AEHT

Federació d'Associacions d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona

45 anys i més de 750 associats

AEH
Associacions Empresaris
Hostaleria Tarragona
Federació

Francesc Pintado
President de l'AEHT

La Federacio AEHT té 45 anys i aglutina a més 750 socis i a 12 associacions territorials i sectorials a tota la província de Tarragona.

Els darrers anys hem experimentat un creixement exponencial: hem doblat el nombre d'associats i treballadors, hem triplicat el nombre d'esdeveniments gastronòmics i hem sigut portaveus als mitjans i interlocutors clau amb els representants polítics.

Els darrers anys hem seguit defensant, promocionant, aglutinant i cohesionant al sector hostaler al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre; per convertir-nos en una federació represenetativa de la diversitat i riquesa del territori i per seguir evolucionant al costat dels nostres hotels, bars i restaurants.

I ho hem fet gràcies al treball incansable d'una excel·lent junta i al suport incondicional d'empreses, institucions, associats, col·laboradors i amics com vosaltres. Perquè totes i tots som AEHT.

Qui som?

LA JUNTA DE LA FEDERACIÓ

AEH
Associació Empresaris Hostaleria Tarragona
Federació

Presidència
FRANCESC PINTADO

- 700 associats a la província.
- Tenim 12 associacions terriotorials a la província de Tarragona, cadascuna d'elles amb el seu president i la seva junta d'empresaris del propi territori.
- Representem a tots els establiments d'allotjament de la província de Tarragona (excepte Salou, Cambrils i La Pineda). Un total de 129 associats: hotels, pensions, cases rurals i hostels.

VICEPRESIDÈNCIES TERRITORIALS

President del Gremi del Baix Penedés
EDUARD ALVAREZ

President d'AEH de Tarragona Ciutat
JAVIER ESCRIBANO

President del Priorat Enoturisme
ROGER FELIP

President AEH Baix Gaià
ALEJANDRO FRANCINO

President d'AEH de la Conca de Barberà
JOSEP RAMON GUIU

President d'AEH de Vila-seca
JUAN HERVÁS

President d'Hotels de Tarragona
XAVIER JORNET

President d'AEH de Cambrils
XAVI MARTI

President d'AEH de Valls
JOAN MIRA

President d'AEH de Salou
JOSEP MORENO

President d'Hotels de Reus
MAGDALENO PAREJA

Presidenta d'AEH de Terres de l'Ebre i ADELA
JUANI PIÑANA

President d'AEH de Reus i Baix Camp
XAVIER SALVAT

VICEPRESIDÈNCIES PROVINCIALS

Representant de FIRH i sostenibilitat
ANGEL PEREZ

President d'Associació Hotelera provincia de Tarragona
MAGI MALLORQUI

Tresorer
XAVIER JORNET

Secretari
RAFA OLIVIER

Vicepresident d'empreses i convenis
EUGENI SERRANOS

Vicepresident de Publicitat
XAVIER BRAÑA

Vicepresident d'Events i Banquets
JERONI CASTELL

Vicepresident de relacions Interterritorials
DANIEL BRASÉ

Vicepresident del Consell d'Experts
MANEL ORTIZ

Vicepresident de Compra, Venda, Lloguer Traspassos
MARCEL ROSELLO

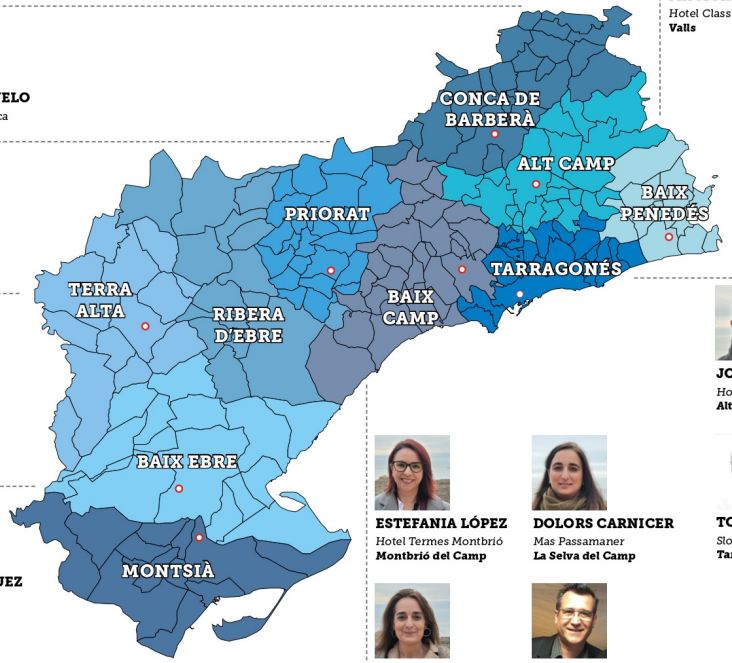
Vicepresident de formació
JORDI JARDÍ

Vicepresident d'Slow Food
DAVID AMORÓS

LA JUNTA DE L'ASSOCIACIÓ HOTELERA (AHPT)

ASSOCIACIÓ HOTELERA DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA

AEH Associació Empresaris Hostaleria Tarragona Federació



PRESIDÈNCIA
MAGÍ MALLORQUÍ
Hotel Class
Valls

RUTH CEPERUELO
El secret de la Conca
Conca de Barberà

IGOR VENTURA
Hotel Adia Cunit
Cunit

MANUEL ARAUJO
Le Meridien Ra Beach Hotel & Spa
El Vendrell

MARTA DOMENECH
Hotel Hostal Sport
Falset

ANNA MIRALLES
Hotel Miralles
Horta Sant Joan

JORDI FERRÉ
Hotel Altafulla Mar
Altafulla

NARCÍS BATLLE
Hotel AC Tarragona
Tarragona

XAVI JORNET
Hotel Astari
Tarragona

MARC DELBLANCH
La Boella
Tarragona

ESTEFANIA LÓPEZ
Hotel Termes Montbrió
Montbrió del Camp

DOLORS CARNICER
Mas Passamaner
La Selva del Camp

TONI ZAPATER
Slow Life Hotels
Tarragona

RITA AGELET
Hotel VM Torredembarra
Torredembarra

SANDRA SALAS
SB Hotels
Tarragona

JONATHAN HERNÁNDEZ
Hotel Salou Sunset
Salou

ANTONIO SÁNCHEZ
Hotel Ametlla Mar
Ametlla de Mar

SILVIA MARQUEZ
Hotel Flamingo
L'Ampolla

FANNY BATLLE
NH Hotel
Reus

MAGDALENO PAREJA
Hotel Reus Park
Reus

MONTSE RULL
Hotel Rull
Deltebre

JESÚS HERNÁNDEZ
Parador de Tortosa
Tortosa

MÒNICA MASSAGUÉ
Mónica Hotel
Monica Hotel Boutique
Cambrils

JENINA PIQUÉ
Mas Gallau
Cambrils

Com som?

Som territori i obrim els 365 dies de l'any

Tenim allotjaments, bars i restaurants a tota la província de Tarragona: urbans, rurals, de costa, de muntanya, hotels boutique, hostals, restaurants amb Estrella Michelin i bars de menú de tota la vida...

Tenim clients de proximitat, de negocis, i estrangers.

Aquesta diversitat fa que els nostres 750 associats obrin els 365 dies de l'any. El nostre ADN fa que impulsem de forma natural la desestacionalització i diversificació del sector turístic; aconseguint generar riquesa, estabilitat i dinamització econòmica des del mes de gener fins al mes de desembre des de fa 45 anys.

Cada dia més grans i més forts

750

Socis

45

Anys

20

Membres a la junta

80

Partners fent-nos costat

+ 15

Esdeveniments gastronòmics a l'any

12

Associacions territorials i sectorials

Què fem?

Mante-nim als socis al dia

Newsletter setmanal i grup de difusió a Whatsapp amb les darreres novetats i notícies d'interès pel sector

Tenim una gestori a 100% especia litzada

GESTORIA

TARRACO FORMAGEST,
especialitzada en hotels,
bars i restaurants

Amb experiència

Econòmica

Diverses tarifes segons les teves necessitats

Més informació a
aeht@aeht.es

AEH
Associació Empresaris Hostaleria Tarragona
Federació

Som portaveus i líders d'opinió

Apareixem contínuament als mitjans de comunicació locals i nacionals, i vetllem perquè els nostres associats també hi tinguin cabuda

Oferim formació d'alçada

Amb els millors experts
A domicili
Subvencionada
Bonificada

EXCLUSIVA AMB ELS MILLORS EXPERTS

CUINA ASIÀTICA MODERNA I LA FUSIÓ AMB LA CUINA CATALANA
amb Sergi Palacín
21/02/2022
*Lloc, horari i preu a confirmar

Després de passar pel Bulli i de set anys al Gaggan de Bangkok, va obrir el 2017 The Alchemix, un singular i cuidat concepte gastronòmic que combina un cocktail bar amb una cuina d'autor que fusiona la tradició asiàtica i catalana.

POSTRES DE RESTAURANT RENTABLES
amb Montse Abella
02/05/2022
*Lloc, horari i preu a confirmar

Cambrilenca de naixement i formació. Pastissera del Restaurant SantCeloni. Premi Prix Au Chef Pastisser 2019. Ha treballat a dos restaurants amb Estrella Michelin: El Racó de Can Fabes i Le Près d'Eugenie.

EXCEL·LÈNCIA EN EL SERVEI. LA IMPORTÀNCIA DE LA SALA EN LA POST PANDÈMIA
amb Abel Valverde
Octubre 2022
*Lloc, horari i preu a confirmar

És considerat un dels millors maîtres d'España. Va ser director de de sala del restaurante Santceloni i actualment és maître, responsable y formador de Pescaderias Coruñesas. Autor dels llibres La Sala al Desnudo y Host.

Més informació i preinscripcions a **formacio@aeht.es o al 977239600**

Primera sesión
GARCIMAR

Tenim un Consell d'Experts de primera qualitat

Format per totes les Estrelles Michelin i Sols Repsol de la província

Els 10 restaurants amb Estrella Michelin i Sol Repsol de la província formen part del consell assessor de l'AEHT

PEP MORENO
Xef del **Restaurant Deliranto**

FERRAN CERRO
Xef de **Ferran Cerro Restaurant**

JOAN GOMEZ
Xef del **Restaurant Miramar**

VICENT GUIMERÀ
Xef del **Restaurant Antic Molí**

DIEGO CAMPOS
Xef del **Restaurant Rincón de Diego**

ANNA RUIZ
Xef del **Restaurant AQ Tarragona**

JERONI CASTELL
Xef del **Restaurant Les Moles**

JOAN TAPIAS
Xef del **Restaurant Celler de l'Arbocet**

FRAN LÓPEZ
Xef del **Restaurant Villa Retiro**

JOAN BOSCH
Xef del **Restaurant Can Bosch**

RAFEL MURIA
Xef del **Restaurant Quatre Molins**

MOHA QUACH
Xef del **Restaurant El Terrat**

Defensem i representem els socis

El darrer any de pandèmia hem defensat els interessos del sector, setmana rere setmana, davant les institucions i administracions públiques, al costat de les associacions d'hostaleria de tot Catalunya

I l'hostaleria, qué?
AEH

Cambra
Tarragona

I els promocionem

A les xarxes socials, a les newsletters, al web, a fires i esdeveniments...

AEH
Associació Empresaris

Gastronomía

Iniciativa

Chefs tarraconenses comparten sabiduría y animan a cocinar durante la cuarentena

'Cuina'ns a casa' es la campaña que ha emprendido la Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona

SÍLVIA FORNÓS
TARRAGONA

Compartir sabiduría culinaria. Los chefs de la Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona (AEHT) se han propuesto hacer más llevadero el confinamiento. Para ello, han emprendido la campaña *Cuina'ns a Casa* en la que comparten diferentes recetas con los seguidores de las páginas de Facebook e Instagram de la AEHT, para que las familias puedan cocinar en casa. «Ya que la gente no puede venir a nuestra casa, nosotros llegamos a la suya. Para los establecimientos tener que cerrar de hoy para mañana fue un golpe muy duro», comenta Marta Domènech, vicepresidenta de comunicación y secretaria de la AEHT y gerente del Hotel-Hostal Sport de Falset. Desde la asociación también destacan que «es una acción surgida de la solidaridad» y añaden que «nuestros restaurantes están viviendo un periodo complicado, pero saben que sus clientes también».

Conservas

Entre los chefs que se han sumado a la iniciativa se encuentra Pep Moreno del restaurante Deliranto de Salou. Él mismo confiesa que «entre las primeras cosas que pensamos los chefs cuando supimos que debíamos cerrar los establecimientos es qué podemos hacer y qué haremos en casa; y la respuesta fue que como somos cocineros, podemos compartir las recetas».

Desde la asociación destacan que «es una acción surgida de la solidaridad»

En el vídeo, Pep Moreno enseña cómo preparar conservas caseras porque –según explica– «es algo que podemos hacer fácilmente». De hecho, es un método que ha caído en el olvido con el paso de los años. «Cuando era pequeño, en casa de mi abuelo hacíamos conservas de tomate porque era la manera de tener tomates todo el año». Y es que preparar conservas permite disponer de frutas y verduras de temporada durante meses. Sobre el procedimiento, el chef hace hincapié en que «es importante cerrar bien el recipiente para que no entre aire y hervirlo al baño maría mínimo una hora. Después, puede estar seis meses en la nevera, porque es una conserva natural».

Imagen del chef Fran López, del Restaurante Villa Retiro de Xerta. FOTO: CEDIDA

Reflexiones

«La iniciativa ayuda a mostrar quiénes cocinan en nuestros restaurantes y poner en valor sus grandes capacidades»
Marta Domènech
Hotel-Hostal Sport

«Cuando era pequeño hacíamos conservas de tomate porque era la manera de tener tomates todo el año»
Pep Moreno
Restaurante Deliranto

«Lo principal es la salud de todos y que podamos regresar a la normalidad»
Àngel Pérez García
El Pòsit

Ingredientes accesibles

100 gramos de harina por persona (si puede ser, de fuerza), 1 huevo y un poco de sal es lo necesario para preparar la receta de pasta fresca que propone Josep Sans Travé, del restaurante Cal Travé (Solivella). «Nos hemos sumado a esta iniciativa para pasar un confinamiento más agradable y que todo el mundo, desde su casa, pueda disfrutar de la gastronomía», explica el chef.

Sobre la receta, revela que «el secreto principal para cocer la pasta es que haya abundante agua y que no hierba excesivamente, que llegue a hervir lo justo, y la pasta fresca estará hecha en 5-6 minutos». En lo que se refiere al confinamiento, explica que «los primeros días los pasamos en el restau-

Costa

Juan Hervás. Presidente de la Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Vila-seca i La Pineda

«LA AEH SE CREÓ PARA DAR SEGURIDAD A LAS EMPRESAS»

Entrevista

Gestión, formación y gastronomía son los tres ejes de actuación sobre los que Juan Hervás quiere trabajar en esta asociación profesional nacida recientemente en la localidad

ANDREA BARCELÓ
VILA-SECA

Hace unas semanas se presentó la Associació d'Empresaris d'Hostalería de Vila-seca i La Pineda, otorgando el puesto de presidente a Juan Hervás. Cocinero de profesión, empezó en el restaurante La Arena, convirtiéndose el 2003 en jefe de cocina en un hotel de Coma-ruga. Siguió formándose hasta que en 2004 abrió su propio negocio, el cual tuvo que cerrar. Fue entonces cuando decidió estudiar Administración y Dirección de Empresas, sacando adelante su primer proyecto, 'El Patio & Grill'.

¿Por qué se crea la AEH? ¿Existía en Vila-seca?
No existía nada parecido. Había una Asociación de Comerciantes de toda la clase de sectores, pero no del hostelero. Se creó porque tanto Vila-seca como La Pineda tienen un gran tejido en el sector hostelero, pero no había ninguna asociación.

¿Cuándo se estrenó en el cargo?
Me estrené en el cargo el día 15 de junio.

¿Cuánto tiempo tiene previsto ser presidente?
No hay duración en el cargo. Una de las funciones importantes que debe tener el presidente y la junta es aportar valor; nosotros estamos para aportar valor. Si alguno deja de aportar valor a la asociación, tiene que dejarlo.

¿De dónde sale la idea?
Fue una propuesta de la Associació d'Empresaris d'Hostalería de Tarragona. Hablaron conmigo y el Ayuntamiento de Vila-seca, y poco a poco se empezó a forjar el proyecto.

¿Cuántos socios son?
Unas 25o 30 empresas.

¿Siguen algunos requisitos para las empresas asociadas?
No hay ningún requisito en concreto. Las empresas deciden asociarse. Cuando van las comerciales a visitarlos se aseguran que sean una empresa, del sector de la hostelería y quieran crecer.

¿De dónde son la mayoría de los restaurantes asociados?
Los hay de La Pineda y de Vila-seca. Estos dos núcleos siempre han estado un poco desunidos porque el cliente potencial de una no es el cliente potencial de la otra.

¿Qué haréis para aumentar el número de asociados?
Hay un equipo de comerciales que trabaja en ello. Van a las empresas, les explican quiénes somos y cuál es nuestra filosofía.

La hostelería es uno de los sectores más perjudicados a causa de la pandemia. ¿Cómo afrontan el verano?
El problema que hay ahora es la incertidumbre; no sabes realmente qué va a pasar. Cuando tú sabes hasta donde puedes llegar, apuestas. El problema es que no sabemos hasta donde podemos apostar. Ahora mismo estamos por debajo en números del año pasado, pero el verano no va a ser malo; estaremos un 15% por debajo en junio. Ahora hay que ver qué pasa en julio y agosto.

¿Cree que la asociación va a dar seguridad a las empresas?
Sí, ya que vamos a asesorarlas. Creo que anticiparte a las tendencias es ganar. Una de las cosas que he aprendido en mi vida personal es a crear indicadores. Los indicadores te hacen tomar decisiones que estarán siempre por encima del 50% de éxito. Y la AEH dará indicadores, trabajando con el Ayuntamiento nuevas normativas, y así ir creciendo.

Los rebrotes que se esperaban en octubre ya están llegando. ¿Qué medidas están tomando para hacerles frente?
Separación, mascarillas obligatorias al circular dentro del restaurante, desinfectar las mesas diariamente, geles en todos los restaurantes y trabajadores con la protección necesaria. En nuestros restaurantes tenemos que ser conscientes de la normativa para poder dar seguridad a nuestros clientes y que piensen que lo hacemos bien.

Durante el acto de presentación habló sobre tres ejes. ¿Qué buscan de cada uno de ellos?
La formación la basamos en empresarios y trabajadores. Creemos que si hay un empresario formado, va a hacer grande a su trabajador. Otra parte son los trabajadores, en especial los jóvenes. Hay que motivarlos y mostrarles que es un oficio con muchas posibilidades.

La gestión se basa en parte en la comunicación con el Ayuntamiento.

Y la gastronomía es la fuerte, la nuestra. Pretendemos recuperar las jornadas gastronómicas trabajando con productos si no locales, provinciales. Somos cocineros de profesión y lo que realmente queremos es traer público a Vila-seca.

Juan Hervás, presidente de la Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Vila-seca i La Pineda. FOTO: ALBA MARINÉ

«Me di cuenta que había que cubrir la necesidad del entorno, no lo que yo quería»

«La ventaja competitiva es el empresario, y su mayor activo son sus trabajadores; cuanto mejor formados estén, la marca será más grande»

«Siempre con la filosofía de un buen producto, de ir al origen»

Comptem amb més de 80 empreses i institucions oferint descomptes i avantatges als socis

BAYO
Coca-Cola
San Miguel
REPSOL
makro
BORGES BRANDED FOODS
Grosfillex EXPERT

AEH
Associacions Empresaris Hostaleria Tarragona
Federació

grupolae
Lluís
Oliva Motor
QUANTUM

DANONE WATERS
Solcam
eurofirms People first
GARCIMAR
Plana Fàbrega
BUNZL
Diversey

booking lineservices
neutral
dades & serveis
EJT Estudi Jurídic i Tributari
Etnia
GIHO
HBD Upselling Solutions
ISBO Laboratori
Salut i Treball
NATUREfusta

proactiu
RAJA
Yzaguirre Vermouth
SUNET Plagas
SUPERLABORAL
TECLISA
TREBOL Energía
VC Virgili Correduria de Seguros
Sabadell
CaixaBank
Eselfri
Edimark

pymeralia
yuhu studio
The Ostelea
TFG Tarraco Formatges
imprenta Correll
servirepro
Apartmueble.com
La Cartuja
tarongeta
Fira Àpat
Colet

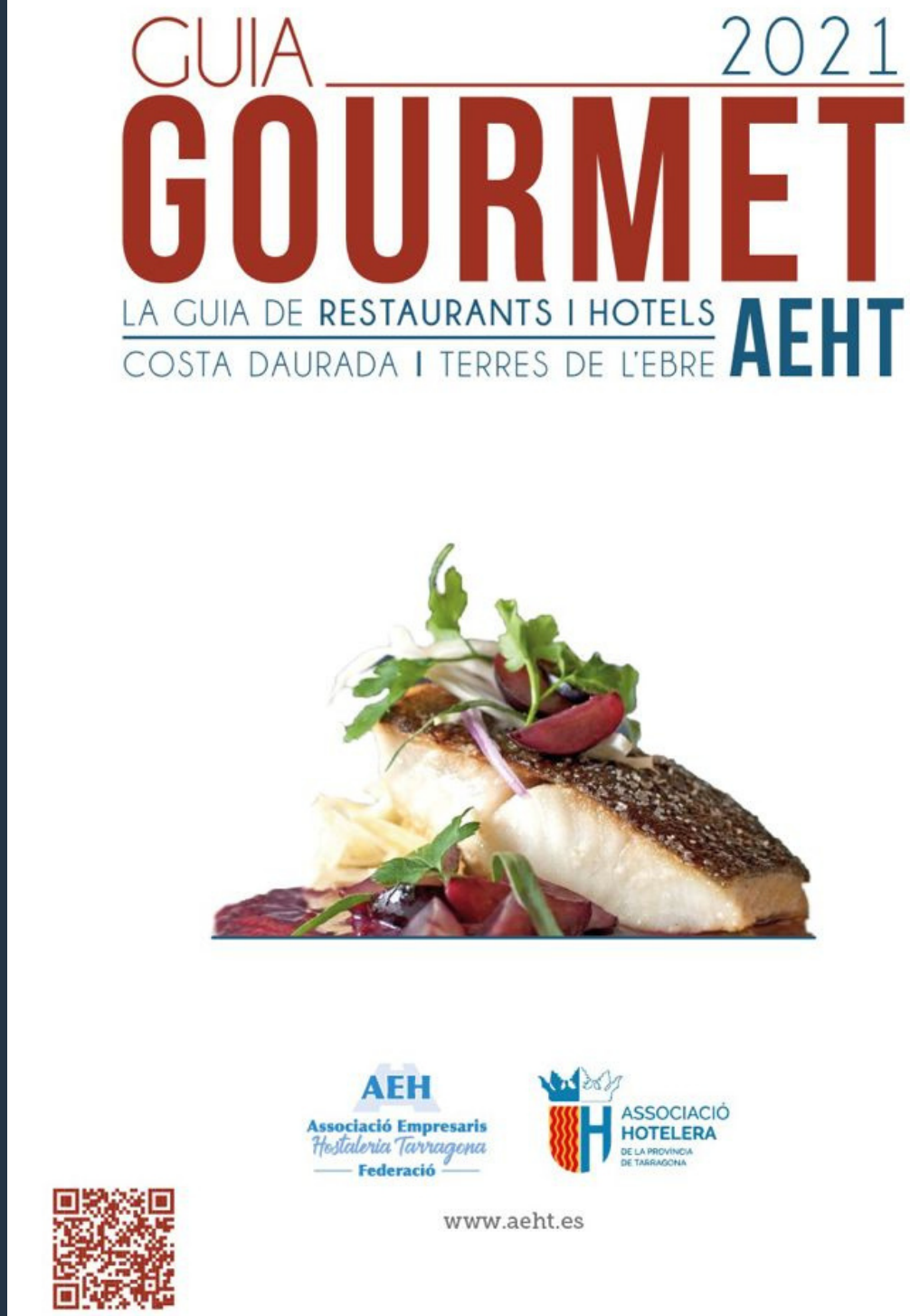
Palma Pinel
Café Saula
Centac
Pinord
Clos Mont-Blanc
Tarragona
Freixenet
Juvé & Camps
Licors Jané
Raventós Codorníu
Segura Viudas
Torello

Que aglutinem cada any a la Guia de Proveïdors

En versió física i online

Publiquem la Guia Gourmet

De restaurants i hotels de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre



Consulta la Guia Gourmet 2021

Ara també online

Li donem *bombo i platillo* a les xarxes socials i als mitjans de comunicació

Amb publicacions, concursos i promocions

Promocionem el nostre destí, per potenciar el teu establiment

I ho fem a través de...

Col·laboracions estratègiques

Amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i altres institucions del territori per promocionar conjuntament la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre

COSTA DAURADA

Terres de l'Ebre · RESERVA DE LA BIOSFERA ·

Esdeveniments gastronòmics

Organitzem més de 15 jornades gastronòmiques cada any a tota la província de Tarragona, amb la col·laboració de les nostres associacions locals, partners i institucions col·laboradores

de mar a Muntanya
Degustació gastronòmica
VILA-SECA i EL PUNTAL 2021
Del 27 de maig al 13 de juny
AEH
PRIORAT

PEIX BLAU
JORNADES GASTRONÒMIQUES
TARRAGONA
Del 17 de juny al 4 de juliol

Jornades
Gastronòmiques
de l'Arròs
Salou
Del 8
al 16
de juny

CARA NOU

AEH
Associació Empresaris
Hostaleria provincia Tarragona
VISCA EL ROMESCO!
Tarragona
Port de Tarragona
CCAM
PRIORAT

SABORS
DE LA CONCA
AMB BACALLÀ
Del 13 de maig
al 20 de juny
ABADIA DE POBLET
AEH
Associació Empresaris
Hostaleria provincia Tarragona
Coca-Cola

Espots promocionals

que compten amb la participació dels nostres associats i reflecteixen la "*normalitat extraordinària*" del nostre territori

Hi ha moltes maneres de ser AEHT

SOCI Bars, hotels i restaurants	**PARTNER** Empresa que presta serveis al sector	**INSTITUCIÓ** Que vol col·laborar amb nosaltres
PATROCINADOR D'esdeveniments puntuals	**ASSOCIACIÓ** Que vol integrar-se a la Federació	**FOODIE** que vol estar informat de les activitats que organitzem

Quina és la teva?

Segueix-nos!

@AEHTARRAGONA

@AEHTARRAGONA

@AEHTARRAGONA

ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS D'HOSTALERIA DE TARRAGONA

Federació AEHT

Rambla Nova, 114. 43001 · Tarragona
www.aeht.es · 977239600 · aeht@aeht.es

AEH
Associacions Empresaris
Hostaleria Tarragona
Federació