

## PUNTOS DE INTERÉS ESPECIAL:

- Desde al año 1966 a su servicio.
- Sello de Calidad Turística en Destino desde el año 2006.
- Gran variedad en comidas caseras y asados de todo tipo.
- Haga sus encargos.
- Visite nuestra página web.

## CONTENIDO:

## PRESENTACION 1

## PRESENTACIÓN DEL PERSONAL DEL POLLO ASADO 2

## SECCIONES 3

## NOVEDADES 4

## INTRODUCCIÓN

Se edita hoy el tercer número de éste nuestro ya querido Boletín.

En éstos seis meses nos han pasado muchas cosas; nuestra primera franquicia se ha consolidado.

Hemos introducido nuevos platos en nuestro menú, hemos comenzado a hacer POLLOS A LA BRASA, con el sabor tradicional que nos trae la brasa, tan sano y natural. Hemos facilitado la compra de menús de medio pollo y de cuarto de pollo, adaptándonos a las necesidades de la comida rápida y de las personas single.

Y esperamos, muy pronto, poder ofrecer otras novedades.



Decoración fachada calle Canales Navidad 2009

## ANÉCDOTAS-Historias de El Pollo Dorado(2)

Andaba el año 1967 y nos ubicábamos en la Plaza Juan XXIII, en la antigua fábrica de chocolate, lo que es hoy el fantástico edificio Fénix.. En aquella época teníamos que abandonarlo para que se pudiera obrar.

No había contrato ninguno, sólo un apretón de manos entre el dueño D. Fernando Conesa y D. Agustín Bermúdez, el inquilino, por el que acordaban que, en el momento que necesitaran el bajo libre nosotros nos marchábamos.

El momento había llegado y el problema era ¿dónde irse?.

Mi padre deambulaba por Cartagena para encontrar un bajo dónde poder trasladarse y, a ser posible, establecerse de un modo definitivo.

Se encaminó a la Iglesia del Carmen

(Virgen de la que era devoto por haberle salvado en la guerra. Bueno, ésa es otra historia) a pedirle ayuda a su Virgen.

Al volver, en vez de echar por la calle Santa Florentina (su recorrido habitual), echó por la calle Canales (él decía que había sido cosa de la Virgen) y cuál sería su sorpresa cuando, al pasar por el número 23 vió que estaba vacío y al preguntar por el dueño le dijeron que era de un conocido de él que vivía en la calle Santa Florentina.

Hacia allí se encaminó rápidamente y le dijo "Me tienes que vender o alquilar el bajo n° 23 de la calle Canales que es tuyo"

y el propietario le contestó; "Para alquilado, vendido". Y, en ese momento, se hizo el trato, que se selló con otro apretón de manos y mi padre volvió con la llave en el bolsillo.

Había salido angustiado, sin rumbo y volvió con el problema resuelto y loco de contento.

Cogió a mi madre y se la llevó a ver el local, todo lleno de pinturas en las paredes de fornidos atletas en pantalón negro corto (hay que decir que había sido un gimnasio).

Allí vivimos y trabajamos durante un tiempo.



## BOLETIN SEMESTRAL



CENA DE NAVIDAD 2009

[WWW.ELPOLLODORADO.COM](http://WWW.ELPOLLODORADO.COM)

Como en años anteriores celebramos la Cena de Navidad. Este año estuvimos muy bien acompañados por el personal del asador del Cenit. Así, de izquierda a derecha, de pie, podemos ver; Agustín y Fermín (hijos de Ana, que hace la foto), Ginés (propietario). Fernando y Lola (del asador de Alfonso X el Sabio). Eva, Clara (novia de Salvador) y Roberto (Todos ellos del asador del Cenit). José y Ana Belén (amigos y trabajadores de otras temporadas). Margarita (de C/Canales). Y sentado, de izquierda a derecha; M<sup>a</sup> Carmen (ex-compañera), Angel David (de calle Canales), Mar (Jefa de tienda de Alfonso X el Sabio) y Miguel, propietario de la franquicia del Cenit y Salvador, Gerente. Sentimos no contar con la presencia de Lola y Encarni que, por motivos familiares, no pudieron asistir.

Lo pasamos muy bien y, tras la cena, la fiesta se prolongó hasta altas horas de la madrugada.

# NOVEDADES

Entre otras novedades tenemos;

- Un Plan de mejora anual en el que se reflejan todas las acciones y novedades de éste año.
- Nuevo diseño de la página web. Deseamos que os guste porque la hemos hecho con mucha ilusión y esperamos vuestros comentarios y sugerencias.
- Las nuevas presentaciones de los asados en elegantes bandejas y cajas dan un nuevo toque de distinción a nuestros asados.
- Comentar que, desde hace un año colaboramos con un equipo de fútbol infantil del que nos sentimos muy orgullosos.
- La realización del Curso anual de Formación de Manipuladores de Alimentos, ya que, desde el año 2007 somos EMPRESA AUTORIZADA POR LA Consejería de Sanidad para la autoformación en materia de Higiene Alimentaria, a través de nuestro Gerente D. Salvador Ibañez Parra, Licenciado en Veterinaria.



**Curso de Sanidad impartido por D.Salvador Ibañez- Veterinario y Gerente.**

