



Nº14 • JULIO 2015

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

Lo conseguimos...

Mejorar la iluminación del Paseo Marítimo



“Aceite de Oliva Virgen Extra” de Almería

Garantía de Calidad Producción propia



Los aceites de oliva virgen **extra Castillo de Tabernas e Indaloliva**, proceden de nuestra **propia plantación de olivos** situada en el **Desierto de Tabernas**, y poseen una personalidad especial y un sabor muy diferenciado, gracias a nuestro proceso de producción, a nuestros exigentes controles de calidad y a las características climáticas de la comarca del Desierto de Tabernas.

¿Por qué podemos mantener la más alta calidad durante todo el año?

Nuestros aceites de oliva virgen extra proceden de nuestra propia plantación de olivos, y por ello podemos controlar todo el proceso productivo, y ofrecer la más alta calidad, en la totalidad de la producción. Otros aceites dependerán de la calidad de las aceitunas entregadas a la almazara, por cada uno de los agricultores. Por tanto la calidad de cada partida de aceite de otras almazaras, que dependan de aceitunas suministradas por otros agricultores, variará en función del estado de conservación en que estuvieran las aceitunas en el momento de llevarlas a la almazara, siéndoles imposible mantener la misma calidad homogénea para toda la producción.

¿Sabes cómo diferenciar un buen aceite de oliva virgen extra de otro de peor calidad?

No es necesario ser un experto-a para tener una primera impresión de la calidad de un aceite de oliva virgen extra, haciendo lo siguiente:

- Asegurate que en la etiqueta figura “Aceite de oliva virgen extra” y vierte un poco en una cucharilla
- Saboréalo manteniéndolo en la boca unos segundos
- Si **encuentras un buen sabor** y **posee aromas frutados**, seguro que estás ante un buen aceite de oliva virgen extra.

CASTILLO
DE
TABERNAS

Editorial



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Con la llegada del buen tiempo iniciamos un nuevo periodo cargado de actividades e iniciativas que confiamos sean del agrado de todos los asociados. En junio, las Jornadas Cocina de Temporada se consolidan con la participación de catorce restaurantes asociados tanto de capital como de provincia. En el horizonte de Agosto, la feria del mediodía volverá a generar, un año más, los ingresos que el centro ciudad necesita para afrontar un verano

muy turístico en las zonas costeras de la provincia pero menos concurrido en la capital. En octubre abordaremos las Jornadas Cocina de Otoño y, seguramente, en Noviembre celebraremos nuestra tradicional Cena Fiesta bianual, para finalizar en el mes de Diciembre con el ya consolidado Festival Tapas de Película, actividades -todas- en las que confiamos participen muchos asociados.

Pero todos estos eventos gastronómicos no son sino el postre de una intensa labor asociativa que durante el año 2014 ha tenido –entre otros- los siguientes platos principales:

ACTUACIONES ANTE LA DELEGACIÓN DE CULTURA:

- 1.- Solicitud de horarios estables y amplios para visitar monumentos y museos de competencia de la Junta de Andalucía.
- 2.- Solicitud de apoyo a las actividades en conmemoración del Milenio del Reino de Almería.

ACTUACIONES ANTE LA DELEGACIÓN DE TURISMO:

- 1.- Solicitud de un Plan Turístico de Grandes Ciudades para el municipio de Almería.
- 2.- Comentarios / observaciones en relación a las viviendas de uso turístico.

ACTUACIONES ANTE EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMERIA:

- 1.- Solicitud de ampliación de horarios de cierre. **Conseguido.**
- 2.- Solicitud de instalación de terrazas en calzada a través de tarimas. **Conseguido.**
- 3.- Solicitud de concesión de condiciones específicas de admisión para establecimientos de hostelería. **Conseguido.**
- 4.- Solicitud de mejora de iluminación en el Paseo Marítimo de Almería. **Conseguido.**
- 5.- Solicitud de traslado de los contenedores ubicados en la calle Jovellanos. **Conseguido.**
- 6.- Solicitud de bonificación en IBI e IAE a hoteles abiertos 12 meses al año. **Conseguido.**
- 7.- Solicitud de autorización para posibilitar el visionado de encuentros deportivos del Mundial de Fútbol de Brasil en las terrazas legalmente instaladas. **Conseguido.**
- 8.- Solicitud de ampliación del periodo de vigencia del Plan de Playas. **Conseguido.**
- 9.- Solicitud de rebaja en la tasa por instalación de kioscos en vía pública. **Conseguido.**

Y como asuntos solicitados y aún pendientes

- 1.- Solicitud de cierre parcial del parking del palmeral del Paseo Marítimo en festividades reseñadas evitando el cierre total.
- 2.- Solicitud de instalación de barandillas en los accesos de los establecimientos del Paseo Marítimo de Almería.
- 3.- Solicitud de horarios estables y amplios para visitar monumentos y museos de competencia municipal.
- 4.- Solicitud de un plan turístico de grandes ciudades

ACTUACIONES ANTE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL:

Apoyo al Proyecto "Europa en Almería en Corto" de la Diputación Provincial de Almería .

ACTUACIONES ANTE EL AYUNTAMIENTO DE NIJAR:

- 1.- Solicitud de ampliación de horarios de cierre para 2014.
- 2.- Alegaciones a la ordenanza municipal de protección contra la contaminación acústica.
- 3.- Solicitud de bonificación en IBI e IAE por motivos de interés general para los establecimientos hoteleros abiertos los 12 meses del año

ACTUACIONES ANTE EL AYUNTAMIENTO ROQUETAS DE MAR:

Solicitud de ampliación de horarios de cierre para 2014.

ACTUACIONES ANTE EL AYUNTAMIENTO DE CARBONERAS:

Solicitud de ampliación de horarios de cierre para 2014

ACTUACIONES ANTE EL AYUNTAMIENTO DE LAUJAR:

Documento de propuestas de cara a aminorar las tarifas abonadas por las empresas del sector hostelería y turismo por la recogida de basuras

ACTUACIONES ANTE EL AYUNTAMIENTO DE VICAR, ALHAMA DE ALMERÍA E INSTINCIÓN:

Solicitud de bonificación en IBI e IAE por motivos de interés general para los establecimientos hoteleros abiertos los 12 meses del año

ANTE EL CONSORCIO SECTOR II PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS / DIPUTACION PROVINCIAL DE ALMERIA:

A petición de empresas asociadas, Ashal ha presentado ante el Consorcio Sector II escrito solicitando se arbitren las medidas oportunas para corregir las devastadoras consecuencias económicas que la tasa por recogida y gestión de residuos está causando en algunos establecimientos del sector hostelería.

Sobre la mesa de Ashal, quedan aún muchos problemas que resolver (entre otros, el afán recaudatorio de la Administración a través de la apertura de expedientes sancionadores con multas de proporciones mareantes para los tiempos que corren), muchos frentes en los que dar a conocer la opinión del sector de la hostelería y el turismo almerienses (como el eterno problema de las infraestructuras de comunicación de nuestra provincia) y una gran ilusión por ir avanzando a pequeños y grandes pasos para la consecución de nuestros objetivos comunes contando con vuestro apoyo.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción: Isabel Juan Rodríguez.

Producción y publicidad: Almería Comunicación, Marketing y Publicidad
Tels. 950 881 404 / 647 708 445
www.almeriacomunicacion.com
info@almeriacomunicacion.com

Depósito Legal: AL-770-2011

Periodicidad: Trimestral

ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. ASHAL Actualidad es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión o sugerir temas que sean de su interés, puede contactar con nosotros en: ash@ashal.es

ASHAL
Presidente: Diego García Molina.
Gerente: Isabel Juan Rodríguez.
C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.
Tel. 950 280 135
www.ashal.es - ash@ashal.es

PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL: En cumplimiento con la Ley Orgánica de protección de Datos Personales, le informamos que ASHAL es responsable de ficheros de datos personales que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública. Le informamos como destinatario de esta revista que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros y serán tratados por ASHAL de acuerdo con las exigencias de la LOPD y del Reglamento de Medidas de Seguridad. Por otra parte, le informamos que sus datos personales pueden ser comunicados a la empresa editora de esta revista con la única finalidad de gestionar el envío de la misma. Además, y en cumplimiento de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a ASHAL en calle Los Picos 5 - 1 - 3 (Almería). Así mismo, usted puede consultar los datos personales de los que usted es titular pudiendo ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.



Sector Restauración

Para posicionar a Almería en el Turismo Gastronómico

ASHAL pone en marcha las III Jornadas de Cocina de Temporada

Catorce establecimientos participaron en la iniciativa que comenzó el día 4 y se desarrolló hasta el 21 de junio

Almería tiene que intentar, con el apoyo de todos, ocupar una posición privilegiada en el sur peninsular tanto en el turismo culinario como gastronómico”, ha señalado Diego García, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL), durante la presentación de las III Jornadas de Cocina de Temporada, en la que ha estado presente el alcalde de la ciudad, Luis Rogelio Rodríguez Comendador. En esta edición participaron catorce establecimientos que ofrecieron entre el 4 y 21 de junio menús degustación ‘de diseño’ a precios asequibles.

Como ha explicado García, el empeño de ASHAL es conseguir que Almería “sea la capital andaluza de la gastronomía en mayúsculas y no sólo de las tapas”, de ahí que a lo largo de todo el año organice diferentes eventos en torno a la buena mesa de los que se espera se consoliden como ya lo ha hecho la Ruta De Tapas por Almería. En esta ocasión, se celebra una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas Provinciales, una oportunidad de comprobar el gran nivel de los chefs de Almería así como la calidad de los productos de esta tierra.

Y es que como ha destacado el presidente de ASHAL Almería debe tener una posición de privilegio en el turismo gastronómico porque “contamos con una ventaja competitiva respecto de ciudades y provincias de nuestro entorno. A la calidad de nuestras cocinas se une la cercanía geográfica de nuestras fuentes de materias primas. En Almería, todo lo tenemos a mano, en un radio de apenas 60 o 70 kilómetros de distancia. Los afamados restaurantes de buen nivel conviven con los bares, las lonjas de pescado, viñedos, mercados, la mejor huerta de Europa, dispuesto todo a abrir sus secretos a quien quiera conocerlos”.

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2015
Cocina de Temporada
DEL 5 AL 22 DE JUNIO

Ciudad

- **REST. LA BAMBALINA**
C/ PRIMA ALFONSO TORRES, 14
RESERVA: 968 261 300
- **REST. BOTANIA**
AVENIDA DE LA BANDERA
RESERVA: 968 261 302
- **REST. BUILDING**
PASADIZO MARITIMO, 517
RESERVA: 968 261 304
- **HOTEL CATEDRAL**
PLAZA DE LA CATEDRAL, 8
RESERVA: 968 276 176
- **DE VÍCTOR-LA FABRIQUILLA**
C/ CANDE BRUNA Y C/ SOCORRO
RESERVA: 968 261 402
- **REST. LA ENCINA**
C/ MARIN, 36
RESERVA: 968 272 426
- **GRAN HOTEL SELECCIÓN**
C/ BEATO ROBERTO, 8
RESERVA: 968 238 611
- **LAMARCA GOURMET**
C/ OMBRO MARAÑÓN, 33
PUEBLA PINOCHENA, 1
SAN FRANCISCO DE ASIS
RESERVA: 968 268 628
- **REST. ENTREFINOS**
C/ PRIMA ALFONSO TORRES, 6
RESERVA: 968 261 402
- **REST. TORRELIZ MEDITERRÁNEO**
PLAZA FLORES
RESERVA: 968 261 426
- **REST. 7A'RT**
C/ LOS TERNOS, 1 TORRENT E DEL DO SANTANHO
RESERVA: 968 268 671
- **REST. LA TAHONA**
AVENIDA CATEDRAL, 30
PLAZA VIEJA
RESERVA: 968 246 122

Provincia

- **HOTEL REST. ALMIREZ***
CALLE TERN LINDO, 4000, KM 1,3 LINDO
RESERVA: 968 613 618 - 616 546 504
COMARCA NEVADA - GASTRONOMÍA
- **HOTEL ENVÍA ALMERÍA**
LA ENVA - ALMERIA
RESERVA: 968 161 162
- **TERRAZA CARMONA**
C/ DEL MAR, 1 5014
RESERVA: 968 268 706
968 268 706
- **HOTEL REST. DOÑA PAKITA**
C/ CORRAL, 51 SAN JOSÉ - ALMERIA
RESERVA: 968 611 606
968 611 676

Información general

- TODOS LOS MENÚS DEGUSTACION INCLUYEN PAN, BEBIDA Y POSTRE.
- PRECIOS CON IVA INCLUIDO MÁXIMO 25 EUROS.
- CON RESERVA PREVIA.

Disfruta de la mejor Gastronomía.

ORGANIZA: ASHAL ALMERÍA

AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA

Almería

Grupo Caparrós

LA GERGALEÑA

ALLÍMITE

Sector Restauración



Diego García ha hecho un llamamiento para que todos apoyen este turismo gastronómico por la importancia de este tipo de visitante "con poder adquisitivo y nivel educativo más elevado". Como ha señalado, se trata de un turista que "busca además del deleite gustativo, la profundización en la cultura de la tierra que visita, el conocimiento de sus materias primas, de su tradición culinaria, de sus lonjas y mercados. Busca ampliar el encuen-

tro con los fogones precediéndolo de un contacto directo con las materias primas, los productores, sus técnicas y los lugares que sustentan la oferta gastronómica del destino en cuestión".

Las jornadas se han celebrado del 4 al 21 de Junio, contando con la participación de los siguientes establecimientos:

En la capital:

- Restaurante Teteria Aljaima
- Saboreo Plaza Flores
- Lamarca Gourmet
- Restaurante La Tahona Plaza Vieja
- Restaurante La Tahona Reyes Católicos
- Restaurante Catamarán
- Taberna El Porton de la Bahía
- Whatsabi sushi & tapas
- Hotel Catedral

Y en la provincia:

- Hotel Restaurante Almiraz
- Restaurante Neptuno Mojazar
- Hotel Restaurante Terraza Carmona
- Finca El Recreo
- Hotel Restaurante Doña Pakyta

Animamos a las empresas asociadas a participar en este tipo de jornadas y eventos gastronómicos que contribuyen a dar a conocer a nuestros vecinos y turistas la calidad de la cocina almeriense actual.

Además, desde ASHAL se ha agradecido la colaboración del Ayuntamiento de Almería, Cruzcampo, Grupo Caparrós-La Gergaleña, GM Cash&Carry y Almería en tus manos quienes patrocinan el evento.



Promoción Recomienda a un Amigo

AÚN PODEMOS SER MÁS!!!



Ante las circunstancias de crisis que estamos padeciendo y para incentivar el que nuevas empresas se incorporen a la asociación, posibilitando el mantenimiento de las cuotas a niveles razonables, la Junta Directiva de la asociación ha prorrogado hasta el 31 de diciembre de 2015 esta promoción, de forma que si un asociado recomienda los servicios de Ashal a un amigo hostelero, el nuevo asociado tendrá un descuento en sus cuotas del 50 % durante el primer año de socio.

Solo tienes que llamar a la Asociación y darnos tus datos y el número de teléfono de tu amigo para que podamos enviarte la solicitud de inscripción para poder beneficiarse de la promoción.

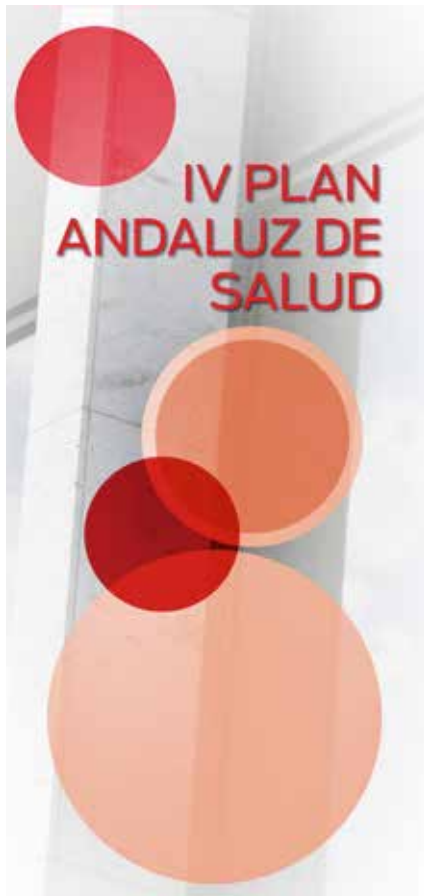
SERVICIOS DE ASHAL A SUS ASOCIADOS

Consulta nuestros servicios de asesoramiento administrativo, jurídico - laboral, fiscal - contable e higienico-sanitario y no saldrás defraudado. Somos especialistas en tramitación de licencias de apertura, cambios de titularidad, actas de inspección o infracción, hojas de reclamaciones, condiciones específicas de admisión, derechos de la propiedad intelectual, requisitos simplificados de higiene, formación en hostelería y otros asuntos relacionados con nuestro sector. Por estar asociado puedes conseguir importantes descuentos en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Protección de Datos de Carácter Personal, Seguros, Formación y mucho más!!!

Por ser socio, te facilitamos gratuitamente las listas de precios y los carteles de obligatoria exposición.

**NO LO DUDES, ASOCIATE
Y SALDRÁS GANANDO!!!!**

El Espia de Ashal



I JORNADA DE GRUPOS DE TRABAJO DEL IV PLAN ANDALUZ DE SALUD.

ASHAL PARTICIPA EN LAS I JORNADAS DE GRUPOS DE TRABAJO DEL PLAN ANDALUZ DE SALUD DENTRO DE LA SECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con otros colectivos y miembros del Servicio de Salud Pública de la Junta de Andalucía en Almería en la I Jornada de Grupos de Trabajo del IV Plan Andaluz de Salud en el que se han tratado, entre otros, asuntos relacionados con la Seguridad e Información Alimentaria.



AVALUNIÓN informa al sector de hostelería cómo financiarse a través de avales

AVALUNIÓN, Sociedad de Garantía Recíproca SGR, ha celebrado una jornada informativa con miembros de ASHAL para explicar las ventajas que supone utilizar los avales de una SGR para que las empresas del sector de la hostelería y restauración puedan conseguir financiación. El director provincial de AVALUNIÓN SGR en Almería, Luis González García, fue el encargado de presentar a la directiva de ASHAL, presidida por Diego García, el funcionamiento de AVALUNIÓN, así como los requisitos para acceder a los avales financieros y técnicos que permiten, por ejemplo, estudiar cada proyecto de forma personalizada y conseguir un préstamo en condiciones más ventajosas de tipos de interés y plazos.





El Espia de Ashal

Reuniones con los principales partidos políticos para la campaña de las municipales

Durante la precampaña, Ashal ha mantenido reuniones con representantes políticos de diferente signo a los que ha hecho llegar una extensa lista de peticiones que van desde la reducción de las cargas administrativas y de los impuestos y tasas municipales hasta la persecución de la competencia desleal y la economía sumergida, pasado por la mejora de las condiciones de las licencias de las terrazas, la ampliación de los horarios de visita de los monumentos y recursos turísticos, la lucha contra el botellón o la mejora de la planificación de los destinos turísticos, la modificación de las acciones de promoción turística de los destinos y las ayudas específicas para la inversión en el sector hostelería.



Servicio de traducción de cartas, listas de precios y webs de empresas asociadas.

Durante el mes de Junio, cerca de una veintena de empresas asociadas se han adherido al servicio de traducción de sus listas de precios y cartas del castellano al inglés. Las traducciones se han realizado de forma gratuita y por orden de entrada en la Asociación gracias a la colaboración de nuestra alumna en prácticas Lucy King dentro del acuerdo firmado entre la Universidad de Almería y Ashal.

Desde estas líneas agradecemos la labor de los alumnos en prácticas que cada año colaboran con la Asociación y les deseamos una vida laboral exitosa.

Soluciones al alcance de su dedo...

Software de Gestión Integral

- Punto de Venta Táctil.
- Fidelización de Clientes.
- Compras y Pagos a Proveedores.
- Almacenes.
- Trazabilidad.
(Origen, Fabricación, Conservación...)
- Contabilidad.
- Central / Sucursal.



Se acabaron las carreras en su negocio!!

- Sistema de Toma de Comandas Electrónica.
- No más olvidos, cobre todos los artículos servidos en una mesa.
- Agilice en funcionamiento de su negocio.
- La Cuenta al cliente con solo un click.



intersoft
climática y desarrollo

Pol. Ind. La Juaida - C/ Sierra de Loja, 13 • 04240 VIATOR - Almería
Tel. 950 049 400 • www.twalmeria.es - intersoft@twalmeria.es

Almería Capital

Cuidado con los "SIN PAS" especializados

"Sin pa" es como en la actualidad le llaman los jóvenes a irse sin pagar lo consumido en bares o pubs o restaurantes... lo que en mi época se llamaba "hacer un loro". Hacer un "sin pa" o hacer "un loro" suele atribuirse a los más jóvenes y muy difícilmente nuestros hosteleros lo asocian a personas de edad, con excelente presencia y don de gentes.



Sin embargo, recientemente hemos vuelto a recibir noticias de nuestro ya famoso "sin pa medico especialista" que reserva bautizos, bodas y comuniones por toda Almería... probando sin pudor todos los platos que se pueden servir en dichos eventos y dejando al establecimiento el día del acontecimiento con todo preparado (comidas, trabajadores y demas) sin que nadie aparezca por ahí. Además, al parecer tenemos un nuevo "sin pa" en la ciudad que pretende hacerse un hueco en este espacio de caraduras y pícaros sin gracia, de aspecto militar, joven bien parecido, que demanda platos y raciones de todo tipo junto a algún conocido y cuando llega la hora de abonar la cuenta, desaparece del mapa. Para el primer caso, el del famoso "médico especialista" el remedio puede ser desconfiar de los cantos de sirena y obligar a los que reservan un banquete a abonar por anticipado alguna cantidad a cuenta, así como a la firma de un contrato de servicio (que puede ser facilitado por esta Asociación a todos los asociados que así lo requieran). Contra el segundo caso, el del "sin pa" de aspecto militar y buenas piernas para salir corriendo, el remedio es, a nuestro juicio, mas complicado. Tanto en uno como en otro, recomendamos a nuestros asociados que extremen la precaución porque la "buena pinta" a veces nos puede jugar una mala pasada.



Terrazas sobre tarimas en calzada

Ya se han instalado con éxito las primeras terrazas sobre tarima en calzada. Recomendamos a todos los asociados interesados en esta posibilidad que tantos años hemos reivindicado contacten con Ashal si desean iniciar los trámites oportunos para la correspondiente licencia municipal. Una consulta previa no les llevará tiempo y aclarará muchas de las dudas que estas instalaciones pueden generar. Mas info: 950 28 01 35



Solicitud de declaración de interés turístico de la Ruta de Tapas por Almería

La presentación de esta solicitud de Declaración de Interés Turístico de la Ruta De Tapas por Almería, es un claro exponente del orgullo de los almerienses por su internacionalmente conocida "tapa" a través de sus principales artífices, los empresarios de hostelería.

Seguiremos informando con la confianza puesta en alcanzar un nuevo éxito en la difusión de esta costumbre tan nuestra.

El pasado 15 de Junio ha sido presentada en el Registro Oficial la solicitud de Ashal para conseguir la Declaración de Interés Turístico de la Ruta de Tapas por Almería, contando con el apoyo del Ayuntamiento de Almería (que ha acordado mediante unanimidad en el Pleno Municipal apoyo a esta iniciativa de la Asociación) y de la Delegación de Turismo de la Junta de Andalucía de Almería.



Sector Hotelero

Actuaciones de CEHAT

Es preciso de vez en cuando apreciar la labor que desde las asociaciones empresariales y las federaciones y confederaciones de éstas a nivel autonómico o nacional se lleva a cabo, sobre todo porque para las críticas siempre hay oportunidad pero para las alabanzas, en muy pocas ocasiones encontramos el momento adecuado.

Por eso, CEHAT nos ha facilitado una relación de temas de alta relevancia para el sector hotelero en los que se encuentra trabajando en la actualidad que merecen la pena ser destacados. En el listado no se encuentran todas las actuaciones sino las más destacadas en las que CEHAT ha actuado durante los últimos seis meses.

ÁMBITO LABORAL:

- Firma del V ALEH
- Firma del Manifiesto contra la economía sumergida

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL:

- Reforma de la LPI
- Desestimada la demanda de AISGE y EGEDA contra CEHAT

ALQUILER DE VIVIENDAS PRIVADAS PARA USO TURÍSTICO:

- Elaboración y difusión de un argumentario en contra de la falsa economía colaborativa
- Aportación de propuestas a la Comisión Nacional de Competencia
- Propuesta regulatoria sobre la normativa a aprobar en las CCAA
- Propuesta al Ministerio del Interior para la obligación de la información sobre los huéspedes a la Policía (Acuerdo de Schengen)
- Carta al Ministerio de Industria, Energía y Turismo para hacer público el Informe de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones sobre la responsabilidad de las plataformas en el comercio electrónico

OTAS (ONLINE TRAVEL AGENTS)

- Activación del Grupo de Trabajo de Distribución Hotelera
- Contratos de distribución hotelera
- Clausulas de paridad de precios declaradas ilegales en Alemania

IMRSO:

- Muestra de desacuerdo y posterior negociación con el Ministerio de Sanidad
- Toma de postura frente al Ministerio de Industria, Energía y Turismo, y la Secretaría de Estado de Turismo

TASAS INTERCAMBIO Y DESCUENTO PARA EL PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO

- Actuación en Bruselas para fijar el tope por el Parlamento europeo

APROBACIÓN DE LA NUEVA DIRECTIVA DE VIAJES COMBINADOS COMPARADORES DE INTERNET

- Elaboración de Código de buenas prácticas

LEY DE COSTAS

- Aportaciones a la reforma de la Ley y a la aprobación del Reglamento
- Mejora de la seguridad legal para los establecimientos hoteleros

POLÍTICA DE EMISIÓN DE VISADOS:

- Participación en el Grupo de Trabajo de emisión de Visados junto al Ministerio de Exteriores y la Secretaría de Estado de Turismo. Negociación de políticas más flexibles para la emisión y exención de los mismos.

Y es que tanto las asociaciones a nivel provincial como las federaciones o confederaciones de empresarios a nivel autonómico o nacional siguen trabajando en la defensa de los intereses de los empresarios de hostelería en los distintos ámbitos en los que desarrollan su actividad. Una labor callada, a veces, prácticamente invisible pero sin la que –pueden estar seguros– las cosas estarían algo peor de lo que están. Y es que si las asociaciones no existieran... habría que inventarlas.



Actualidad

Almería ciudad



FERIA DEL MEDIODÍA. Ambientación de las terrazas.

Los titulares de establecimientos de hostelería del centro ciudad interesados en engalanar sus terrazas para la Feria del Mediodía con la instalación de toldos homologados, elementos decorativos o equipo musical con música ambiental, deben contactar con nosotros a lo largo del mes de julio para tramitar la correspondiente solicitud.

Almería ciudad

Solicitud de prórroga de la concesión de los quioscos de hostelería.

Como cada 4 años, los titulares de los quioscos de hostelería instalados en la vía pública han de presentar en el mes de julio ante el Ayuntamiento de Almería solicitud formal de prórroga de la concesión. Más info: 950 28 01 35 - Ashal



INSPECCIONES EN ACCIÓN

1º) INSPECCIÓN DE TRABAJO está realizando visitas en fin de semana y/o noches con motivo de Bodas y Comuniones.

2º) INSPECCIÓN DE LA POLICÍA AUTONÓMICA, especialmente en zona centro ciudad de Almería, revisando el cumplimiento de: licencia de apertura; certificado de titularidad, horario y aforo; revisión eléctrica cada 5 años; certificado de retimbrado de extintores contra incendios; seguro de responsabilidad civil; cumplimiento normativa antitabaco en terrazas acristaladas; etc.

3º) INSPECCIÓN DE LA POLICÍA LOCAL DE ALMERÍA, especialmente en zona centro ciudad, revisando: licencia apertura, licencia de terrazas, etc.

4º) INSPECCIÓN DE CONSUMO que comprobará principalmente el cumplimiento de las obligaciones en las materias que a continuación mencionamos:

Precios: Publicidad de los precios en los lugares y forma especificados en la normativa. Precios venta al público/precios por unidad de medida

Aceiteras: Puesta a disposición de envases irrefrenables

Formación del personal: en materia de manipuladores

Tallas mínimas de pescado

Control de denominación de productos ofertados de conformidad con facturas de compra (Ejemplos: gamba blanca

de Huelva, langostino de Sanlúcar, gamba roja de Garrucha, chuletón de Ávila... se comprobará si efectivamente las facturas de compra avalan esa denominación y procedencia)

Obligaciones de Información alimentaria, especialmente sobre alérgenos

Comprobación de cumplimentación y entrega de facturas simplificadas

Tabacos: cumplimiento de obligaciones formales, cartelería, dispositivos de máquinas automáticas, etc.

LIBROS DE RECLAMACIONES Y CARTEL ANUNCIADOR:

El BOJA del pasado 20 de febrero publicó la Orden de 9 de febrero de 2015, por la que se regula la edición, distribución, comercialización e impresión de las Hojas de Quejas y Reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía, que permite a las empresas y profesionales adquirir el libro de hojas de reclamaciones en cualquier establecimiento que lo tenga a la venta y sin necesidad de desplazarse al Servicio de Consumo de la Junta de Andalucía, ya que hasta ahora eran los únicos que lo podían suministrar, previo abono de la tasa establecida. Los asociados pueden acudir a Ashal para cualquier consulta respecto de cualquier reclamación recibida. Los libros de hojas de reclamaciones y los carteles pueden adquirirlos en nuestras oficinas de calle Los Picos, 5 – 1 – 3 (Almería)



CLÁUSULAS SUELO

A pesar de llevar más de dos años oyendo hablar casi a diario de la nulidad de las cláusulas suelo, SIGUEN VIGENTES. La cláusula suelo es ese apartado de tu hipoteca que dice que, aun tratándose de un préstamo con interés variable, y aunque baje el EURIBOR, tu hipoteca no tendrá nunca un interés inferior a un tipo fijo.

Estas cláusulas se empezaron a generalizar hace 10 años, durante un periodo en el que el EURIBOR se encontraba en valores tan altos que pasaban desapercibidas entre el maremágnum de datos financieros de una escritura de préstamo hipotecario. Entre el año 2005 a 2008, el 42 % de las hipotecas constituidas lo hicieron con cláusula suelo, esto es 1.900.000 hipotecas.

Un ciudadano con una hipoteca de 120.000 a 20 años, y que tenga establecido un interés nominal anual de Euribor + 1 punto, si tiene una cláusula suelo de 3,50% puntos (cláusula suelo media), estará pagando en la actualidad entre 144,08 más en su recibo mensual de hipoteca, lo que a lo largo del año le supondrá 1.728,94, y al final de su préstamo hipotecario habrá pagado 34.578,80 de más.

Cuando hacemos estos números es cuando realmente nos damos cuenta de la trascendencia real de la cláusula.

Descubrir si nuestro préstamo hipotecario está afectado por esta cláusula es muy sencillo. Basta con un rápido vistazo a nuestros últimos recibos de la hipoteca. Si tenemos una cuota fija a pesar de las últimas revisiones y continuas bajadas del EURIBOR, muy probablemente estemos ante una hipoteca con cláusula suelo.

Cuando detectemos en nuestra hipoteca una cláusula suelo, hay

que acudir a un asesoramiento especializado. Nunca directamente a nuestro banco, pues esto puede llevarnos a aceptar ofertas que nos acaben perjudicando. Tampoco debemos dar contraprestación alguna, pues desde el inicio los cobros han sido abusivos. Además de no renunciar a reclamar las cantidades ya pagadas.

Hoy es un buen momento para solicitar que se nos anule la cláusula suelo, pues a las muchas Sentencias que las anulan se ha unido la reciente supresión de la tasa Judicial para interponer un procedimiento judicial.

Jesús Medina Jaranay

Abogado

j.medina@consultoresdegestion.es





PROSALUR

www.prosalur.com **PLAGAS**







NUESTRO OBJETIVO, SU SATISFACCIÓN SOMOS ESPECIALISTAS EN:

- Servicio de Desinfección, Desratización y Desinsectación
- Tratamientos contra xilófagos (termitas y carcoma)
- Tratamiento frente a Legionella
- Servicios de Higiene (contenedores higiénicos, bacteriostáticos, ambientadores).
- Consultoría en seguridad alimentaria (Sistemas de autocontrol, APPCC, Planes de Higiene y cualquier tipo de analíticas)



Delegación Almería: C/ Sierra Telar, Nave 3 Poligono Industrial la Juaida.

04240 VIATOR (Almería) • Tlf: 950305200 Fax: 950306072 • prosalsl@prosalsl.com

Entrevista



Antonio Colsa

Director Regional de Andalucía de Grupo MIQUEL

“Nuestro objetivo: mejorar la rentabilidad del negocio de nuestros clientes de Cash”

GMcash es la cadena líder y pionera del sector Cash&Carry en España que se dirige en exclusiva a los profesionales de la restauración, hostelería y el pequeño comercio. La cadena dispone de 63 centros en distintas comunidades autónomas y, uno de sus cash, se encuentra en la población de Huerca de Almería.

Grupo MIQUEL es el principal mayorista de la distribución alimentaria en España. Defínanos brevemente su compañía

Antonio Colsa: Con un **100% de capital nacional**, se trata de la primera empresa del sector mayorista de la distribución alimentaria en España. Con un volumen de negocio de **1.000 millones** de euros y **2.500 empleados**. Centramos nuestra actividad mayorista en la línea de **63 Cash&Carry GMcash**, situados en 12 comunidades autónomas y que ocupan una superficie de 175.000 metros cuadrados; en la venta a la restauración organizada con la división **“Miquel Food Service”**; la línea de Importación y Exportación **“Miquel Export”**; y la venta al mayor a detallistas, cadenas independientes distribuidores. Grupo Miquel cuenta también con una cadena de **562 supermercados** en régimen de franquicia con la enseña **“SUMA”**.

Cuando hablan de GMcash siempre dicen que “Nuestro objetivo es ayudar a mejorar la rentabilidad de tu negocio” ¿Cuál es el valor diferencial de GMcash respecto a otras firmas del sector en España?

A.C.: Desde Grupo MIQUEL entendemos que las actuales necesidades de nuestros clientes de hostelería han cambiado y no solo necesitan el poder conseguir los productos a un precio competitivo, sino que además necesitan servicios y soluciones. Es por esto que estamos apostando claramente por conceptos que les permita reducir los tiempos que emplean en manipulaciones que no añaden valor a su propuesta comercial y así conseguir dos puntos que son claves: una mayor dedicación a su cliente y una reducción en sus costes de explotación. Con esto no pretendemos vender solo productos. Nuestro objetivo es ofrecer nuevas soluciones. Lo hacemos desde una visión de servicio para dar respuesta a las oportunidades y necesidades cambiantes del mercado. Por ejemplo, con las marcas exclusivas que comercializamos y las nuevas que iremos introduciendo, pretendemos ser vistos como el cash que aporta soluciones a la mejora de la diferenciación de nuestros clientes y sus establecimientos. Con nuestro surtido, cada cliente, cada profesional puede tener un negocio diferente y novedoso. Todos los servicios considerados como “valor añadido” a nuestros clientes, nos ayudan a diferenciarnos y posicionarnos como un proveedor muy cercano a las inquietudes de nuestros clientes. Al fin y al cabo, nuestro objetivo es que el cliente tenga las máximas herramientas que le ayuden a tener una visión mucho más amplia de su negocio.

Colaboran con un buen grupo de gremios, sobre todo, de hostelería. ¿Qué significa para ustedes esta sinergia? ¿Qué aportan y qué les aporta el día a día con profesionales y empresarios del sector de hostelería y restauración?

A.C.: La relación con gremios y asociaciones de hostelería en las distintas provincias, nos permite mantener un contacto directo con las necesidades y expectativas de nuestros clientes profesionales. Por otro lado, contribuimos a mejorar la explotación de sus negocios a través de nuestras novedades, recomendaciones sobre tendencias y nuevos hábitos de consumo. Puede decirse que es un ámbito de mejora constante que beneficia a ambas partes. Es por este motivo que también nos hemos puesto de acuerdo con la Asociación de Hosteleros de Almería

Para finalizar, ¿cuáles son los planes estratégicos de GMcash para 2015?

A.C.: Por ser estratégicos es obvio que no los podemos desvelar. Lo único que podemos adelantar es que GMcash continuará con su expansión por Almería y por toda Andalucía. Existen aún importantes nichos de mercado que podemos explotar y en donde podemos contribuir a mejorar el suministro de los profesionales de la hostelería y la restauración. Estamos convencidos que, con nuestra política comercial y nuestro compromiso de servicio, estamos ofreciendo grandes ventajas competitivas a nuestros clientes. Contribuimos a mejorar la rentabilidad de sus negocios aportando al cliente soluciones que mejoren y profesionalicen sus propuestas en la barra, en la cocina y el comedor.

90 años GRUPO MIQUEL



Plan de formación de Ashal

Curso de manipulador alimentos

En el mes de julio se tiene previsto organizar un curso de teleformación sobre "Manipulador de alimentos" de carácter 100 % gratuito (no consume créditos formativos). Junto con el correspondiente diploma acreditativo, a los alumnos se les dará el certificado de manipulador de alimentos de mayor riesgo.

Más info: Ashal - 950 28 01 35



Otros cursos

Idiomas,
Community
Manager,
Legionela,
etc.,
consultar.



Gestión de alérgenos en establecimientos de hostelería

A lo largo de los meses de Mayo y Junio se han celebrado con notable éxito tres sesiones informativas sobre la "Gestión de Alérgenos en establecimientos de Hostelería" a las que han asistido cerca de 80 empresas asociadas y no asociadas tanto de capital como de provincia. En función de la demanda de nuestros asociados, a lo largo de los próximos meses se seguirán organizando estas sesiones en las que se informa al asociado de una manera preferentemente práctica de la forma de cumplir la normativa sobre alérgenos para salir con éxito de las posibles Inspecciones de Consumo y de Sanidad.

Precio para asociados: 20 euros (incluyendo documentación)

Precio para no asociados: 35 euros (incluyendo documentación)

Más info: Ashal - 950 28 01 35



LANZAMIENTO ESPECIAL PACK POSTAL TURÍSTICO

Gestión de los objetos olvidados por los clientes de Establecimientos hoteleros en Almería

Recogemos los objetos olvidados, elegimos un embalaje idóneo según volumen, personalizamos dirección de entrega, franqueamos y depositamos en Correos.
SÓLO LES COBRAREMOS EL EMBALAJE Y EL IMPORTE DEL ENVÍO (SELLOS)

Oferta válida hasta 500 gr de peso



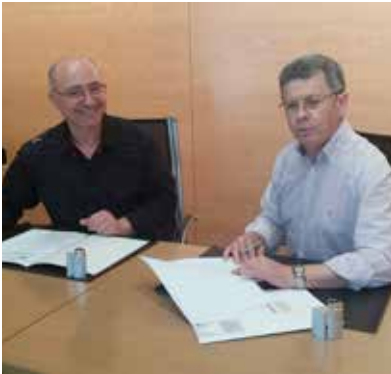
Soluciones innovadoras, sencillas y eficaces para sus envíos.

Servicios globales de manipulados & envíos.

C/Cataluña, 8 • Polígono Ind. El Portichuelo • 04240 Viator (Almería) • Tlf.: 950 188 0 40 • www.urcimail.es

Convenios y Colaboraciones

CON EL COLEGIO OFICIAL DE APAREJADORES Y ARQUITECTOS TÉCNICOS DE ALMERÍA.



ASHAL y el Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Almería, han declarado, formalmente, su firme decisión de colaborar facilitando a los empresarios de hostelería de Almería y Provincia el asesoramiento necesario para garantizar que su actividad da cumplimiento a las distintas Ordenanzas de los distintos Ayuntamientos, dentro del ámbito provincial, así como el resto de legislación de ámbito regional y/o nacional.

ASHAL se compromete a publicar en su página Web un enlace con el servicio de la bolsa de trabajo, en el que se incluye el listado de los Técnicos Especialistas en proyectos de estas actividades, de la página Web del Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Almería.

De igual manera, el Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Almería, se compromete a publicar en su página Web un enlace con la página Web de ASHAL.

Ashal informará a sus asociados de la existencia del convenio de colaboración y de su contenido a través de los distintos medios de que dispone, tales como Revista, página webs, boletines informativos, etc.

El Convenio tendrá una vigencia de UN AÑO, considerándose tácitamente prorrogado, por igual período, siempre que no medie denuncia previa por alguna de las partes, con antelación de TRES MESES al vencimiento del mismo.



Con GM CASH & CARRY

El presidente de ASHAL, Diego García, y Antonio Colsa, actuando en representación del Grupo Miquel, firmaron en el entorno de la Feria Degustho en Huerca Overa, un convenio de colaboración por el que la empresa se compromete a patrocinar los eventos gastronómicos que la asociación organice a lo largo del año.

De esta manera GM Cash asume el patrocinio de la Ruta 'De Tapas por Almería'; las Jornadas de Cocina de Temporada, de junio; la Feria del Mediodía, de agosto; las Jornadas Cocina de Otoño, de octubre; el Festival 'Tapas de Película', del mes de diciembre así como la cena fiesta que ASHAL celebrará este año aunque aún no se le ha puesto fecha.

La empresa se compromete igualmente a ofrecer descuentos preferenciales para los establecimientos de ASHAL.

Por su parte, la asociación difundirá entre sus socios las ofertas y promociones que en cada momento programe GM Cash distribuyendo información a través de los medios con que cuenta.

Con Roman Ortega Agencia de Seguros, S.L.

Ashal ha mostrado su satisfacción por estos nuevos acuerdos que permiten ofrecer a los asociados ventajas y condiciones preferenciales al tiempo que facilitan a la asociación un patrocinio para poder llevar a cabo los eventos de carácter gastronómico y actividades que organiza. Y es que, ROMAN ORTEGA, con más de 50 años de experiencia en el sector, es el referente idóneo en seguros para empresas y particulares

Datos de contacto y más info:

Roman Ortega Agencia de Seguros, SL

C/ Obispo Orberá, 34 - 04001 Almería

Telf. 950244355 - direccion@romanseg.com

Kerabisur



www.kerabisur.com
síguenos en  
Tel.950 561 298



RECICLAMOS en nuestros puntos de recogida selectiva
RECOGEMOS aceites usados para elaboración de biodiesel
TRABAJAMOS con el sector Horeca, Ayuntamientos,
Industria Agroalimentaria

RECICLAMOS EL
ACEITE
POR UN MUNDO MAS
SOSTENIBLE



elegir bien
garantía de éxito

*nuestros clientes
la razón de ser*

“Una variada y cuidada selección de productos para que su negocio se diferencie”

VINOS - BEBIDAS - LICORES Y CAVAS
JAMONES - EMBUTIDOS Y QUESOS
CONSERVAS (VEGETALES, CARNES Y PESCADOS)
CONGELADOS (CARNES, PESCADOS Y POSTRES)
PASTAS Y ARROCES - LEGUMBRES - LÁCTEOS - CALDOS
ACEITES - VINAGRES - ESPECIAS - ENCURTIDOS
PATO - QUINTA GAMA - POSTRES - CAFÉ
LIMPIEZA

“por una alimentación más sana”



950 304 564

www.mediterraneadealimentacion.com