56
Bar Restaurante Las Estaciones 974 34 89 33
Molino de Larués 606 28 36 86
Cervecería Salzburgo 658 51 83 42
Lasal 631 24 02 50
Pizzería 1000 Miglia 974 28 81 56
Restaurante Cobarcho 974 36 36 43
Arrocería Oroel 974 36 24 11
Restaurante El Parque 974 36 09 00
Casa d'Ojalatero 651 16 17 27
(Sta. Cruz de la Serós)
Central de Tapas 626 72 29 57
La Cocina (Casa de Comidas) 656 40 64 13
Bar Candanchú 626 46 64 37
Bachimala 974 35 23 22
Restaurante Nadali 974 71 02 12

Pubs

La Bici
Arlekyn
Bar Alfin
Pub La Gruta
Zebra 21
Dublin Road
Sansanet
Onix
Bar Café
Zarauz

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.

Jesús Huertas Duque, consultor de comercio, coach y autor del libro "Y ahora, vendemos o qué"

"Yo vendo optimismo"

Jesús Huertas llegó a Zaragoza en 1999 de la mano de Continente (Carrefour) para tres meses y se quedó. Licenciado en psicología y master en dirección de recursos humanos, tras 15 años en el sector del Retail (Contiente, Carrefour y Leroy Merlin), Huertas fundó en 2009 su propia empresa,

Jesús Huertas
es el propietario de
Huertas Consulting



"Huertas Consulting", y desde Zaragoza trabaja para todo tipo de empresas, emprendedores y asociaciones de comercio de toda España.

Huertas sale de un curso para propietarios/as de peluquerías de Zaragoza, Huesca y hasta Aranda de Duero, y atiende a Jacetania Ahora por teléfono, el día anterior a su charla en Jaca organizada por Aconseja en el encuentro de asociados de finales de mayo. Les ha tratado de inculcar que tienen que perder el miedo a subir los precios. "Las peluquerías sufrieron el aumento del IVA del 8% al 21% hace cuatro años y han perdido el 20% de su facturación porque no se atrevieron a subir los precios. Los cines, agrupados en grandes cadenas, lo hicieron. El sector de la peluquería, tan atomizado, tuvo miedo. Les he dicho que no tienen por qué. La gente valora más el buen servicio que gastarse dos o tres o cinco euros más. ¡Oigan, suban los precios!".

Para este coach, autor de los libros "Y ahora, vendemos o qué" y "Las 7 mentiras del coaching, guía para evitar que te engañen y te desplumen", la crisis ha sido la coartada perfecta para el desmotivado. "Es la crisis estúpido. Bien, no dudo que la ha habido, pero ha sido un paraguas muy cómodo para ciertas empresas. Hace unos días me llamó una conocidísima empresa de Zaragoza y me preguntó, 'Jesús, tú que estás en la calle, cómo van las cosas'. Y yo le dije, con datos en la mano, que el repunte era real y que las cosas iban bien. Y él me dijo; 'o sea que si mi gente no vende no es por la crisis, es que lo estamos haciendo mal'. Tal cual, le contesté".

Visitante esporádico pero bastante habitual de Jaca y su entorno, Huertas entiende que la mayor virtud del comercio y la hostelería de Jaca "es su profesionalidad; su alto grado de conocimiento del producto que ofrece"; su mayor defecto, "que veo a la gente apagada y eso deriva en escaparates con poca luz y falta de creatividad. Y el escaparate es el que te anima a comprar lo que no querías comprar".

Para este segoviano de nacimiento y zaragozano de adopción, "el consumo sube cuando hay alegría; y cuando estás de vacaciones estás contento. Ves a la gente comprar y compras, como te entra hambre cuando ves a la gente comer o bostezas si bosteza la persona que tienes al lado. Es fisiológico. La

sonrisa es contagiosa también y el que quiere vender tiene que sonreír".

Esa es una de las cuatro claves de la supervivencia del pequeño comercio, que imperiosamente "se tiene que reinventar; hacer las cosas como hasta ahora condena al fracaso". A saber: "la especialización y el grado de conocimiento del producto, que llega de la mano de la formación; la mejora en los protocolos de actuación con el cliente (la sonrisa); entender que internet no es un monstruo que come niños, sino una puerta para entrar en otras localidades; y por último, la asociación y la creación de puntos de encuentro de empresas del mismo sector o de sectores distintos, para crear una marca asociada a un territorio y generar una red sólida de contactos que harán todo más fácil".

Huertas huye de los planteamientos de oposición y busca la complementariedad. "Nadie debe pensar que un McDonads perjudica la imagen de la gastronomía local. Son públicos distintos y si puede perjudicar en un porcentaje pequeño, hay que tener en cuenta que hay tipos de clientes y tipos de situaciones. A mí cuando voy a Jaca me gusta ir de pinchos, pero también he buscado el menú de 20 euros y hasta he comido en el McDonalds. No pasa nada. En Segovia abrieron un Burguer King al lado del acueducto y esto ni perjudicó a Cándido, ni a ningún otro. Hay que pensar que cuatro jóvenes que están en Biescas y vienen a Jaca, tal vez se irían sin cenar después de tomarse unas cañas y con el Mc Donalds, tal vez coman algo y luego se vayan. Cuantas más opciones mejor".

En cuanto al debate que se da en Jaca entre ejercer la capitalidad comercial con superficies medianas que generan empleo, visibilidad y capacidad de atracción en el entorno, pero pueden perjudicar al pequeño comercio, el segoviano pone el ejemplo de la localidad gallega de Allariz. "Desembarcaron allí las grandes firmas orensanas de moda como Adolfo Domínguez o Roberto Verino con tiendas de tara y outlets. Les siguieron los Massimo Dutti y Springfield, y empezaron a llegar autobuses de toda Galicia. ¿Qué pasó? Que la hostelería se puso las pilas y el pequeño comercio también se benefició. Porque quien iba a por un producto de marca rebajado compró una camiseta, unos dulces o un pan de hogaza que no iba a buscar. Si no hubieran llegado los primeros, el pequeño comercio estaría peor. Hay que ser optimistas y sumar. Yo vendo optimismo. Es la única receta".

<http://huertasconsulting.com>



Nuevo
Dacia
Duster

TALLERES
RAMONCAJAL
Servicio & Experiencia

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



AGENCIA OFICIAL
Jacetania
Alto Gállego



Rapitán, 29 • JACA (HUESCA)
T 974 362 764 F 974 356 419

comunicaciones@tallerescajal.com
www.tallerescajal.com



Mercedes-Benz

