enREDa-T

EL BOLETÍN INFORMATIVO DEL RZCT

¿Sabías que...

...el equipo absoluto femenino de pádel ha alcanzado **nueve veces** la final del Campeonato de España Absoluto?

Equipo

Toda empresa cuenta con un equipo de trabajadores. A veces más grande, a veces más pequeño, pero la unión y el entendimiento de sus integrantes es fundamental para el buen rumbo de la misma.

En un club deportivo los equipos adquieren un carácter especial, por su participación en torneos. Los resultados de los equipos en las distintas competiciones y la seguridad que plasman en el terreno de juego suponen una promoción que influye directamente en la reputación del club, en la visión que sus socios tienen de él, y, no menos importante, en la información que los periodistas plasman en los medios de comunicación.

Hace unos días se disputó el Campeonato de España Absoluto por equipos de pádel. Nuestro equipo femenino, al mando de Mariana Pérez, consiguió el subcampeonato en una trepidante final que duró más de tres horas. Con esta, son nueve finales las que las "hormiguitas", como ellas se hacen llamar, han logrado en el torneo, de las cuales cuatro fueron victorias (en 2012, 2014, 2015 y 2016).

Este equipo es un ejemplo de tesón, lucha y superación constante. Cada año cambian sus integrantes, cambian las condiciones físicas de cada una, cambian las instalaciones donde juegan. Pero el orgullo por defender los colores del club se mantiene. La seguridad de formar parte del Real Zaragoza Club de Tenis y luchar por él en la pista no cambia, y eso se refleja y se contagia. Y esta línea es la que intentamos seguir los trabajadores del club.

Tenemos departamento deportivo, departamento de administración, de mantenimiento y de comunicación. Cada año nuestro panorama laboral varía, pero la comunicación, el entendimiento, el sentir que entre todos podemos conseguir buenos resultados, hacen que nuestro objetivo sea mejorar cada día.

El tenista Agassi decía: "La única perfección que existe es la de ayudar a los demás. De lo que hacemos, esto es lo único con un valor o sentido duraderos. Es la razón por la que estamos aquí. Para hacernos sentir seguros los unos a los otros".

Sin el trabajo en equipo y la seguridad y ayuda entre todas, las hormigas no conseguirían crear un hormiguero. Hagamos del RZCT el nuestro. Trabajemos en equipo.



Contenido:

La Junta Infor-	2
ma	
Trajinando	4

Entrevista con... 6

Receta del mes 8



Angela Caro @Angelaacaro · 12 mar.

Feliz x la entrega y el corazon de hoy EQUIPOIHoy dmostramos q llegar a 9 finales no es casualidad, orgullosa d pertenecer al

@RZCT_oficial



La Junta informa

Pequeños cambios en la estructura del Club

FRANCISCO HERNÁNDEZ

El pasado 7 de marzo tuvo lugar la reunión de Junta Directiva que tendría que haberse llevado a cabo en febrero y que, por circunstancias, hubo que retrasar

Si alguna de estas reuniones puede llamarse de trámite, esta lo fue. Sin que eso quiera decir que no se discuta y se viertan opiniones sobre todos los temas candentes del Club.

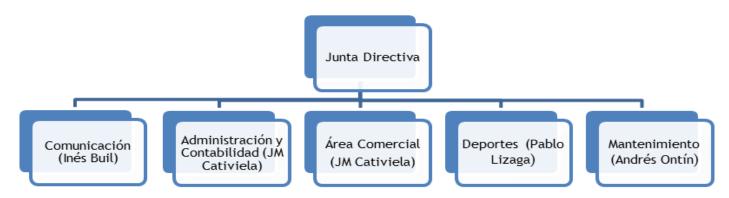
Ya la aprobación del acta anterior trajo a colación el tema del *Crowdfunding* o financiación interna destinada a la mejora de las pistas de entrenamiento. La controversia aflora porque en el comunicado a los socios establecimos una cantidad mínima de 500 € por socio, cuando lo que se aprobó fue que podría admitirse

En la campaña de **Crowdfunding**, la participación puede ser a partir de cualquier cantidad

cualquier importe. Lo cierto es que cometimos un error en la redacción del comunicado que ahora deberemos subsanar.

A propósito del tema, Chema Cativiela nos dijo que la captación no estaba yendo todo lo bien que quisiéramos, por lo que desde aquí animamos a quienes puedan y quieran a contribuir con las cantidades que crean conveniente.

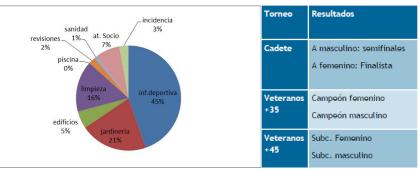
Se comentó la conveniencia, ya aprobada en la última reunión, de establecer la figura de un gestor comercial en la persona de Chema Cativiela. En ese sentido, el organigrama del Club, en su primer escalón, sería como se refleja a continuación



Desde la perspectiva del funcionamiento del Club, estamos en un momento de tránsito. Desde que prescindimos de la figura del Gerente, las gestiones del día a día la llevan directamente los responsables de cada área, apoyados en sus equipos. Cada uno de ellos prepara un informe mensual de su actividad, que se lleva a la Junta, con la idea de que los directivos tengan una imagen clara del día a día del Club y que sirva de ayuda en la toma de decisiones de los propios

gestores. Adjunto algunas de las gráficas o tablas de los informes para que os hagáis una idea.





Como siempre, el tema económico centró gran parte del debate. A falta de la auditoría contable, el cierre del 2016 arroja el resultado que esperábamos de una pequeña pérdida que se justifica, esencialmente, por los ajustes de personal llevados a cabo a lo largo del año.

Fran Catalán hizo un repaso pormenorizado de los gastos en los que vamos incurriendo en el presente ejercicio, llamando la atención en aquellas partidas en las que podemos correr riesgos de incumplir presupuesto. Es fundamental que nos atengamos a lo previsto con la mayor disciplina para conseguir los resultados que nos planteamos al hacer las cuentas de 2017. También hizo hincapié en la necesidad de usar una nueva herramienta contable que permita una visión

por centros de coste, de forma que podamos analizar el resultado de cada una de las actividades económicas del Club.

Cuando se repasaron los informes de cada una de las áreas, se comentó la importancia y el impacto de las redes sociales, especialmente en el ámbito del pádel. Se estudiaron las actividades que en este sentido llevan otros clubes y se acordó intentar emular lo que sea factible, con la intención de promover la actividad y el uso de nuestras infraestructuras.

Se habló de la actividad deportiva y de la



eliminatorias. Es evidente que todavía falta algo de rodaje en la planificación de las actividades, lo que unido al gran número de equipos con los que participamos en los campeonatos, puede provocar inconvenientes imprevistos. Nos consta que desde el Área Deportiva se está trabajando en la mejora de estos aspectos.

En resumen, esperamos que la nueva estructura que nos hemos dado, y en especial lo que concierne a los temas comerciales, pueda dar los frutos esperados y ser una fuente, no solo de ingresos, sino también de difusión de nuestro Club y de su potencial.

posibilidad de coordinar mejor el acompañamiento a los equipos que disputan

> Es fundamental que nos atengamos a lo previsto con la mayor disciplina para conseguir los resultados

CAMPAÑA DE FINANCIACIÓN COLECTIVA (CROWDFUNDING)

-COLABORA PARA ARREGLAR LAS PISTAS DE ENTRENAMIENTO DE TENIS-

¡NECESITAMOS TU AYUDA! MÁS INFORMACIÓN EN OFICINAS DEL CUB



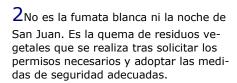
Artículo Mantenimiento

TRAJINANDO

ANDRÉS ORTÍN

Estrenamos una nueva sección en en-REDa-T, con el objeto de informaros de ciertos aspectos relacionados con el mantenimiento del club. No os aburriremos con descripciones de las faenas del día a día, nuestra intención es dar alguna pincelada en forma de instantánea con un breve texto para daros a conocer otras tareas que pueden pasar desapercibidas a la vista del socio. Las propias de cada estación del año; los imprevistos que se nos presentan; las que vosotros mismos sugerís y aquellas que os resultan invisibles por la ubicación en que se realizan. El equipo de mantenimiento.

1 Instalación de un nuevo variador de frecuencia de bombas de circulación para agua caliente sanitaria y climatización. El funcionamiento de un grupo de presión convencional se regula mediante presostatos que realizan arranques y paradas de las bombas según las presiones prefijadas, los consumos son elevados sin ajustarse el caudal a la demanda del sistema. Gracias a la instalación de este variador las bombas suministran el caudal necesario, adaptándose a la demanda existente en cada momento y regulando la velocidad de las bombas con lo que el consumo disminuye considerablemente, impidiendo además, las tan molestas subidas y presión de aqua.



3Enero también es tiempo propicio para fumigar. En la imagen, se está aplicando un tratamiento contra la procesionaria.

4 Es el tiempo para el recorte de setos y poda de árboles, trabajos que nos











mantienen ocupados hasta finales de

5 A las colchonetas del gimnasio se les aplicó una profunda limpieza.

6 Estas palmeras donadas por una socia nos permiten darle otro aire al patio de luces, al igual que los ciclámenes de la entrada del chalet social.

Viento y lluvia, buena combinación para la caída de árboles. El de la foto medía 12 metros y pesaba 4000 kilos.

8 Reparación de todos los focos de los pabellones. También aprovechamos para cambiar el reloj que no funcionaba.

9 Retirada de la escombrera del campo de fútbol, resto de una antigua obra de la piscina. Se han necesitado una retro, una excavadora y quince viajes de camión.

10Esas greñas ya no se llevan, así que se le ha dado una buena poda a la palmera de la plaza que ya parece más (Continua en la página 5)



grande. Al disponernos a podar el sauce que estaba enfrente, vimos que estaba muy afectado por el taladro y la termita, lo que recomendó su apeo. Los bancos se han lijado y barnizado.

11 Demasiado vintage, así podríamos definir los apliques de luz de los aseos de la primera planta del chalet, por lo que se han sustituido por otros más funcionales.

12 También se ha cambiado la vieja lámpara de billar, que estaba muy deteriorada, por dos más actuales. Se enmarcan las fotos de socios que allí se encuentran y se pinta la sala de pintura.

13En la zona de la depuradora de aguas residuales, una hijuela ha horadado la base de nuestra valla abatiéndola. Ha dejado uno de nuestros pozos de decantación expuesto sin protección, por lo que se ha tapado el mismo y se ha acondicionado la zona para colocar un nuevo cerramiento.

14El sol de invierno se ha asomado en la última semana de febrero, debido a esta circunstancia se ha adelantado la poda de la photimia antes de que florezca. Además del corte se quitan todas malas hierbas de sus tallos, se pica la tierra, se añade mantillo a la base y se abona. A mediados de marzo veremos como el verde se torna al rojo.

15Este año toca podar séforas y adelfas.

Seguiremos trajinando.



















Mo 8 enRFDa-T



Hablamos con...

Patty Llaguno y Eli Amatriain, jugadoras profesionales de pádel (pareja nº3 en el Ranking World Pádel Tour) e integrantes del eguipo absoluto del Real Zaragoza Club de Tenis

por INÉS BUIL

"EN EL EQUIPO DEL RZCT TODAS SUMAMOS"

Os iniciasteis en el pádel a edades muy distintas (Patty a los 10 y Eli a los 22). ¿Cómo os empezasteis a interesar en el mundo del pádel? Eli, siempre se suele pensar que para

competir de manera profesional en cualquier deporte hay que practicar desde que eres pequeño, pero en tu caso no fue así...

Eli: En mi caso sí he tenido la oportunidad de vivir la comnetición desde pequeñita, ya que jugaba al tenis, pero puedo decirte que ahora afronto los torneos desde

una madurez mayor y también la disfruto mucho más. No creo que haya una edad establecida para empezar a competir sino más bien las ganas que uno tenga y la capacidad para aprender de esas situaciones que se dan en la pista.

Eli, tú estudiaste Magisterio y actualmente estás estudiando Psicología. Patty, tú estudiaste Marketing. ¿Creéis que es importante formarse intelectualmente más allá de la carrera deportiva que se desempeñe?

Patty: En mi caso tuve la suerte de poder compaginar mis estudios con una beca de tenis en EEUU, en el sistema americano dan muchas oportunidades para que eso

pueda ocurrir. Las dos somos muy conscientes que esta etapa profesional tiene un límite y el día de mañana hay que es-

tar firmado para afrontar la vida laboral.

¿Qué triunfo de vuestra trayectoria profesional es el que recordáis con más cari-

tante es tener ganas y saber organizarse

ño? Ambas tenemos un gran recuerdo del mundial que ganamos en

Mallorca en

2014.

Desde hace unos años formáis parte del equipo del Real Zaragoza Club de Tenis, que se ha proclamado Campeón de España cuatro veces, y ha

alcanzado



"La esencia de este equipo se basa en que cada jugadora aporta cosas diferentes, nadie es insustituible."

¿Os ha sido fácil compaginar vuestros estudios con el deporte?

Eli: Actualmente estoy cursando psicología a través de la UCAM y tenemos mucha suerte con la implicación de esta universidad hacia los deportistas, ya que facilita que podamos compaginar ambas cosas. Considero que lo verdaderamente impor-

ocho finales. ¿Cuál creéis que es la clave del éxito de este equipo?

Eli: Todas somos muy conscientes de la importancia del EQUIPO y las connotaciones que implican esta palabra. Somos un grupo humano en donde todas sumamos.

Patty: Tenemos la figura de nuestra capitana que ha sabido transmitir ese mensaje lleno de valores año tras año. Hace un trabajo muy silencioso pero no deja de estar pendiente de nosotras a lo largo de la temporada.

(Continua en la página 7)

Este año habéis alcanzado por novena vez consecutiva la final del Campeonato de España Absoluto por equipos de pádel. ¿Estáis orgullosas del resultado?

Eli: La verdad que estamos muy contentas con el resultado que hemos conseguido el pasado fin de semana. El ambiente que se vivió junto con las nuevas incorporaciones fue de mucha diversión y cumplimos nuestro objetivo de resistir y alcanzar una nueva final.

Todos los años hay alguna jugadora nueva, pero dentro de la pista parece que os conocéis siempre de toda la vida. ¿Creéis que los consejos de Mariana son clave para crear esa sinergia?

Patty: Claramente Mariana tiene un papel fundamental en este equipo, es la pieza clave del tablero de ajedrez. Puede haber variaciones de jugadoras pero la figura de Mariana sería insustituible. La esencia de este equipo se basa en que cada jugadora aporta cosas diferentes al equipo pero nadie es insustituible.

A vosotras no os falta complicidad en la pista, y encima, iestáis siempre sonriendo! ¿Cómo lo hacéis para demostrar esta tranquilidad aun en los partidos más complicados?

Eli: Entendiendo que el respeto mutuo entre nosotras es fundamental para sacar lo mejor de nuestra compañera. Las dos somos conscientes que cuando entramos en la pista vamos a intentar dar lo mejor de nosotras mismas y eso implica que la actitud es innegociable. A partir de ahí cuanto más nos apoyemos mejor será nuestro rendimiento en conjunto.

¿Qué objetivos os planteáis de cara a la próxima temporada? ¿Aspiráis a alcanzar la primera posición del ranking WPT de nuevo?

Patty: Sonará repetitivo pero nuestro objetivo sigue siendo trabajar al 100% cada día que entrenamos. Nuestra atención seguirá estando en lo que está en nuestra mano.

Muchas gracias por vuestras palabras. Os deseamos lo mejor en esta temporada y con el equipo del RZCT.









Consejos de nuestro Chef

RACHIRA JALALI y MANUEL RODRÍGUEZ



LA RECETA DEL MES

Estimados socios:

El concesionario de hostelería poco a poco se va compensando ya que, aunque entre semana el restaurante está flojo, los fines de semana, sobre todo los domingos, gracias a la gran aceptación de ustedes, hace que vayamos regulándonos.

Desde estas líneas queríamos agradecer su confianza y a la vez pedirles encarecidamente si es posible que los domingos intenten reservar por la mañana antes de las 10h o el día anterior para poder gestionar tanto el personal como la preparación del menú. De esta forma podremos darles un mejor servicio y así evitaremos dentro de lo posible las esperas y que se terminen los platos.

Nuevamente agradecerles su apoyo y comprensión.

Manuel Rodríguez y su equipo

LA RECETA DEL MES

Rapito asado al aroma de azafrán y frutos del mar

Ingredientes para cuatro personas:

- 4 rapitos de 500 gramos
- 12 mejillones de roca
- 12 gambones
- 1 dl de vino blanco
- 2 dl de nata líquida
- 1 hoja de laurel
- 3 ramas de tomillo

Media zanahoria y una ramita de apio

Un dado de mantequilla

Unas briznas de azafrán

Preparación:

Poner a cocer los mejillones con las cabezas de los gambones, el vino blanco, las hierbas aromáti-



cas y las verduras hasta que se abran los mejillones.

- Sazonar con sal pimienta y un chorrito de aceite de oliva virgen extra los lomitos de rape, asarlos a 180°C durante 8 minutos al horno aproximadamente, (depende del horno).
- ♦ Saltear los gambones pelados
- Con el dado de mantequilla freír el azafrán, añadir el jugo de la cocción de los mejillones y la nata liquida.
- Montar el plato según fotografía

