



Nº23 • JUNIO 2018

# ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



**DÍA MUNDIAL  
DE LA TAPA**

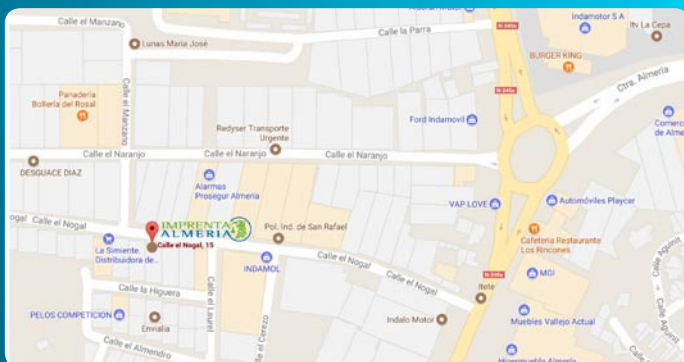


# IMPRENTA ALMERIA



El resultado de una idea largamente acariciada. Crecer para poder crear nuevas formas de comunicar mediante la impresión, impactando e ilusionando al hacer nuestros sus proyectos. Somos un equipo de profesionales, con una amplia experiencia en el mundo de la impresión, el diseño y la comunicación, que nos permite acometer cualquier proyecto de forma ágil y creativa.

Como no podía ser de otra manera, hemos elegido para nuestra “evolución” la zona con más atractivo comercial de Almería, el entorno de La Cepa.



Les esperamos en:  
C/EL NOGAL, 15  
04230 HUÉRCAL DE ALMERÍA  
TLF/FAX: 950 235 586  
[www.imprentaalmeria.es](http://www.imprentaalmeria.es)  
[info@imprentaalmeria.es](mailto:info@imprentaalmeria.es)





## Editorial

Diego García Molina  
Presidente de ASHAL

**T**res son los asuntos que quiero traer a este editorial. El primero en coincidencia con el presidente de la Fehr y amigo, Jose Luis Yzuel, los datos muestran un avance regular y constante del empleo en bares, restaurantes y hoteles, una consecuencia lógica del ritmo de récord en la recepción de turistas extranjeros y, en paralelo, el gasto de los españoles fuera del hogar. Los expertos consultados afirman que, por una parte, la hostelería tiene un importante toque de estacionalidad asociada al turismo, pero en este aspecto se ve superada por otros colectivos como la educación, la sanidad o las compras, que contratan y despiden un porcentaje mayor de su colectivo de profesionales en función de los picos de trabajo. La inspección ha multiplicado su trabajo y hoy la hostelería es uno de los sectores más inspeccionados. Para conseguir mayor estabilidad en el sector, además de afianzar la rentabilidad de cada empresa, es necesario potenciar la formación y cualificación permanente de los profesionales y trabajadores del sector. Y en este aspecto los agentes sociales reivindicamos que el Ejecutivo deje de frenar el progreso y no permita más demoras en invertir un dinero que ya ha cobrado de las nóminas que abonan los empresarios y perciben los trabajadores. Es urgente desbloquear esas partidas y consideramos una prioridad que la sociedad conozca la negativa del Gobierno a permitir que nuestro sector, un auténtico motor de la economía española, mejore en formación, porque el profesional no 'nace', sino que 'se hace'.

El segundo es sobre la tramitación parlamentaria de la ley del alcohol para acabar con el botellón. Cerca de 25 años han tardado nuestros dirigentes en comprender que

es necesario adoptar medidas de todo tipo, también educativas, sociales y sanitarias para acabar con el botellón. El lema "cero alcohol en menores" debe ser un lema que todos, TODOS, apoyemos cada uno en la medida de nuestra responsabilidad, como empresarios de hostelería, como industria, como Administración estatal, autonómica o local, como padres, como educadores, etc. Cifras como 6.000 comas etílicas anuales o que todos los fines de semana 7 de cada 10 menores salgan a la vía pública a consumir alcohol, no son cifras para sentirme orgullosos. Señores políticos y otros, la hostelería no ha estado nunca en contra del botellón por el perjuicio económico que pudiera ocasionar a los bolsillos de los empresarios de hostelería, si no por el puro y duro sentido común que algunos han tardado 25 años en percibir.

Y el tercer tema tiene que ver con las quejas, mas que fundadas, de algunos asociados ante las quejas en redes sociales de clientes que despotrican porque el botellín de agua o los refrescos no incluyan tapa.... Sres. Clientes, sacar adelante un bar de tapas no es tarea fácil, los costes fijos (energía, cargas sociales, impuestos, etc.), la costumbre almeriense de largas listas de tapas que por lo general se tienen que preparar sobre la marcha a petición del cliente (que no son unos pinchos en un expositor preparados desde la mañana) y la singularidad de que en un grupo de 8 personas sentadas a la mesa no coincida ninguna en sus gustos culinarios, hacen de la hostelería de Almería un campo de batalla peculiar. Sres. Clientes, ¿a Vdes. les gusta cobrar por su trabajo? A nosotros también. No nos exijan más de lo que podemos dar. NO ES NO.

**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](mailto: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](http://www.ashal.es) - [ashal@ashal.es](mailto: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.



**ASHAL**  
PRESENTA...

DEL 7 AL 24 DE JUNIO DE 2018

# DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

CONSIGUE TU  
TARJETA ASHAL

Y PARTICIPA EN NUESTRO SORTEO DE

# REGALOS



## ¿Dónde puedes disfrutar del Día Mundial de la Tapa?

**ALMERÍA CIUDAD:**

CAFÉ EXPRESS / BAR QUINTO TORO / TABERNA EL PORTÓN DE LA BAÑÍA / BAR HABIBI / CAFÉ BAR NEW HISPANO / BAR & TAPAS LA TAHONA Plaza Vieja / EL JURELICO / BELLA CIAO / SCONDITE BAR / CAYETANA / KIOSCO LA HORMIGUITA / EL RINCÓN DE BASI Centro / EL RINCÓN DE BASI / DE PAR EN PAR / JOVELLANOS 16 / CERVECERÍA BAVIERA / BODEGA LAS BOTAS / ENTREFINOS / LA BAMBALINA / EL RINCÓN DE CERVANTES / CON ALMA / CAFÉ BAR BAREA / RESTAURANTE GASCO ANTIGUO / LA PLAZUELA / CERVECERÍA LA CONSENTIDA / LA BODEGUILLA MARQUÉS DE HEREDIA / SUANEZ COFFEES & BEERS / LA JUNGLA GASTROBAR / TABERNA NUESTRA TIERRA / RESTAURANTE TETERIA ALJAIMA / LA MALTERIA CLUB CERVECERO / TABERNA DOÑA LOLA / KIOSCO D'ORIGEN / TIGRE CIEGO BAR / TABERNA NUEVO TORRELUZ / BAR LA CHARKA / KEDATE / CAFETERIA LUBRIN / LA BODEGUILLA DE LA CONTRAVIESA / PORTOCARRERO / TABERNA RESTAURANTE LA ENGINA / CAFÉ CHESTER / KIOSCO OASIS

**ALMERÍA PROVINCIA:**

RESTAURANTE NEPTUNO MOJACAR (MOJACAR) / RESTAURANTE LA REJA (GADOR) / BAR DE TAPAS EL TIMON (AGUADULCE) / MIAPOLO (CANJAYAR) / CASA EMILIO (LOS ESCULLOS)

... Y MUCHOS OTROS MÁS.

Consulta las bases en: [www.ashal.es](http://www.ashal.es)

GRUPO CAPARROS / LA GERGALEÑA:

# Recomendaciones para elaborar una tapa saludable:

- Elegir una grasa de origen saludable: AOVE, pescado azul, huevo, frutos secos, aguacate, aceitunas y semillas (girasol, calabaza, chía).
  - Usar como hidrato de carbono principal las verduras, es decir, un 50% del plato debe ser verdura. Si se usan harinas, pan, tostas que sean de origen integral y tener en cuenta que las legumbres son una magnífica fuente de hidratos y proteína.
    - Las proteínas deben proceder de: carnes poco grasas y que no sean rojas (pollo, pavo, conejo, parte magra del cerdo...), pescado blanco, huevo, legumbres, soja, tofu, quinoa o arroz.
      - Evitar tipos de cocción que sean muy bruscas y con mucha grasa como son la fritura (en caso de usarla, usar aceite de oliva y controlar la temperatura para no quemarlo) o las cocciones pasadas de vueltas como barbacoas o asados bruscos (para que el producto no quede quemado).
- Tener en cuenta las cocciones que más van con el producto que se va a utilizar y como mejor encajará en el conjunto del plato. Las verduras se pueden hacer mediante salteado, cocciones en agua, vapor o como condimento de estofados. Cuanto menos brusca sea la cocción más conservarán sus nutrientes.
- Utilizar un producto de temporada y de la zona. Esto nos garantizará mayor calidad y resultará más económico.
- En cuanto a pescados, cualquier pescado es válido aunque deberíamos evitar los pescados azules de gran tamaño (acumulan más metales pesados). En términos generales son ricos en proteínas, vitaminas, minerales y además, los pescados azules presentan un perfil lipídico bastante saludable (omega 3 y omega 6) estas grasas son consideradas cardioprotectoras.
- Intentar evitar o consumir con moderación las grasas saturadas de la carne no magra, natas, mantequilla y evitar productos saturados hidrogenados como margarinas comerciales y productos que ya vienen elaborados y ultraprocesados.
- Se pueden emplear especias naturales al gusto, cuanto más frescas y con menos aditivos mejor.
- En definitiva, utilizar materia prima sin alterar y de temporada, cocinada por uno mismo, usando las cocciones más adecuadas para el producto teniendo en cuenta que conserve sus nutrientes y haciendo una combinación sabrosa dentro del plato.

## 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**



CANDIDATA  
A CAPITAL  
ESPAÑOLA  
DE LA  
GASTRONOMÍA



*El gusto de compartir*

## CARTA DE ADHESIÓN Y APOYO A LA CIUDAD DE ALMERÍA COMO CAPITAL GASTRONÓMICA 2019

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2018

Al Jurado de Capitalidad Española de la Gastronomía:

A través de la presente manifiesto el apoyo de

---

a la Candidatura de la Ciudad de Almería como Capital Española de Gastronomía 2019 y, para que así conste, firmo y sello esta carta de adhesión y apoyo.

Atentamente,

D/Dña. \_\_\_\_\_



## Sector Restauración / Bares



## Murcia. La hostelería echa la persiana contra los planes para acabar con el ruido

El pasado sábado 5 de mayo no abrieron 300 bares, cafeterías, restaurantes y locales de ocio en las plazas más emblemáticas del centro de Murcia. Es la primera vez en la historia de la hostelería de Murcia que se ha convocado un cierre voluntario contra la declaración de las tres zonas de especial protección contra el ruido (ZPAE), aprobadas inicialmente el 9 de febrero pasado, junto con su delimitación y los Planes Zonales con las medidas aplicables a las mismas.

El sector de la hostelería se ha visto abocado al paro porque presiente que esta decisión solo les llevará a la ruina, siendo "el momento más difícil al que se ha enfrentado la hostelería de Murcia" en palabras de Jesús Jiménez, presidente de la Federación Regional de Empresarios del Turismo y la Hostelería (Hostemur).

Jiménez ha lamentado, en nombre de los hosteleros, que este cierre excepcional pueda perjudicar a sus clientes, «pero es una medida para el beneficio de todos». El líder de los hosteleros asegura que el 99% de los empresarios coinciden en el diagnóstico de la situación, por eso han apoyado el paro y ha pedido «a todos los murcianos que no vayan a la hostelería; queremos ver qué es Murcia sin hostelería».

### Un plan estratégico global

Jiménez considera «arbitraria» la delimitación de zonas de actuación y advierte de que se trasladará el problema de

unas zonas a otras en lugar de crear un Plan Estratégico para la ciudad en su conjunto. Hostemur no está de acuerdo con que se margine a unas zonas en detrimento de otras con medidas como la reducción del horario de terrazas, con la limitación para la apertura de puertas y ventanas de establecimientos para servir a clientes y la prohibición de nuevas licencias de apertura en estas zonas.

### Propuestas y alternativas

«Llevamos meses intentando aportar soluciones y propuestas que permitan integrar a la hostelería con normalidad. Por ejemplo, hemos reclamado la creación de una unidad de policía especial para la hostelería, la figura del alcalde de noche o mediador que pueda resolver los problemas que surjan, la adaptación a las nuevas normas medioambientales con garantías jurídicas, un plan de campañas de concienciación sobre el uso adecuado de la vía pública... A día de hoy, no se nos ha contestado y todo lo que tenemos son medidas de intervención represiva». Jiménez asegura que el sector está por la labor de conseguir la armonía con los vecinos y enfatiza que la hostelería ha sido un factor clave para la recuperación de cascos urbanos como El Castillejo o la plaza del Rescate. Todo esto son «razones de peso», según el presidente de Hostemur, para apoyar la convocatoria de esta huelga. «Esto es un grito de auxilio, una llamada de ayuda a los murcianos para que conozcan lo que está sucediendo».

## EL IVA EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA HOSTELERÍA

Tras las consultas al más alto nivel realizadas por nuestras Federaciones Nacionales a la Comisión Europea recientemente, os informamos que las bebidas alcohólicas, cuando se sirven en establecimientos de hostelería como restaurantes y bares, van a poder seguir estando sujetas a un tipo reducido en el futuro.

De acuerdo con los códigos relacionados con la clasificación de productos por actividad, el tipo standard tiene que obligatoriamente aplicarse a la venta en establecimientos de retail o tiendas especializadas.

Sin embargo, los códigos relacionados con "comida y bebida en la hostelería" no están incluidos en la propuesta de la Comisión relativa a la aplicación de tipos standard y, por tanto, se considera que las bebidas alcohólicas son parte del servicio de hostelería y serán los estados miembros los que decidan si lo quieren poner al tipo reducido.

Esperamos que esta interpretación siga de la misma forma en el Parlamento Europeo y podamos seguir manteniendo los tipos de IVA como hasta ahora.



## Sector Hotelero

# El gobierno británico ataja el problema de las reclamaciones falsas

El Gobierno Británico ha anunciado que, en las próximas semanas, dará los pasos necesarios para cerrar el vacío legal actualmente existente en el tema de los costes legales que pueden ser cargados en las reclamaciones por enfermedad, mientras se disfruta de un paquete vacacional en el extranjero. Este vacío legal había provocado un aumento espectacular de reclamaciones fraudulentas presentadas contra los turoperadores que comercializan estos paquetes, cifrado en un 500%, que estaba originando importantes pérdidas económicas, cifradas en varias decenas de millones de libras esterlinas, a los propios turoperadores y, sobre todo, a los hoteles cuyos servicios se incluían en estos paquetes vacacionales, además de un importante deterioro de la imagen en el extranjero de los turistas británicos.

El Ministerio de Justicia Británico ha indicado que, de aquí a un par de semanas, el coste legal de las reclamaciones por enfermedad mientras se disfruta de un paquete vacacional, se tendrán que acoger al régimen de costes fijos actualmente vigente para otro tipo de reclamaciones por daños personales. Esta medida llega en un buen momento, antes de que comience la temporada alta de verano, lo que permitirá evitar una cantidad significativa de reclamaciones falsas.

El anuncio realizado por el Ministerio de Justicia Británico es una muy buena noticia para el sector turístico británico y para el español y es consecuencia del importante trabajo de lobby realizado por distintas instancias públicas y privadas españolas y británicas. Labor de lobby que, por otro lado, se mantiene, para conseguir que se prohíban determinadas técnicas de marketing



que desarrollan las empresas que gestionan reclamaciones por enfermedad.

Otro factor importante que está favoreciendo el descenso en la presentación de este tipo de reclamaciones son las resoluciones que, desde el pasado mes de octubre, han dictado distintos juzgados británicos contra cuatro parejas acusadas de haber presentado reclamaciones por enfermedad fraudulentas durante el disfrute de su paquete vacacional y condenadas a pagar cantidades significativas a los turoperadores afectados.

## INSPECCIONES de CONSUMO y SANIDAD alérgenos



Estas INSPECCIONES han iniciado su campaña anual y tienen previsto revisar –entre otros– el cumplimiento de la normativa de alérgenos. Entre las observaciones más repetidas están:

- No estar inscrito en el Registro Andaluz de establecimientos de restauración
- No disponer de requisitos simplificados de higiene (control de componentes polares en aceite de fritura, desinfección de vegetales, control de temperaturas, tratamiento contra anisakis, etc.).
- Listado de alérgenos incompleto y/o inexacto.
- No disponer de malla mosquitera / agua caliente / lavabos con sistema de apertura no manual / termómetros en frigoríficos / identificación de alimentos...

## Sector Hotelero



### Sobre las viviendas con finalidad turística y la CNMC

**CEHAT** aplaudió en su día el Decreto del Ministerio de Hacienda donde por primera vez se exigía información a las plataformas que comercializaban las viviendas turísticas, medida absolutamente necesaria para disminuir el escandaloso aumento de la Economía sumergida en el sector turístico.

Es por ello que no se alcanza a entender las razones por las que la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) haya recurrido esa Orden Ministerial diciendo públicamente que el proporcionar esa información necesaria, es imponer a las entidades una carga sustantiva y que restringe la competencia, así como la CNMC considera que algunos de los datos requeridos son innecesarios o desproporcionados.

Normativas similares existen ya en varios países de la **Unión Europea** sin que hayan sido recurridos por ninguna autoridad de Competencia ya que es más importante el interés general de todos los ciudadanos para acabar con la economía sumergida.

La propia Comisión Europea en un comunicado dice **“la normativa fiscal actual no se concibió pensando en las empresas que operan a escala mundial, de forma virtual o que tienen escasa o nula presencia física, las empresas digitales tienen un tipo impositivo medio efectivo que es la mitad del de los sectores económicos tradicionales”**

La oferta turística reglada no puede admitir que se le otorgue una ventaja fiscal a los nuevos entrantes, cuando los que cumplen la legislación turística y han llevado a nuestro país a ser el líder mundial de competitividad, se ven obligados a hacer frente a una carga fiscal superior a la de muchos países competidores, y además observan el trato favorable y discriminatorio a las viviendas privadas de uso turístico.

Cabe recordar que todas las pymes españolas están obligadas a dar esta información y que la mayoría de empresas hoteleras incluso tienen la obligación de transmitir inmediatamente todas sus facturas por vía telemática a los servidores de Hacienda (Sistema de información inmediata) por lo que no se entiende esta oposición a proporcionar esta información por parte de las multinacionales que promueven el alojamiento privado.

El año pasado más de un 26% del total de los turistas se alojaron en este tipo de oferta no reglada, sin que la recaudación obtenida refleje el volumen real de actividad.

**CEHAT** exige a la Administración que promueva una legislación para que todas las empresas tengan que cumplir con las mismas normativas fiscales, entre ellos el deber de información y considera que la legislación italiana o francesa, que obligan a las plataformas a recaudar e ingresar los impuestos, es la más apropiada para nivelar las reglas de juego.

### España, el segundo país del mundo con más hoteles premiados por los viajeros de tripadvisor

Las Comunidades con el mayor número de hoteles ganadores son Baleares, Cataluña, Canarias, Andalucía, Comunidad Valenciana y Comunidad de Madrid



TripAdvisor, la web que ayuda a encontrar las últimas valoraciones y los mejores precios Travellers' Choice Hoteles ha hecho publica nota de prensa sobre los hoteles más premiados por los viajeros Tripadvisor. Los ganadores fueron elegidos en base a los millones de opiniones recopiladas en un año de los viajeros de TripAdvisor en todo el mundo, en base al servicio, la calidad y la relación calidad-precio, con una calificación de extraordinaria.

Los premios se conceden en las categorías Top Hoteles, Lujo, Hoteles Económicos, Pequeños Hoteles, Mejor Servicio, Hostales y Pensiones, Románticos, Familiares y Todo Incluido. Además, este año se ha creado la nueva modalidad Mejor Relación Calidad Precio. En esta edición han sido reconocidos 176 hoteles españoles, recibiendo las puntuaciones más altas de los viajeros gracias a su excepcional servicio y gran relación calidad-precio y, de ellos, veintidós han sido reconocidos internacionalmente con premios a nivel europeo o mundial.

Por países, España fue el segundo país del mundo con el mayor número de hoteles ganadores únicos. En primer lugar ha quedado Estados Unidos y en tercer lugar Francia.

## Fidelización



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 2018 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!!!!**

# 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



## ¿Aún no tienes tu tarjeta cliente?

Accederás a descuentos, promociones especiales, información exclusiva y otras muchas ventajas.

**¡Solicítala GRATIS y disfruta de sus beneficios!**



## Varios



### IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS

Los asociados que tengan concertado con Ashal su asesoramiento fiscal, deben pasar por nuestras oficinas antes del 15 de junio al objeto de preparar la Renta. Imprescindible aportar Declaración Renta 2017.

### TRASPASOS Y VENTAS

#### Se traspasa

Cervecería vinoteca en pleno centro por no poder atender. Interesados llamar al teléfono 618 75 17 17 - preguntar por Nicolás.

**En venta por jubilación.** Local completamente montado como cafetería que dispone de salida de humos y terraza amplia, en Carretera de Sierra Alhamilla. Más info: 676617164 Maria José y 619080893 (Juan)

#### Se traspasa

Negocio de hostelería por no poder atender, con licencia de terraza en pleno centro de Almería. Más Info: 626003185 – Manuel

#### Se traspasa

Restaurante en el centro de Almería. Con licencias de apertura y terraza. Más info: ASHAL 950 28 01 35

# Soluciones

al alcance de su dedo



# 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.



# El espía... de ASHAL

## ENERO

Presentación en Fitur de la Tarjeta de Fidelización de Ashal en presencia del Consejero de Turismo, la Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Almería y el vicepresidente de la Diputación Provincial.



+i Mas info: 950 28 01 35 - Ashal

## FEBRERO

Colaboración con la Asociación de Vecinos Casco Histórico para la organización de actividades con motivo de la celebración de San Valentín



## MARZO

Brindis de la XI Ruta De Tapas por Almería 2018:



Francis de Entremares, el anfitrión del brindis, con patrocinadores y participantes.



Representantes de Cruz Roja con Carolina Lafita e Isabel Juan

## MAYO



Cerca de una treintena de asociados reciben formación sobre coctelería y gintonic de la mano de nuestro patrocinador Atalaya Distribucion y Logistica.



El presidente de Ashal, Diego Garcia, entrega cerca de 500 avales de empresas y trabajadores del sector en pro de la Capitalidad Española de la Gastronomía a la concejala de turismo, Carolina Lafita.

## El espía de ASHAL

### ABRIL

Presentación de la solicitud de Declaración de Interés Turístico de la Tapa de Almería



En la foto, Carolina Lafita, Diego Garcia y un representante de la consultora Deloitte

Entrega de premios de la Ruta De Tapas por Almería 2018



Miembros del jurado junto con el presidente ASHAL / Los premiados junto con Alcalde y presidente FEHR

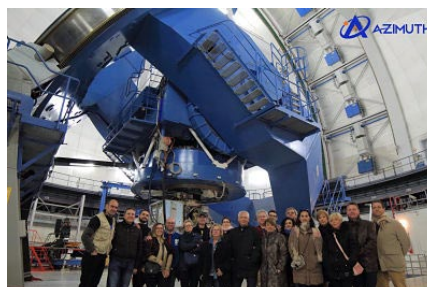


Planos turísticos para clientes de hoteles – campaña 2018



Visita de Presidente y Secretario General de la Federación Española de Hostelería, FEHR.

Durante la visita se abordaron temas de máximo interés para el sector como los derechos de propiedad intelectual, Plan Renove para hostelería, nuevo reglamento de protección de datos, etc .



Visita del sector hotelero a las instalaciones de Calar Alto.

Nuestro agradecimiento a Javier de "Azimuth, educación y turismo científico", por su buena acogida y, sobre todo, por hacer de la visita a las instalaciones de Calar Alto un magnífico recurso turístico al alcance de todos.

➕ Más info: [www.azimuthspain.com](http://www.azimuthspain.com)  
/ Facebook / Twitter



Almuerzo de trabajo con los componentes del Jurado de la Ruta De Tapas por Almería 2018



Visita del sector hostelero a las Bodegas de Laujar

Invitados por Almudena Morales, Alcaldesa del Ayuntamiento de Laujar y María del Mar López de Sabores de Almería como Diputada de Agricultura de la Diputación Provincial, más de una treintena de empresarios asociados, tanto de la ciudad como de la provincia de Almería, se adentraron en el conocimiento de las Bodegas de Laujar, acompañados por Marcos Zenón, presidente de "Amigos del Vino La Gabiarra":

- Cortijo El Cura Eco Bodega – 950 513562
- Bodega Condado de Ojancos – 660717482
- Selección Vinos de Fondón – 950513186
- Bodega Fuente Victoria – 670071999
- Bodegas Valle de Laujar – 950514200
- Bodega Barea Granados - 950 51 03 56

Nuestro agradecimiento a todos ellos por su magnífica acogida y nuestro deseo de alcanzar el objetivo común de que todos los establecimientos de hostelería de Almería tengan al menos una referencia en sus cartas a los magníficos vinos que tenemos en la provincia para deleite de vecinos y turistas.



# Convenios de Colaboración

Cuatro convenios de colaboración ha firmado la Asociación a lo largo del primer trimestre de este año con:

## GRUPO CAPARROS



Pedro Caparros y Diego García

## ATALAYA DISTRIBUCIÓN



Luis Rodríguez y Diego García

## GRUPO ARENAS



Claudio Arenas y Diego García



Ramón Fdez Pacheco (Alcalde), Carolina Lafita (Concejal de Turismo) y Diego García

## AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA

El objeto del convenio de colaboración firmado con el Ayuntamiento de Almería es poner todos los esfuerzos necesarios para que Almería sea reconocida como ciudad de la tapa a través de la obtención de la Declaración de Interés Turístico de las Tapas de Almería, así como promocionar la candidatura de Almería como Capital Española de la Gastronomía 2019. El Convenio está circunscrito a la preparación, difusión y ejecución de las actuaciones tendentes a obtener ambas iniciativas a lo largo de todo el año 2018.

Así mismo, renuevan su colaboración con Ashal

gasNatural  
fenosa



“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, asesoramiento y apoyo técnico e incluso realización de anteproyectos para la transformación de instalaciones energéticas.



+i colectivos\_andalucia@gasnaturalfenosa.com

Cruzcampo®

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>



cash&carry  
solo profesionales

“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](http://www.grosmercat.es) /// 950 14 22 70

*Nuestro sincero agradecimiento a todos los patrocinadores que colaboran en la puesta en marcha de los eventos gastronómicos de la Asociación y en la entrega de los premios que se otorgan a los distintos ganadores de los concursos. En actividades como la Ruta 'De Tapas por Almería', el Día Mundial de la Tapa, la Feria del Mediodía o el Festival 'Tapas de Película', los socios de ASHAL se verán beneficiados con descuentos y ofertas preferenciales.*

## Normativa

# En que me afecta el nuevo reglamento de proteccion de datos

En unos días entrará en vigor el Nuevo Reglamento de Protección de Datos. En un país tan propenso a acudir al último momento al cumplimiento de las obligaciones, esto ocurre una vez más, a pesar de los dos años de margen legal.

El Reglamento General de Protección de Datos (RGPD), de obligado cumplimiento a partir del 25 de mayo, es uno de los cambios normativos más importantes de la Unión Europea.

Mediante el Reglamento, viene a darse nueva regulación a una normativa de 1999. Pensemos que en los años transcurridos muchas de las más famosas aplicaciones actuales como Facebook, wasap o Instagram ni siquiera existían. El Smartphone, con su extensión actual, era una entelequia.

### ¿Que cambia sustancialmente y porque es importante?

La idea fundamental del nuevo Reglamento es que los datos han de ser protegidos con las **medidas “necesarias”**. No existe un catálogo de medidas a cumplir que exonere de responsabilidad. Cada organización ha de aplicar las suyas. Será un proceso y un desafío para las organizaciones, con multitud de aspectos jurídicos y técnicos, pero que redundará en un beneficio de los sistemas de información y control.



Jesús Medina, Gerente de Datagestión

Simplemente a título enunciativo, veamos algunos de los cambios:

- **Análisis de Riesgo.** Todas las organizaciones deben hacer un Análisis de los riesgos a que están sometidos, actualizarlos y conservar sus resultados.
- **Evaluación de Impacto:** En caso de que la organización así lo requiera elaborará una Evaluación de Impacto, estableciendo unos protocolos y medidas de seguridad acordes a los riesgos en que incurra.
- **Consentimiento.** Debe revisarse todas las cláusulas de la organización pues no se permite el consentimiento tácito. Además, el consentimiento se puede revocar en cualquier momento.
- **Brechas de seguridad:** Debe establecerse un riguroso protocolo para soluciones y, en su caso comunicar incluso a la AEPD, las brechas de seguridad.
- **Delegado de Protección de Datos:** Es la figura básica del nuevo Reglamento, y todas las organizaciones deben evaluar su necesidad.

### ¿Y que pasa cuando se incumple?

Se ha dicho que el sistema sancionador del Reglamento es brutal, y genera inquietud, al desconocerse el criterio empleado para multar, teniendo en cuenta la ambigüedad del texto legal. A día de hoy hay muchos asuntos interpretables, que pueden conllevar importantes sanciones económicas de **hasta 20 millones de euros o el 4% del volumen de negocio** de la compañía.

Finalmente se incorpora un derecho de los usuarios y de las propias Asociaciones de Consumidores a solicitar para sus asociados **indemnizaciones** por los perjuicios recibidos.



# HORARIO DE VERANO ASHAL

Del 18 de junio al 14 de septiembre, nuestras oficinas permanecerán abiertas en horario de 08,00 h. a 15,00 h.





# AUTÓNOMOS QUE CRECEN

[www.autonomos24horas.com](http://www.autonomos24horas.com)



Contigo