



Nº37 • ABRIL 2023

ASHA actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



A la búsqueda de emprendedores



NUEVO CLASE A 250 E HÍBRIDO ENCHUFABLE.

Más clase para tu día a día.

Para los que le piden más a su día, el nuevo Clase A Híbrido Enchufable es más eficiente y más inteligente. Únete a una movilidad más sostenible y disfruta de una conducción más intuitiva con su novedosa y avanzada tecnología instalada en su interior.

*Autonomía eléctrica total: 70 – 80 km; Autonomía eléctrica en ciudad: 75 – 85 km.

Equipamiento destacado:

- Hasta 80 km de autonomía eléctrica* y etiqueta Cero
 - MBUX con inteligencia artificial
 - Innovadores sistemas de asistencia a la conducción
-



SAVERES S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Crta. Nacional 340, Km. 446,5. 04230 HUERCAL DE ALMERÍA (ALMERÍA). Avda. de Baria, 22. 04620 VERA. Avda. de Roquetas, 166.

04740 ROQUETAS DE MAR. Avda. el treinta, 152. 04710 EL EJIDO (SANTA MARIA DEL AGUILA). Tel.: 950 600 666. www.mercedes-benz-saveres.es



Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal

En la revista hermana de la Asociación de Hostelería Guipuzkoa, indicaba en el último número su presidente Mikel Ubarrechena una serie de reflexiones sobre Conciliación y Relevo Generacional que me han llegado al alma. Dice el presidente de Hostelería Guipuzkoa que la Hostelería tiene dos problemas fundamentales: la falta de personal cualificado para completar las plantillas y la ausencia de relevo generacional que sustituya a los líderes que hoy pilotan la Hostelería y otros sectores económicos del país: transporte, construcción, asistencia a la tercera edad, entre otros, seguramente porque buena parte de las jornadas de trabajo en todos ellos se ubican durante el fin de semana, lo que impide, al menos parcialmente, la conciliación entre la vida familiar y laboral, cosa que –por otra parte– al menos afecta a un 29 % de los españoles (por ejemplo, médicos, policías, prensa, etc.). Incide en la necesidad de luchar contra esa visión de nuestra actividad y comunicar la importancia de ser emprendedor, llegando a la conclusión de que “la falta de relevo generacional en la hostelería tiene mucho menos que ver con la naturaleza de la actividad que desarrollamos que con el cambio de valores en nuestra sociedad. Creo, más bien, que no es que falten hosteleros o chefs que tiren de sus negocios; si no que en esta sociedad que hemos creado, donde la principal aspiración profesional de muchos de nuestros jóvenes formados es ser funcionario público, lo que realmente falta son emprendedores que asuman riesgos medios y se comprometan con la generación de riqueza y em-

pleo. Esta ausencia de compromiso, esta falta de líderes de empresa ... es la principal razón que explica la falta de relevo generacional en la hostelería, sí... y también en el transporte, la construcción, la industria o la agricultura. El relevo emprendedor en nuestro sector, y en otros muchos sectores, llegará, o está llegando ya, de gente nacida en países que disfrutaron de unas condiciones de vida mucho más “apretadas” que las nuestras o de grupos empresariales donde la responsabilidad y el “llevarse los problemas a la cama” quedan diluidos en grandes estructuras jerarquizadas”.

Y, sinceramente, tras leerlo, he pensado que yo no hubiera podido expresarlo mejor; que los ataques cruzados a los emprendedores – empresarios que alguno/s lanzan a los cuatro vientos no son la mejor manera de estimular una figura que se levanta y se acuesta todos los días habiendo dedicado 24 h. a intentar cumplir innumerables normativas, coordinar equipos, atender clientes (a veces insatisfechos “a perpetuidad” y otras veces, las mas por fortuna, amigos o conocidos)... que son la mayoría de los empresarios de este País. Y que si algunos hay que no cumplen, que tambien existen, que recaiga todo el peso de la ley sobre ellos.

Desde estas líneas, enhorabuena a todos los hosteleros por ser emprendedores, empresarios... videntes, valientes, psicólogos, sociólogos y otros muchos más apelativos de los que hablaremos en próxima ocasión.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción:
Isabel Juan Rodríguez.

Producción y publicidad:

Almería Comunicación,
Marketing y Publicidad
Tels. 647 708 445
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: Pedro Sánchez-Fortun Sánchez.

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.



El espía de Ashal

ENERO 2023

AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA

Balance de Navidades

El Ayuntamiento de Almería, Almería Centro y Ashal hicieron público el balance de las Navidades confirmando que se habían alcanzado las expectativas e indicando nuestro presidente que era de vital importancia para la ciudad y la provincia avanzar en el tema de las comunicaciones aéreas y ferroviarias.



Asistencia a actos organizados por empresas asociadas:



Hotel Catedral



Robot Camarero – Restaurante La Jábega



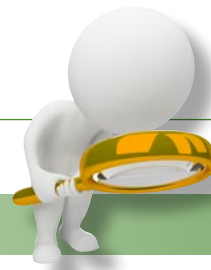
Asistencia de Ashal a la presentación del I Campeonato Oficial Hostelería España de Tapas y Pinchos en Fitur

ASHAL, a través de su asesor Manuel Leal, ha participado en la presentación en Fitur del I 'Campeonato Oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos'

La hostelería almeriense de luto por el fallecimiento de Paco Ortíz, fundador de 'El Andaluz'

Hijo de hosteleros revolucionó el sector con tapas innovadoras y su impronta la trasladó a su hijo que continúa sus pasos en el sector de la hostelería. Toda una vida de entrega a la hostelería que se ha apagado si bien su legado sigue presente. Descanse en paz.





El espía de Ashal

ENERO 2023

Patricio Úbeda del Hotel Restaurante Blanca Brisa en Cabo de Gata ha representado a ASHAL en el I Campeonato de Tapas y Pinchos en Madrid Fusión

ASHAL ha participado en el 'I Campeonato Oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos' organizado por la Federación Nacional Hostelería España durante los días 23 y 24 de enero en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.

La elección se realizó en 2019, cuando aún era presidente de ASHAL Diego García, pero debido a la pandemia la actividad se suspendió y ha sido este año cuando se ha podido llevar a término.

Patricio Úbeda ha tenido que enfrentarse a otros 34 colegas representantes de otras tantas asociaciones o federaciones provinciales de hostelería que han rivalizado por ganar el premio 'Mejor Tapa/Pincho'.

Patricio estudió en el IES Almeraya (Promoción 1995-2000) y todo su desarrollo profesional lo ha llevado a cabo en el Restaurante Blanca Brisa. Miembro de ASHAL, Acra, Almería Gastronómica, Eurotoques y Club de Oro de la Mesa Andaluza, ha participado en el Salón Gourmet con Sabores Almería los años 2020 y 2021 y en las Jornadas del Toro Bravo de la Terraza Carmona el pasado mes de noviembre de 2022. Solidario con su tierra,



colaboró con Cruz Roja durante la pasada pandemia y desde el año 2017 organiza una cena benéfica a beneficio de los niños con cáncer infantil si bien su imagen tuvo una gran proyección al participar en el vídeo promocional de la Vuelta Ciclista a España el pasado año.

El campeonato de Hostelería de España ha arrancado este año pero tendrá continuidad en el tiempo, por lo que ASHAL ya tiene fecha para seleccionar a su representante de 2024.



EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD AL SERVICIO DE TUS CLIENTES

- CONTROL DE LEGIONELLA
- TRATAMIENTOS CONTRA TERMITAS Y CARCOMA
- CONTROL DE PLAGAS
- DESINFECCIÓN
- DESINSECTACIÓN
- DESRATIZACIÓN



traconsa
Tratamientos y Consulting



950 25 25 25
www.traconsa.com



El espía de Ashal

FEBRERO 2023



Aniversario de la muerte de nuestro presidente Diego García. DEP



San Valentín

Presentación de las actividades organizadas por la Asociación de Vecinos del Casco Histórico con motivo de la festividad de San Valentín con presencia de representantes del comercio y la hostelería.



Jornada sobre nueva regulación de la Legionela con Traconsa

La jornada, a la que asistieron en torno a una docena de empresas asociadas del sector hotelero, fue impartida por Jose Antonio Ramos, gerente de Traconsa, empresa con amplia experiencia con la que Ashal ha firmado recientemente un convenio de colaboración.

III FORO NACIONAL DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA



Javier Frutos presidente de la Federación Andaluza de Hostelería y José Luis Yzuel presidente de Hostelería España acompañados de representantes de las asociaciones andaluzas de hostelería. Forman parte de la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía:

Almería: Ashal · Cádiz: Horeca · Córdoba: Hostecor · Granada: Feth · Huelva: Apehh · Jaén: HosturJaén · Málaga: Mahos · Sevilla: Aehs

El Foro ha reivindicado la sostenibilidad como factor de desarrollo mediante el aprovechamiento alimentario y la cocina de cercanía.

El Palacio de Ferias y Congresos de Málaga ha acogido la III edición del Foro Nacional de Hostelería, organizado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España.

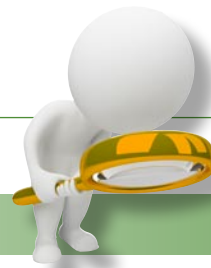
Este evento ha tenido como ponente principal a Ferrán Adrià, referente mundial de la gastronomía, creador de El Bulli y El Bulli Foundation, que ha defendido la sostenibilidad y el uso de productos locales y de cercanía como base de la reivindicación de la gastronomía.

Ferrán Adrià ha clausurado un evento que ha congregado a destacados especialistas de restaurantes y empresas distinguidas por sus apuestas claras por los productos de cercanía y el respeto al medio ambiente. Además, en un mensaje dirigido a los jóvenes que empiezan y que quieren construir su carrera profesional en la hostelería, ha abogado por la importancia clave de la gestión de los

negocios y su planificación previa, con el objetivo de que el emprendimiento sea sostenible desde el punto de vista económico y permita la creación de negocios exitosos con independencia de la categoría de cada uno.

Como conclusiones interesantes se pueden extraer:

- 1.- Las instituciones y empresas "están obligadas a actuar" ante los datos que aseguran que el modelo alimentario actual mundial es responsable de alrededor del 25% de la emisión de gases de efecto invernadero, y que un tercio de los alimentos que producen se pierden o desperdician.
- 2.- Hay que tener en cuenta el papel ejemplificador del sector hostelería por su fuerte implantación social.
- 3.- Esta sostenibilidad, sin lugar a duda, debe entenderse desde el punto de vista de la economía circular y el medio ambiente, pero debe aplicarse también a todos los aspectos, desde la rentabilidad de las empresas hasta el cuidado del capital humano.



El espía de Ashal

FEBRERO 2023



Entrega de premios del Festival de Platos de Película

La Mala acapara los tres Soles del X Festival de Platos de Película

El público ha querido, con su voto, conceder los tres galardones del X Festival de Platos de Película al grupo La Mala que de esta manera, ha recibido el Sol de Oro para la croquetería; la Plata, para la tortillería y el Bronce, para la tapería. Ashal reconoce que es, desde luego, indiscutible el compromiso que este grupo ha realizado por difundir y promocionar esta actividad y al final el recuento de las votaciones realizadas a través de facebook así lo reflejan. Esta edición, que arrancó el pasado 17 de noviembre y concluyó el 4 de diciembre coincidiendo con la celebración del Festival Internacional de Cine de Almería (FICAL) al que ASHAL rinde homenaje a través de esta acti-

vidad, ha contado con la participación de 45 establecimientos, tres ubicados en Aguadulce y Huércal de Almería, que han elaborado tapas específicas para estos días inspirados en títulos de películas, en la mayoría de las ocasiones rodadas en esta provincia. Por otro lado, ASHAL ha hecho entrega de cerca de medio centenar de tazas con motivos de Almería elaboradas por los chicos de Asalsido con los que ha premiado la fidelidad de los clientes. Esta iniciativa, que tiene también un carácter solidario, ha recaudado un euro por cada ticket de consumo que han expedido los establecimientos participantes y su destino ha sido la campaña "Restaurantes contra el Hambre" que promueve Hostelería España.



Denuncia de los asentamientos irregulares de autocaravanas en el término municipal de Almería. Reunión con Alcaldía.

El pasado 16 de febrero mantuvimos reunión con Alcaldía para abordar distintas problemáticas, entre ellas, la necesidad de unas mejores comunicaciones ferroviarias y aéreas, los asentamientos de autocaravanas, la competencia desleal, la proliferación de palomas, el mal uso de plazas por parte de mendigos semi-delinquentes, las inundaciones en locales del Paseo Marítimo cuando llueve, etc. comprometiéndose el equipo municipal a evitar los citados asentamientos y la competencia desleal, así como a incrementar la vigilancia policial de plazas y zonas peatonales, informando sobre la contratación con empresa de control de proliferación de palomas y la inclusión en el presupuesto de este año de una partida económica para incrementar el número de vuelos hacia Almería.



Protocolo contra agresiones sexuales en hostelería

Ashal mantiene reunión con Paola Laynez, concejala de Familia, Igualdad y Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Almería. En la reunión ambas partes se mostraron interesadas en estudiar su adhesión al protocolo en proceso de aprobación de Hostelería España.



El espía de Ashal

MARZO 2023

Asistencia a Asamblea General de la Mesa del Ferrocarril

El día 15 de marzo en el salón de actos del Circulo Mercantil tuvo lugar la Asamblea General de la Mesa del Ferrocarril, con posterior homenaje a Jesus Martínez Capel, su coordinador general durante muchos años.



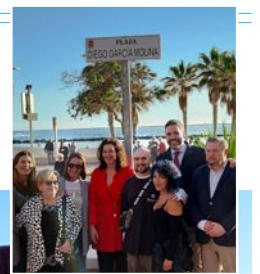
Plaza Diego García Molina

El Ayuntamiento y ASHAL prepararon un pequeño acto de homenaje el pasado día 22 de marzo en el Paseo Marítimo junto al que fuera su restaurante 'El portón de la Bahía'

La Plaza Diego García Molina lucirá por fin su placa. El Ayuntamiento junto a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería han preparado un pequeño acto para dejar constancia del homenaje que desde la ciudad se realiza a quien fuera desde 2013 hasta su repentino fallecimiento en 2021 presidente de ASHAL y uno de los hosteleros más queridos en la ciudad.

En noviembre de 2021 ya se puso un monolito en recuerdo a su figura en el enclave que da su nombre, una plaza frente al mar, en el Paseo Marítimo junto al que fuera su bar-restaurant 'El Portón de la Bahía'; sin embargo, entonces no se pudo instalar la placa de identificación.

De esta manera, en el callejero municipal quedará recogido el nombre de la nueva plaza y vecinos y visitantes podrán identificarlo con el monolito allí levantado en el que se puede leer "En recuerdo



de Diego García Molina, presidente de los hosteleros almerienses de 2013 a 2021. Un corazón enriquecido por el servicio honesto, el amor, el sacrificio y el valor".

¿A qué esperas para disfrutar de todas las ventajas?

¡Súmate al club!

MÁS INFORMACIÓN

NUESTROS PATROCINADORES:



Sector Restauración y Bares

RECURSO CONTENCIOSO-ADMINISTRATIVO, ANTE LA AUDIENCIA NACIONAL, FRENTE AL REAL DECRETO 1021/2022, DE 13 DE DICIEMBRE

Hostelería España nos ha informado de que el pasado viernes 17 de febrero quedó interpuesto recurso contencioso-administrativo, ante la Audiencia Nacional, frente al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Han quedado impugnados los artículos 10 y 13, que regulan, respectivamente, las condiciones higiénico-sanitarias en barras de degustación y el suministro de alimentos preparados en locales utilizados como vivienda privada.

Entre otros planteamientos, nuestras alegaciones se centran en que el título competencial —en materia de comercio interior— corresponde a las Comunidades Autónomas, no al Estado.



PORCELANA REFORZADA

1,85€

**PLATO LLANO
27 cm BLANCO**

1,39€

**PLATO POSTRE
20 cm BLANCO**

1,14€

**PLATO PAN
16 cm BLANCO**



**COPA
COMBINADOS
0,67 Litros**

1,29€

**MESA TRABAJO
MURAL 180x70x85 cm
INOX. AISI 304
CON ESTANTE
INFERIOR Y PATAS
REGULABLES
EN ALTURA**

395€



FAGOR

**BATIDORA CON VASO
2 LITROS 2000 W**

94,95€

- Potencia: 1000 W
- Pie de acero inoxidable desmontable. Sistema Clickup
- 4 cuchillas de acero inoxidable
- Botón de bloqueo para el pie de acero inoxidable
- Control de velocidad variable en la parte superior.

Ofertas válidas hasta el 30 de abril de 2023 ó hasta fin de existencias

• IVA NO INCLUIDO •

PARA LA APLICACIÓN DE ESTA OFERTA, DEBERÁ INDICARLO A LA HORA DE HACER EL PEDIDO

hogar hotel
hoalve

Le invitamos a visitar nuestras
nueva tienda on-line en:

www.hogar-hotel.com

CENTRAL: POL. IND. SECTOR 20 - C/BRONCE, 114-115 - 04009 ALMERIA - TL. 950 27 37 24

CASH&CARRY Y UNIFORMIDAD: POL. IND. LA CELULOSA - CTRA. SIERRA ALHAMILLA, 13 - 04007 ALMERIA - TL. 950 27 37 25

mail: comercial@hogar-hotel.com.

Suministro a hostelería, restauración, catering y colectividades



Síguenos en...
facebook.com/HogarHotelAlmeria



[hhalmeria](https://www.instagram.com/hhalmeria)

Sector Restauración y Bares

SOBRE EL COBRO DE RECIPIENTES NO PLÁSTICOS

CONSULTA AL MINISTERIO DE TRANSICIÓN ECOLÓGICA

En circular interna informábamos a los asociados de la obligación de poner a disposición de los clientes, sin coste adicional alguno, la comida sobrante.

El establecimiento deberá informar de esta posibilidad a sus clientes, de forma clara y visible, ofreciéndoles la opción de que aporten sus propios recipientes.

En cuanto a los utilizados por el establecimiento, desde el 1 de enero de 2023, es obligatorio cobrar los de plástico de un solo uso

En Hostelería de España habíamos interpretado que, siendo obligatorio el cobro de aquellos recipientes plásticos, el cobro de recipientes de otros materiales era potestativo.

Ante algunas dudas al respecto, Hostelería España ha realizado consulta al Ministerio de Transición Ecológica que ha contestado que:

... en base exclusivamente a la legislación de residuos, competencia de este Ministerio y Subdirección General, la obligación del cobro de un precio para este tipo de recipientes para alimentos fabricados con plástico no impediría que, voluntariamente, el agente comercializador del que se trate (en el caso que plantea, un establecimiento del sector HORECA) cobrara al consumidor, si así lo considera, un precio por los recipientes para alimentos fabricados de un material distinto al plástico.

Más información:

El Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, dispone, en su artículo 18.5 que «los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, e informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento. Para ello utilizarán envases que sean aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables, y, en los términos previstos en la normativa, admitirán que la clientela aporte su propio recipiente, siendo en este caso de aplicación lo establecido en los apartados 2 y 3. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberá tenerse en cuenta las disposiciones previstas en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, en especial las relativas a la necesidad de reducir su consumo de cara a cumplir los objetivos del artículo 55.1 de dicha ley y a la obligación de su cobro.»



ESTE LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES PUEDEN LLEVARSE LA COMIDA SOBRANTE

Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso

(Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril)

Su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada



SE INFORMA DE QUE LOS CLIENTES PODRÁN APORTAR SUS PROPIOS RECIPIENTES



También se dispone de BOLSAS DE PLÁSTICO COMPOSTABLES,

según el precio fijado por el Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico*

* Desde el 1 de enero de 2021 no está permitida la entrega de bolsas de plástico que no sean compostables. El Anexo I fija los precios orientativos según su grosor:

Espesor (micras, μm)	Plástico reciclado (%)	Precio (€)
≤ 15	≤ 69	0,05
$\geq 15 \leq 49$	≤ 49	0,15
≥ 50	≤ 49	0,15
≥ 50	$\geq 50 \leq 70$	0,10
Cualquiera	≥ 70	Gratuita



Sector Restauración y Bares

CAMPAÑA DE LA INSPECCIÓN DE CONSUMO A BARES Y RESTAURANTES (2023)

Dentro del Plan de Inspección de Consumo para el año 2023 se ha iniciado la **Campaña de inspección de establecimientos de restauración**, la cual se desarrollará entre marzo y diciembre del presente año.

Esta campaña, de ámbito autonómico, será realizada por los Servicios de Consumo de las distintas Delegaciones Territoriales de Salud y Consumo, desde el mes de marzo hasta diciembre de este año 2023 y tratará de vigilar la adecuación del sector a la normativa vigente, teniendo los siguientes objetivos:

- Comprobar que se cumple con la obligación de disponer de libro de quejas y reclamaciones, de tramitar y contestar a las mismas.
- Verificar que la información sobre los servicios que se ofrecen corresponde con el precio final completo, incluidos los impuestos, desglosando, en su caso, el importe de los incrementos o descuentos que sean de aplicación.
- Vigilar la comercialización de productos de la pesca no autorizados.
- Comprobar el cumplimiento de las obligaciones impuestas por el Real Decreto 760/2021, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, en relación con las aceiteras.
- Vigilar el cumplimiento de la normativa en materia de alérgenos e intolerancias.
- Verificar que se cumpla tanto la normativa relativa al etiquetado y origen del agua filtrada y envasada para la venta.
- Cumplimiento del Decreto 198/1987, de 26 de agosto, por el que se establecen determinadas medidas en defensa de consumidores y usuarios para los establecimientos de restauración y similares.

Con carácter particular se pondrá el acento en:

- Obligación de tener cartas físicas. NO es válido sólo Código QR
- Acreditar que el producto que se ofrece cumple con las expectativas de su denominación u origen. (Ejemplo: Si se vende gamba de Huelva se va a tener que acreditar la procedencia de la gamba)
- Realizar el pesado con balanza homologada y calibrada de los productos que calculan su precio en función de un peso

- Sugerencias del día expuestas en un papel junto a la carta con su precio
- Reflejar en la carta si el pan o aceitunas o picos se cobra o no.
- Cumplir con la normativa sobre anisakis e informar de su proceso de congelación

Para ello por los Servicios de Consumo se llevarán a cabo actuaciones en al menos 1.000 establecimientos de restauración en toda Andalucía.

Esta campaña en el año 2022, se realizaron 1.183 actuaciones inspectoras en un total de 642 establecimientos visitados de toda Andalucía, detectándose incumplimientos en 116 casos, lo que supone un 17,9%. En general, las principales irregularidades detectadas consistían:

- No disponer de las hojas de reclamaciones oficiales.
- No estar expuestos los precios de comidas y bebidas, así como los servicios ofertados, bien en las cartas y/o en listas de precios.
- Las cartas de comidas y bebidas o las listas de precios no se encuentran situadas tanto en el exterior como en el interior de los restaurantes.
- En los establecimientos que sirven en mesa no se entrega, antes de la prestación del servicio, una carta o lista que contenga la totalidad de lo ofertado, con mención expresa de los productos, servicios y precios.
- No cumplir la obligación de venta por unidades de peso cuando se ofertan al público productos de charcutería, quesos u otros productos susceptibles de ser cortados de una pieza principal.
- No cumplir con la obligación de venta en peso o por unidades cuando se ofertan al público moluscos o crustáceos

A través de infomail remitido a los asociados, hemos facilitado el protocolo de inspección que se utilizará para las visitas, si bien advertimos de que es un documento guía para la actuación de la Inspección de Consumo y que en el curso de las actuaciones de inspección se podrán controlar otros aspectos de la normativa vigente no previstos en el mismo.

Para ampliación de esta información podéis contactar con nosotros en los teléfonos habituales: 950 28 01 35 / 616 40 32 18.

ROBOTS DE REPARTO, ATENCIÓN AL CLIENTE Y PUBLICIDAD

BellaBot y KettyBot están pensados y diseñados para ayudarle en las tareas más tediosas del día a día. Gracias a las funcionalidades creadas con AI, se convertirá en un plus de atracción para su negocio y un apoyo para usted y sus empleados.



Los Robots colaborativos están pensados para ayudarles en el día a día en negocios del tipo:

- ✂ Restauración
- 🛒 Supermercados
- 🏢 Edificios de oficinas
- 🎓 Colegios y Centros de educación
- 🏥 Hospitales
- 🏭 Fábricas
- 🏨 Hoteles
- 🏠 Instalaciones públicas

intersoft
ofimática y desarrollo

INTERSOFT OFIMÁTICA Y DESARROLLO S.L.

C/. Río Guadalfeo, nº 14, Oficina 9
04230 Huerca de Almería (ALMERÍA)
Tlf: 950 04 94 00
intersoft@twalmeria.es
www.twalmeria.es

Actualidad



Como ser "SABORES DE ALMERÍA"

Las empresas de hostelería y restauración interesadas en formar parte de la marca SABORES ALMERÍA deberán efectuar su solicitud, según modelo (Anexo 3), acompañada de la siguiente documentación:

- Acreditación de la titularidad de la empresa y del representante legal.
- NIF de la empresa y del representante.
- Memoria de la empresa (según anexo VI)
- Certificados o declaración (según modelo del anexo 4) de los productores, que acrediten que el establecimiento hostelero adquiere habitualmente sus productos (mínimo cinco productores usuarios de la marca). Los certificados tendrán una vigencia inicial de 3 años
- Autorización sanitaria en funcionamiento.
- Censo de actividades (IAE).
- Declaración responsable de no incurrir en las prohibiciones previstas en el artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, para poder ser beneficiario de una subvención. (anexo V)
- La Diputación podrá eximir a la presentación del anexo 4, relativo a la adquisición habitual de productos almerienses para minoristas y hostelería, en las solicitudes de admisión, tras comprobación previa, o cuando concurren razones de notoriedad manifiesta y se produzca una exposición relevante de dichos productos.

La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

- Solicitud autorización Uso SABORES ALMERIA
- Impreso productores proveedores
- Declaración responsable subvenciones

sabores
ALMERÍA

Consúltanos cualquier duda, o pídenos más información enviándonos un e-mail a: info@saboresalmeria.com

Área de Promoción Agroalimentaria
Palacio Provincial de la Diputación
C/ Navarro Rodrigo, 17.
CP 04001. Almería.

950 211 100 - 950 211 318 - 950 211 032 - 950 211 033 - 950 211 056 -
info@saboresalmeria.com - <https://www.saboresalmeria.es/>

Sector Alojamiento Turístico

Los estados miembros de la UE alcanzan una posición común sobre el Reglamento RTS (viviendas turísticas)

Breve análisis del acuerdo y próximos pasos

Aunque el proceso de negociación fue muy rápido, el texto de los Estados miembros incluye algunas aclaraciones importantes y, lo que es más importante, no se debilitó en comparación con la propuesta original de la Comisión. En cuanto a los puntos que no se abordaron, creemos que el Parlamento Europeo estará mejor preparado para escuchar algunas de las principales peticiones de nuestro sector pendientes de consideración. El Parlamento Europeo se encuentra todavía en las primeras fases de los debates y se espera que llegue a un acuerdo antes de las vacaciones de verano o incluso más tarde.

Análisis preliminar del texto:

- **Considerando 4** - El texto reconoce que la lucha contra la escasez de vivienda puede ser una razón imperiosa de interés general.
- **Considerando 6** - De acuerdo con la recomendación de HOTREC, se ha añadido una aclaración adicional en el considerando, en el sentido de que las RTS pueden definirse con mayor precisión en la legislación nacional.
- **Considerando 6** - Se añade la aclaración adicional de que las viviendas en el agua (es decir, los barcos) también pueden clasificarse como alojamientos RTS.
- **Considerando 7** - La Presidencia sueca ha añadido un texto adicional en el que se afirma que, en el caso de alojamientos como los hoteles, los datos suelen estar disponibles y bien documentados.
- **Considerando 8** - En su versión actual, las plataformas que no ofrecen la posibilidad de realizar transacciones directas no tienen que cumplir las obligaciones impuestas por este Reglamento. Uno de los argumentos utilizados en contra de la inclusión de más plataformas en el ámbito de aplicación es que podría dar lugar a situaciones en las que una única unidad podría ser notificada a la base de datos varias veces.
- Considerando 9 - En línea con la recomendación de HO-

TREC, se aclara que cada unidad debe tener un único número de registro.

• Considerando 11 y artículo 5

La Presidencia de la SE ha seguido en parte la posición de HOTREC sobre la información que debe facilitar el anfitrión. El anfitrión tendrá que proporcionar información sobre las plazas disponibles y ya no sobre el número de huéspedes que puede alojar. En la posición de HOTREC, pedíamos una lista más extensa (número de huéspedes, camas y habitaciones). Sin embargo, hay que tener en cuenta que el número de huéspedes deberá facilitarse como parte de los datos de actividad que las plataformas STR deberán enviar a la base de datos central.

La Presidencia se tomó mucho tiempo para llegar a un compromiso y abordar la diferenciación entre los procesos de autorización y registro. Como parte del acuerdo final, cuando se requiera autorización, el anfitrión tendrá que incluirla en la lista de información que debe facilitarse.

- **Considerando 12 y artículo 5** - Siguiendo en parte la recomendación de HOTREC, se ha añadido un texto que aclara que los Estados miembros pueden solicitar datos adicionales a los prescritos por el Reglamento.
- **Considerando 16** - En cuanto a los controles aleatorios, las plataformas en línea sólo deben estar obligadas a realizarlos a través de las funcionalidades ofrecidas por la ventanilla única digital.
- **Considerando 17** - De acuerdo con la recomendación de HOTREC, la Presidencia de la SE suprimió el considerando 17, que podría ser utilizado por las plataformas para rechazar solicitudes de datos de los Estados miembros.
- **Considerando 18** - Según el texto reformulado, los anfitriones también tendrían que recopilar información sobre el país de residencia de los huéspedes y la dirección detallada de la unidad.

Adaptación Decreto establecimientos hoteleros

El 18 de mayo de 2020 se aprobó el Decreto Ley 13/2020 por el que se regulan los establecimientos hoteleros, sustituyendo al Decreto 47/2008, con el objetivo de favorecer la calidad de los establecimientos y la mejora de los servicios turísticos.

El Decreto Ley 13/2020 establece un periodo de tres años para que Hostales y Pensiones se adapten a las previsiones de su grupo y categoría.

A punto de cumplirse el plazo transitorio de tres años (19 de mayo de 2023) le recomendamos proceda a la comprobación y adaptación de su establecimiento al Decreto.

Trascurrido este plazo la INSPECCION DE TURISMO procederá a la comprobación, in situ, de esta adaptación en los establecimientos afectados, iniciándose el procedimiento de reclasificación o, en su caso, cancelación en el Registro de Turismo.

Se ha habilitado un mail para consultas en la Delegación de Turismo: Dpalmeria.turismo.ctcd@juntadeandalucia.es

En todo caso, estamos a tu disposición para aclaración de cualquier duda al respecto en los teléfonos de contacto 950 28 01 35 y 616 40 32 18

Noticias de Actualidad



Salario Mínimo Interprofesional 2023

Se ha publicado en el BOE el Real Decreto 99/2023, de 14 de febrero, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2023.

Las nuevas cuantías establecidas en esta norma suponen un incremento del 8% respecto a las previstas para el SMI para 2022.

Este nuevo Real Decreto fija el SMI que será **aplicable desde el 1 de enero de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2023**, siendo su cuantía la siguiente:

- Diaria: 36 €.
- Mensual: 1.080 €.
- Anual, a efectos de compensación y absorción: 15.120 €.
- Trabajadores eventuales y temporeros cuyos servicios a una misma empresa no exceda de 120 días: 51,15 €.

Empleados de hogar que trabajen por horas, en régimen externo: 8,45 €/hora.

En el salario mínimo se computa únicamente la retribución en dinero, sin que el salario en especie pueda, en ningún caso, dar lugar a la minoración de la cuantía íntegra en dinero de aquellas.

Novedades en las Cuotas de Autónomos

El sistema de cotización se basa en los ingresos reales de la empresa.

El 1 de enero de 2023 entró en vigor el nuevo funcionamiento del sistema de cotización, que se basa en el rendimiento neto de los negocios, lo que se traduce en la obligación de las empresas y autónomos de presentar una previsión de ingresos anuales.

NUEVOS DATOS A COMUNICAR EN EL SISTEMA RED

Es obligatorio comunicar todas las actividades y los datos correspondientes tanto en la solicitud de alta como variación de datos.

- 1.- Información de las sociedades o comunidades de bienes de las que forme parte
- 2.- Desempeño del cargo de consejero o administrador o prestación de otros servicios para la sociedad
- 3.- Porcentaje de participación en el capital social.
- 4.- Identificación de los familiares con los que convive el autónomo
- 5.- Identificación del cliente del que dependan económicamente los TRADE
- 6.- Colegio profesional en el que deben figurar incorporados
- 7.- Identificación de la empresa/s para las que presten actividades complementarias privadas
- 8.- Identificación del autónomo en cuya actividad trabajen familiares
- 9.- Declaración de rendimientos económicos netos que prevé obtener durante el año natural en el que se produzca el alta, en su caso
- 10.- Cualquier otro datos que suponga una peculiaridad en materia de cotización y acción protectora.

Nuestro Departamento de Asesoría Laboral se encuentra a tu disposición para aclaración de cualquier duda al respecto.

Sentencia del Juzgado de lo Contencioso Administrativo Número 2 de Almería

El pasado diciembre se emitió Sentencia por la que el Juzgado de lo Contencioso Administrativo nº 2 de Almería manifiesta que “Debe merecer la protección dispensada al derecho fundamental a la vida personal y familiar, en el ámbito domiciliario, una exposición prolongada a determinados niveles de ruido que puedan objetivamente calificarse como evitables e insoportables en la medida que impidan o dificulten gravemente el libre desarrollo de la personalidad, siempre y cuando la lesión o menoscabo provengan de accio-

nes y omisiones de entes públicos a los que sea imputable la lesión producida”, para continuar indicando que “En el presente caso... aunque recoge mediciones superiores en más de 6 decibelios a lo que sería considerado permitido o normal para ese entorno, el mismo no puede concluir cual es la fuente del ruido, ni si son los locales (seis empresas hosteleras asociadas) o el ruido ambiente propio de una ciudad, ruido de tráfico, de transeúntes, etc y sin que pueda concluir si el ruido obedece a que los locales incumplían o no la legalidad. En consecuencia con lo

expuesto, no existe prueba suficiente que acredite la vulneración de los derechos fundamentales alegada (por la vecina denunciante), debiendo desestimarse la demanda (contra el Ayuntamiento de Almería).

Por lo tanto, se desestima el recurso contencioso – administrativo interpuesto por una vecina del municipio de Almería contra el Ayuntamiento de Almería, sin expresa condena en costas, haciendo saber que no es firme y, por lo tanto, podrá interponerse contra la sentencia Recurso de Apelación.

Convenios de Colaboración



CODENAF



GRUPO CONTROL • TRACONSA



GRUPO CAPARRÓS

Somos una asociación
al servicio del empresario de hostelería.



**LICENCIA DE APERTURA/
DECLARACIÓN RESPONSABLE**

- Cambios de titularidad
- Licencias de primera actividad



USO DE LA VÍA PÚBLICA

- Tramitación de terrazas
- Expedientes sancionadores



RUIDOS

- Problemas de insonorización
- Quejas vecinales y actas policiales



HORARIOS

- Ampliaciones en fechas importantes



**NEGOCIACIÓN
Y FIRMA DE CONVENIOS**



ACTIVIDADES EN VIVO

- Solicitudes de actividades ocasionales



CONSUMO

- Hojas de Reclamaciones y contestación



CARTELERÍA OFICIAL

- Listas de precios
- Carteles oficiales preceptivos

ASHAL te ofrece toda la ayuda
para defender tus intereses



ASESORAMIENTO

- Laboral, jurídico, fiscal y contable.
- Resolución de cualquier consulta relacionada con la hostelería.
- Contratos de arrendamiento.



TRAMITACIÓN DE DOCUMENTACIÓN

- Licencias, permisos, recursos vía administrativa por ruidos, olores, horarios, etc.



INFORMACIÓN Y FORMACIÓN

- Sobre acontecimientos, noticias y normativas interesantes para su actividad
- Cursos de formación para trabajadores.



DESCUENTOS

- En productos y servicios de empresas proveedoras.



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- Jornadas gastronómicas, rutas de tapas y otras actividades participativas.



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA

Con la unión y la solidaridad de todos podemos afrontar con éxito la defensa de nuestros intereses.

D.

Teléfono fijo: Teléfono móvil:

E-mail:

D.N.I.:

Nombre de la empresa:

Con CIF / NIF:

Nombre Comercial:

Con domicilio en:

Localidad: C.P.:

Tipo de Actividad:

Solicita ser miembro de ASHAL.

Cuota mensual Cuota única anual

Grupo empresarial: cuota segundo y siguientes asociados (*)

Ruego sirvan cargar en mi número de cuenta corriente los recibos que presenten desde ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA - ASHAL, hasta nuevo aviso de mi parte.

Número de cuenta: IBAN CCC

Dichos recibos extendidos a nombre de

Firmado:

Asóciate

Remitir cumplimentado a: ashal@ashal.es ó llamar al 616 403 218

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Cajamar Caja Rural se encuentra adherido al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito Español. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado Fondo es de 100.000 euros por depositante.

LE DAMOS
LA VUELTA A
TUS AHORROS

CUENTA 360°

Deja de darle vueltas a las cosas y
dale la vuelta a tus ahorros.

Descubre la nueva Cuenta 360°

Más información en nuestras oficinas o en nuestra web.

