

JACETANIA

Nº 24 • Invierno - 2021

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Tocados

Clamor por la salvación del sector turístico

"Lo compro", una app para competir on line

Interiorismo y hogar, el nuevo nicho

Establecimientos con historia: El bar Pirulo

INFORME: Gestorías y asesorías, en primera línea contra la COVID económica

oroel
CASA
inmobiliaria

Mimamos tu vivienda

¿Quieres vender o alquilar?

Somos expertos en interiorismo y decoración.
Preparamos tu casa para sacarle el máximo partido.

Vendemos tu casa en tiempo récord
al mejor precio. Valoración gratuita

Programamos
un recorrido
virtual en 3D

*Programación sujeta a condiciones de venta

oroel
CASA

Mayor, 47 Jaca 974 36 06 36 oroelcasa.com

CONSIGUE ESTE
SMARTWATCH
DE REGALO

CON LA COMPRA
DE TUS LENTILLAS
DE HIDROGEL
NATURAL EXCELENCE
NATURAL PERFECT DAY

PIDE CITA

SERRABLO, 41
SABIÑÁNIGO
TEL. 974 482 577

REGIMIENTO GALICIA, 5
JACA
TEL. 974 356 835



Natural Optics
UBIETO

HASTA EL 15 DE FEBRERO DE 2021

*Consulta condiciones de la promoción en el interior

Editorial

Queda poco tiempo

Me dirijo a vosotros llena de ilusión al frente de un equipo joven y renovado que ha llegado a ACOMSEJA sin preguntar qué podía hacer la asociación por nosotros, sino qué es lo que podíamos hacer nosotros por la asociación, y en definitiva, por nuestro territorio.

Lo que no podíamos imaginar a comienzos de año, cuando decidimos dar el paso, es que nos íbamos a enfrentar a una situación como la actual. Prácticamente, nuestra primera comparecencia pública ha sido como portavoces de las asociaciones de empresarios del Pirineo aragonés en la manifestación de Huesca que reclamaba ayudas urgentes al sector turístico. Nunca había imaginado una situación así, pero asumimos el papel con firmeza y orgullo.

Nuestro primer objetivo en el mandato al que nos hemos comprometido es trabajar hacia adentro. Nos hemos propuesto mejorar la implicación de los asociados. Queremos que el socio sienta la asociación como propia, que os sintáis representados por este foro de emprendedores y pequeños empresarios que formamos la verdadera columna vertebral de la sociedad civil de la Jacetania. Los agoreros nos dicen que no lo conseguiremos, que aquí ya no sabemos trabajar "a vecinal". Esta etiqueta nos la vamos a quitar.

En esta época de incertidumbres debemos reaprender a relacionarnos, a crear sinergias entre nosotros. El eslogan "Juntos somos más fuertes" que tantas veces hemos utilizado debe dejar de ser una frase hecha. La pandemia que vivimos nos ha demostrado que si no vamos juntos corremos el riesgo incluso de desaparecer.

Esta asociación ha demostrado que es algo más que una suma de negocios que buscan mejorar su facturación. Cuando en el mes de marzo el Gobierno del Estado decretó el confinamiento de la población y el cierre de los establecimientos no esenciales, Acomseja ya había enviado dos días antes a sus socios la recomendación de cerrar, que se siguió de forma abrumadora. La propia administración sanitaria valoró públicamente nuestra actitud y la entendió como fundamental para que la COVID no se extendiera por la comarca en aquella primera ola.

Es una obligación de la presidenta de Acomseja agradecer públicamente y felicitar a nuestro comercio y hostelería, a todas nuestras "puertas abiertas", por la magnífica respuesta que han dado ante la COVID. Hemos causado admiración entre nuestros visitantes por el grado de cumplimiento de la normativa, por la unanimidad en el uso de la mascarilla, por el escrupuloso cuidado en terrazas, en comercios... Vivimos contra pronóstico un gran verano, muy animado, y la apertura funcionó. Aquí no había casos. Nos sentíamos privilegiados respecto a otros territorios. Pero llegó el mes de octubre y tuvimos que experimentar en carnes propias las garras de la pandemia que, en gran medida, habíamos conseguido sortear hasta entonces.

Ahora vamos a vivir unas Navidades muy extrañas, con negocios a medio gas. En Acomseja estamos convencidos de que la salud debe ser la prioridad. No hay otra. Sin salud, no hay economía. Esperamos que donde corresponda entiendan que este sacrificio económico requiere de una grúa más potente que nos ayude ahora a nosotros a volvernos a levantar. Porque sin economía, tampoco habrá salud. Mientras se escriben estas líneas aún está todo en el aire.

Las luces de Navidad iluminan una ciudad vacía, igual que nuestros pueblos, pero no debemos caer en la melancolía. Si las limitaciones nos impiden trabajar, tendremos que prepararnos para dar batalla y reivindicar un rescate a las mismas administraciones que han decidido que este era el camino más seguro. Las ayudas –en todos los sectores– son urgentes. No sabemos a qué están esperando. Cada día que pasa, un negocio decide bajar la persiana. Queda poco tiempo

Marian Bandrés Roldán
Presidenta de Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA: Telesilla en Astún.
Archivo Eivasa.

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:
Albareda, 8 • 2ª planta
22700 Jaca

T. 633 88 33 17 • gerencia@acomseja.com
www.acomseja.com

Temporada de invierno 2020-2021

La tragedia se masca en el ambiente. Es inútil negarlo. Sin embargo, el territorio todavía se siente con fuerzas para afrontar una temporada corta y con limitaciones, y salvar así los muebles tras un año perdido. Al cierre de este periódico, las comarcas con estaciones de esquí alpino se reunían con el presidente del Gobierno de Aragón, Javier Lambán. El Pirineo cruza los dedos.



Compás de espera

Las condiciones para la práctica del esquí son inmejorables; similares a las de la imagen, tomada en 2018. Abajo, concentración en la estación de esquí de Candanchú en diciembre.

La pasada campaña, las estaciones de esquí, realizando un ejercicio de responsabilidad, fueron las primeras en cerrar sus instalaciones ante la llegada de la primera ola de la pandemia de marzo. Esto les supuso perder el último mes de la temporada, incluyendo Semana Santa, que, al caer a principios de abril, suponía un período muy propicio para la práctica del esquí y un gran cierre de la campaña de nieve.

Este año, el comienzo de la temporada ha sido terreno minado. Desde el 22 de octubre, la comunidad de Aragón está en confinamiento perimetral, lo que impide entrar y salir del territorio sin causa justificada, y tampoco se puede circular entre provincias, a pesar de que el Gobierno de Aragón anunció un posible cese del confinamiento perimetral provincial a partir del 21 de diciembre, que finalmente no llegó.

La previsión inicial de las estaciones de esquí era iniciar temporada justo antes o después de Navidad. Astún anunció su apertura para el 23 de diciembre



y Candanchú trabajaba con la idea de hacerlo el 26, aunque fuera solo con esquiadores de Aragón, lo que supone el 15% de la clientela de Candanchú y entre el 20 y 25% de Astún. Pero el anuncio de mantener la limitación de circular entre provincias llevó al traste estos planes, salvo en el caso de Astún, que finalmente abrió parte de sus instalaciones – 22 Km- en la fecha anunciada. Fue un balón de oxígeno que pronto se demostraría insuficiente, al igual que la situación de las estaciones de fondo, que apenas han podido trabajar estas navidades. Aramón anunció posteriormente su apertura para el 12 de enero.

“Desgraciadamente ya se ha perdido el puente de diciembre, desgraciadamente no vamos a poder contar con los escolares de entre semana y desgraciadamente hasta el 12 de enero, de momento, nuestro esquiador van a ser solo de la provincia de Huesca, lo que supone el 10% de nuestra clientela; con estos hándicaps ya no va a ser una temporada buena, va a ser muy complicado, pero nosotros te-



627 801 884

974 480 777

c/ Serrablo nº 17 SABIÑANIGO • Avda. Jacetania, 24 JACA

Rehabilitación de edificios
Proyectos y decoración
Reformas integrales vivienda
Mantenimiento comunidades
Servicio limpieza

www.reformasmuthi.es
www.construccionsmuthi.es



LA JACETANIA • ALTO GALLEGO • SOBARRBE

VALLES DEL PIRINEO

INMOBILIARIA

Avda. Jacetania, 24 • JACA • 974 564 271 / 696 705 644

www.vallesdelpirineo.com • info@vallesdelpirineo.com

nemos que intentarlo y tenemos que trabajar para salvar la campaña; el primer paso ya está dado que es la apertura”, comenta Andrés Pita, director comercial de Astún.

Candanchú por su parte emitió un comunicado en el que señalaba que veían “con optimismo las fechas navideñas con la apertura de la estación en el horizonte, pero después de las últimas restricciones impuestas por el Gobierno de Aragón sobre la limitación de la libre movilidad entre las provincias de la comunidad autónoma, la estación de esquí de Candanchú se ve obligada a posponer la apertura de sus instalaciones hasta que las limitaciones de movilidad vuelvan a flexibilizarse y las condiciones meteorológicas lo permitan”.

Por su parte, la Federación Aragonesa de Deportes de Invierno (FADI) hizo público un comunicado en el que manifestaba que desde la FADI no se ponía en duda la situación sanitaria actual, “pero si no se permite la movilidad en zonas en las que los modos de vida económicos son tan temporales como es el caso de la nieve, no podemos por menos ser conscientes que el turismo invernal para los valles con estaciones invernales y todo lo que les rodea se encuentra en una situación dramática y en la que con esta restricción, el golpe es casi definitivo”.



El impacto se pudo ver rápidamente tras el anuncio del Gobierno de Aragón de no levantar el confinamiento provincial. Todas las asociaciones de empresarios y turísticas del Pirineo mostraron su malestar con la decisión, las comarcas y ayuntamientos también se posicionaron en contra y todo el sector afectado se manifestó el 23 de diciembre en Huesca bajo la pancarta “Se vende Pirineo. Razón: Gobierno de Aragón para mostrar su descontento con las decisiones del Gobierno de Javier Lambán, protesta en la que Acomseja también estuvo presente. El Pirineo mostró una unidad casi sin precedentes. Las comarcas, los ayuntamientos y las asociaciones firmaron comunicados conjuntos y expresaron claramente la urgencia de la situación.

Desde Acomseja se lanzó un comunicado en el que la asociación evidenciaba que esta última medida de restricción de movilidad en las fechas navideñas suponía “un golpe definitivo para los cientos de familias, negocios, trabajadores y autónomos de todos los sectores de la zona, sin excepción, que dependen del turismo”. “Se ha puesto de manifiesto”, añadían, “que las medidas económicas adoptadas hasta ahora han sido insuficientes, nulas en muchos casos, por lo que exigimos de nuestros gobernantes que promuevan las medidas suficientes y realmente necesarias para paliar esta situación y asegurar la supervivencia de la población de esta zona”.

“No ponemos en duda la necesidad sanitaria de estas medidas adoptadas”, continuaba el comunicado de Acomseja, “pero si hay cierre, tiene que haber ayudas económicas reales y suficientes; no pueden permitir el hundimiento económico de esta Comarca de La Jacetania ni el de nuestras comarcas vecinas. Para ello se han establecido contactos con todas las asociaciones a fin de consensuar las peticiones y las

YACA INTERIORES

diseño de interiores

ESTUDIO-TIENDA-TALLER

Reformas a la carta

diseños
gremios
presupuestos

OPTIMIZA
LA PRINCIPAL INVERSIÓN
DE TU VIDA CON LA AYUDA
DE UN PROFESIONAL

PROYECTOS LOW COST
INFOGRAFÍAS 3D

ESPACIOS
CON ALMA

Pregúntanos: ¿y tú que harías?

pensamos tu casa

Avda. Francia 35 Jaca 974 361 380 • yacainteriores@hotmail.com • Viviendas - Locales - Oficinas



medidas que pensamos imprescindibles". La idea es solicitar la declaración de zona catastrófica para los valles del Pirineo con estaciones de esquí.

La Federación Aragonesa de Deportes de Invierno también mostró su descontento con el agravio comparativo que se está viviendo en otros territorios con estaciones, como Cataluña, Andalucía o Andorra, donde se han abierto las estaciones y además se permite viajar a los propietarios de segundas residencias o personas con reservas hoteleras: "Aragón es una comunidad autónoma sin grandes recursos comparada con nuestras vecinas, pero debemos unir nuestras fuerzas y luchar tanto por nuestra salud como por nuestra economía. Si dejamos a las personas que viven en Huesca, Zaragoza y Teruel sin poder salir de sus ciudades y sus provincias, les estamos avocando a contagios masivos en centros

comerciales y actos multitudinarios. Si dejamos a los aragoneses moverse por su comunidad autónoma potenciaremos la dispersión para evitar grandes aglomeraciones, a la vez que entre todos los aragoneses ayudaremos a sacar la economía de nuestra región adelante, como están haciendo Cataluña o Andalucía".

Por ello, la decisión de Astún de mantener la fecha prevista generó cierto alivio en el valle del Aragón: "Es una medida totalmente acertada el querer darnos también un servicio deportivo a los que estamos aquí, que también tenemos derecho y posibilidades de disfrutar de nuestras estaciones de esquí", comenta Fran Ponce, vocal de hostelería de Acomseja. "Si los precios son acordes al porcentaje de estación que abren, estoy convencido que los altoaragoneses vamos a responder y vamos a esquiar; yo ya he sacado cantos", comentaba. "Al menos con esta apertura se notará algo de movimiento, sin estaciones, no hay nada que hacer".

El 23 de diciembre acudieron a estrenar la temporada en Astún varios cientos de esquiadores, todos ellos de Huesca. "Es un porcentaje muy reducido de nuestra clientela habitual, pero tenemos que comenzar a trabajar ya, con la estación cerrada no hacemos nada", comentaba Pita. La estación, igual que Candanchú, se vio forzada a decretar un ERTE para parte de sus trabajadores fijos. A mediados de diciembre ya comenzó a incorporar a los fijos discontinuos. Desde la estación esperan que "a partir del 26 de diciembre, una vez pasada Navidad, tengamos

algo más de movimiento que estos primeros días; la estación irá abriendo más pistas en función de las necesidades y de las condiciones meteorológicas".

Otros handicaps

Pero las estaciones no van a tener que luchar solo con las limitaciones de movilidad. Este año hay un gran hándicap que va a lastrar mucho no solo a las estaciones, sino a todo el sector turístico. "Este año no van a venir los grupos de escolares que habitualmente teníamos entre semana. Eso para Candanchú supone el 80% de su cliente de entre semana. Si nos faltan, las estaciones nos vamos a ver muy mermadas, pero también los hoteles y albergues en los que se alojaban, los servicios de comidas, distribución de alimentos y restauración en general, incluso las tiendas", apunta Stephan Pantoja, director comercial de Candanchú.



DEPORTES
CHUSS



Especialistas en ropa deportiva,
montaña y nieve

Unión Jaquesa, 3 • Jaca • T 974 362 483



Frente a ello, los responsables de las dos estaciones jacetanas destacan un punto muy positivo de los deportes de nieve: "El esquí es un deporte seguro, se practica al aire libre, la propia equipación ya es un elemento de seguridad y las estaciones estamos tomando todas las medidas y adoptando todos los protocolos de prevención validados por las autoridades sanitarias; además el esquiador es un cliente muy fiel y en esta zona la mayoría cuenta con segunda residencia, así que cualquier flexibilización en la movilidad tendrá un rápido reflejo en la ocupación de nuestras estaciones".

Con ese objetivo en el horizonte, ambos centros ya cuentan con los protocolos que regirán sus instalaciones a lo largo de esta temporada. "Una cosa son los remontes y pistas y otra los servicios. En Astún recomendamos la compra anticipada de los forfaits a través del sistema de venta on-line, para evitar aglomeraciones; será obligatorio el uso de mascarilla en los transportes de remontes, así como en las zonas de espera y áreas de acceso, también en espacios cerrados, edificios y zonas comunes, como restaurantes, tiendas o puntos de atención al cliente; se limitará el aforo en los espacios cerrados, recomendando mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre personas, se reforzará el servicio

de limpieza y desinfección de espacios comunes y se colocará hidrogel en distintos puntos de la estación", explica Pita. A pesar de ello, "va a haber servicios que no sabemos si vamos a poder prestar, como la pista de trineos, la guardería o la actividad en los locales, como alquileres, que de los tres que tenemos, igual solo podemos abrir uno, o la oficina de Jaca".

Candanchú también cuenta con un protocolo que favorece la venta on-line de forfaits, uso de mascarillas e hidrogel en zonas de espera, transporte y áreas de acceso, limitación de aforos en espacios cerrados y refuerzo de servicios de limpieza y desinfección, distancia de seguridad... "Además estamos prestando mucha atención a servicios como los alquileres, con protocolos muy exigentes en cuanto a desinfección, sobre todo el tema de las botas, control de acceso y circuitos de entrada y salida diferenciados; también en hostelería vamos a primar mucho el servicio en terraza y que la consumición sea algo rápido, fácil y sencillo, que no estén mucho tiempo", explica Pantoja.

Medidas todas ellas que tienen un objetivo común: "Que la gente se sienta segura y que pueda disfrutar del deporte del esquí; somos un deporte segu-

ro, en un entorno seguro, como ya se demostró en verano, tenemos nieve y contamos con condiciones óptimas para disfrutar del esquí y las actividades de montaña; somos uno de los motores del valle del Aragón y es importante para todos poder comenzar ya la temporada".



Nieve con garantías Covid (novedades)

Tras un verano excepcional para las estaciones de esquí, éstas han planteado una campaña comercial de invierno en la que han primado los productos con "garantías Covid". "Se han lanzado productos nuevos y adaptados a la situación cambiante que estamos viviendo, además de ofrecer medidas compensatorias a los esquiadores más fieles", comenta el director comercial de Candanchú, Stephan Pantoja.

Uno de esos productos que se ha adaptado a la actual situación es el abono de temporada Ski-Pirineos, que permite esquiar en cualquiera de las estaciones de esquí alpino de la comunidad de Aragón. "En este abono se ha reforzado el compromiso con los clientes manteniendo el precio de la pasada campaña y ofreciendo un descuento del 15% a aquellos esquiadores que tuvieran en abono de temporada 2019-2020", explica el director comercial de Astún, Andrés Pita. A esto hay que añadir la "garantía Covid" que se le ha incluido y que supone que "los esquiadores tendrán garantizados 15 días de esquí y en caso de imposibilidad de disfrutar hasta esta cifra por razones derivadas de la pandemia, podrán solicitar la devolución al precio/día estipulado".

Estos descuentos y ventajas se suman a los ya establecidos tradicionalmente por adquirir el abono



de temporada de manera anticipada al inicio de la campaña de esquí -este año había que adquirirlo antes del 4 de noviembre- y el de estar empadronado en algún municipio de la Jacetania, en nuestro caso. "Adquirir el abono de temporada siempre entraña un riesgo, pero este año ha tenido el hándicap añadido de que su salida a la venta -29 de octubre- coincidió con el peor momento de la segunda ola y cuando se establecieron, nuevamente, importantes restricciones de movilidad de Aragón y resto de comunidades que son muy importantes para nuestras estaciones, como País Vasco, Navarra, Madrid...", apunta Pita.

Tanto Astún como Candanchú, reconocen que la venta de este producto "se ha resentido bastante", pero a pesar de ello ambos directores comerciales señalan que su venta ha sido "aceptable", y se

muestran "satisfechos" con lo vendido, "teniendo en cuenta la situación en la que estamos".

Un producto novedoso ha sido el abono de temporada Flex. Un pase que permite a los esquiadores disfrutar de un abono de temporada pagando únicamente por los días esquiados. Los esquiadores adquieren un abono inicial por 10 días de esquí a un precio reducido, de 335 euros si se adquiere antes del 4 de diciembre, y de 455, posteriormente, y pueden esquiar más días con un descuento adicional que supone adquirir el día de esquí a 32 €, los anticipados, y 42, el habitual. Además, si se llega al límite del pago del abono de temporada, podrán esquiar el resto de días gratis, y si no se gastan los 10 primeros días de este abono en la actual temporada pueden emplearse la próxima campaña. "Es un producto perfecto para las actuales circunstancias", apuntan.

Aparte de estas novedades, también existen otras modalidades ya habituales en las ofertas de las estaciones, como el plan familiar, el plan familia numerosa y el laboral, pensado para permitir a quienes trabajan los fines de semana y festivos a esquiar todos los días "verdes" (temporada baja y de lunes a viernes, si no son festivos), a un precio reducido, 461 euros por temporada.



Hostelería y Turismo

El Pirineo aragonés reclamó con una sola voz un plan de rescate económico al Gobierno de Aragón en la histórica manifestación de Huesca. Todos los sectores están afectados, pero especialmente, la hostelería y la restauración.

SOS Hostelería



Cabecera de la pancarta de la manifestación en Huesca, portada por los responsables de las asociaciones turísticas del Pirineo. Abajo, momento de la lectura del comunicado conjunto, a cargo de Marian Bandrés.

La hostelería es uno de los sectores que más está sufriendo el impacto de las medidas y restricciones articuladas ante la Covid en nuestro territorio, debido sobre todo a su dependencia del turismo. Tras un verano muy bueno -"hemos trabajado casi como un verano normal", señalaba Pepe Pérez, uno de los vocales de hostelería de ACOMSEJA- el otoño y el invierno se están tornando "muy negros" tras las limitaciones impuestas al sector y las establecidas en la movilidad entre provincias en Aragón y el cierre perimetral de la propia comunidad, decretado en un principio hasta el 12 de enero.

"Esta situación tensa hasta el extremo la realidad y pone en serio riesgo la viabilidad de nuestras empresas", señalaba la presidenta de la asociación, Marian Bandrés, en el comunicado que leyó en la histórica manifestación que el sector turístico (nieve, hostelería y servicios) convocó el pasado 23 de diciembre en la capital oscense, bajo el eslogan: "Se vende Pirineo. Razón: Gobierno de Aragón".

El primer batacazo para la hostelería vino el 6 de noviembre cuando, debido a la segunda oleada de la Covid, el Gobierno de Aragón optó decretar el



nivel de alerta 3 agravado, lo que supuso volver a limitar la movilidad interprovincial y autonómica, y prohibir el servicio en el interior de los locales de restauración, dejando las terrazas al 50% de su aforo, con mesas de un máximo de 6 personas y estableciendo la hora de cierre a las 20.00 h, salvo en los servicios de "comida para llevar" o a domicilio, que era a las 22.00 h. "La infraestructura que se requiere para dar servicio para llevar es muy distinta a la que tenemos los bares y restaurantes que habitualmente no nos dedicamos a ello", apunta Pérez.

Con estas limitaciones, muchos optaron por invertir en mobiliario para adaptar sus terrazas a los fríos meses de otoño e invierno en el Pirineo, y siempre con la esperanza de recuperar algo más de normalidad a partir del 15 de diciembre, fecha hasta la que se decretó el nivel de alerta 3 agravado. Otros se vieron obligados a cerrar, o por no tener terraza o porque "aunque por ley, no nos han obligado a cerrar, la realidad es que nos han empujado a ello", apunta Pepe. "En grandes capitales con cierres perimetrales pueden sobrevivir, pero en lugares como Jaca que estamos sobredimensionados por el turismo, nos están arruinando", manifestaba el vocal.



Cocina Montañesa

Restaurante
La Cadiera

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

Local adaptado con sistemas de purificación del aire.

“Este verano hemos trabajado como nos exigían, pero por lo visto no es suficiente; no es justo que a la hostelería se le eche la culpa de todo, luego se abren espacios, como grandes superficies, que no llegamos a entender cómo funcionan”. “Somos conscientes de que las cosas no son fáciles, hay que buscar un equilibrio entre sanidad y economía, y estudiar las cosas con más seriedad”.

Pero el 15 de diciembre, aunque sí se relajó la alerta a “nivel 3 normalizado” - terrazas al 100%, servicio en el interior al 30% y sin barras, seis comensales y horario de cierre a las 22.00 h- no se levantaron los confinamientos provinciales, y se anunció el día 21 como la fecha prevista para hacerlo. Esto animó a las estaciones de esquí a anunciar su apertura para el 23 de diciembre, “siempre que se levanten los confinamientos provinciales”, señalaron. “Es un apoyo que las pistas vayan a abrir, aunque solo vengan los esquiadores de Aragón, son un 20%, pero serán muy bienvenidos”. Pero finalmente los confinamientos interprovinciales siguen vigentes hasta el 12 de enero, en principio, y, salvo Astún, las estaciones optaron por mantenerse cerradas. Lo que sumió al sector hostelero, y todo el dependiente de la nieve, en una preocupación total. “La incertidumbre es lo peor y aunque a nivel local las ayudas van llegando, otras líneas no llegan y a las empresas se nos acaba la liquidez”.

“Las empresas de hostelería nos estamos descapitalizando porque no generamos ingresos, hemos logrado minimizar algo el impacto gracias a los ERTEs, la rebaja en los impuestos de autónomos, las ayudas locales de los ayuntamientos y la colaboración de algunos propietarios que han condonado el pago de los alquileres de los locales; en ninguna crisis hasta la fecha hemos tenido un apoyo económico como en esta, pero entendemos que no es suficiente para todos, hay diferencias según la situación y el manto de cada empresa”, comenta Fran Ponce, también vocal de hostelería de Acomseja. “De la crisis de 2008 se salió trabajando más, para ganar menos, y ahora tenemos que coger el toro por los cuernos, tener muy claro que lo primero es



la salud de nuestros clientes y nuestros trabajadores y poner en práctica la ecuación de la hostelería, que es trabajo + ilusión = éxito; y esto es lo que nos tiene que llevar a salir de la pandemia”.

“Sabemos quién es nuestro cliente, tenemos que adaptarnos a cada momento y preparar precios acordes con él”, apunta Ponce, que no oculta que esperan “con anhelo que nuestros gobernantes puedan suavizar esta situación con las ayudas de la Unión Europea”. “Tenemos claro que juntos y unidos tenemos que cumplir y hacer cumplir las normas. Tiene que ser el 100% el que respete las normas, que son sencillas, higiene de manos, distancia social, uso de mascarilla y ventilación de espacios interiores, y en eso hay que hacer hincapié”.



Maider Abós y Pepe Pérez. Abajo Fran Ponce.



JACETANIA 2000

INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



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

Hostelería



Sobre estas líneas, imagen de la manifestación. Abajo, en el centro, el desastre ocurrido con el desplome de nieve sobre la terraza del Restaurante El Tizón. La mala suerte se cebó con nuestros compañeros, aunque afortunadamente solo hubo que lamentar daños materiales.

El vocal además recuerda que “somos montañeses y aquí siempre hemos plantado cara al temporal, juntos somos más fuertes y si se hacen las cosas bien y con responsabilidad, estaremos mejor preparados para cuando llegue la nueva normalidad”. Aunque para ello reconoce que es vital que la Administración “pueda llegar con ayudas, pendientes de los fondos de la Unión Europea, y que así todos podamos volver a repartir felicidad que es nuestra finalidad”.

“Estamos castigados, extenuados y soliviantados”, señala Fran Ponce, “pero nos quedará la sonrisa y el agradecimiento de nuestros clientes por estar en la brecha y repartir felicidad, por cuidar de su salud y por abrir nuestros centros sociales, donde todo el mundo evade sus problemas y encuentra la fraternidad”. Mientras, “demostramos ejemplo y cumplamos a rajatabla las normas de sanidad, porque todos juntos y unidos llegará el año 00”.

Unidos en Huesca

Y así, todos unidos, el sector hostelero, junto a

otros relacionados con la nieve, se manifestaron en Huesca el pasado 23 de diciembre para exigir, tanto al gobierno central como al autonómico, “que impulsen un plan de rescate realista, serio y riguroso”. El acto fue histórico y reunió a un millar de personas de las comarcas pirenaicas. La presidenta de Acomseja, Marian Bandrés, leyó un manifiesto en el que recordó que “nuestro sector ha resistido, agujón tras agujón, el injusto paralelismo entre el ritmo de nuestra actividad y el de la gestión sanitaria. Sin el más mínimo rigor, se nos ha atribuido una incidencia en la solución para la salud pública que no se corresponde con ningún dato fehaciente. Es más, las estadísticas refuerzan la vocación de nuestras empresas de habilitar espacios de máxima seguridad, saludables no solo para el cuerpo sino también para la mente porque el efecto de socialización contribuye a mejorar el bienestar de las personas”.

“El último pisotón a nuestros derechos se ha ocasionado con motivo de la apertura de las estaciones

de esquí, un episodio escabroso de descoordinación institucional que se ha saldado liquidando a la parte más débil: el confinamiento perimetral de comunidades autónomas y provincias hasta después de Reyes, que en la práctica constituye un cierre de la práctica totalidad de los centros invernales y demás actividades de nieve y naturaleza”. Una situación que “tensa hasta el extremo la realidad y pone en serio riesgo la viabilidad de nuestras empresas y todo el sector turístico”.

La presidenta recordó que “el turismo, la hostelería y los servicios asociados han mantenido una postura ejemplar desde el origen de la pandemia. Incluso desde nuestras organizaciones pedimos el sacrificio, que las empresas cumplieron, de la clausura de nuestras puertas 2 días antes incluso de que se iniciara el estado de alarma. Una responsabilidad que no se ha visto correspondida por las instituciones, que desde entonces nos han negado el pan y la sal”. También precisó que “las organizaciones que nos representan han mante-



INMOBILIARIA BIENES RAÍCES

Especialistas en otra forma de vivir

Avenida de Francia, 36. 22700 - Jaca • 974 579 366 / 658 402 188 • www.inmobiliariabiensraices.es

BIENES RAÍCES



La manifestación estaba convocada, además de Acomseja, por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca, la Asociación Turística del Valle del Aragón, la Asociación de Empresarios de La Jacetania, la Asociación Turística del Valle de Tena, la Asociación de Empresarios Pirineos-Alto Gállego, la Asociación Empresarial Turística del Valle de Benasque y la Asociación Empresarial Turística de Sobrarbe.

nido desde el minuto 1 el ofrecimiento de ayuda a los gobiernos para modular la respuesta a la pandemia conciliando las necesidades sanitarias y la actividad económica, siempre con la prioridad puesta en aquellas". Y que no abrir las estaciones hasta después de Reyes es "una condena a la inviabilidad de los negocios del Pirineo y de Teruel".

La manifestación mostró una unidad pocas veces registrada, ya que participaron, además de Acomseja, la Confederación de Hostelería de España, CEOE Aragón, el Consejo Aragonés de Cámaras,

Ceos-Cepyme Huesca, la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca, la Asociación Turística del Valle del Aragón, la Asociación de Empresarios de La Jacetania, la Asociación Turística del Valle de Tena, la Asociación de Empresarios Pirineos-Alto Gállego, la Asociación Turismo Deportivo de Aragón, la Asociación Empresarial Turística del Valle de Benasque, la Asociación Empresarial Turística de Sobrarbe, la Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara, además de la Federación de Comercio, proveedores, agricultores

y ganaderos, y en conjunto la cadena de valor en torno al turismo.

Todos ellos reclamaron que "el Gobierno de Aragón debe normativizar con claridad, coherencia y proporcionalidad, porque las repercusiones sobre nuestro sector de cada uno de sus errores es catastrófico", "no se entienden las restricciones de movilidad entre las provincias aragonesas cuando la frontera con Francia está abierta", "es imprescindible que los gobiernos central y aragonés impulsen un plan de rescate realista, serio y riguroso". "No nos sentimos correspondidos, percibimos desatención y falta de escucha, el sector de la felicidad y el optimismo se ha visto atravesado por una letal flecha de tristeza y desesperanza", a pesar de que "es una actividad en la que somos competitivos y líderes en el mundo".

Ante aquel clamor, el Gobierno de Aragón se reunió el 28 de diciembre con las comarcas del Pirineo y Gúdar-Javalambre (Teruel) con la voluntad de acercar posiciones en la búsqueda de soluciones. Lambán anunció que a partir del 2 de enero se reiniciarán contactos, tanto con los empresarios como con los ayuntamientos y comarcas, "con el fin de que la respuesta ofrecida a los problemas provocados por las restricciones sanitarias a la economía estén compartidas por los afectados y las administraciones, desde dos ámbitos: el del turismo y la hostelería". Al cierre de esta edición, la sensación que se extrajo de aquella reunión era de "buena predisposición", pero sin que eso cristalizara en propuestas de calado.



Imagen de la reunión mantenida el 28 de diciembre con el presidente Lambán y el consejero de Industria. Asistieron la Comarca de La Jacetania y la ATVA, pero Acomseja no fue invitada.

Pérez
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artisanos 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

vinoteca

Bodegas LANGA

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 04 24 • www.bodegaslanga.es

La productora jacetana Didadi Audiovisuales entregó recientemente a Acomseja el resultado de la que quizás ha sido la grabación más compleja de las realizadas en su lustro de historia entre nosotros. Encargamos el vídeo a un grupo de profesionales de la ciudad que tratan de mantener estable la estructura de una productora audiovisual de calidad en este territorio, algo realmente difícil si no se cuenta con el apoyo de las instituciones.

El vídeo de la Jacetania



El equipo básico de Didadi Audiovisuales tiene a la cabeza a José Torres, operador de cámara, que ejerce de productor y coordinador, Iván Escribano, operador de cámara, piloto de dron y director de fotografía; David Pereira, editor, realizador y guionista, y la animadora y diseñadora gráfica Laura Sanz, que ha realizado las rotoscopías y recursos que jalonan y encadenan el vídeo. Todos ellos viven en Jaca, salvo Pereira, que reside en Sabiñánigo.

Acomseja contactó en el mes de mayo con Didadi Audiovisuales para encargarles la realización de un vídeo de vocación comarcal "y global; sin que tuvieran que salir necesariamente los negocios integrados en la asociación", precisa José Torres. Debía ser un trabajo que abarcara todo el territorio comarcal.

El encargo llegaba en un momento realmente difícil y mediatizado por los plazos que marcaba una subvención concedida. Era el punto álgido de la pandemia y la asociación y Didadi decidieron hacer un producto a largo plazo, sin que el COVID y las mascarillas protagonizaran el documental. Esta es la razón por la se haya decidido esperar a la próxima primavera para su presentación y divulgación. De ese modo se podrá aprovechar para añadir algún detalle que quedó pendiente.

El vídeo tiene una versión genérica –integral- de una duración de 5'50" (versión web), y de él se han extractado o desgajado tres piezas de una duración entre uno y dos minutos, destinadas a las redes sociales, y repartidas por su ámbito

geográfico: valle de Canfranc, Jaca y Canal de Berdún - Los Valles. Los paisajes, el patrimonio, el deporte al aire libre y las manifestaciones culturales propias de la Jacetania, incluida su gastronomía, se alternan en un vídeo de ritmo rápido en el que las infografías y fundidos digitales son un recurso estético más.

Hay imágenes aéreas de los lugares más emblemáticos y planos cortos de artesanos y cocineros en plena elaboración. La pieza muestra un territorio ideal para relajarse y descansar, pero también para hacer deporte en naturaleza, disfrutar de su patrimonio y de su acervo cultural.

En la producción, el río Aragón ejerce de eje vertebrador de la comarca y la fabricación de una



**COCINAS
MAIRAL, S.L.**

Isaac Albéniz, s/n • T. 974 36 44 71 www.cocinasmairal.es
JACA Exposición en Plaza Joaquín Costa, 3 • T. 974 36 14 45

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





olla jacetana en el taller de alfarería de Embarrarte, de Santa Cruz de la Serós, sirve de hilo conductor para vincular paisaje, artesanía, cultura y gastronomía. “La idea de usar la fabricación de la olla como recurso narrativo fue nuestra y en realidad está por terminar porque falta por incluir el proceso de cocinado completo”.

La olla jacetana, desde su elaboración como pieza artesanal hasta su proceso de cocinado, es una elaboración lenta que aporta un punto de relajación y de sentido a un vídeo promocional. El proceso de cocinado de la Jacetania, como destino turístico, parece tener todo ese sabor.

La productora retomará el trabajo tan pronto como sea posible y si las circunstancias lo permi-

ten, el producto terminado será la herramienta perfecta para la campaña de la temporada de verano, que será determinante para el futuro a corto plazo de casi todos los negocios.

Para Didali Audiovisuales ha sido un esfuerzo tremendo tratar de grabar un vídeo entre los meses de mayo y octubre de 2020. Los cierres y aperturas, la presencia de mascarillas, la incompreensión de algunos peatones... “Ha sido muy, muy difícil. Afortunadamente, hemos podido armarlo gracias al tremendo archivo que tenemos, elaborado durante los últimos cinco años”, explica Torres. “Ahora hemos aprovechado ese esfuerzo baldío de grabar todo lo que pasa en el territorio, sin saber para qué lo íbamos a utilizar”, añade.

Didali Audiovisuales tiene en su curriculum el trabajo “Jaca, villa europea del deporte”, que constaba de diez piezas y, fuera de nuestro ámbito más inmediato, la realización del Pirineos Dog Festival, además de varios trabajos para el Ayuntamiento de Sabiñánigo, acierta a citar Torres.

“No somos una productora estable porque quizá no tenemos todo el apoyo que necesitaríamos”, lamenta Torres. En los últimos meses, ayuntamientos del entorno y otras instituciones han encargado producciones audiovisuales y no se han acordado de ellos. “Es difícil mantener en Jaca una productora; por eso cada uno tenemos otros recursos para ganarnos la vida. Nos reunimos si hay proyecto. Está todo muy difícil, pero estamos convencidos de poder conseguirlo”.



JOSE TORRES

DAVID PEREIRA

IVAN ESCRIBANO

LAURA SANZ



Clinica Dra. Patricia de Siqueira

Dra Patricia de Siqueira
MEDICINA ESTÉTICA

Siempre con...
las mejores garantías para tu
belleza, bienestar y salud



patriciadesequeira.es

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

974 264 751 • 648 865 681

 Pide cita por whatsapp

Lo que ya pasó

Acomseja mantuvo sus principales campañas

Este verano y otoño Acomseja ha mantenido sus principales campañas, como una manera de apoyar la recuperación de nuestras empresas y localidades y contribuir a su dinamización, prestando especial atención en todo momento a las medidas de seguridad establecidas frente al Covid-19.

Ese fue uno de los aspectos vitales para poder desarrollar una de las actividades más asentadas en el calendario estival de nuestra asociación, la Fiesta del Comercio en la Calle, que se celebró los días 21 y 22 de agosto. Participaron cerca de 80 establecimientos, que extendieron por el Casco Histórico y las principales calles de la ciudad, haciendo especial incidencia en el uso de geles antes de tocar el género, el mantenimiento de la distancia de seguridad y evitar las horas punta para realizar las compras.



La campaña reunió a un buen número de compradores a lo largo de sus dos jornadas, en la que vecinos y visitantes pudieron encontrar a pie de calle todo tipo de género: moda, complementos, libros, electricidad, calzado, menaje y hogar, deporte... Y todo ello con precios ventajosos y ofertas, ya que otro de los objetivos de la actividad es sacar a la calle las últimas existencias de la temporada de verano a precios especiales, con ofertas y descuentos, para hacer sitio en los almacenes de los comercios al stock de la siguiente campaña.



El 8 de septiembre realizamos el sorteo de la campaña de verano, en la que repartimos 3 premios, uno de 1.000 euros y dos de 500, para gastar en establecimientos de Acomseja. El acto se celebró en el

hall del Ayuntamiento y fue retransmitido en directo por la cadena Cope. Los números ganadores fueron el 30991, que obtuvo el primer premio dotado de 1.000 euros y que fue repartido por Jardines y Limpiezas Los Pinos. Los premios de 500 recayeron en el número 68846, entregado por Calzados Siglo XX, y el 08599, repartido por la Librería El Siglo.

En octubre nos sumergimos en el mundo de la micología con la celebración de las XXI Jornadas Micológicas



y la IX Feria de Setas que organizamos junto con la asociación micológica La Usonera y la colaboración del Ayuntamiento de Jaca. La cita se desarrolló los días 10, 11 y 12 de octubre, y su sede se trasladó del Palacio de Congresos a la plaza Biscós para garantizar las medidas de seguridad establecidas frente al Covid-19.

En este emplazamiento, además de realizar las actividades habituales, como charlas, exposiciones o cursos de cocina, se creó un espacio de degustación,



coincidiendo con el Mercado Jaca Pirineos, en el que gracias a los establecimientos de la Acomseja y socios de La Usonera se ofertaron pinchos, tapas y bebidas a base de productos micológicos, como

migas con setas, croquetas de boletus o canelón de boletus. Además, y como es tradicional en estas jornadas, los bares y restaurantes de la asociación prepararon menús y tapas micológicas para ofrecer a sus clientes a lo largo de la feria. También tuvo lugar la ruta micológica que acerca al consumidor los secretos de la recolección micológica, las especies existentes en la zona y diferentes consejos a la hora de recolectar, limpiar y trabajar las setas.

Cerramos el mes de noviembre con la celebración de una nueva edición del Black Finde. Un evento adaptación del mundialmente conocido como "viernes negro", que promueve las compras previas a Navidad con rebajas y ofertas en los establecimientos comerciales. Acomseja realizó esta atractiva campaña los días 26, 27 y 28 de noviembre, con el objetivo de dinamizar el comercio local y estimular el consumo en estas jornadas previas al periodo navideño. La propuesta tuvo un buen seguimiento y comercios de todo tipo ofrecieron productos propios de la temporada invernal a precios especiales, y con promociones, ofertas y descuentos. Además, para facilitar las compras y adaptarse a las normas anti-Covid también se adaptaron horarios de apertura, ampliándolos o estableciendo franjas especiales.



Ski & Snow

Desde nuestra gran variedad de material deportivo más barato que en ningún otro lugar.

Trail Running

Desde nuestra gran variedad de material deportivo más barato que en ningún otro lugar.

Tennis

Desde nuestra gran variedad de material deportivo más barato que en ningún otro lugar.

Competition

Desde nuestra gran variedad de material deportivo más barato que en ningún otro lugar.

INTERSPORT JACA
Avda. de Francia, 4
intersportjorri.com

Alquiler de material de Ski, Travesía y Raquetas

NAVIDAD CON ACOMSEJA

Este año, la Navidad en Jaca ha comenzado el 4 de diciembre, con el tradicional encendido del árbol de la plaza Ripa, que inaugura la iluminación y la música ambiente que anima las calles de Jaca durante las fechas navideñas. Una delegación de la asociación participó y apoyó este encendido, al que también hay que sumar la colocación del árbol de Navidad en el hall del Ayuntamiento y la tradicional zoca, además del concurso de escaparates que organiza el ayuntamiento, y que contribuye a aumentar el ambiente navideño en los establecimientos y calles de la ciudad.

Este año, debido al Covid-19, no se podrán instalar los photocalls que la asociación distribuía por diversas zonas de la ciudad para promover las compras y la participación de vecinos y visitantes en un sorteo a través de la publicación en redes sociales de fotografías. Sin embargo, Acomseja ha creado otra campaña que también anima a realizar las compras en los establecimientos asociados y a participar, a través de fotografías, en el sorteo de un vale de 50€ a disfrutar en los comercios de Acomseja. La campaña será válida hasta el 6 de enero y consiste en hacerse una foto en la que se vea el nombre del establecimiento en el que se ha realizado la compra y enviarla a la asociación (vía correo, gerencia@acomseja.com, a través de las redes sociales o por WhatsApp, 722 82 72 66). Las imágenes se difundirán desde las redes sociales y medios de comunicación de Acomseja y el sorteo se efectuará el viernes 8 de enero.

El 23 de diciembre la asociación realizó el tradicional acto de encendido de la zoca, adaptado a las actuales circunstancias, por lo que fue un acto de asistencia limitada y en el que los asistentes estaban sentados y respetando el resto de medidas de seguridad establecidas frente al Covid. Junto con el encendido, la asociación instaló un puesto de venta de zocas, para que todos pudiéramos tener la nuestra y participar en esta tradición aragonesa. Los beneficios obtenidos se destinará a una organización benéfica.

Otra de las propuestas que va a realizar la asociación para dinamizar las compras y que no puede faltar en estas fechas es la Campaña Solidaria de Navidad. En esta ocasión, quienes consuman en establecimientos de Acomseja podrán participar en el sorteo de dos premios de 500 euros cada uno, para realizar compras en establecimientos asociados. Además, y como es habitual, Acomseja donará 1.000 euros al Banco de Alimentos de Cáritas para colaborar con quienes más lo necesitan en estas fechas tan especiales. La campaña se desarrollará del 15 de diciembre al 15 de enero y el sorteo, que es público, se realizará el 19 de enero en el hall del Ayuntamiento, siendo retransmitido en directo por Radio Jaca-Cadena Ser. Asimismo, el establecimiento que reparta el boleto ganador será premiado con una cena para dos personas en un restaurante asociado, a concretar por Acomseja.

Lo que viene

Una vez pasadas las navidades, la asociación volverá a promover el consumo de productos locales, con la celebración de una nueva edición de las Jornadas de la Trufa. El evento, que quiere dar a conocer y promocionar la trufa negra que se cultiva en La Jacetania, se desarrollará del 28 de enero al 14 de febrero, y la idea, ya que estamos ultimando el programa, es mantener las actividades de anteriores ocasiones, como las charlas y conferencias, cursos y degustaciones de cocina, salidas al campo y la oferta por parte de restaurantes y bares de menús y tapas elaboradas a base de trufa a lo largo de toda la semana para mostrar la versatilidad de este delicioso producto.



El cierre de la estación invernal vendrá nuevamente de la mano de la campaña "Remate de Invierno", que tradicionalmente se celebra a mediados de marzo o abril, en función de la temporada de nieve. La fecha se concretará en próximos días, pero su filosofía volverá a ser la de promover a través de ofertas, promociones y precios especiales, las ventas de los últimos productos de invierno, dinamizando el comercio local y facilitando el almacenaje de los productos de primavera y verano a los establecimientos.



12



VENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS
IMAGEN Y SONIDO
PEQUEÑO ELECTRODOMÉSTICO

ELECTROUTLET JACA

Avda. Zaragoza, 1 • T. 974 115 567
www.electroutletjaca.com • 22700 JACA

14



Café Caché Desayunos Almuerzos Cenas
Hamburguesas Bocadillos

Avda. Francia, 30 • JACA
T. 974 58 63 39

15



y ahora también ofrecemos
servicios de merchandising

Ramiro I, 24 bajos • JACA
974 35 60 22 • roestudio.es



16



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

17

TAPAS
RACIONES
TOSTADAS
TABLAS

MARBORÉ

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

18



**Tapas
Raciones
Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

19



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.

20



lookme
fotografía de reportaje

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

13



LA FRESQUERA
zocoñín, 16
JACA
www.lafresqueraviandas.com

21



Albareda, 8 • 2º planta
Jaca

www.acomseja.com
gerencia@acomseja.com

En primera línea contra la COVID

Las gestorías están siendo desde el pasado mes de marzo las grandes aliadas de empresas, empresarios y autónomos. Los confinamientos y medidas restrictivas derivadas de la Covid-19 han generado un volumen ingente de trabajo a estos profesionales que, por el contrario, no se han visto respaldados por la Administración: "Los vaivenes legislativos, la falta de criterios claros y la inestabilidad normativa que ha habido no nos ha permitido transmitir tranquilidad a nuestros clientes, en momentos en los que más lo necesitaban", señalan.



Sobre estas líneas y abajo a la izquierda, oficinas de Asinem. Abajo, a la derecha, instalaciones de Asemval. En página siguiente, Jorge Franco (Asenval).

"Desde el 14 de marzo ha sido muy complicado para todos", comentan Pedro Orós y Ana Ara, de ASINEM. "El cliente venía angustiado, preocupado, con urgencia y buscando soluciones, y la Administración ha ido improvisando, lo que valía un día, al día siguiente no, así que nos hemos sentido desamparados y desconcertados", señala Jorge Franco, de ASEMVAL. Y la perspectiva, de momento, sigue siendo incierta. "A partir de octubre ha habido menos ERTes y ceses de actividad que en el primer confinamiento, pero si se pierden las Navidades y las estaciones no abren hasta después de Reyes, va a estar todo muy complicado", comenta Mairena Val, de Novalex.

Jorge Franco aclara que la situación "no es igual para todos los sectores; los más afectados están siendo hostelería, comercio y turismo". Sus compañeros lo reafirman y añaden un cuarto que se está viendo más afectado en este segundo periodo de limitaciones, "las actividades deportivas". Estos sectores son los que han motivado la mayoría de ERTes y ceses de actividad que se han realizado.

Por el contrario ha habido otros que han salido reforzados o se han reflatado. Sectores como alimen-

tación, transportes, construcción, fontanería, electricidad, decoración y otros gremios asociados con las obras y reformas, especialmente en los hogares. Y por no señalar solo lo malo, también apuntan un efecto "no negativo" que ha traído la crisis del Covid-19: "Había negocios sobredimensionados que a raíz de esta situación han ajustado sus estructuras productivas y ahora van mejor".

Evolución

"Hemos tenido una actividad extraordinaria, en su mayor parte centrada en ERTes, ceses de actividad y subvenciones, especialmente en la primera parte de esta crisis; la preocupación constante de nuestros clientes es la viabilidad de los negocios y su continuidad", comenta Jorge Franco. "Y lo peor para nosotros en muchas ocasiones ha sido que no teníamos una respuesta clara y segura para darles porque la Administración ha ido improvisando y no había una legislación clara; lanzaba la normativa pero sin ningún soporte", señalan Pedro y Ana.

Desde ASEMVAL reconocen que "nosotros, los gestores, nos hemos sentido desamparados; toda la inestabilidad normativa ha sido muy agobiante y muy dura, genera todavía más incertidumbre". Y reconocen estar "descontentos" con algunos organismos públicos: "El SEPE ha estado desaparecido, se ha borrado del mapa, y no solo no ha apoyado, sino que ha estado echando balones fuera, ha responsabilizado a las asesorías y a las empresas de la falta del pago de los ERTes, cuando no es así", comenta Jorge.

La situación del tejido empresarial y comercial de la Jacetania ha ido evolucionando al mismo ritmo que la pandemia. "El gran aluvión de ERTes y ceses de actividad fue en primavera", comenta Mairena. "También ha habido muchas tramitaciones de subvenciones, tanto las establecidas por el Ayuntamiento de Jaca, como las del Gobierno de Aragón", apunta sin olvidar que, "en ese primer periodo hasta junio, especialmente, hubo muchos alquileres de locales que se per-

donaron y eso supuso un gran alivio para los empresarios y comerciantes; ahora no está sucediendo esto".

Una vez llegado el verano "la mayoría de los empresarios sacaron a los trabajadores del ERTE", apunta la de Novalex. Pero, "no fue un proceso inmediato, fue algo paulatino hasta final de julio, en función de cómo se iban relajando las restricciones", señala Ana Ara. Ya en agosto, "la mayoría de los ERTes se rescindieron, quitando alguna salvedad; se recuperaron la mayoría de las plantillas en su totalidad, pero no se han reforzado como sucedía otros veranos", comenta el de ASINEM. "Ha habido y hay mucha precaución y mucha contención a la hora de contratar".

La situación se ha mantenido más o menos estable hasta el puente de el Pilar. "Las nuevas restricciones han motivado una nueva oleada de ERTes, pero no comparable a la avalancha de marzo", señala Mairena. "Dentro de lo que cabe, noviembre es un mes bajo en esta zona, con lo que los empresarios y hosteleros están con cierta resignación", comenta Jorge. "Pero la falta de concreción que hay sobre las Navidades y la aper-





amigos... Hemos sido la puerta a la que empresarios y autónomos venían buscando soluciones y muchas veces no las teníamos porque la Administración lanzaba la legislación pero no el soporte para materializarla, y ha generado muchos momentos de tensión, angustia y preocupación; ha sido muy duro y aún lo está siendo porque nadie sabe qué va a pasar con seguridad”, comentan.

“A fecha de hoy deberíamos estar dando de alta a trabajadores para la temporada de invierno, y el panorama es de parón total; para nosotros, anímicamente, tampoco es fácil ni agradable”.

Y a todo esto hay que añadir que ellas, las propias gestorías, han tenido que adaptarse a la situación y afrontar esta enorme carga de trabajo cumpliendo las normativa y restricciones. “Nosotros hemos afrontado la situación con los que somos, teletrabajando, organizándonos muy bien para no dejar a nadie sin servicio y haciendo muchas horas extras”, comenta Orós.

En ASEMVAL también se ha tirado de organización. “Hicimos tres grupos de trabajo distintos para tener horarios separados, porque todos no podíamos coincidir, hemos teletrabajado y tirado infinidad de horas”. En Novalex, si que se han visto obligados a realizar algún ERTE y aunque ya están reincorporados, como el resto de las gestorías consultadas, aún siguen realizando teletrabajo para afrontar toda la labor que están realizando.

Por ello el mensaje de los consultados es el mismo: “Agradecer a todos los compañeros el gran esfuerzo y sacrificio que han realizado en estos meses y que siguen realizando. Sin ellos, habría sido imposible sacar todo esto adelante”.

tura de las estaciones de esquí está haciendo que haya mucho miedo y mucha incertidumbre, y los empresarios y autónomos están desesperados, a la vez que resignados, porque la situación no depende de nadie”.

A fecha de hoy, y según reconocen las gestorías consultadas, la mayoría de los ERTes han sido tramitados y se están pagando, aunque haya algún trabajador que “por cuestiones puntuales” no lo esté percibiendo. “Son casos puntuales, aunque es cierto que ha sido un proceso lento y, como decíamos,

en el que la administración no siempre ha acompañado”. Quienes sí han sido una buena ayuda han sido las mutuas. “Han sido muy diligentes, dinámicas y rápidas, han dado muchas facilidades, que es lo que se necesita en situaciones como ésta”.

Porque si algo reconocen los gestores es que a lo largo de estos meses tan complejos e inestables, asesorías, gestorías, abogados... Son sectores que han estado “al pie del cañón” y sin embargo, su trabajo no se ha reconocido. “A lo largo de estos meses hemos sido asesores, confesores, psicólogos,

MATICES
PELUQUERÍA

Liso, rizado
ondulado corto
medio largo
babylight balayage
mechas reflejos
cobre caoba rubio
tratamiento caída
crespo organico
brillo textura
cuidado atención
mimo..... **todo lo que tu cabello necesita en..**

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

ALMANAQUE DE LOS PIRINEOS

MUJERES
Migración a la modernidad

El siglo XX
en el Pirineo aragonés

Sergio Sánchez Lanaspa

Regálaselo a tu madre, regálatelo a ti

La Nueva Junta



seguirá teniendo "Presidenta"

La candidatura que encabezaba Marian Bandrés fue la única que se presentó al proceso electoral de renovación de la junta directiva de la Asociación de Comercios y Servicios de la Jacetania (Aconseja) el pasado mes de noviembre. La asamblea ordinaria que debía de haberse celebrado en los meses de abril o mayo, en la que se aprobaron las cuentas del ejercicio de 2019, precedió a la asamblea extraordinaria que debía elegir a la nueva junta. Ambas se celebraron de manera telemática a través de zoom.

El nuevo equipo directivo de la asociación combina experiencia y renovación, y puede considerarse una candidatura de continuidad. María Ángeles Bandrés ya había ejercido de Secretaria los últimos cuatro años y varios de sus cargos principales ya figuraban en la junta anterior.

Junto a Marian Bandrés, que ocupará la presidencia, José Luis Pérez Chaparro (La Cocina, casa de comidas), que ejercía de vocal de hostelería, pasará a ocupar la vicepresidencia, y José Antonio Roca (Maci) continuará como tesorero. La secretaria pasa a manos de Josune Vázquez (13 de Picas), que se incorpora a la junta al igual que Isabel Luzón (Shiva Viajes), Virginia Salido (Electroulet Jaca), Sheila Sanagustín (Joyería Ana), Miguel Ángel Sanclemente (Carpintería Alto Aragón) o Sergio Pérez (Deportes Goyo).

El resto de vocales renuevan su compromiso: Lo-

reto García Abós (Yaca), la presidenta saliente, continúa como vocal; y también lo hacen Javier-Ángel Alberola (despacho arquitecto técnico), José Ricardo Abad (Intersport Jorri) y Fran Ponce (La Cadiera), que recupera la vocalía de hostelería después de cuatro años de "descanso".

"Se había formado un buen equipo y me apetecía dar el paso. En estos momentos de crisis es cuando hay que ser valientes", decía Marian Bandrés al poco de resultar elegida. "Creo que el equipo tiene mucho recorrido y podemos hacer cosas importantes para Jaca y sus empresas. Hemos combinado experiencia y juventud. Las personas que entran son muy jóvenes y pueden aportar una perspectiva más actual en conceptos como la digitalización o el apoyo al producto de proximidad", añadía.

La nueva junta directiva de Acomseja busca desarrollar tres pilares principales a lo largo de los próximos cuatro años:

En primer lugar, la implicación de los socios y la evolución hacia una asociación realmente participativa. "Es imprescindible que nuestros asociados cambien de actitud con la asociación. En estos momentos es más importante que nunca", decía Marian Bandrés. En este sentido, la nueva junta se muestra partidaria de reorientar la gala anual que se celebra en

diciembre, para que se convierta en una suerte de "coworking" festivo. "Queremos apostar por un encuentro anual que cree sinergias entre nosotros", explica la presidenta.

El segundo pilar sobre el que quieren trabajar en este mandato es la comarcalización de la asociación y la profundización de las relaciones institucionales, y también con otras asociaciones. "Debemos ir de la mano de la comarca y los ayuntamientos, pero también de la mano de FECOS, de la Asociación Provincial de Hostelería, de nuestros vecinos de AEPAG (Alto Gállego), y de todo aquel que tenga los mismos intereses que los nuestros.

Por último, el tercer pilar sería la defensa a ultranza del producto de proximidad –y por extensión, de nuestra gastronomía- y del comercio local, a través, en primer lugar, de una app de comercio on line que pueda competir con las grandes plataformas.

"Estamos dispuestos incluso a organizar ciclos y charlas formativas sobre los circuitos de la economía para que seamos capaces de ver la importancia de comprar en la tienda de al lado y consumir de un modo responsable y comunitario. Está en juego nuestra supervivencia. La pandemia ha conseguido evidenciar aceleradamente esta realidad y no podemos quedarnos de brazos cruzados", resumía Marian Bandrés.

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:
Albareda, 8 • 2ª planta
22700 Jaca

T. 633 88 33 17 • gerencia@acomseja.com
www.acomseja.com



María Ángeles Bandrés



José Luis Pérez Caparro



José Antonio Roca Ara



José Ricardo Abad Alenda



Loreto García Abós



Javier Ángel Alberola



Isabel Luzón Gracia



Josune Vázquez Fernández



Miguel Ángel Sanclemente



Sheila Sanagustín Lasaosa



Virginia Salido Berzal



Fran Ponce Giménez



Sergio Pérez Rey

Establecimientos con historia: El Bar Pirulo

Los Urrea Subirón abrieron el Bar Pirulo en 1976 y hoy, cuatro décadas y media después, es uno de los nombres propios más simbólicos de la hostelería jacetana. Fina ya no está en los fogones y Pirulo nos dejó en 2015, pero sus hijos David y Carlos mantienen un negocio que acaba de ampliarse con un éxito arrollador en estos tiempos de consumo en terraza: el Pirulo Plaza.

Las cigalas llegan a la plaza Biscós



Miguel Ángel Urrea Iguácel (Pirulo) empezó a llamarlas con sorna "cigalas de la huerta". Eran simplemente patatas fritas con una tira de pimiento encima, pero aquel sobrenombre o gancho comercial se popularizó y la clientela comenzó a pedir "cigalas" cuando quería patatas. Claro, el que no era habitual se hacía un lío.

"Cuánta gente se ha comido las patatas" –suponiendo que eran un obsequio- "y ha esperado luego pacientemente a las cigalas. Al cabo de un rato, decían:

-"Oiga, ¿y las cigalas?"
-Caballero, se las acaba de comer.

La anécdota quizá más repetida –en sus distintas versiones- del Bar Pirulo la escuchamos de boca de Fina (Delfina) Subirón, cocinera, hasta hace bien poco, y propietaria junto a su marido Miguel Ángel Urrea del bar que en 1976 abrieron en el número 1 de la calle Ramón y Cajal, y que hoy es uno de los nombres de referencia de la hostelería jacetana, a pesar de que todavía no ha cumplido medio siglo entre nosotros. Las cigalas probablemente tengan algo que ver. Pero han sido sobre todo las navajas, los calamares y los callos, entre otras delicias, las razones fundamentales de su fama.

"Es de los pocos bares que quedan que han estado regentados siempre por la misma familia, esa es la verdad. Quizá por eso suene tan de toda la vida. Y claro, en su día convivió con los de otra época: el Gregorio, el Aragón..." reflexiona Carlos, el pequeño de los Urrea Subirón.



Miguel Ángel Urrea padre era conocido en Jaca como Pirulo desde su juventud. Al parecer, el apodo le venía de un suceso al poco de empezar a trabajar, siendo muy joven, en el garaje de Bandrés. El apodo triunfó y con el tiempo lo heredaron el bar, sus hijos y hasta su mujer.

A mediados de los setenta, Pirulo y Fina gestionaban un almacén de carbón y leñas en la calle Bellido. Al mismo tiempo, él ejercía desde 1970 de portero en la discoteca Ciros. Pero en 1976 alquilaron lo que hasta entonces había sido el Bar Laín y decidieron cambiarlo de nombre. "Mi marido llamo a la hija de los Laín y le pedí permiso y todo".

Abrió sus puertas el bar Pirulo con él en la barra y Fina en la cocina. "Me pregunto cómo lo hacía. Mi hijo Carlos nació con el bar ya abierto. Yo hacía lo del bar y hacía lo de casa, con tres hijos pequeños, y me daba tiempo a todo. Hoy estoy jubilada y creo que me falta más tiempo que entonces", se ríe Fina.

Pero la historia del Bar Pirulo se interrumpió en 1990 a raíz de la obra de la casa, que se reharía de nueva planta. Lo que iban a ser 18 meses de demora para la entrega de un local rehabilitado listo para abrir de nuevo como Bar Pirulo se alargó durante cinco años. La casa de al lado no resistió el envite

Fotografía
Reportajes
Telefonía
ADSL
Reclamo
Impresión

100 ANIVERSARIO
Desde 1918
FOTO BARRIO

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



El nº 1 de la calle Ramón y Cajal albergó el que fue el American Bar o Bar Moderno (1925-1930), el Bar Láin (1930-1976) y a partir de entonces el Bar Pirulo. Datos de Los orígenes. Hoteles, bares y restaurantes en Jaca, de Pedro Juanín.

como algunos lectores recordarán y aquello prolongó las obras de un modo desesperante.

Pero Pirulo no se quedó a esperar. Arregló con los propietarios del restaurante Navas de Huesca, con los que tenía una buena amistad, la gestión de la marisquería Noray, también de su propiedad, y allá que se fueron Fina y Miguel Angel, para regentarla durante dos años. "Imagínate la situación. Mi hijo el mayor, Miguel Ángel, se quedó trabajando en la farmacia de Langa; David se fue a Benasque a la escuela de hostelería de Guayente y Carlos se quedó interno en los Escolapios. Yo venía los fines de semana y apañaba lo que podía". Tras dos años de un buen trabajo en Huesca, pero de mucha incomodidad familiar, el matrimonio regresó a Jaca y regentó durante varios años las piscinas de la urbanización Prado Largo, hasta la reapertura del bar.

En 1995, la puesta en marcha del negocio fue ya con los hijos integrados en la empresa familiar. Primero los dos mayores y luego Carlos. Poco tiempo después comprarían la casa. Tras la muerte de su padre en 2015 y la jubilación de su madre algún tiempo después, David y Carlos, los dos pequeños, asumieron totalmente la gestión.

Pirulo Plaza

"Le dimos muchas vueltas porque éramos conscientes de que no íbamos a poder trabajar a corto plazo en un sitio sin terraza; así que nos lanzamos". Se-

gún su hermano y su madre, el culpable fue Carlos. Preguntó por el alquiler del local que había sido el Bar Campo el Toro en plena plaza de Biscós y ninguno de ellos tuvo dudas: sería el Pirulo Plaza. Las apuestas en tiempos de riesgo tienen que dar en la diana y esta lo hizo. Firmaron el 1 de junio y abrieron el 22 de junio. Casi desde entonces es difícil encontrar mesa.



"En el mes de agosto llegamos a estar de plantilla 17 personas. Seis camareros y 4 cocineros arriba; 2 camareros y 3 de cocina abajo; mi hermano Carlos y yo", explica David. En este difícil año de 2020, el Bar Pirulo ha sido uno de los negocios que ha creado más puestos de trabajo en esta comarca. "La gente nos dice que le hemos dado vida a la pla-

za; que ya no está tan desolada. Nosotros lo que estamos es muy agradecidos por la respuesta de todo el mundo", dice Carlos. Ahora, con el Pirulo cerrado, el Pirulo Plaza ha sido más que un as en la manga, una garantía de supervivencia.

En cuanto lo permita la normativa, el Pirulo reabrirá sus puertas, pero el Pirulo Plaza no es una apuesta a corto plazo; ha venido para quedarse. Ahora Fina no está al mando de los fogones, pero tanto Delio (Pirulo Plaza) como Diego (Bar Pirulo), los dos cocineros, manejan sus recetas y según aseguran sus hijos "las bordan".

El Pirulo

El Pirulo ha trabajado siempre muy bien con la gente de Jaca. "Siempre viene gente de fuera, qué duda cabe, y lo estamos deseando; pero nuestra clientela base es la de aquí". De aquel Pirulo con sinfonola y petaco o máquina de bolas, ya solo queda el aroma, pero sigue siendo ese bar de clientela fiel, con número de lotería fijo, con ambiente futbolero, gracias sobre todo a Carlos, culé empedernido como su padre, y deportistas de postín entre los esporádicos o habituales. Entre otros, el ciclista Iban Mayo, el alpinista Carlos Pauner o el futbolista Ander Herrera, verdadero amante de las navajas. En cuanto pueda abrir la puerta, el Marca volverá a volar entre anchoas y cortados, entre cañas, vinos y croquetas; en ese ambiente familiar en donde saben de quién eres hijo y con quién te castase.



Desde Vicente, el primer camarero que contrató Pirulo, hasta la plantilla actual, muchos hombres y mujeres han pasado por la barra y la cocina del Bar Pirulo. "Lo más gratificante es la buena relación que mantenemos con todas esas personas, la mayoría gente de aquí. Hubo quien estuvo diez años y quien lo hizo un verano. Si te nombro a alguien, me olvidaré de otros. Guardamos buen recuerdo de todos, y ellos y ellas lo saben", resume Carlos.



Llega el "Alto Amazón"

La iniciativa se presentó en sociedad el pasado mes de septiembre. La Diputación Provincial de Huesca, la Federación de Empresarios de Comercio de Huesca y provincia (FECOS) y la Fundación Osapiens adelantaron el desarrollo de una aplicación móvil (app) que permitirá la venta online de productos de cualquier empresa de comercio y servicios de la provincia de Huesca. Hay quien lo llama con cierta sorna "el Alto Amazón".



Gran expectación ante la app altoaragonesa LO compro

Nuestra sociedad está cambiando a una velocidad vertiginosa. Los cambios en los hábitos de consumo de la población han acelerado su evolución por el COVID-19 y las empresas han experimentado durante los últimos años la aparición de elementos novedosos que confirman que para sobrevivir en este nuevo entorno hay que renovarse o morir", explicó gráficamente el presidente de FECOS y ex presidente de Acomseja, José Juan Prado.

El proyecto tiene un coste total estimado en 55.100€, de los que un total de 34.000€ son financiados por la DPH. La crisis sanitaria y los confinamientos, dijeron los portavoces de las entidades que desarrollan la iniciativa, "han acentuado la tendencia actual de comercio on line y el comercio altoaragonés necesita todo el apoyo que se le pueda dar", explicó la vicepresidenta de la DPH, Elisa Sancho.



Esta colaboración público privada busca mejorar la competitividad y reputación en el comercio on line de tiendas de toda la vida "que ganarán en visibilidad". Al margen del proceso de digitalización de cada uno de los negocios interesados, la Fundación Osapiens se ha encargado de la mentorización de trabajadores de empresas tecnológicas altoaragonesas, que han recibido formación para el desarrollo de la aplicación móvil. El proceso se ha alargado durante dos meses y era partir de este mes de diciembre cuando estaba previsto iniciar la fase definitiva.

FECOS, entidad provincial en la que está integrada Acomseja, gestiona esta nueva plataforma que se ha puesto a disposición de 1.300 empresas altoaragonesas. En la primera fase estaba previsto se incorporaran 50 empresas y otras 150 en enero de 2021.

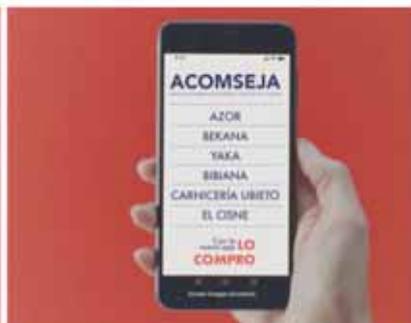
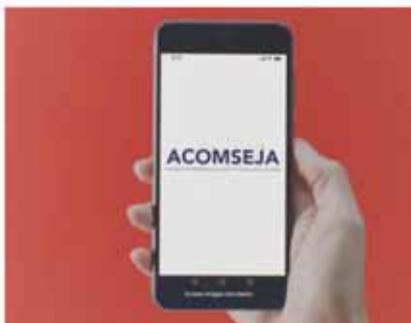




Imagen de la presentación oficial, en el salón de actos de la Diputación Provincial de Huesca. Parte del público.

Sin embargo, la gran respuesta de los comercios ha desbordado las expectativas. Acomseja había estimado en doce los comercios que podrían estar interesados en una primera fase, y esta cantidad se ha ido a casi un centenar (más de noventa), solo de comercios de Jaca y comarca. Si en el resto de comarcas, el interés es similar, hablamos ya de una web que integraría a más de 500 firmas en una primera fase. "Hay que encauzar este interés y trabajar poco a poco. Lo más importante es que cuando esta app se descargue, sus ventajas y facilidades la conviertan en una de las apps que llevemos fijas en nuestros móviles", explicaba gráficamente Marian Bandrés. "Pero ni puede morir de éxito, ni ser una experiencia fallida. Nos jugamos mucho con esta iniciativa", añade.

El coste anual por empresa, 200€ para los asociados y 500€ para los no asociados (eran 50€ y 300€ respectivamente en la fase de lanzamiento hasta el 16 de noviembre), es lo suficientemente atractivo

como para que se convierta en una oportunidad no demasiado costosa de aprovechar la potencialidad de un comercio local de calidad integrado en una plataforma de comercio on line con todas las garantías.

La clientela podrá recoger en tienda o en su casa y hacer un seguimiento de los pedidos (localización, transportista...), además de disfrutar de un comercio seguro con diversas modalidades de pago en el carrito virtual.

El comercio integrado tendrá una web diseñada con unos parámetros genéricos, pero podrá personalizarla en función de sus necesidades. Gestionará completamente la app desde su móvil u ordenador y aunque la federación y las asociaciones como Acomseja serán las encargadas de gestionar toda la app web, el asociado podrá contratar a terceros para realizar mejoras o actualizaciones. El comercio

configurará sus productos, añadirá y quitará precios, añadirá y editará fotos... y podrá compartir en redes sociales sus promociones.



Interiorismo y hogar

La Covid-19 no está afectando a todos los sectores por igual. Tras pasar tres meses confinados la pasada primavera en nuestros hogares, muchos propietarios han optado por realizar mejoras y reformas para adaptarlos a las nuevas necesidades. Una oportunidad que ha posicionado a los profesionales del interiorismo y el hogar como un nuevo nicho ante la crisis económica sin precedentes que estamos viviendo. Hablamos con algunos de nuestros asociados para que nos den su visión.



Arriba, Yaca Interiores. Abajo, Sara Fernández.

El nuevo nicho

"El sector del interiorismo y el hogar venía teniendo una tendencia al alza desde hace unos años, pero ahora con la llegada de la Covid y tras los confinamientos se ha retomado esa tendencia positiva", comenta Isabel Sánchez, de Sanara Hogar. En su caso, "desde finales de junio que finalizó el primer confinamiento, hemos tenido bastante trabajo; ahora con los nuevos cierres perimetrales hemos bajado algo, pero a corto plazo tenemos trabajo garantizado".

Loreto García, de Yaca Interiores, señala que su sector "no se ha visto tan afectado como otros y está habiendo mucho movimiento, pero hemos tenido un verano raro; no hemos parado, pero tampoco hemos alcanzado las cifras de años anteriores". Verónica Pantoja Cartigny, de Bibiana Interiorismo, también explica que "este verano hemos trabajado bien, pero en la misma línea de los anteriores, ha sido una carga de trabajo yo diría más bien normal".

Para la interiorista Sara Fernández, más centrada en reformas integrales, "la tendencia positiva se viene



registrando desde hace varios años y actualmente estamos en un buen momento, la pandemia puede que haya ayudado a no frenar ese crecimiento, pero yo no diría que se deba solo a la Covid-19". Hay otros establecimientos entre nuestros asociados que, sin embargo, se han visto totalmente afectados desde la llegada de la pandemia a España, como es el caso de La Tienda de Laura en Candanchú, que está a

expensas de que comience la temporada de nieve para volver a abrir sus puertas, y eso que también se dedica a los regalos y recuerdos, ropa deportiva y complementos, por lo que diversifica algo su clientela. Pero sin estaciones abiertas su mercado se queda totalmente estancado.

Tanto Yaca Interiores como Sanara Hogar explican que al salir del confinamiento "se notó un fuerte repunte; los clientes mostraban mucho interés por adquirir elementos o realizar pequeñas obras que hicieran que su casa fuera más cómoda, mejoras en las cocinas o en los baños, renovación de sillones y otros elementos de descanso, mucha venta de complementos de organización...". Un comportamiento que sustituyó al detectado durante el primer confinamiento. "Mucha gente compraba pintura o accesorios y elementos del jardín o cocina y similares, pero se hacían la mejora o instalación ellos mismos", comentan desde Sanara. Ahora, "como ya no hay tanto tiempo libre, no se da tanto, pero sigue existiendo ese tipo de demanda".



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



Tres imágenes de Sanara Hogar.

Pero ese interés del cliente no siempre se corresponde con una venta efectiva. "Les cuesta mucho tomar la última decisión, hay mucha incertidumbre y los plazos se dilatan mucho en el tiempo; desde que vienen por primera vez hasta que se termina el proyecto y se efectúa la venta pueden pasar varios meses", comenta Loreto. Sara apunta que además ahora, "cualquier trámite con la administración se alarga mucho en el tiempo, en el caso de compra de una casa o local, y eso hace que nuestros proyectos también se vayan dilatando".

Los reyes en estos meses están siendo las mejoras y reformas, especialmente, en cocinas y baños; "mucho cambio de platos de duchas y bañeras", apuntan desde Sanara Hogar, y mobiliario de salón, "sillones que sean amplios y cómodos", señala Loreto. Aunque Yaca también ha detectado que "se están realizando obra más ambiciosas; han subido el nivel y se realizan rehabilitaciones integrales de baños, cocinas y salones, especialmente". Y con la llegada del invierno ha surgido un nuevo foco de interés: "Están teniendo buena salida las estufas e instalaciones de pellets", apunta Isabel. El objetivo está claro: "Después de pasar tanto tiempo en casa, lo que la gente busca es estar más cómoda en su domicilio".

Sara por su parte explica que "en general mis clientes en la zona son personas que han comprado piso o han construido nuevas casas, tipo

unifamiliares, por lo que son, en su mayoría, proyectos integrales que parten de cero o rehabilitaciones integrales, en caso de ser viviendas antiguas". La interiorista señala que desde hace un tiempo también está habiendo "un repunte en la reforma de locales comerciales, o porque los compran y quieren adaptarlos a sus necesidades o porque quieren renovar su imagen y darle un



aire nuevo al establecimiento". Aunque viendo la afección que el comercio está teniendo en la actual crisis no sabe hasta cuándo se va a mantener esta tendencia.

En el caso de Bibiana Interiorismo su principal mercado también son las reformas integrales de pisos

y casas. "Nuestro cliente principal es el de segunda residencia, por eso en cuanto han regresado los confinamientos perimetrales se ha notado un descenso de la actividad". Ellos trabajan mucho los muebles a medida, y explica que este verano han tenido mucha reforma de "habitaciones infantiles, proyectos de decoraciones de casa completas o reformas integrales propiamente dichas".

El tipo de cliente que realiza estas mejoras en los hogares es tanto local, de primera residencia, como personas de segunda residencia, que responden a dos perfiles muy concretos: "Nosotros sí que hemos detectado que tras el confinamiento ha habido un incremento de reformas de personas que teniendo su segunda residencia se han venido a vivir aquí porque se han jubilado o porque son profesionales liberales que puede teletrabajar. Con la llegada de la pandemia prefieren vivir aquí que en grandes ciudades", señala Isabel.

Pero el cliente local también tiene su importancia en esta buena salud del sector del interiorismo: "Hemos notado una reactivación del mercado local. Desde que abrimos el 11 de mayo, la respuesta de la gente de Jaca y comarca está siendo muy buena; estamos muy satisfechos y muy agradecidos; parece que hay un retorno a las compras locales, no solo en nuestro sector, sino en general; y eso es beneficioso para todo el tejido económico de la zona", comentan desde Sanara Hogar





Arriba y en medio Antigüedades Bibiana. Abajo, Yaca Interiores.

Por su parte Loreto destaca un dato que estima se debe a la "idiosincrasia" de la propia ciudad. "Jaca es una localidad muy comercial y la economía local depende mucho de este sector, quizás por ello nosotros estamos teniendo, en el caso de la primera residencia, más obra en Sabiñánigo que en Jaca; el Serrablo depende de menos del comercio y eso también influye a la hora de decidirse a realizar una obra o no".

Bibiana Interiorismo también ha notado un cambio en el origen de su cliente. "Cada vez tenemos más proyectos en el valle de Tena". Aunque en su opinión no se debe tanto a esa menor dependencia del turismo y el comercio, si no a "que es un valle que recibe un turismo con un poder adquisitivo alto". "Creo que la persona o familia que cuenta con una buena liquidez se lanza a realizar las reformas y el que no, se lo piensa mucho o hace una pequeña obra o espera a que lleguen mejores momentos", comenta Verónica.

La actual situación también ha contribuido a que otros sectores hayan tenido que recurrir antes de lo previsto a los establecimientos y servicios de interiorismo y hogar. Ese es el caso de



la hostelería. La necesidad de adaptar sus establecimientos a las nuevas normas y exigencias ha llevado a algunos hosteleros, hoteles y alojamientos rurales, especialmente, a renovar y adaptar sus establecimientos. "En muchos casos han optado por decoraciones y elementos más sencillos, que ofrezcan un ambiente de limpieza y frescor, nada recargado, simple y práctico, que sea fácil de manejar y de limpiar".

Aunque en esa tendencia de renovación en la hostelería también entra otro factor en juego.

"Algunos no realizan reformas o mejoras debido a la normativa, sino viendo que cuando la situación mejore y se retome el turismo va a haber más oferta que demanda; por eso quieren tener su establecimiento preparado, que sea atractivo, para cuando llegue ese momento", explican de Yaca Interiores. "A veces no son grandes intervenciones, la hostelería está muy castigada y hacer inversiones importantes entraña mucho riesgo y la incertidumbre existente sobre lo que va a pasar no ayuda a lanzarse; pueden ser simplemente lavados de cara que ayudan a dar una imagen renovada y atractiva del establecimiento".

Ninguna de las empresas consultadas se aventura a predecir el futuro o hasta cuándo el sector del interiorismo y el hogar va a seguir registrando esta tendencia positiva. Pero en los tres casos la previsión a corto plazo, al menos a un año vista, es "tener trabajo, en mayor o menor medida, pero seguir trabajando". Aunque como apunta Verónica, "tenemos miedo a que si continúan los confinamientos por un periodo largo de tiempo, nuestra actividad vaya menguando y nos quedemos sin proyectos futuros".



Nuevos Asociados

Casa L'Anglasse



Comida casera a domicilio, sana y variada, menús para cualquier tipo de intolerancia. Restaurante L'Anglasse con más de 18 años en Canfranc; ahora en Jaca y con servicio a domicilio.

Travesía del Viento 5 • Jaca • T. 974 352 751
www.casalanglasse.com

Escuela de Esquí de Candanchú



La Escuela de Esquí de Candanchú es la primera de España que creó y organizó los cursos de esquí hace ya más de 50 años. 80 profesores imparten las clases, con la metodología y herramientas más adecuadas, adaptadas a cada uno de los alumnos, para que aprendan, progresen y perfeccionen la técnica, de forma natural, disfrutando y con total seguridad.

Parking Pista Grande s/n • Candanchú
 T. 974 372 033 • www.escuelaesquicandanchu.com

Pescados El Norte



Venta al por menor de pescados y mariscos frescos y congelados. Traemos pescado fresco todos los días, de martes a sábado. Nuestro pescado mayoritariamente es pescado del país, de anzuélo y de arrastre, vendemos marisco vivo, (por encargo), todos los viernes..

Valle de Astun 4 • Jaca • T. 974 364 904
pescadoselnortejaca@gmail.com

Conrasmia comunicación



Crearemos una página a su medida estéticamente atractiva y extremadamente útil para que una vez nos visiten se sientan cómodos y realizados de conseguir lo que buscan con total facilidad, como estás haciendo tú ahora en nuestra web.

Valle Aspe 1 • Jaca • T. 600 496 498
www.conrasmia.com

Pizzería & Restaurante 1000 Miglia



Cocina italiana, mediterránea y española. Ven y disfruta de nuestra carta de pizzas, pastas, ensaladas, horneados y postres. La gran mayoría de nuestros productos son SIN GLUTEN. También para llevar.

Aragón 4 • Jaca • T. 974 288 156
1000migliajaca@gmail.com

Zaldico



Abierto todos los días durante la temporada invernal. Buen Ambiente. Zona Wifi.

Casa Astún 11 bajos • Astún • T. 974 374 368

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
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
La Fresquera 974 71 13 15
La Tienda del Barrio 974 57 90 72
Ternería Valle de Aisa

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
Arq. Técnica Javier Ángel-Alberola 606 81 16 87
Ingeniería Jesús Sanclemente 617 96 87 57

Artesanía
Pedro J. Larraz García 974 36 32 02
Embarrarte (Sta. Cruz de la Serós) 974 36 31 06
Recuerda Jaca 659 01 52 66

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

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

Centros Estética
Centro Estética Noemí 974 36 26 59
Sándalo 974 35 61 32
Vello Jaca 974 99 52 79
Clínica 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

Comida para llevar
El Arca 974 36 41 38
Dulce y Salado 974 36 52 93
Cocinados La Fragua 974 36 06 18

Coaching
Espacio Nela Pause 640 97 82 85

Complementos
Greta 653 50 54 14
Guipur 974 36 48 70

Comunicación
Semanao 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
Conrasmia Comunicación 600 49 64 98
COPE Jaca 974 36 36 11
Jacetania Express 675 98 46 29
Pirineus noticias del Pirineo 974 36 50 77
Jmanvel Apps 646 38 40 60

Construcción
J.J.A. Bautista 974 36 33 83
Jisa 974 36 14 14
Araujo Rial Construcciones 986 66 12 34
A.E.F. 974 36 54 52
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
La Tienda de Laura (Candanchú) 974 37 31 70

Deportes
Deportes 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
M+Store Jaca 974 36 47 47
Crazy Shop 974 23 14 09
Taiga Outdoor Store 677 88 29 41

Distribución Gas Envasado
J. M. Borau (Ag. Repsol) 974 36 11 42
Sya Instalaciones 974 36 11 42

Electricistas
Ilume Grupo Araiz 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
Electroutlet Jaca 974 11 55 67

Escuelas de Esquí
Escuela de esquí Candanchú 974 37 20 33

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
Brico Jaca 974 35 56 52

Fitness
Sparta Sport Center 676 56 89 53

Floristerías
Floristería El Cisne 974 36 13 37

Fontanería y Calefacción
Talleres Lorenzo Campo 974 36 20 23
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
Novalex Jaca Asesores S.L. 974 36 06 29
Asinem 974 35 56 24

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
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
Oroel Casa 974 36 06 36
Fincas L'Aldaba 974 09 71 38
Pirineos Casa 974 36 38 21

Jardineros
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 Mesado 974 36 07 83
Joyería Relojería Bonis 974 35 56 43

Jugueterías
Lila y Pepo 974 36 50 36

Lencería
Lencería Mayte 974 36 06 21

Librerías
Librería Papelería Dante 974 35 58 03
Librería El Siglo 974 35 17 88
Librería General 974 36 11 99

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
Eduardo Bescós Clemente 659 55 34 53
Servicinca 650 39 88 02

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 Cervero 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 52 40
Pilar Calvo Paz 974 36 28 73
Noyda 974 36 41 59
Telka 974 10 29 25
Gaci 974 36 35 39

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 Escartín 974 36 14 35
Gascón Muebles Jaca 974 99 52 33

Nieve
Astún Club Deportivo 974 37 21 16

Ópticas
Federópticos Val 974 36 12 97
Óptica Oroel 974 36 09 96
Óptica Ubieta 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

Pasterías
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
Iyer 974 36 30 30
Peluquería Unisex Inma 974 36 47 28
Peluquería Unisex Jeannete 974 36 21 07
De Fuepelu 600 39 90 19
Ray Barber Shop 974 03 23 06
Rasgos 974 36 31 20
Peluquería de Caballeros Moni 974 35 61 88

Pescaderías
Pescados Blasco 974 36 22 49
Pescados El Norte 974 36 49 04

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

Seguros
Mª Angeles Bandrés 974 36 37 98
Delegación Mapfre 974 36 11 16
Jesus Cólera Gironza
Catalana Occidente

Tabacaleras
Estanco Martín nº 1 Canfranc

Taller Automóvil / Motos
Talleres Ramón Cajal 974 36 27 64

Taxi
Alfonso C. Vilar Lara 659 64 43 32
Sergio Iguácel Malo 609 64 90 91
Javier Pérez Zarza 629 42 94 80
Taxis Estebán 974 36 10 04

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

Telefonía
NG Teleco 646 38 46 49

Tintorerías y Lavanderías
Tintorería Betés 974 36 08 88
Open Wash - Autoservicio

Transportes
Autocares Esteban 974 36 10 04

Truficultura
La Trufa de San Babil 974 37 70 07

Tatuajes
13 de Pícas 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
Albergue Jaca (Escolapios) 974 36 05 36
Albergue A Noguera (Castiello) 693 00 61 86
Albergue Tritón 974 37 81 81
Albergue Restaurante Artieda 948 43 93 16

Apartamentos Turísticos
Altur-5 974 35 54 51

Hoteles
Hostelería Santa Cruz 974 36 19 75
(Sta. Cruz de la Serós)
Hostal París 974 36 10 20

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 Rocanevada (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
Valle de Aísa (Aísa) 974 36 24 20

Bar-Churrería
Arlanza 626 72 29 57
Horno Jaqués (Churrería) 626 72 29 57

Restaurantes - Bar
Bordonbar 620 87 96 62
La Casa de la Montaña 974 36 36 13
Tapería La Lola 974 36 21 30
La Terapia 649 08 88 74
Bar Frankfurter 974 35 58 55
A Pizqueta 665 55 55 54
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
Bodegas Langa 974 36 04 94
Aledaños 974 36 31 23
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
Pirulo Plaza 974 99 41 10
Churrería Casa Luis 974 36 20 20
Restaurante Chino Xing Food 974 36 01 43

Bar La Raca 974 45 74 43
La Trobada (Berdún) 974 37 18 87
Restaurante La Cadiera 974 35 55 59
Casa 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 Liliium 974 35 53 56
Restaurante Mesón Serrablo 974 36 24 18
L'Acherito 654 36 19 60
Pizzería Ota de Jaca 974 56 67 42
Pizzería La Fontana 974 35 55 02
Pizzería Polifemo 974 36 43 76
Albergue La Garcipollera (Villanovilla) 974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa) 974 37 82 56
Rest. Pizzería Rocanevada (Villanúa) 974 99 50 05
Bar Cedros 974 09 43 54
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
Molino de Larués 606 28 36 86
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)
La Cocina (Casa de Comidas) 974 36 12 21
Bar Restaurante Candanchú 974 28 66 33
Bachimala 974 35 23 22
Restaurante Nadali 974 71 02 12
Bar Ultramarinos 660 62 02 04
L'Tahonilla 974 71 11 44
Bar Equiza 974 00 27 74
Chocolates de la Abuela 974 99 61 56
Restaurante O Fogaril (Sta. Cruz de la Serós) 661 75 96 79
Cervecería Borda 619 01 90 90
Bar Zaldiko (Astún) 974 37 43 68
Pizzería 1000 Miglia 974 28 81 56
Casa L'Anglassé 974 35 27 51

Pubs

ONIX Lounge
Arlekyn
Bar Alfin
Pub La Gruta
Zebra 21
Dublin Road
Sansanet
Bar Café
Zarauz
Versalles

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.

Entrevista

Marian Bandrés es delegada de Mapfre en Jaca y desde el pasado mes de noviembre, presidenta de Acomseja, una asociación en la que se involucró hace años y en la que ha ejercido de Secretaria en el último periodo, en el equipo que encabezaba Loreto García Abós. Nacida en Jaca hace 51 años, Marian estudió Administración de Empresas y trabajó en la empresa familiar, vinculada al sector de la construcción, hasta que asumió la delegación de Mapfre con su socio hace diez años.

“No hay otra filosofía que la integración”



¿Ser elegida en una asamblea por videoconferencia le quitó algo de cercanía a su nombramiento?

Bueno, no lo sé. Lo preparamos con tanta ilusión; yo diría que hasta con inocencia, que lo dimos por bueno. Hay que tener en cuenta que llevábamos trabajando telemáticamente desde el mes de marzo, con mucha carga además, y estábamos muy acostumbrados. A mí, en realidad, los cargos no me gustan nada, pero llevaba ya casi cinco años trabajando en la junta y me empujé a mí misma a aceptar el reto. Porque hoy en día, le puedo asegurar que es todo un reto.

En este momento de inseguridades, ¿una persona del sector de los seguros al frente de una asociación empresarial es sinónimo de los tiempos, de búsqueda de certezas?

No lo había visto así la verdad. Es cierto que yo estoy muy cerca de los problemas reales de la gente. Esta oficina es como un confesionario, donde muchos clientes y amigos acaban confiándote sus problemas y quizá eso me da una perspectiva cercana y amplia a la vez, porque hay problemáticas muy distintas.

No pertenece usted a ninguno de los dos sectores mayoritarios en la asociación, comercio y hostelería. Eso incluso puede beneficiar para una visión global, para encontrar puntos de encuentro. En todo caso, el vicepresidente es del sector hostelero y en la junta el comercio está muy bien representado. Acomseja es una asociación integral. Hostelería y Comercio aportan mucho y se retroalimentan. El comercio en la calle anima los bares y el concurso de tapas llena los comercios. Y los servicios nos beneficiamos de la actividad de los demás, fundamentalmente del comercio y de la hostelería. Así que estamos condenados a entendernos y a pensar en un todo interrelacionado. Yo creo en esta filosofía integradora. Y ahora más que nunca. Aquí no nos hemos metido para mejorar nuestro negocio particular, sino para

mejorar el territorio. Debemos entender lo qué significa de verdad consumir de un modo comunitario. Yo te compro a ti, tú me vendes a mí. El futuro pasa por esta mentalidad. Si no la adquirimos, los gigantes nos pasarán por encima.

En lo que coincide con la persona que deja el cargo, Loreto García Abós, es en el género. Las dos son mujeres, al igual que la presidenta de los empresarios del Alto Gállego (AEPAG), Lyn Briggs. ¿Qué ha ocurrido? Hasta hace no muy poco, estos foros empresariales, también a nivel local, eran coto masculino.

A eso sí que le doy mucho valor. Este territorio está lleno de mujeres emprendedoras; empresarias de todo tipo, en oficios tan masculinos hasta hace bien poco, como las ganaderas por ejemplo. Ahí tienes Ternera del Valle de Aísa. Está al frente una mujer y ha hecho una cosa innovadora. En las casas rurales, en el comercio, en la producción de kilómetro 0... Tenemos mujeres emprendedoras por todas partes. Yo me declaro feminista convencida. Era cuestión de tiempo, de que nos dejaran actuar. Pero no veo nada de malo en ello. Todo lo contrario.

Repasando la junta, es prácticamente paritaria.

Lo importante es que hemos formado un equipo en el que un núcleo reducido provenimos de la junta anterior, con la experiencia que supone, pero que incorpora a gente muy joven con muchas ganas, como losune Vázquez (13 de Picas), Sheila Sanagustín (Joyería Ana) o Virginia Salido (Electroutlet) y a otros vocales que tienen una significación especial. Sergio Pérez (Deportes Goyo) representará al Barrio Norte, que era uno de nuestro objetivos, y Miguel Ángel Senclemente (Carpintería Alto Aragón) podrá defender, junto con Javier Angel-Alberola (Estudio de arquitectura) los asuntos de los gremios y empresas vinculadas a la construcción, que era otra de nuestras aspiraciones para completar el equipo.

También a Isabel Luzón (Shiva Viajes), que nos trae un conocimiento “viajado” que suma puntos. Recurramos a Fran Ponce (La Cadiera) en hostelería para que puedan trabajar en comandita con el vicepresidente Pepe Pérez (La Cocina). Continúa José Ricardo Abad (Intersport Jorri) aportando su saber en el sector nieve, nuestro Tesorero José Antonio Roca (Maci) al frente de nuestras finanzas, y nuestra anterior presidenta Loreto García (Yaca), que nos lega ahora como vocal la experiencia adquirida en estos años al mando. Estoy muy satisfecha. Creo que podemos hacer grandes cosas. Nos falta ahora lograr implicar a alguien de la comarca, que es otra pata que no nos gusta que nos cojee. Vamos a poner todo el empeño en extender la asociación a toda la comarca y lo primero es un vocal que la represente.

Sigue usted hablando de integración.

Es que esta filosofía integradora de la que habla tiene que ser un pilar fundamental de Acomseja. La integración real de sus socios, que se sientan representados, que participen, que sientan que la asociación puede ser un cauce para mejorar nuestra comarca... Pero también la profundización de las relaciones con FECOS, con la Asociación Provincial de Hostelería, con la asociaciones de nuestras comarcas vecinas, con nuestras instituciones... Debemos saber integrar también al tejido empresarial y ser solo una asociación de empresarios, tener una sola voz. Se acabaron los tiempos muertos. El momento requiere hacer comarca, hacer territorio, hacer equipo, hacer país.

Otra de las banderas es la integración del comercio local en esa nueva plataforma o app de comercio on line provincial denominada LoCompro

Es una gran oportunidad. Tenemos que proteger al tejido local de la invasión de las grandes plataformas, que proponen un consumo poco responsable y poco sostenible. Porque no sabemos dónde tributan, dónde fabrican, qué sueldos pagan... Defendiendo el ciclo corto de la economía minimizamos la huella de carbono y protegemos el medio ambiente, que es nuestro principal patrimonio, y a nuestros productores y comerciantes, que no son un patrimonio menos importante. Pero tenemos que hacerlo bien. No puede resultar una experiencia fallida. Por eso, ante el interés que ha despertado –solo en Jaca, 90 comercios han expresado su intención de incorporarse– el proyecto debe caminar un poco más lento pero con más seguridad de que los procesos están bien implantados por todas las partes. No tenemos fijada la fecha de lanzamiento, aunque la esperamos para el mes de enero. La app incluye formación personalizada para su manejo y eso requiere de profesorado. Iremos poco a poco, pero el interés nos demuestra que esta apuesta de las asociaciones empresariales del Alto Aragón va en la línea adecuada. No hay otra filosofía que la integración.

NUEVO DACIA SANDERO

Nuevo Dacia Sandero Access



Nuevo Dacia Sandero Stepway





RENAULT
Passion for Life



TALLERES RAMONCAJAL

Servicio & Experiencia

Av. Rapitán, 29 • JACA • 974 362 764

www.tallerescajal.com

