



Nº 43 • ABRIL 2025

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



MARCAS DE RESTAURACIÓN

España

**Fallece
José Luis Yzuel,
el alma eterna
de la hostelería
española**

Disfruta lo bueno
de Almería



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 concurran 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/>



Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal

Fallece José Luis Yzuel, el alma eterna de la hostelería española

Hacemos nuestras las reflexiones de Hostelería España tras el fallecimiento de Jose Luis Yzuel.

En marzo despedimos a José Luis Yzuel, y con él, se va una parte fundamental de la hostelería en España. Se nos va un líder, un amigo, un referente incansable que hizo de su vida un ejemplo de dedicación y amor por una profesión que le apasionaba. José Luis no solo representó a la hostelería; él era hostelería. No había diferencias entre grandes y pequeños, entre estrellas Michelin o tabernas de barrio. Para él, todos eran hosteleros y a todos los trataba con el mismo respeto, con la misma entrega y con ese cariño inquebrantable que siempre lo caracterizó.

La hostelería es el arte de hacer sentir a los demás como en casa, de convertir cada comida en un encuentro, cada brindis en un instante de felicidad compartida. Es ofrecer, servir con la convicción de que cada detalle puede hacer la vida un poco mejor. José Luis entendía esto como pocos. Siempre reivindicaba que la hostelería es el sector de la felicidad y el la repartió sin medida.

Para José Luis la hostelería era la manera de vivir. Disfrutaba con la misma intensidad una conversación entre amigos en un chigre, que una cena en un gran restaurante. Sabía que la verdadera esencia de la hostelería estaba en el calor de la compañía, en la generosidad del gesto y en la alegría de compartir. Siempre que podía lo bañaba todo con música. Una banda sonora que viajaba con él a todas partes y que se hacía sentir a la menor oportunidad. Así vivió, con el alma siempre abierta, con una sonrisa de bienvenida y un corazón que, como los mejores anfitriones, nunca dejaba a nadie fuera.

Durante los momentos más difíciles, cuando la pandemia golpeó con fuerza y la incertidumbre amenazaba con llevarse todo, José Luis emergió como el faro que guio al sector. Con una sonrisa inalterable y una voluntad férrea, trabajó sin descanso para unir a la hostelería, defendiendo los intereses de todos con valentía, pero siempre con educación, con ese tono afable que lograba abrir cualquier puerta.

A pesar del dolor, nos reconforta pensar que los hosteleros supimos reconocerle su grandeza en vida. En el último tiempo, cada rincón de la hostelería española le expresó su admiración y respeto con homenajes y palabras llenas de amor y agradecimiento. A su lado, Emilio Gallego, un secretario general siempre comprometido, pero sobre todo un amigo fiel cuando



más necesario ha sido. Su grandeza trascendía lo profesional. A quienes tuvimos la suerte de conocerlo, nos dejó lecciones imborrables. Conversaciones que nunca olvidaremos, incluso en los momentos más difíciles de su vida. Los últimos días, cuando el terrible desenlace de la enfermedad era inminente, nos dijo: "Estoy tranquilo y con sosiego, ha sido una delicia trabajar con todos vosotros y me llevo el mayor de los afectos". Así era su esencia: autenticidad, entereza y una calidad humana que pocos poseen. Hasta el final, José Luis siguió siendo él mismo. A pesar del dolor, de la enfermedad implacable que lo castigaba, nunca perdió su sonrisa, su espíritu luchador ni su sentido del humor.

En este camino, no podemos olvidar a la persona que estubo siempre a su lado, su compañera de vida, su refugio y su amor más grande: Ana. Gracias a ella y su hijo Lorenzo, José Luis vivió más feliz, con la certeza de que el amor verdadero es la mejor brújula en esta vida.

Gracias, José Luis, por haber dado lo mejor de ti a esta profesión, por tu generosidad infinita y por habernos enseñado que la hostelería no es solo un oficio, sino una forma de vida. Te despedimos con el corazón encogido, pero con la certeza de saber que desde allá arriba seguirás guiándonos, sonriendo, y enviándonos señales para empujarnos a hacer lo que tú más amabas: construir un mundo mejor.

Edita:
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción:
Isabel Juan Rodríguez.

Producción y publicidad:
Almería Comunicación,
Marketing y Publicidad
publicidad@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 2025



Reunión con Hostelería de Andalucía para programar actuaciones de cara a 2025



ASHAL acude con el chef Ginés Peregrín a Madrid Fusión 2025

Gines presentó en Madrid Fusión su 'Bombón de coliflor a baja temperatura' representando a Almería en el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería España.



LA ASOCIACIÓN DE VECINOS CASCO HISTORICO, ALMERÍA CENTRO Y ASHAL con la programación de actividades para San Valentín

FEBRERO 2025



ASHAL asiste al Salón H&T con sus asociaciones hermanas

El V Foro Nacional de Hostelería profundiza en las características del nuevo cliente y la necesaria adaptación de los negocios a la demanda que se genera.

Del 17 febrero al 2 marzo de 2025

I SEMANA DE GASTRONOMÍA VERDE

Almería es **VESTIAL** 2025

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA VERDE

Celebra con nosotros el **Día Mundial del Tomate**
El próximo 22 de febrero en cualquiera de los establecimientos participantes

ORGANIZA: COLABORAN:

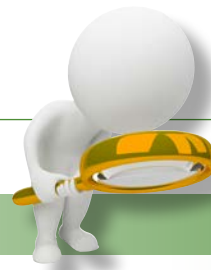
I SEMANA DE GASTRONOMÍA VERDE

Con la participación de 8 establecimientos asociados como actuación incardinada en los actos del Congreso Internacional de Gastronomía Verde "VESTIAL"



ASHAL ha acudido a Fitur

Para 'captar' destinos con los que intercambiar gastronomía con un showcooking de Patricio Ubeda, del Hotel Restaurante Blanca Brisa en el Pabellón de Andalucía.



El espía de Ashal

MARZO 2025



PEDRO SÁNCHEZ-FORTÚN ABORDA UN NUEVO MANDATO AL FRENTE DE ASHAL

La nueva junta directiva es continuista y con sólo dos caras nuevas que cubren vacantes y suponen un aire joven para una dirección que va a abordar en este mandato la celebración del 50 aniversario de ASHAL por lo que el ya reelegido presidente ha demandado a todo su equipo "implicación".

La nueva directiva está formada por los siguientes miembros:

En el sector de hospedaje, por María Pilar Sáez Marzo (Fomento de Apartamentos Zeas Marzo, SL), como vicepresidente; María del Mar Sánchez Caparrós (Costasol, SL), secretaria y Estefanía Ló-

pez López (Servicios Hoteleros La Catedral, SL). En el sector de restauración, Ángel Laynez Guijosa (Restauración y degustación Almería, SL), como vicepresidente; Pedro Segura Pérez (Carpe Mira Almería, SL) y Ana Hadri Nassiri. En el sector de bares, Jesús Baeza Lores (Palacio Davinia, SL), como vicepresidente; Diego Ferrón Rodríguez (Taberna Nuestra Tierra, SL), y Patricio Úbeda Román (Hotel Blanca Brisa, SL). En el sector varios, Rodrigo Díaz Vivas (Café Teatro Cervantes, SL), como vicepresidente y tesorero.



Nombrado el nuevo Presidente de Hostelería España, José Luis Álvarez Almeida con la asistencia del presidente y la gerente de Ashal



La II Gala de Hostelería de Andalucía premia a El Quinto Toro por su trayectoria

La entrega de premios tuvo lugar en Granada con la presencia del presidente y gerente de ASHAL entre los más de 400 invitados.



La mesa del tren de la que ASHAL es miembro lleva sus peticiones a Sevilla

Con la participación de Anas Hadri y Manuel Leal en representación de Ashal.



CON EUGENIO GONZALVEZ EN LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL



*Hostelería
almeriense
con garantías*

traconsa
Tratamientos y Consulting
by corporación dimoba

Protege tu negocio, certifícalo ante la ley y garantiza la seguridad de tus clientes

Soluciones integrales de seguridad alimentaria, control de calidad de aguas, desinfección, control de plagas y control de legionela.



950 25 25 25 traconsa.com



El espía de Ashal

ABRIL 2025

Firmado el Convenio Colectivo Provincial de Hostelería con un incremento salarial del 3,8%

La Federación Provincial de Hostelería y Turismo de ASEMPAL-Almería y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería (ASHAL), en representación empresarial, y los sindicatos UGT, CCOO y Sindicalistas de Base, han firmado el Convenio Colectivo Provincial de Hostelería de Almería. El acuerdo contempla la prórroga del texto actual del Convenio colectivo, incorporando un incremento salarial del 3,8% con efectos desde el 1 de enero de 2025. La decisión de prorrogar el texto del convenio responde al compromiso de trabajar con profundidad y responsabilidad sobre cuestiones de calado para el sector, que han requerido un análisis más detenido y un mayor tiempo de estudio y debate en el marco del diálogo social, y no a la imposibilidad de alcanzar un acuerdo, como se ha señalado desde algunas fuentes. El acuerdo incluye el compromiso de iniciar en septiembre la negociación del nuevo convenio colectivo. ASEMPAL y ASHAL valoran positivamente este acuerdo, fruto del diálogo y el consenso, que garantiza seguridad jurídica y estabilidad para empresas y trabajadores del sector.



CON LOS PREPARATIVOS DEL III CAMPEONATO PROVINCIAL ASHAL TAPAS

De izquierda a derecha, Gines Peregrin (Restaurante Gines Peregrin), Patricio Ubeda (Hotel Restaurante Blanca Brisa) y Tolo Castillo (Casa Rafael), los tres chefs que han ganado las 3 ediciones del Campeonato Provincial Ashal Tapas y que han representado a Almería en Madrid Fusión los años 2023, 2024 y 2025.



JORNADA SOBRE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA LA CERTIFICACIÓN QUE CUENTA

Con la exposición de Fernando Fraile, director general del Instituto para la Calidad Turística Española y la Sostenibilidad (ICTES) para informar sobre las implicaciones prácticas de la directiva europea Green Claims relativa a los sellos de sostenibilidad turística.



federación
empresarial
hostelería
Valencia



¡Unidos por Valencia y Letur!

Cuenta para donaciones
VALENCIA
ES33 3159 0041 1722 7040 1421

Titular cuenta:
FEDERACIÓN HOSTELERÍA VALENCIA
Concepto:
"Ayuda damnificados DANA"

IMPORTANTE: Enviar a info@hosteleriavalencia.es el comprobante con los datos identificativos de la persona o empresa (nombre, DNI/CIF y correo electrónico) para emitir el certificado de donación

Cuenta para donaciones
LETUR
ES10 3190 0096 4102 5870 5227

Titular cuenta:
APEHT
Concepto:
"Donación Catástrofe Letur"
Entidad:
Globalcaja



OBITUARIO



Juan Contreras Pensión Torrecardenas

Y desde estas líneas, nuestro recuerdo agradecido y pésame a los familiares de nuestros asociados fallecidos, empresarios trabajadores que han puesto su esfuerzo y saber hacer contribuyendo a la creación de riqueza para nuestra provincia.

ROBOTS DE REPARTO, ATENCIÓN AL CLIENTE Y PUBLICIDAD

BellaBot y KittyBot 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.



intersoft
ofimática y desarrollo s.l.

INTERSOFT OFIMÁTICA Y DESARROLLO S.L.
C/ Alcotán Nº1
04009 Almería
Tlf. 950 04 94 00
intersoft@twalmeria.es
www.twalmeria.es



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



Normativa y noticias de interés

LEY SOBRE DESPERDICIO ALIMENTARIO

Empresas afectadas:

Esta ley es de aplicación a todos los agentes de la cadena alimentaria, incluyendo:

- Productores primarios (incluyendo cooperativas y demás entidades asociativas).
- Industrias de transformación alimentaria.
- Empresas de distribución de alimentos y comercio al por menor.
- Empresas de hostelería y restauración.
- Otros proveedores de servicios alimentarios, entidades del tercer sector de acción social, de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que prestan servicios de distribución de alimentos donados, así como las administraciones públicas.

Sin embargo, se exceptúa del cumplimiento de ciertas obligaciones de esta norma:

De todas las obligaciones impuestas por la ley:

- Las pequeñas explotaciones agrarias (menos de 50 empleados).

De todas las obligaciones generales:

- Las microempresas (menos de 10 empleados y un volumen de negocio anual o un balance general anual que no supere los 2 millones de euros).

De la obligación de contar con un plan de prevención y de firmar acuerdos de donación:

- Los establecimientos de actividades de transformación, comercio minorista, distribución alimentaria, hostelería o restauración cuando su superficie total, o su superficie de exposición (si realizan venta al público), es igual o inferior a 1.300 m².
- En todo caso, con independencia de su superficie, quedarán obligados, cuando se trate de establecimientos que operan bajo un mismo código de identificación fiscal, y en su conjunto superan los 1.300 m² de superficie teniendo en cuenta los criterios anteriores.

Obligaciones generales para todos

los agentes de la cadena alimentaria:

Las empresas sujetas a la ley deben adoptar un conjunto de medidas destinadas a reducir el desperdicio alimentario, entre ellas:

- Jerarquía de prioridades:** Las empresas de la cadena alimentaria deberán gestionar las pérdidas y el desperdicio de alimentos siguiendo la jerarquía de prioridades establecida en el artículo 5 de la ley. Para ello, deben prevenir la generación de excedentes y ajustar sus acciones a la siguiente jerarquía de gestión de residuos alimentarios:
 - 1º. En primer lugar, la transformación de los productos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos para consumo humano.
 - 2º. Donación de alimentos: los productos que sigan siendo aptos para el consumo y cuya generación no se haya logrado prevenir deben ser cedidos a bancos de alimentos y entidades sociales.
 - 3º. En su defecto, se destinarán a su uso como alimentación animal, a la fabricación de piensos o se emplearán como subproductos en la industria no alimentaria.
 - 4º. En última instancia, ya como residuos, se destinará al reciclado, a la obtención de compost, de biogás o de combustibles.
- Minimizar la generación de residuos alimentarios y promover la donación y redistribución de alimentos,** dando prioridad al consumo humano sobre su uso en alimentación animal o su transformación en productos no alimenticios, siendo nulas de pleno derecho las estipulaciones contractuales que impidan expresamente la donación de alimentos.
- Plan de Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario:** Las empresas deben desarrollar e implementar un plan de prevención que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades a los excedentes y productos no vendidos.
- Promover acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos,** excepto en los casos en que resulte inviable y quede debidamente justificado.



EL LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES PUEDAN LLEVARSE SU 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



SE DISPONE DE BOLSAS DE PLÁSTICO COMPOSTABLES

El anexo I del RD 293/2018 de 18 de mayo establece los precios orientativos de bolsas de plástico ligero y muy ligero según su espesor

Espesor (micras, µm)	Precio (€)
≤ 15	
≥ 15 ≤ 49	
≥ 50	
≥ 50 (Contenido plástico reciclado ≥ 50 ≤ 70)	

El establecimiento queda exento de responsabilidad de la manipulación posterior de los alimentos retirados por el cliente

Normativa y noticias de interés

Obligaciones específicas

para las empresas de hostelería y restauración:

Los establecimientos de restauración y hostelería (salvo los de bufé libre) están obligados a ofrecer a los clientes la posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos, proporcionando envases adecuados sin coste adicional, además deberán de informar a los clientes de esta posibilidad preferentemente en la carta o menú.

Buenas prácticas:

Además de las obligaciones, la ley cuenta con una serie de buenas prácticas que pueden aplicar de forma voluntaria las empresas que venden alimentos al consumidor final, las empresas del sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios.

Régimen sancionador:

El incumplimiento de las obligaciones previstas en la ley conlleva sanciones económicas, clasificadas en tres niveles:

Infracciones leves, entre ellas se encuentran, no aplicar la jerarquía de prioridades a la gestión del desperdicio, no donar los alimentos aptos para el consumo cuando se tiene la obligación o impedir contractualmente la donación de alimentos. La sanción consistirá en apercibimiento o multa de hasta 2.000 euros.

Infracciones graves, entre otras: no tener un plan de prevención cuando se está obligado, destruir alimentos que aún pueden consumirse, discriminar en el acceso al reparto de donaciones, o reincidir en incumplimientos leves en un periodo de dos años. Multa de 2.001 a 60.000 euros.

Infracciones muy graves, la segunda infracción grave cometida en un periodo de dos años. Multa de 60.001 a 500.000 euros. La ley contempla la posibilidad de conceder la figura de la subsanación para las infracciones leves, y establece unos plazos de prescripción: 6 meses, 1 año y 2 años, respectivamente.

Las comunidades autónomas tienen la facultad de agravar las sanciones dentro de sus competencias.

Entrada en vigor:

Aunque el texto fija como fecha de entrada en vigor el 2 de enero de 2025, fuentes del Ministerio han confirmado que se trata de un error y la norma entra en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, es decir, el 3 de abril de 2025.

Sin embargo, para los agentes de la cadena alimentaria, la entrada en vigor de las obligaciones generales recogidas en el artículo 6 de la ley, como son la obligación de contar con un plan de prevención y la promoción de acuerdos de donación, se retrasa al año de su publicación en el BOE, es decir, el 2 de abril de 2026.

Real Decreto 1093/2024, Implicaciones de la gestión de residuos del tabaco para el Sector HORECA

El Real Decreto 1093/2024, de 22 de octubre, regula la gestión de los residuos de productos del tabaco con filtros y de los filtros por separado, siempre que contengan plástico, es decir, las colillas.

El principal objetivo de este decreto es luchar contra la basura dispersa, mediante la instalación de ceniceros en lugares donde se permite fumar, así como mediante la realización de campañas de sensibilización para cambiar comportamientos de los consumidores, promoviendo la correcta eliminación de las colillas en ceniceros.

Es importante destacar que no hay obligación de recogida separada de este residuo, por lo que se continuará gestionando como hasta ahora, con la fracción resto.

A continuación, se detallan los requisitos concretos que afectan al sector HORECA:

1. Instalación de infraestructura específica para la recogida de los residuos (ceniceros)
Las colillas se clasifican como residuos municipales, y su gestión es responsabilidad de los ayuntamientos. Estos residuos deben ser gestionados conjuntamente con la fracción resto, no existiendo obligaciones de recogida separada, ni en el interior del establecimiento ni fuera de él. Es decir, los establecimientos del sector HORECA no tiene que recoger separadamente los filtros de tabaco a diferencia de las obligaciones de recogida separada existentes respecto de los envases (i.e. obligación de recoger los envases en contenedores específicos), sino tan solo vaciar los ceniceros en el contenedor de la fracción resto o en la papelera de la calle.
2. Información al consumidor sobre la correcta eliminación de las colillas. Adicionalmente, los distribuidores y comerciantes de productos del tabaco con filtros y filtros por separado deben informar a los consumidores sobre la correcta eliminación de los residuos producidos. En este sentido, todos los establecimientos del sector HORECA que dispongan de máquinas de tabaco o vendan filtros separadamente deberán cumplir esta obligación. No obstante, dicha obligación podrá cumplirse mediante adhesivos o carteles que se coloquen en las máquinas o en los lugares en los que se expongan los productos de tabaco para su venta.

Por todo lo anterior, se recomienda a los establecimientos del sector HORECA que:

- 1) Instalen, si no los tienen ya, ceniceros en los lugares donde esté permitido fumar.
- 2) Continúen gestionando los residuos como lo venían haciendo hasta ahora, depositándolos en los contenedores de "fracción resto".
- 3) Informen a los consumidores de productos del tabaco con filtro o filtros sobre como recoger o eliminar este tipo de residuos mediante la colocación de carteles o adhesivos informativos en los lugares en los que se vendan tales productos.



Normativa y noticias de interés



LA HOSTELERÍA CONSIDERA LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL UNA INTROMISIÓN EN EL ESPACIO DEL DIÁLOGO SOCIAL

Las patronales representativas del alojamiento y la restauración, consideran que complica aspectos organizativos de las empresas sin que se ofrezca ninguna solución

La reducción de la jornada laboral, **produce un serio impacto en las empresas, al suponer una nueva subida de los costes laborales, que se suma a la del SMI y las cotizaciones sociales.** Esta medida penaliza especialmente a las **microempresas, que constituyen el 94% de las empresas de hostelería,** al contar con menos de 10 trabajadores.

El salario supone de media el 31% de la facturación anual de las empresas, y en el periodo entre el primer trimestre y el tercer trimestre de 2024 experimentó un incremento de más del 14,5%. La reducción de la jornada de un 6% en un sector con más de 1,8 millones de trabajadores de media en 2024 supone un impacto salarial directo de 2.538 millones de € en el conjunto de las más de 300.000 empresas que conforman el sector. En el caso concreto de la hostelería, donde la productividad está vinculada a la presencialidad **la reducción del tiempo de servicio y producción en los locales supone una reducción de un 3% de la facturación, cifrada en 5.099 millones de € anuales.**

CEHAT y Hostelería de España forman parte, junto con las organizaciones sindicales, de la comisión negociadora del Acuerdo laboral Estatal de Hostelería- ALEH- desde su fundación el 20 de febrero de 1995. Un convenio estatal, que permite garantizar unas condiciones de mercado laboral único para el sector hostelero en todo el país, y que se ha convertido en todos estos años en un instrumento fundamental para dotar de estabilidad al sector

El Anteproyecto de Ley consta de dos artículos, tres disposiciones adicionales, tres disposiciones transitorias y cuatro disposiciones finales. A continuación, os informamos brevemente sobre su contenido más relevante:

1º.- Modificación de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, para reducir la duración máxima de la jornada ordinaria de 40 a 37,5 horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual.

2º.- Sobre el registro de jornada:

- Se pretende introducir en un nuevo artículo su regulación de manera unificada, así como requisitos para el uso de medios digitales, la cumplimentación de forma personal y directa, la introducción de garantías de autenticidad y trazabilidad, la utilización de formatos comprensibles, mayores obligaciones documentales o la interoperabilidad del sistema de registro.
- Las personas trabajadoras, sus representantes legales y la Inspección de Trabajo y Seguridad Social podrán acceder al registro en el centro de trabajo de forma inmediata y en cualquier momento, con el deber de garantizar la accesibilidad en remoto a la Inspección de Trabajo y Seguridad Social y a la representación de las personas trabajadoras.
- Se prevé que la nueva regulación del registro jornada se desarrolle **reglamentariamente**, lo que deberá hacerse, tal y como establece la disposición final segunda, en el **plazo de seis meses** a partir de la publicación de la ley, plazo durante el cual la obligación de registro de jornada seguirá rigiéndose por la legislación vigente (disposición transitoria tercera).
- Se refuerza el derecho a la desconexión estableciendo su carácter irrenunciable, así como el deber empresarial de garantizarlo, y remitiendo a la negociación colectiva el establecimiento de las modalidades de su ejercicio, de los medios y medidas para garantizarlo, así como de las excepciones a la prohibición de comunicación cuando concurren circunstancias excepcionales.

En cuanto se publique la norma en el BOE lo comunicaremos a los Asociados.

Normativa y noticias de interés

ASPECTOS NOVEDOSOS RESPECTO A LA FISCALIDAD DE LAS EMPRESAS

A bordamos en este punto la próxima **OBLIGACIÓN DE FACTURAR ELECTRÓNICAMENTE** y de **DISPONER DE UN SISTEMA ELECTRÓNICO** que cumpla con los requisitos concretos establecidos en la Ley General Tributaria.

OBLIGACIÓN DE FACTURAR ELECTRÓNICAMENTE:

- a. **Empresarios y profesionales cuya facturación anual sea superior a 8 millones de euros:** producirá efectos al año de aprobarse el reglamento de desarrollo de la Ley 18/2022 (pendiente de aprobación).
- b. **Resto de empresarios y profesionales:** 2 años de aprobarse el reglamento de desarrollo de la Ley 18/2022 (pendiente de aprobación).

Teniendo en cuenta lo anterior y suponiendo que el desarrollo del reglamento se publica en este año 2025 y que facturan menos de 8 millones de euros anuales, tendrán obligación de facturar electrónicamente a otros empresarios y profesionales a partir de 2027.

OBLIGACIÓN DE DISPONER DE UN SOFTWARE QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS:

Productores y comercializadores

Deberán ofrecer sus productos (software) adaptados totalmente al reglamento en un plazo máximo de 9 meses desde la entrada en vigor de la Orden Ministerial, es decir, 29 de julio de 2025.

Sociedades, empresas y autónomos

Deberán tener operativos los sistemas informáticos adaptados a las características y requisitos que se establecen en el citado reglamento y en su normativa de desarrollo antes del 1 de enero de 2026:

1. Contribuyentes del Impuesto sobre Sociedades.
2. Los contribuyentes del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas que desarrollen actividades económicas.
3. Los contribuyentes del Impuesto sobre la Renta de no Residentes que obtengan rentas mediante establecimiento permanente.
4. Las entidades en régimen de atribución de rentas que desarrollen actividades económicas, sin perjuicio de la atribución de rendimientos que corresponda efectuar a sus miembros.

En el caso de autónomos y empresarios, deberán tener operativos los sistemas informáticos adaptados a las características y requisitos antes del 1 de julio de 2026.

Algunas novedades que se incluyen:

Ley 11/2021, Antifraude:

Software de Facturación que cumpla con los requisitos establecidos y preparado para comunicar a la AEAT.

Las facturas tienen que incluir un código QR.

Las empresas que desarrollen este software no podrán comer-

ciar uno que no esté homologado, y tienen hasta julio de 2025 para hacerlo.

Este sistema es para todos los autónomos y empresas, tanto si emiten facturas completas como simplificadas (bares, tiendas...etc, los llamados tickets).

Necesitarás un sistema TPV que esté adaptado a VERIFACTU, para el envío en tiempo real a Hacienda, en el momento de su emisión, del ticket.

La información debe transmitirse de manera automatizada, y el sistema debe ser capaz de procesar las respuestas de la AEAT para garantizar la conformidad de los registros enviados.

Opciones de envío

Puedes optar:

- Envío automático de cada registro de facturación a la Administración Tributaria – SISTEMA VERIFACTU
- Registro sin envío de las facturas: cada registro debe estar firmado digitalmente y estar a disposición de la AEAT en cualquier momento. NO VERIFACTU

Puedes elegir sobre enviar o no la factura emitida, pero si no lo haces, tendrás requisitos adicionales que garanticen su conservación.

a) OPCIÓN VERIFACTU: envío a AEAT

VENTAJAS

- Cumple automáticamente con la normativa tributaria al enviar la información en tiempo real
- Menor presión de control fiscal
- Demuestra transparencia
- Genera confianza con las facturas certificables
- Menor nivel de obligaciones para la empresa

INCONVENIENTES

- Conexión permanente a través de internet para asegurar el envío de los registros
- Envío automático de todos los registros

b) OPCIÓN NO VERIFACTU: sin envío a AEAT

VENTAJAS

- Evita la conexión permanente a internet ya que los registros no se envían automáticamente.
- Los registros solo habrá que enviarlos si quiere la AEAT.

INCONVENIENTES

- Requiere demostrar el cumplimiento de la normativa si la AEAT lo solicita
- Mayores controles para garantizar los requisitos de los sistemas de software
- No tienes acceso a ayudas y servicios fiscales adicionales

Ley Crea y Crece:

Relaciones comerciales B2B (entre empresas y autónomos)

Reglamento de obligación de factura electrónica

Obligación de facturar y comunicar electrónicamente a otras empresas.

Afecta a todas las empresas.

No obstante y debido a los continuos cambios, iremos actualizando esta información.

Sector Alojamiento

RECLAMACIÓN DE INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS A BOOKING

A quienes estén valorando la posibilidad de reclamar a Booking una indemnización por los daños y perjuicios causados por el uso de las cláusulas de paridad: Recordamos a nuestros asociados, que la GEHAT realizó un proceso de selección de un bufete de abogados al que pudieran acceder los asociados que se plantearan una acción de estas características, tras los pronunciamientos de la CNMC y del TJUE sobre el uso por Booking.com de las cláusulas de paridad.

Queremos puntualizar que la Confederación no está animando a nadie para que ejerza sus derechos, pese a que tras estudiar los procedimientos y resoluciones judiciales consideramos que los hoteleros que han venido trabajando con Booking.com tienen muchas posibilidades de obtener una compensación. Recordamos que los elementos tenidos en cuenta para la selección del Despacho CCS abogados en Septiembre de 2024 fueron:

- 1.- Experiencia acreditada en procedimientos en materia de competencia. Nos acreditaron su experiencia en cuestiones parecidas a lo largo de los últimos años, en algo tan complejo y de alta inversión, como es demostrar un daño real y su cuantificación, empresa por empresa. Muy pocos despachos de abogados cuentan con expertos, informes y capacidad de inversión para un asunto tan específico.
- 2.- Herramientas tecnológicas solventes para la gestión de un volumen tan considerable de información, además, de índole privada. Este punto es vital, manejar cientos de expedientes, todos diferentes pues a las empresas les afecta de diferente manera en su relación con plataformas, requiere alta preparación tecnológica, manejando contratos, contabilidad analítica y acceso a informes periciales específicos.
- 3.- Coste económico para el asociado. La oferta de CCS abogados, libera de cualquier responsabilidad económica a las empresas, de forma que los costes de informes, análisis de la información, costes periciales e incluso, la hipotética condena en costas estaría cubierto. Sólo hay que pagar un coste mínimo de tasas judiciales en caso que no se llegue a acuerdo previo y se interponga una demanda, en España o en Holanda. Para ello es necesario que el despacho sea muy solvente, con capacidad inversora acreditada y garantizada a largo plazo, y esto último nos hizo rechazar otras ofertas previas que conocimos que no tenían viabilidad económica en un escenario real de fuerte inversión
- 4.- Relación con el asunto. CCS abogados, representa en España y colabora con el despacho de abogados alemán que inició todo el procedimiento en Alemania en 2012, que ha conseguido los pronunciamientos más importantes en esta materia en los tribunales europeos. Este despacho alemán, es el que está montando la iniciativa europea, coordinada por HOTREC, por lo que la relación directa nos permite conocer de primera mano todos los acontecimientos que se están produciendo sobre este tema en toda Europa.

Tal y como hemos advertido antes, es muy necesario recalcar e incidir en la consideración de la solvencia económica del Despacho, elemento que se puede contrastar solicitando las cuentas anuales depositadas en el Registro mercantil. Cualquier persona puede acceder a la información mercantil a través de la página web del Registro. Esto es importante, pues conocemos otras iniciativas que se están ofertando en España, que tras analizar sus cuentas anuales y su solvencia ponen en duda la capacidad de hacer frente a reclamaciones que requieren fuerte inversión por parte de los reclamantes.

Por tanto, rogamos a las asociaciones que transmitan esta información a los establecimientos asociados, ya que si van a enfrentar una acción de estas características lo hagan con un despacho elegido tras haber revisado y considerado, al menos, los aspectos señalados para conseguir el buen fin de sus reclamaciones y la posterior indemnización.

ADAPTACIÓN A LA NUEVA CLASIFICACIÓN HOTELERA POR PUNTOS

ES IMPORTANTE QUE LOS HOTELES VAYAN PRESENTANDO YA LOS ANEXOS II y no esperar al mes de mayo en el que vence el plazo otorgado legalmente.

PASOS A SEGUIR:

1.- Rellenar la puntuación del Anexo II (donde hay unos mínimos "M", de obligado cumplimiento), teniendo en cuenta el Anexo I y II del Decreto-Ley 13/2020, dependiendo de la categoría del establecimiento;

a).- Acceso al Decreto-Ley 13/2020, consolidado, donde consultar la norma aplicable, concretamente Anexo I y II; <https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2024/07/Decreto-ley%2013-2020%20de%2018%20de%20mayo%20medidas%20establecimientos%20hoteleros%20con%20anexos.pdf>

b).- Anexo II. Una vez rellenado con su puntuación correspondiente se debe pasar a pdf para luego adjuntarlo a la Declaración Responsable de modificación del registro o reclasificación administrativa (en su caso).

2.- Una vez que se haya formalizado el Anexo II con su puntuación (EN PDF), se pasaría a cumplimentar la Declaración Responsable cuyo TRÁMITE se llama "Declaración de Inicio de la actividad / Aumento o disminución de unidades de alojamiento-plazas / Cambiar la clasificación / exención" (el primer trámite que aparece en el enlace), indicando en el apartado 4 "Modificación de las bases de la inscripción en RTA. Especifica (2)", lo siguiente: "Adaptación al Decreto-Ley 13/2020, de 18 de mayo". Y una vez rellenado el resto de datos presentar la Declaración y adjuntar el Anexo II de puntos en pdf.

Enlace para formalizar dicha Declaración Responsable de modificación o reclasificación (en su caso), con certificado digital (sería el primer formulario que aparece en Trámites):

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/turismoyandaluciaexterior/areas/registro-turismo/establecimientos-servicios/paginas/establecimientos-hoteleros.html>




NUESTROS PATROCINADORES:



HAZTE SOCIO

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

ASHAL

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA • ASHAL

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Protección de Datos Personales

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la vigente normativa de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos:

RESPONSABLE:

- **Titular:** ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA - ASHAL, con C.I.F.: G04013280
- **Domicilio:** C/ LOS PICOS, Nº 5, 1º-3 (ENTRESUELO), 04004 ALMERÍA (ESPAÑA)
- **Datos de contacto:** Teléfono 950 28 01 35

FINALIDAD DEL TRATAMIENTO:

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA - ASHAL recaba sus datos al objeto de gestionar y cumplir con todas las obligaciones legales derivadas de su condición de socio, así como la prestación de servicios laborales, fiscales y contables en caso de haber sido solicitados por el mismo. Poseemos implantadas las medidas de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad, confidencialidad e integridad de los datos de carácter personal que tratamos.

CONSERVACIÓN:

Los datos se conservarán durante todo el tiempo que mantenga la condición de socio, y durante los plazos exigidos por ley para atender eventuales responsabilidades finalizadas la relación.

LEGITIMACIÓN:

La base legal para el tratamiento de sus datos es la condición de socio y está supeditado a la información que le solicitamos, sin la cual no será posible la ejecución del mismo.

DESTINATARIOS:

Los destinatarios de los datos que nos facilite serán los trabajadores de esta asociación, y los miembros de la junta directiva, y no se cederán a terceros salvo obligación legal.

DERECHOS:

Al facilitarnos sus datos puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación y oposición. También tiene derecho a oponerse a recibir nuestras comunicaciones y a revocar su consentimiento en cualquier momento. Estos derechos se ejercitarán ante el responsable arriba citado, y en el correo electrónico y dirección que constan. Si ante la solicitud realizada, no recibiera respuesta en tiempo y forma por nuestra parte, o no encontrara ésta satisfactoria, le informamos que la autoridad de control competente es la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es).

Asimismo, solicitamos su autorización para ofrecerle información sobre el objeto de la Asociación.

- SI, quiero recibir información.
 NO quiero recibir información.

Y, para que así conste, firmo la presente autorización para el tratamiento de mis datos personales.

En Almería, a _____ de _____ de 20____

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

D.N.I. / NIF / NIE: _____ Firma del socio: _____

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: _____

C/ Picos, 5, 1º-3 (entresuelo) - 04004 Almería.
Tel. 950 280 135 • 616 403 218
www.ashal.es - ashal@ashal.es



ASHAL es miembro de: **CEHAT • FEHR • FAHAT • HORECA ANDALUCÍA**

Almería ciudad

Comunicación con el asociado

SI ERES SOCIO Y AÚN NO RECIBES MENSAJES VÍA WHATSAPP...



PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN EL 950 28 01 35 ó 616 40 32 18 y facilítanos tu teléfono móvil para que te podamos incluir en las distintas listas de difusión.



SI QUIERES MANTENERTE INFORMADO, NO OLVIDES DARNOS TU TELEFONO MÓVIL DE CONTACTO!!!



TASA POR OCUPACIÓN DE VÍA PÚBLICA CON TERRAZA

El Organismo de Gestión Tributaria del Ayuntamiento de Almería ya ha enviado a los titulares de terrazas las correspondientes cartas de pago y, de hecho, ya muchos asociados nos han remitido el justificante de su pago. Como la ordenanza fiscal de terrazas NO SE HA MODIFICADO, rogamos se compruebe que el importe de la tasa de 2025 ES EXACTAMENTE IGUAL que la tasa de 2024.

En caso de no ser EXACTAMENTE IGUAL, aconsejamos nos la hagais llegar antes de proceder a su pago.



TERRAZAS PRIVADAS EN SUELO PRIVADO

A través de varios asociados hemos tenido conocimiento de la problemática que tienen algunas terrazas de bares y restaurantes ubicados principalmente en la ZONA DE LA VEGA DE ACA por su carácter de terrazas privadas en suelo privado. Además de requerir la autorización correspondiente de vecinos y colindantes y/o de que puedan venir contempladas en los estatutos de las citadas comunidades de propietarios y

demás, recomendamos a los asociados que tengan interés o intención de alquilar o comprar alguno de esos locales con terraza privada en suelo privado, consulten previamente con sus técnicos y con los técnicos municipales las condiciones de instalación de las mismas y el número de mesas que en total se podrían autorizar para evitar sorpresas desagradables y encontrarse con problemas imprevistos de difícil solución.

Convenios de Colaboración

ASHAL renueva convenio con Grupo Control y Traconsa

ASHAL ha renovado recientemente el convenio que tenía suscrito con Grupo Control y Traconsa, ambas pertenecientes a Corporación Dimoba. De esta manera los establecimientos hosteleros seguirán contando con información y asesoramiento sobre productos y servicios relacionados con la seguridad privada y el control de plagas y seguridad alimentaria.

Manuel Muñoz Pedrosa, Director Área de Sistemas de Seguridad, ha sido el encargado de rubricar el nuevo acuerdo junto al presidente de ASHAL.

Grupo Control es una empresa especializada en seguridad privada que cuenta con más de 38 años de experiencia y una plantilla superior a los 5.000 trabajadores que operan en toda España. Entre los servicios que ofrece se encuentra la videovigilancia, control de acceso y aforo, custodia de llaves, protecciones perimetrales así como alarmas de seguridad y sistemas disuasorios, entre otros.



Por su parte, Traconsa cuenta con una dilatada experiencia en el control de plagas, desinsectación, desinfección y desratización, así como tratamiento de aguas, control de legionella y seguridad alimentaria, donde la consultora puede ayudar a los hosteleros, por ejemplo, a reducir los desperdicios y colaborar con la sostenibilidad.



ASHAL proporciona a sus asociados ayuda en materia energética a través de Del Rey Asesoría

El objetivo de ASHAL es proporcionar a los hosteleros de Almería servicios que les ayuden en su toma de decisiones. La electricidad es indispensable en los establecimientos y su precio en los últimos tiempos está sufriendo múltiples variaciones. La entrada de las energías renovables, como alternativa, o el gas son elementos a tener en cuenta y una buena información al respecto es indispensable a la hora de analizar cómo afrontar la factura de la luz. En este sentido, Del Rey Asesoría Energética se convierte a partir de ahora para los hosteleros de ASHAL en un compañero de confianza al que poder consultar y con quien analizar la manera de reducir al mínimo posible los costes de electricidad en cada negocio.

Más info: 674 016 264



ASHAL renueva convenio de colaboración con Grupo Caparros-La Gergaleña

Con el objetivo, entre otros, de apoyar y difundir la labor de la Cofradía del Tomate de Almería.

Traspasos y ventas

TRASPASO, POR JUBILACION, DE CAFE BAR CON MAS DE 40 AÑOS DE HISTORIA, EN PLENO FUNCIONAMIENTO Y EN ZONA CÉNTRICA

Se traspasa café-bar, con más de 40 años de historia, en pleno centro de Almería por jubilación.

El establecimiento se encuentra rodeado de colegios y oficinas por lo que cuenta con flujo regular de clientela. Tiene los respectivos permisos y licencias, de apertura y terraza, actualizados y en vigor. Se entrega con todo el mobiliario y útiles necesario para el desarrollo de la actividad que se viene realizando, entre los que destacan el sistema de extracción de aire y aire acondicionado, que fueron renovados recientemente, TPV en funcionamiento, televisores y ordenadores.

INFO: 685 465 003





Renting bienes de equipo



El equipamiento que tu empresa necesita

Con el renting de bienes de equipo tendrás la **flexibilidad de elegir el equipamiento que mejor se adapte a las necesidades de tu empresa**, asegurándote que siempre estará a la última en tecnología sin poner en riesgo tu seguridad financiera.

Solo tienes que elegir el equipamiento, instalarlo y cuando esté en perfecto funcionamiento empezar a pagar una cuota fija mensual*.

Descubre todas las ventajas que te ofrece:



No afecta al endeudamiento de tu empresa



Ventajas fiscales



Mayor liquidez



Seguridad financiera



Cuota fija única



Gasto planificado y controlado



*Grupo Cooperativo Cajamar, actúa como comercializador del renting ofertado por De Lage Landen International BV. Suc en España N.I.F. W0031602F, que es la empresa con la que se formalizará el contrato y llevará toda la gestión del mismo, quedando condicionada a sus condiciones de concesión de riesgos.