



Nº21 • OCTUBRE 2017

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

Otoño...
toca hacer balance.

RESTAURACIÓN. VINOS. ACEITES. CONSERVAS.
PRODUCTOS ARTESANOS Y ECOLÓGICOS



sabores
ALMERÍA

saboresalmeria.com

QUALITY PRODUCTS FROM ALMERÍA (SPAIN)



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

Editorial



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Que el verano ha sido bueno, no creo que nadie lo ponga en duda. En realidad, salvo contadas excepciones, todos los veranos suelen ser buenos para una provincia costera y solariega como Almería. Otra cosa es si ha sido todo lo bueno que cabría esperar teniendo en cuenta nuestro potencial o si con los tres meses de verano podemos mantener una estructura empresarial los doce meses que dura el año.

Consideramos que cada día se hace más imprescindible una buena promoción de nuestros municipios y nuestra provincia, casi tanto como mejorar nuestras infraestructuras y comunicaciones. Tenemos que vender bien esta tierra tan maravillosa que tenemos. La actual política de promoción a niveles municipales y provinciales es positiva aunque también tenemos que analizar lo que se está realizando en otras provincias para copiar aquello que funciona. Por ejemplo, utilizar los productos, envases, transportes y demás del sector hortofrutícola de Almería como soporte de campañas de promoción del sector turístico fuera de nuestras fronteras. Tenemos que buscar y encontrar herramientas para reducir la acusada estacionalidad de nuestra actividad y para ello es importantísimo la promoción, las infraestructuras y comunicaciones, etc.

Quiero aprovechar esta "ventana" de comunicación para hacer mención del hecho –importantísimo– de que muchas organizaciones empresariales hayamos cumplido 40 años en este 2017. Cuatro décadas... se dice pronto.... muchos de nuestros socios de ahora no habían nacido aún. Un 40º ani-

versario que coincide con 40 años de Democracia en España. En Ashal, antes y ahora, seguimos luchando por relanzar la asociación, animando a todos los empresarios hosteleros y hoteleros a asociarse y a confiar en nosotros sus intereses como colectivo. En estos tiempos en los que existe una gran falta de confianza, es preciso que todos los empresarios del sector sepan que no les fallaremos. Queremos que los hosteleros visiten nuestras oficinas y nos llamen, para que podamos explicarles las ventajas y derechos que tienen como asociados. Porque defendemos el asociacionismo como la mejor manera de conseguir los objetivos comunes. Siempre te defenderá más un amigo que un extraño y nosotros queremos ser una familia para nuestros asociados, procurando atender todas sus necesidades.

En breve, celebraremos la tradicional Gala de la Hostelería en la que haremos entrega de nuestros galardones que premian el trabajo de personas y empresas que han resaltado en el ejercicio de su profesión en el ámbito de la hostelería y el turismo. Es una satisfacción y un orgullo porque todos los premiados son un ejemplo de trabajo bien hecho y muestra general del buen nivel de nuestras empresas y trabajadores. Confiamos contar con vuestro apoyo a este acto que agrupará un buen número de amigos para pasar un gran rato.

Finalmente, queremos agradecer a las empresas proveedoras patrocinadoras su apoyo a lo largo de estos 40 años y por hacer de nuestra Gala una gran fiesta del turismo almeriense.

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: ashal@ashal.es

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

Almería ciudad



Plano para clientes de los establecimientos hoteleros

Un año más, hemos editado planos en formato A3 con información de interés para los clientes de los establecimientos hoteleros asociados. Concretamente, en la cara A el plano ofrece información sobre lugares y monumentos de interés turístico y en la cara B ofrece información de dirección y ubicación de los establecimientos de hostelería participantes en la Ruta De Tapas por Almería que son los que lo patrocinan cada año. Los establecimientos interesados pueden pasar a recogerlos por la sede de la Asociación.

Feria del Mediodía

La Feria de Almería, en sus versiones taurina, mediodía y noche, se ha convertido un año más en el principal foco de atracción de clientes – turistas a nuestros establecimientos hoteleros y hosteleros durante el mes de Agosto. La instalación de stands con distintas actividades en un Paseo de Almería cerrado ha convertido la zona en un animado lugar de encuentro, confiando en que se convierta en una iniciativa que perdure para ediciones posteriores. En cambio, son muchos los hosteleros que consideran las Almadrabillas un escenario poco propicio para la lectura del pregón de feria o las distintas actividades musicales programadas en el mismo, prefiriendo otras ubicaciones donde la afluencia de público pueda traducirse de forma más contundente en beneficios para los establecimientos de hostelería próximos.



Turismofilia

Almería ciudad ha expresado su “turismofilia” de forma contundente en un acto celebrado el pasado agosto, promovido por la Asociación de Vecinos “Casco Histórico” con la colaboración de distintas asociaciones empresariales y otros colectivos. La “turismofilia”, en nuestro caso, toma la iniciativa para imponerse a la “turismofobia”.



Miembros de la Asociación de Vecinos “Casco Histórico” junto a miembros de Ashal, Almería Centro y otros colectivos en la plaza de la Catedral, piden un turismo de calidad.

Como respuesta a las protestas contra el turismo que se han sucedido en algunos destinos este verano, la llamada turismofobia, otros enclaves, entre los que se encuentra la ciudad de Almería, han diseñado iniciativas para fomentar lo que han denominado turismofilia.

Así, por ejemplo, en Almería Ciudad, organizado por la Asociación de Vecinos “Casco Histórico” se celebró un acto en pro del turismo ordenado, donde asistieron representantes de Ashal, Almería Centro y otras organizaciones. Por su parte, con motivo del Día Mundial del Turismo, el Ayuntamiento de Almería ha puesto en marcha una iniciativa denominada “Conocer Almería tiene premio”, dirigida a vecinos y turistas, así como a los profesionales que trabajan en el sector turístico, animando a todos a ser embajadores de nuestra tierra. De esta

forma, enviando 3 selfies a: www.turismodealmeria.org/sortedmt los participantes han podido obtener un obsequio seguro y participación para un sorteo de un crucero, un viaje por Europa y un descanso en Paradores.

La campaña ha incluido una serie de spots publicitarios y ha contado con la colaboración del famoso youtuber almeriense Kikillo.

Otras Comunidades Autónomas o municipios, como el asturiano de Ribadesella han lanzado campañas con la intención de invitar a los turistas a visitarlos, donde sí se les quiere. Con lemas como ‘Se adoptan turistas’, la iniciativa quiere dar la vuelta a la situación de hostilidad contra los turistas que se vive en algunos destinos, destacando que en esta población serán bien acogidos.

Almería ciudad

Festival de Tapas de Película

Con la participación de 33 bares y restaurantes asociados y nombres de películas tan sugerentes como Volver, Narcos, Fumando Espero o Las Sandalias del Pescador, el V Festival de Tapas de Película se presenta del 9 al 19 de noviembre como una buena oportunidad para comprobar el grado de conexión entre la creatividad gastronómica y cinéfila de nuestros establecimientos asociados.

Este año, como novedad, se ha insertado en los folletos información sobre disponibilidad en el establecimiento de tapas aptas para personas celiacas y de tapas para vegetarianos, intentando con esto cubrir las expectativas de información de colectivos concretos en un afán de acercar el Festival de Tapas de Película al mayor número de clientes.

Este año, también como novedad, se ha sustituido el premio del viaje de película a una capital europea través de un sorteo entre los clientes que hayan conseguido rellenar sus folletos cartillas con los sellos de cinco establecimientos diferentes, por un premio directo de una botella de Dehesa de Luna personalizada con el logo del Festival de Tapas de Película a todos los clientes que consigan rellenar sus folletos cartillas con los sellos de seis establecimientos diferentes.

V FESTIVAL TAPAS DE Película 2017
DEL 9 DE NOVIEMBRE AL 19 DE NOVIEMBRE

Participantes

TIGRE CIEGO	CHESTER CAFÉ	KIJCOCO D'ORIGEN
PORTOCARRERO	BRONCERÍA LA CONSENTIDA	TABERNA NUESTRA TIERRA
CERVECERÍA ALCAZAR	TABERNA DOÑA LOLA	TABERNA EL PORTÓN DE LA BAHÍA
TABERNA NUEVO TORRELEZ	TABERNA REST. LA ENCINA	KIJCOCO LA HORMIGUITA
BAR REST. LA DAMBALINA	BAR LA CHARCA	RESTAURANTE LA TABORNA
CAFÉ BAREA	LA MALTERÍA CLUB CERVECERO	RESTAURANTE CASCO ANTIGUO
CERVECERÍA BAVIERA	BELLA CIUDAD	SCONDATE BAR
LA BODEGUELLA MARQUÉS DE HEREDIA	JOVELLANOS 88	CAVETANA
BODEGA LAS BOTAS	QUESERÍA GALATEA	LA PERA LIMONERA
BODEGUELLA LA CONTRAVIEJA	REST. BAR CAPITOL	NEW HISPANO
REST. BAR CAPITOL	ESPIÑA, CANELA Y CAL	EL ANDALUZ

Elige tu película
Cada una de las establecimientos, consigue tu PREMIO DE PELÍCULA y participa en el sorteo de Regalos. Pide tu cartilla en cualquiera de estos establecimientos participantes.

Consulta las bases del concurso en: www.ashal.es



DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

El presidente de Ashal, Diego Garcia, estuvo presente en la presentación de las actividades programadas por el Ayuntamiento de Almería de cara a la celebración del Día Mundial del Turismo. Entre ellas, destacan el concurso de selfis "Mejor Embajador" que ha contado con importantes premios (cruceiro por el Mediterráneo, viaje a París o Roma o estancia en Paradores), así como visitas guiadas teatralizadas, jornadas de Puertas Abiertas en el horario habitual de las instalaciones museísticas municipales, etc.



25 AÑOS GARANTIZANDO EL BIENESTAR DE TUS CLIENTES

- LIMPIEZA • CONTROL DE LEGIONELA
- TRATAMIENTO DE OZONO • CONTROL DE PLAGAS
- DESINFECCIÓN • DESINSECTACIÓN
- DESRATIZACIÓN



traconsa
Tratamientos y Consulting



950 25 25 25
www.traconsa.com

Noticias



En la foto, representantes del Secretariado Gitano, Ashal y Ayuntamiento de Almería.

II JORNADA CON EMPRESAS DE LA FUNDACION SECRETARIADO GITANO.

JUNTOS CREANDO EMPLEO

Fecha: 25 de octubre • Hora: 12.00-13:45h
Lugar: Aljibes Árabes.
Calle Tenor Iribarne, 12. Almería



- 12:00h. Apertura del Acto.
- 12:15h. Tendencias en responsabilidad social corporativa.
- 12:35h. Programa de Empleo "Acceder": Oportunidades de empleo, Prácticas en empresas.
- 13:00-13:45h. Actuación de flamenco de Mercedes Muñoz y Aperitivo Networking en la "Peña El Taranto".

Organiza: **Fundación Secretariado Gitano y Asociación Provincial Empresarios de Hostelería ASHAL.**



Gala de la Hostelería

40 Aniversario de Ashal

En noviembre próximo, pendiente aun de determinar lugar y fecha, celebraremos nuestra ya tradicional Gala bianual de la Hostelería que este año –además– coincide con el 40 aniversario del nacimiento de Ashal.

Tarjetas de Fidelización para clientes



A través del Convenio de Colaboración alcanzado, **Cajamar** nos propone una interesante iniciativa para fidelizar a nuestros clientes a través de Tarjetas de Fidelización. Se trata de un sistema de captación y fidelización de clientes sencillo, práctico y efectivo, basado en incentivarlos en función de su consumo (por acumulación de puntos o porcentaje de compra). Todos los asociados que se adhieran a esta iniciativa conseguirán para sus clientes las tarjetas corporativas de forma gratuita hasta alcanzar el total de tarjetas adquiridas.

+ 950 28 01 35 ASHAL

Almería Ciudad • TERRAZAS

Renovación de las licencias de ocupación de vía pública

Recordamos a todos los asociados interesados en renovar sus licencias de Terrazas para el año 2018 deben proceder a su tramitación a la mayor brevedad. Así mismo, recordamos a los asociados la importancia de cumplir las condiciones fijadas en las correspondientes licencias de ocupación, evitando las denuncias por excesos de ocupación, horarios, etc.

Finalmente, informar que **los autónomos se beneficiarán de una bonificación del 50 %** de los siguientes tributos (licencia de apertura, licencia de obra, licencia de ocupación con sillas y mesas y expedición de documentos administrativos) a partir de la entrada en vigor de las modificaciones introducidas por el Ayuntamiento de Almería (al que agradecemos esta medida) en las correspondientes ordenanzas reguladoras.



Noticias

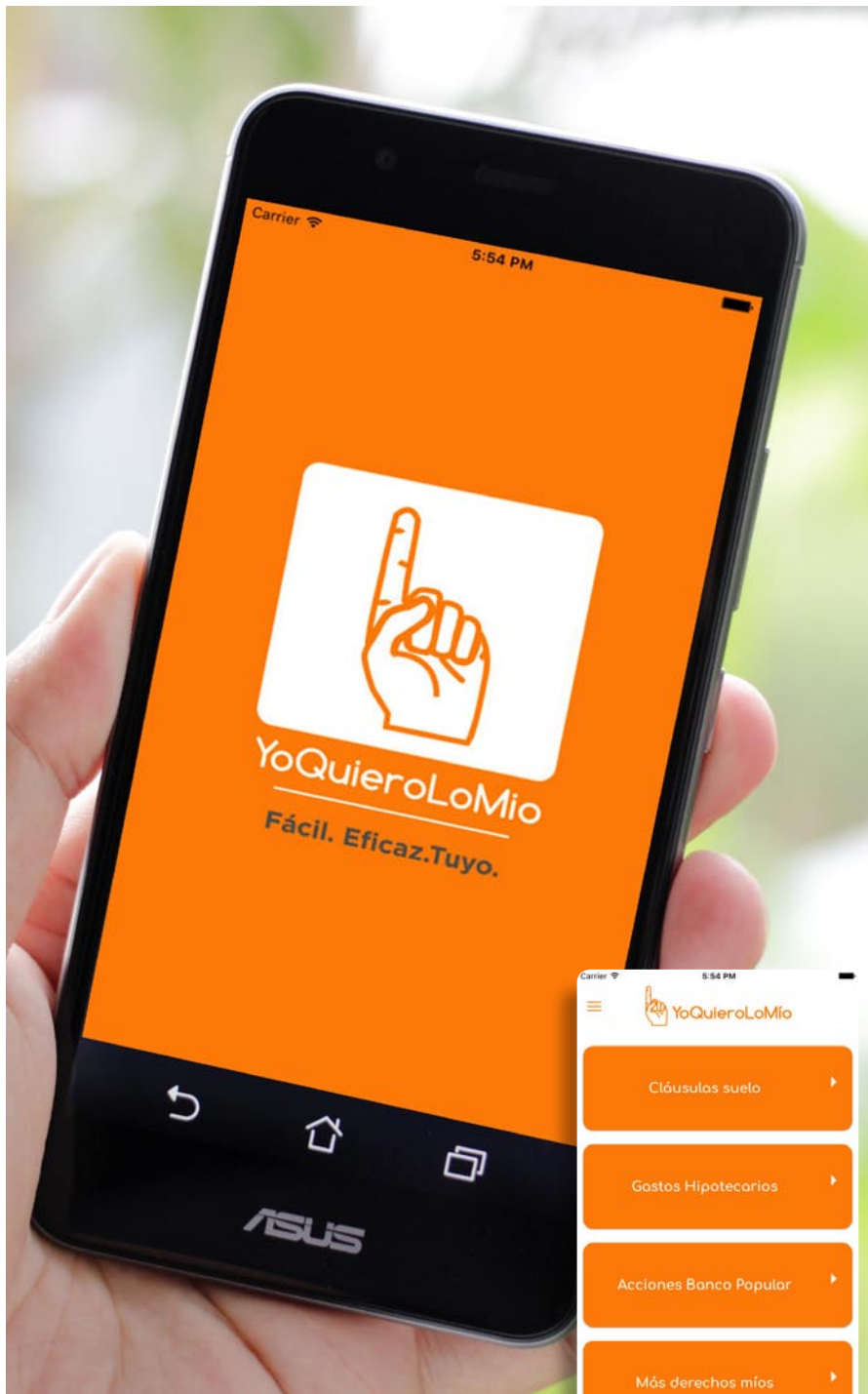
Jornadas

YoQuieroLoMio

Consultores de Gestión, S.A.P., asesor jurídico de Ashal, ha creado la aplicación móvil YoQuieroLoMio. Esta aplicación supone un cambio revolucionario en la relación entre el cliente y sus asesores y abogados. Ahora cualquier derecho personal y, en particular,

los bancarios (cláusulas suelo, gastos hipotecarios, etc.), pueden reclamarse fácilmente, incluso sin desplazamientos.

YoQuieroLoMio se presenta por primera vez en Almería en la sede de Ashal el día 19 de octubre a las 17:00 horas.



Negociación del Convenio de Hostelería 2017

La negociación del convenio ha estado paralizada con motivo de la temporada estival, retomándose las reuniones próximamente. Rogamos a todos los asociados interesados en participar en la negociación del Convenio Colectivo de Hostelería para 2017, contacten con la asociación a la mayor brevedad. La asistencia a las reuniones tiene carácter voluntario y no remunerado.



Trabajadores para el Valle de Arán

(De diciembre a abril)

El Gremi d'Ostalariá dera Val d'Aran nos comunica que tienen en activo una bolsa de trabajo, con la que ayudan a sus socios a encontrar los mejores trabajadores. Están buscando personal para cubrir las vacantes que tendrán este invierno, de Diciembre a Abril, sus hoteles y restaurantes. Han pensado que posiblemente muchos de nuestros trabajadores pueden estar interesados en formar parte de las platillas de sus establecimientos. Nos agradecen les remitamos los C.V. de los trabajadores interesados.

+ Pueden ponerse en contacto con sus oficinas, de 9h a 14h // Tel- 973640601 o e-mail llopez@hostaler.net

Almería provincia

Níjar

Reunion con D. Miguel Ángel Tortosa López, delegado de economía, innovación, ciencia y empleo en referencia a los cortes y microcortes de suministro eléctrico

Ashal ha mantenido recientemente una reunión con D. Miguel Ángel Tortosa López para abordar, entre otros, la problemática de los cortes y microcortes eléctricos en zonas de interior y costa de la provincia de Almería, solicitando una solución que evite la pérdida de imagen turística que tales situaciones provocan en quienes la padecen.

Roquetas de Mar



Presentación de alegaciones a la ordenanza de autocaravanas

Ashal y la Asociación de Empresarios de Camping de Almería, han presentado escritos al Ayuntamiento de Roquetas de Mar en los que recogen las alegaciones a la ordenanza municipal de autocaravanas en proceso de elaboración.

Carboneras



Presentación de escrito ante el Ayuntamiento

Solicitando la instalación de chiringuitos de temporada en playas no urbanas que carecen de servicios de hostelería y restauración, pero –en ningún caso– en el pueblo de Carboneras ya que dispone de servicios de hostelería y restauración en número y calidad suficientes para atender a la clientela durante los 12 meses del año.

sabores

ALMERÍA



En la foto, el presidente y la gerente de Ashal junto con la Diputada de Agricultura de la Diputación Provincial.

'Sabores Almería' es la Marca Agroalimentaria Oficial de la provincia de Almería, cuyo objetivo primordial es la promoción conjunta y colectiva de los productos agroalimentarios y pesqueros producidos en la provincia. También es símbolo de calidad y distinción para aquellos comercios y establecimientos de restauración, turísticos y de hostelería que utilicen y/o comercialicen de forma destacada dichos productos.

'Sabores Almería' se constituye como **una marca colectiva indicativa de la procedencia y localización geográfica** de los productos o de los servicios, **creada y promovida por la Diputación Pro-**

vincial de Almería, definiéndose como **una Marca estratégica de promoción y diferenciación de:**

- Los productos pertenecientes a la marca 'Sabores Almería' en base a unos parámetros de procedencia que se establecen en el reglamento.
- Establecimientos de hostelería y comercio minorista de alimentación que, en base a unos parámetros de procedencia geográfica que se delimitan en el reglamento de la marca, utilizan o venden, respectivamente, productos pertenecientes a la marca 'Sabores Almería'.





LAALMAZARA **DECANJÁYAR**[®]

MÁS DE 20 AÑOS MÁS DE 12.000 AGRICULTORES

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LOS ALMERIENSES

Tel. 950 608 303 - www.laalmazara.com



DISPONEMOS DE
ACEITUNAS CASERAS
PARA HOSTELERIA
EN DIFERENTES FORMATOS



Sector hotelero



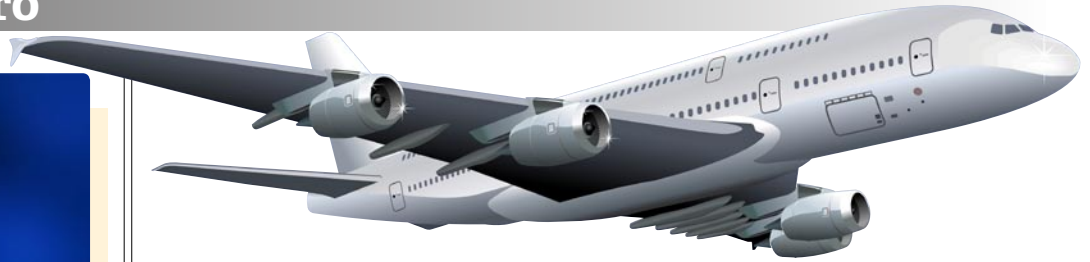
Guía europea para la prevención y control de la legionelosis

Se ha publicado la nueva versión de la Guía Europea para la Prevención y Control de la Legionelosis, de la que es co-autor Sebastián Crespi, Asesor Sanitario de CEHAT. La guía se encuentra disponible en el siguiente enlace del European Center for Disease Control and Prevention (ECDC).

La nueva Guía aporta algunas novedades significativas, en particular las que hacen referencia a los procedimientos para la evaluación de riesgo y la investigación ambiental de Legionella. También introduce cambios en la parte de prevención y control, recogiendo los nuevos avances científicos acaecidos en los últimos cinco años. Finalmente, se ha actualizado el capítulo relativo a los métodos de tratamiento en los diversos sistemas hídricos.

Aunque España tiene reglamentación específica para la Legionella, la Guía Europea es un buen complemento y tiene importancia en aquellos aspectos no contemplados o que pueden ir más allá de las reglamentaciones y guías españolas.

+i <https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/european-technical-guidelines-prevention-control-and-investigation-infections>



INFORME TURISMO ALTRAN 2030

El turismo en 2030 hablará de personas y no de recursos turísticos. La digitalización irrumpe con fuerza para transformar la industria permitiendo la aparición de plataformas que cambian la manera de hacer negocios, desdibujando las fronteras y abaratando el coste de las interacciones así como de las transacciones entre personas. Dicha digitalización permite transformar la cadena de valor, la globalización y la estrategia. Nuevos agentes y modelos de negocio entran en juego y salen con aparente facilidad, con modelos disruptivos de intermediación que van afectando a cada agente y segmento paulatinamente, existiendo bajas barreras de entrada

para productos sustitutos.

El Viajero 2030 es un informe estratégico que permite entender cómo viajará el consumidor en el 2030 y cuáles son los principales pilares que desarrollarán nuevas fuentes de valor tanto macroeconómicas, tecnológicas como de homogeneización del comportamiento del consumidor en las distintas industrias, lo que hemos llamado consumo "Cross-Industry". El informe se basa en el estudio de 31 tendencias en base al impacto que tendrán en el sector turístico, su viabilidad de implantación y la necesidad de inversión por parte de la industria. Entre las tendencias analizadas podemos encontrar:

- Macroeconómicas: Crecimiento de la demanda, Expansión de la clase media, Envejecimiento de la población, Transferencia de poder a China, Crecimiento de las Urbes, Generación Y, Z, Alpha y los Mint.
- Tecnológicas: Hiperconectividad, Co-Innovación, Canal de ventas móvil, Inteligencia Artificial, Realidad Virtual, Biometría, Wearables Autónomos, Impresión en 3D, Plataformas conectando personas, De IoT a System of Engagement, Vuelos supersónicos, Vuelos al Espacio o Coches Autónomos.
- Consumo "Cross Industry": Turismo de Aventura, Experiencias Vs Cosas, Cambio Climático, Travel Journey Personalizado, Marketing Personalizado, Discriminación de precios, Viajeros Singles, Wellness, Economía Colaborativa, Elección Simple y Turismo Creativo.

Por último, en el informe se profundiza adicionalmente en cómo convertir estas tendencias en ventajas competitivas para la empresa a través de la transformación digital.



+i El informe completo puede solicitarse a través de ashal@ashal.es

Haz algo grande por tu salud



#Duerme 1HoraMás

En Asisa somos expertos en salud y sabemos que el sueño es vital para el buen funcionamiento de tu corazón, tu cerebro y todo tu organismo.

Los especialistas determinan que **una persona adulta necesita entre 7 y 9 horas diarias de sueño** para estar bien.

Sin embargo, se estima que el 80% de los españoles duermen menos de este tiempo,

exponiéndose a **sufrir hipertensión, taquicardia, depresión, pérdida de memoria, sobrepeso y diabetes**, entre otros problemas. Y como sabes, **en Asisa solo nos preocupa tu salud. Por eso invertimos todos nuestros recursos en cuidarte**, incluido este anuncio en el que te aconsejamos que duermas una hora más todos los días.

Empresa Colaboradora:

**R 200
AÑOS**

Asisa Almería.
Av. Federico García Lorca, 50
asisa.es 901 10 10 10

*Nada más que tu salud
Nada menos que tu salud*

asisa 

Sector hotelero



Promoción **Recomienda a un Amigo** AÚN PODEMOS SER MÁS!!!

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 2017 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 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 enviarle 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!!!!**



los hoteleros apoyan que se exija la identificación ante hacienda de los dueños de pisos turísticos

Los hoteleros celebran el proyecto de decreto que ultima Hacienda y que obligaría a la identificación de los propietarios de viviendas de uso turístico, algo que consideran "fundamental" para que las plataformas de alquiler vacacional jueguen en el mercado "en igualdad de condiciones" al resto de competidores del sector.

"Durante mucho tiempo ha habido arrendadores y plataformas que se han mantenido fuera de la ley, cuando todo lo que se mueve en el sector tiene que pagar impuestos como hacemos todos", afirmó Ramón Estalella, secretario general de Cehat, a Europa Press.

Con fines de prevención del fraude fiscal, se establece una obligación de información específica para las personas o entidades, en particular, las denominadas "plataformas colaborativas" que intermedien en el arrendamiento o cesión de uso de viviendas con fines turísticos.

En concreto, el proyecto de decreto fija que las personas y entidades que intermedien entre propietarios y usuarios deberán "presentar periódicamente una declaración informativa" sobre bienes inmuebles de uso turístico, cualquiera que sea el canal a través del cual se comercialice o promueva.

El control sobre los alquileres no declarados es uno de los principales objetivos de la Agencia Tributaria. Dicha declaración debe contener la identificación del titular de la vivienda alquilada con fines turísticos, así como del titular del derecho en virtud del cual se cede la vivienda, mediante nombre y apellidos o razón social



y número de identificación fiscal. Además se requerirá la referencia catastral del inmueble, el número de días de disfrute de la vivienda y el importe cobrado.

Así mismo, el proyecto de decreto indica que "los cedentes del uso de la vivienda con fines turístico deberán conservar una copia del documento de identificación de las personas beneficiarias del servicio" y señala que el modelo de declaración, forma, plazo y lugar de presentación se aprobará mediante orden ministerial. Ramón Estalella defendió que no se trata solo de una reivindicación hotelera, sino "de sentido común", que el que realice una actividad económica esté obligado a aportar al Estado.

Sentencia de interés general

Juzgado de lo contencioso administrativo

Auto en materia de Protección Especial de los Derechos Fundamentales



Es objeto del presente recurso contencioso-administrativo para la protección especial de los derechos fundamentales la resolución dictada por el Ayuntamiento que desestima el recurso de reposición interpuesto por el recurrente frente a la resolución por la que se acuerda conceder a un establecimiento la renovación de la licencia de ocupación de la vía pública para la instalación y

uso de la terraza, considerando el recurrente que dicho acto administrativo supone la vulneración del derecho fundamental a la intimidad personal y familiar y a la inviolabilidad del domicilio consagrados en la Constitución Española, ante las imisiones sonoras que derivadas de dicha terraza se producen en su vivienda habitual. Entre los Fundamentos de Derecho, destacamos:

Aplicado lo anterior al caso de autos, valorados en su conjunto todos los dictámenes periciales obrantes en las actuaciones, así como las explicaciones ofrecidas en el acto de la vista por los peritos Sres. _____ y _____, resulta que la terraza en cuestión no genera imisiones sonoras susceptibles de lesionar los derechos del recurrente, si no que se llega a la conclusión de que la terraza se ubica en una zona acústicamente saturada (ZAS), con numeroso ruido de fondo. Así, tanto los informes emitidos por la empresa E, como por la empresa I, afirman que sin actividad, el ruido de la zona es de 60,40 dBA, y con la terraza funcionando, el informe de la empresa E sostiene que la terraza genera unos 65 dBA, pero dicho informe no tiene en cuenta los factores de corrección, que si son tenidos en cuenta tanto en el informe emitido por la empresa I, que dispone que la terraza genera 62,90 dBA, con lo que no superan los límites previstos en los artículos 29 y 10 del Decreto 6/2012, de 19 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección de Contaminación Acústica en Andalucía, como en el informe emitido por D. _____, en el que además se refleja que ninguna inactividad se ha producido por parte de la corporación demandada, ya que la contaminación acústica en la zona ha descendido desde el año 2011. En consecuencia, estos dos últimos informes coinciden en que si bien la terraza es en si emisora de ruido, no es la determinante de la superación del nivel de emisiones acústicas legalmente permitidas, pues en la situación denunciada intervienen numerosos factores emisores de ruido, y que no han sido tenidos en cuenta por el perito del recurrente. En consecuencia con lo expuesto, ha de desestimarse el recurso interpuesto, por no vulnerar derecho fundamental alguno la actividad administrativa denunciada.

Soluciones

al alcance de su dedo



NUEVO
MONITOR
DE
COCINA



intersoft

ofimática y desarrollo

SOFTWARE DE GESTIÓN INTEGRAL

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

Se acabaron las carreras!
Todas las comandas en un golpe de vista.

- Sistema de Toma de Comandas Electrónica.
- No más olvidos, cobre todos los artículos servidos.
- Agilice el funcionamiento de su negocio.

Sector restauración

El desperdicio alimentario, una prioridad para hostelería

El desperdicio alimentario es un tema prioritario para la Unión Europea, que ha suscrito un compromiso de reducción para el año 2030. La Hostelería está cada vez más consciente de este asunto y busca herramientas no sólo para reducción de desperdicio sino para donar los excedentes de una manera segura y fiable.

Se trata de conseguir la implicación de todos los eslabones de la producción y consumo de alimentos (agricultores y ganaderos, industria agroalimentaria, red comercial, hostelería y consumo en hogares), de los que la hostelería supone un pequeño porcentaje, un 12% comparado con otros sectores como la industria agroalimentaria con un 19% o el desperdicio en hogares con un 53%.

Aun así debe conseguirse la reducción de esta cifra y la concienciación de todo el sector, para lo que Hotrec, la patronal europea de Hostelería ha elaborado una pequeña guía para ayudar a los establecimientos hosteleros, de cualquier tamaño, a reducir los niveles de desperdicio alimentario con una serie de recomendaciones.

1.- Punto de partida: La preparación de los menús. No hay mejor forma de combatir el desperdicio alimentario que con una correcta planificación y definición de los menús. En este sentido, la organización europea de Hostelería propone a los establecimientos de hostelería comprobar con regularidad que los menús, en cuanto a tamaño y productos utilizados se refiere, se ajustan a las necesidades de los clientes:

- **Disminuir el número de platos** de la carta para reducir con ello el número de productos expuestos al desperdicio alimentario;
- **Utilizar un mismo producto** para diferentes recetas;
- Incluir en el menú/plato del día productos cuya fecha de caducidad esté próxima;
- Establecer **diferentes tamaños de platos** según las necesidades de los comensales y, muy especialmente, contar con menús infantiles en lo que a tamaño se refiere.
- Antes de incluir un nuevo plato en la carta, resulta muy interesante hacer una **degustación** del mismo con el resto del personal para evitar desperdicios alimentarios en caso de que no haya una gran aceptación.

2.- Selección y compra de productos. El siguiente paso para reducir el desperdicio alimentario en los establecimientos pasa por optimizar el proceso de compra a distribuidores y proveedores de hostelería. Para ello, recomiendan:

- Cuando sea posible, **utilizar productos locales y de temporada** (así se facilita el contacto con los proveedores y distribuidores);
- Realizar **pedidos acordes con el volumen de clientes** que recibe el establecimiento;
- Acordar con el proveedor de hostelería las características del producto, especialmente en aquellos productos que difieren significativamente de peso y tamaño, como es el caso de los jamones.
- Muy especialmente, es importante realizar un **control de las fechas de caducidad** y tenerlas presente en el día a día, así como comprobar que los paquetes no están dañados.

3.- Almacenamiento de productos. Uno de los

aspectos clave para reducir el desperdicio alimentario es garantizar la conservación y almacenamiento de los alimentos. Para ello, es imprescindible:

- Realizar un **control exhaustivo del stock**, para ajustar lo máximo posible las necesidades que se van a tener, así como tener en cuenta el período del año;
- Optar por productos contenidos en **envases pequeños**, fundamentalmente para no tener productos con envases abiertos durante largos periodos de tiempo, así como evitar la pre-producción de platos siempre que sea posible;
- Garantizar la **rotación de productos** (especialmente los que tienen una fecha de caducidad más próxima y los que llevan más tiempo almacenados) y evitar dañar los envases;
- Utilizar **técnicas de envasado al vacío y congelación**;
- **Respetar la cadena de frío de los productos** y conocer las condiciones ideales de conservación de cada producto.

4.- La cocina y la elaboración de plato. Definir con exactitud las cantidades de ingredientes de cada plato y ajustar las porciones a las necesidades de los clientes

- Promover las propiedades organolépticas y la **calidad del plato por encima de la cantidad**;
- **Evitar guarniciones innecesarias** o demasiado opulentas;
- Manipular/cocinar el producto bruto cuando sea posible para reducir las pérdidas;
- Utilizar **diferentes técnicas de cocción** para un mismo producto con el fin de incluirlo de distintas formas en diferentes platos;
- Emplear los excedentes de cocina de determinados productos, como es el caso de los vegetales, para elaborar otros platos, como caldos o sopas;
- Emplear el **equipo de cocina más adecuado y más eficiente**, como por ejemplo peladores más precisos.

5.- Aborda el problema con tus clientes. El problema del desperdicio alimentario es un asunto que concierne tanto a los hosteleros como a los clientes.

- **Involucra a tus clientes en tus esfuerzos** por reducir el desperdicio alimentario.
- Infórmales sobre el tamaño de las raciones y **ajústate a sus necesidades**;
- Ofrece **diferentes tamaños de platos** y permite a tus clientes suprimir algunos platos de los menús;
- **Sé flexible** con aquellos clientes que, por gustos personales, quieran suprimir algún ingrediente de un plato;
- **Sé transparente**, explica a tus clientes que, si la oferta de menús es limitada o algunos platos no están disponibles, es porque los productos son frescos y los stocks son limitados para evitar el desperdicio;
- Ofrece **bolsas y cajas** para que tus clientes puedan llevarse la **comida sobrante**.

6.- Después del servicio. En este punto, se destacan dos acciones clave:

- Utilizar productos no vendidos o cuya fecha de

caducidad esté próxima como comida para el personal del restaurante;

- Emplear **productos excedentes** de la cocina, como verduras y pan, para hacer **otras elaboraciones** (tostadas, sopas, caldos, purés, etc.).

7.- Reutilización y reciclaje de alimentos. Este tipo de acciones tienen un marcado carácter solidario y de protección del medio ambiente.

- **Donar a organizaciones benéficas y bancos de alimentos** productos cuya fecha de caducidad esté próxima y que aún sean seguros de consumir, especialmente aquellos alimentos que no se prevea su uso antes de su caducidad;
- Algunos productos pueden ser usados como **alimento para animales**. Buscar organizaciones que se dediquen a la recogida de restos de alimentos para este propósito, teniendo en cuenta la legislación aplicable en esta materia.
- Algunos residuos alimentarios pueden ser retirados y reciclados por empresas dedicadas a la **producción de abonos** o para la producción de energía de biomasa. En este caso, además de contribuir a la reutilización de los desperdicios alimentarios, se puede conseguir cierta rentabilidad económica para el restaurante.

8.- Consejos para buffet y bebidas. En el caso de disponer de un servicio de buffet,

- **Evitar poner el pan al principio del recorrido.** Con ello se contribuirá a un mayor aprovechamiento de los productos del buffet, que por lo general no pueden ser reutilizados.
- **Revisar con regularidad el consumo de los clientes** para ajustar la producción del buffet;
- No reponer el buffet en el último cuarto de hora;
- **Optar por bebidas contenidas en envases más acordes** con el consumo medio del cliente (las latas pueden ser más apropiadas que ofrecer botellas grandes);
- Para reuniones, optar por máquinas de café y dispensadores de agua en lugar de termos de café y botellas de agua.

9.- Gestión general

- Tener siempre muy presente la **legislación vigente en materia de seguridad alimentaria** en todas las etapas (entrega, almacenamiento, preparación, higiene, etc.).
- Cuando sea posible, favorece las **reservas anticipadas** para tener una mejor previsión de la cantidad de productos necesarios;
- **Involucrar y capacitar al personal** del restaurante sobre el desperdicio alimentario para que puedan ayudar a reducir los desechos a diario; hacer hincapié al personal de sala del restaurante para que incidan en la venta de platos cuyos ingredientes están próximos a su fecha de caducidad o de aquellos que generen menos desperdicios alimentarios.



Empresas patrocinadoras



Líder en el sector financiero provincial, con gran conocimiento del sector hostelería, al que ofrece una atención especializada y soluciones "a medida" en una amplia red de oficinas. Conjuntamente estamos desarrollando la iniciativa de las "Tarjetas de Fidelización".

+i www.cajamar.es/es/empresas/plataforma-comercios/



"El acuerdo entre Ashal y Gas Natural Fenosa supone importantes ventajas para los asociados. Análisis de viabilidad de suministros, realización de estudios comparativos a medida, considerables ahorros económicos (30% de descuento en el término de energía de la electricidad y 8% de descuento en el término variable del gas), asesoramiento y apoyo técnico e incluso realización de anteproyectos para la transformación de instalaciones energéticas.

+i colectivos_andalucia@gasnaturalfenosa.com



Grupo Cruzcampo, compañía global líder en el sector cervecero español, produce y distribuye la mejor cerveza para la hostelería, adaptándose a las necesidades de los establecimientos de hostelería y unas inmejorables condiciones de distribución.

+i <http://www.cruzcampo.es>



"GM cash" es pionero de cash&carry en España, se dirige exclusivamente a los profesionales de la restauración y comercio independiente. Cuenta con una red de 67 centros en 12 comunidades autónomas y recibe anualmente más de 3.700.000 visitas de profesionales del sector de la hostelería, la restauración y el comercio. "GMcash" ofrece un amplio surtido de más de 17.000 referencias entre productos de gran consumo, frescos, bodega y bazar.

+i www.grosmercat.es /// 950 14 22 70



Grupo Caparros - La Gergaleña es una compañía almeriense de carácter internacional y de propiedad familiar que produce y distribuye los mejores productos agrícolas frescos y envasados para su consumo tanto en hostelería como al consumidor final. Los productos de Grupo Caparros-La Gergaleña se caracterizan por su respeto al medioambiente, siendo una empresa comprometida socialmente.

+i <http://www.saboresnaturales.es/profesionales> /// 950 600 298



Conocida especialmente por ser la distribuidora oficial de Coca Cola, Atalaya Distribución también distribuye vinos de distintas bodegas y denominaciones de origen, así como bebidas espirituosas de primeras marcas.

+i lrodriguez@atalayadl.es, silvia@atalayadl.es,
Telfs. 672091463 - 672091462



Empresa familiar granadina con delegaciones en Almería, Málaga, Jaén y Granada, que ha sabido responder a las necesidades que demandan los hosteleros de tres generaciones a través de la continua innovación. Grupo Arenas se caracteriza por su compromiso social a lo largo de sus más de 85 años de historia. Empresa líder en la distribución de productos de alimentación refrigerados y congelados, en la actualidad, cuenta con un catálogo de más de 1.500 referencias orientadas al canal HORECA.

+i www.grupoarenas.com/ Tel: 958806660-958806666



GRUPO COGESA / DATAGESTION es un potente grupo consultor con presencia en Andalucía. Integrado por abogados, economistas y expertos en Protección de Datos, colabora con ASHAL desde el año 2013. Asesora a los asociados a título personal y mediante la organización de jornadas informativas sobre distintos aspectos jurídicos de interés para el sector.

+i info@datagestion.net



Dabo Consulting es la marca de Grupo Dabo, especializada en dar servicio integral a empresas de todos los sectores de actividad, en materia de: Adaptación y Mantenimiento de normativas de obligado cumplimiento; Formación en diferentes modalidades; e Investigación, Desarrollo e Innovación. Con amplia trayectoria y más de 30.000 clientes y 3.000 colaboradores en toda España, Dabo Consulting proporciona un servicio donde el rigor, el buen hacer y la prestación de servicio integral son instrumentos fundamentales para rentabilizar al máximo las PYMES.

+i <http://www.grupodaboconsulting.com> • Tfno 952 70 29 78



BAZAR. Café de una calidad suprema, que cuida y mantiene las más altas premisas de la excelencia, consiguiendo un sabor que auna las mejores propiedades y con un aroma excepcional que lo identifica como producto exclusivo y todo ello con la certificación UTZ de producción responsable.

+i www.cafebazar.es - hola@cafebazar.es - Tel.: 954 979 899

**Emprender, Facilitar, Planificar.
Crecer Juntos.
Con tu negocio.
Hoy y en el futuro.**



Contigo



www.autonomos24horas.com