



Nº19 • DICIEMBRE 2016

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



**Felices Fiestas
y próspero
2017**

Green Olive

Sin Filtrar 2017

Es más que un aceite de
Oliva Virgen Extra Es
puro zumo de oliva 100%
Natural y sin filtrar.

Este es el estado NATURAL del zumo de las aceitunas, tras su molturación y antes de adquirir el sabor del aceite de oliva virgen extra.

Posee un SABOR FRUTADO y AROMAS ÚNICOS Y DIFERENCIADOS. Se podrá degustar desde Diciembre hasta Marzo.

Corresponde a los primeros días de cosecha (Antes del 30 de Noviembre) cuando las aceitunas están verdes en su mayoría.

La temperatura de extracción es de 20°, con lo que se obtiene un rendimiento muy bajo, del 12% pero una MAYOR CALIDAD.

El proceso de extracción es idéntico al del aceite "Castillo de Tabernas" que se comercializa habitualmente, aunque el envasado de esta edición limitada, se realiza a mano.

Al carecer de filtrado, su color es opaco y de un verde intenso debido a su contenido en micropartículas sólidas en suspensión, procedentes de las aceitunas.

La mejor manera de degustarlo es en crudo, en tostadas o acompañado de un buen tomate, unas magníficas anchoas, un sabroso queso, o simplemente "mojando pan".



CASTILLO DE TABERNAS

www.castillodetabernas.com



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Orgulloso de ser hostelero

Como hijo de hosteleros y empresario autónomo del sector desde que cumplí la mayoría de edad, siempre me he sentido orgulloso de la profesión que decidí emprender, a pesar de saber por propia experiencia lo dura, a veces incluso cruel, que puede ser.

He tenido la gran suerte de que en muchas ocasiones he podido mostrar en público mi satisfacción por ser hostelero, especialmente desde que me nombrasteis presidente de la Asociación, pero nunca tanto como el pasado día 27 de septiembre, Día Mundial del Turismo, en que gracias a la colaboración de muchos asociados y no asociados, hice entrega de un talón al Banco de Alimentos para acometer la ampliación de sus instalaciones.

Desde estas líneas, muchas gracias a los casi 30 bares y restaurantes participantes en esta primera edición y mi reconocimiento personal a los que más han destacado por su implicación en la misma: Pícolabis Bar, Taberna Nuestra Tierra y Restaurante La Encina. Enhorabuena a los tres por vuestro buen hacer, solidaridad y ejemplo para todos nosotros.

Motivo de orgullo, y de los más grandes, también ha sido poder acompañar a los fundadores, profesores, antiguos alumnos, empresarios y autoridades, en la celebración del 50 aniversario de la Escuela de Hostelería. Nuestro sincero agradecimiento por su labor formativa a esta institución tan entrañable.



Entrega de reconocimiento a Restaurante La Encina



El primer director de la Escuela de Hostelería, D. Pedro Oliver, acompañado de sus hijos Pedro y Javier, con Diego García, presidente de Ashal, acompañado de la gerente, Isabel Juan.



Entrega de reconocimiento a Pícolabis Bar



Entrega de reconocimiento a Taberna Nuestra Tierra

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción: Isabel Juan Rodríguez.

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

Depósito Legal: AL-770-2011

Periodicidad: Trimestral



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

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

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

Noticias

Celebración del "Día Mundial del Turismo"



■ Brindis por el Día Mundial del Turismo en Bodega Las Botas con la presencia de Lola de Haro, Concejala de Turismo, Diego García, presidente de Ashal y Pedro Sánchez, gerente de Bodega Las Botas.



Con el objetivo principal de intentar estimular la jornada del día 27 de septiembre, una veintena de asociados obsequiaron a sus clientes con una tapa extra gratis en la primera consumición con motivo del Día Mundial del Turismo.

IV FESTIVAL DE TAPAS DE PELICULA 2016

El IV Festival de Tapas de Película en datos e imágenes:

- 34 establecimientos participantes • 6000 cartillas repartidas
- 6000 euros de presupuesto para promoción (muppis en vías públicas y locales participantes, campaña de radio y prensa, campaña en redes sociales, envío de sms, premios para clientes, reparto de folletos en hoteles y UAL, etc.).

Presentación del Festival de Tapas en la Diputación Provincial



■ Enrique Iznaola (FICAL), Diego García (ASHAL), Antonio J. Rodríguez (Diputación) y Lola de Haro (Ayuntamiento)



■ Empresas participantes con exhibición de las tapas de película

Brindis de inauguración del Festival de Tapas en Lamarca San Francisco



■ Lola de Haro (Ayuntamiento), Antonio J. Rodríguez (Diputación), Lola Requena (Lamarca) y Diego García (Ashal)



■ Equipo de Lamarca San Francisco

Tras el recuento de cartillas, han resultado premiados los siguientes establecimientos:

SOL DE ORO: **RESTAURANTE LA TAHONA PLAZA VIEJA**

SOL DE PLATA: **CERVECERIA LA CONSENTIDA**

SOL DE BRONCE: **TABERNA NUESTRA TIERRA**

Enhorabuena a todos por vuestra implicación!!

I Edición de la Tapa Solidaria en beneficio del Banco de Alimentos de Almería

Nuestro presidente, Diego García y el director de Los Cazadores de Sonrisas, Jose M^a Azorín, empresa responsable del diseño y ejecución de esta 1^a Tapa Solidaria Almería hicieron entrega el pasado día 27 de septiembre a la directiva del Banco de Alimentos, representada por Juan Azorín y Luis Medina, de un cheque simbólico por importe de 2.250 euros que se corresponde con la cantidad recaudada por los socios de ASHAL para el proyecto de ampliación del almacén del Banco de Alimentos de Almería.

ASHAL colaboró en la organización en la capital de la "1^a Edición Tapa Solidaria de Almería", del 27 de mayo al 17 de Julio, con el fin de recaudar dinero con el que ayudar al Banco de Alimentos a seguir con su labor en esta provincia, contando con el respaldo de los empresarios del sector que son conscientes de que hay que intentar devolver a la sociedad todo lo que nos aporta

Así mismo, también los restaurantes participantes en las Jornadas de Cocina de Temporada decidieron donar un 1 euro por cada menú vendido en este contexto, dando lugar a la cantidad final de 2.250 euros entre ambas iniciativas solidarias.



Almería Cruise Friendly



■ Presentación de la Red Almería Cruise Friendly

La Mesa de Calidad del Comercio presenta los planos con información turística y comercial de la red Almería Cruise Friendly

La red Almería Cruise Friendly, integrada por 43 establecimientos comerciales, hosteleros y de taxi de la capital almeriense que ofrecen servicios de calidad y ventajas para turistas llegados en cruceros, ya cuenta con unos planos especiales que permitirán ubicar a cada una de las empresas adheridas, además de ofrecer información turística en español y en inglés para los cruceristas, a quienes se entregarán a su desembarco en el Puerto de Almería, así como a las empresas que organizan excursiones.

Los nuevos planos fueron presentados por el delegado territorial de Economía, Miguel Ángel Tortosa; la presidenta de la Autoridad Portuaria, Trinidad Cabeo; la diputada provincial de

Empleo, Carmen Belén López; el concejal de Fomento, Comercio y Playas de Almería, Carlos Sánchez; la vicepresidenta de la Asociación Almería Centro, Gemma García; y el presidente de Ashal, Diego García.

Este proyecto pretende impulsar la actividad comercial en la capital almeriense con servicios de calidad y una oferta conjunta de ocio, turismo y comercio. Esta oferta estará disponible a través de una aplicación para teléfonos móviles que está desarrollando Andalucía Lab, dependiente de la Consejería de Cultura.

Los requisitos para formar parte de esta red de calidad son ofrecer atención en inglés, pago con tarjeta de crédito, tax free y conexión wifi gratuita en bares y restaurantes, además de tener flexibilidad horaria y comprometerse a abrir siempre que se anuncie una escala de cruceros en el Puerto de Almería con al menos 300 pasajeros, realizar campañas de descuentos en los comercios y en el sector del taxi, organizar rutas turísticas.

Merlot



Fuente rectangular
25x15 cm negro mate
1,85 € + IVA



Plato llano
18x18 cm negro mate 1,45 € + IVA

Plato llano
26x26 cm
negro mate

2,49 € + IVA

Copa gran reserva
0,42 litros TENSIONADA
0,82 € + IVA

Copa gran vino
0,31 litros TENSIONADA
0,68 € + IVA

Copa agua
0,23 litros TENSIONADA
0,62 € + IVA

Copa cava
0,15 litros TENSIONADA
0,59 € + IVA



Microondas
con grill 21 litros
800 W
99,95 € + IVA

Ofertas válidas hasta el 31 de Enero de 2017 ó hasta fin de existencias •

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



google.com/+HogarHotelAlmeria

Noticias de actualidad

Almería ciudad



Renovación de las licencias de terrazas

Con el objetivo de tener las licencias preceptivas “en mano” para inicios de 2017, la Asociación recomienda a los empresarios con terrazas, comiencen la tramitación antes de finalizar el año 2016.

La Asociación ofrece un servicio gratuito de información y tramitación de las licencias de terrazas, habiendo conseguido tras las negociaciones llevadas a cabo con el Ayuntamiento de Almería dos grandes éxitos:

- 1.- que se puedan seguir fraccionando los importes de las mismas siempre que se trate de renovaciones de licencias
- 2.- que la categoría extra aplicable a las terrazas ubicadas en la Avda. Federico García Lorca pase a considerarse como primera categoría, con un más que importante ahorro económico para todos los empresarios de la zona.

Convenio de hostelería

Con fecha de 28 de septiembre se ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Almería el Acuerdo de Prórroga del Convenio colectivo de Hostelería y Turismo para los años 2015 y 2016.

Recordamos a todas las empresas el contenido del Artículo 46.- Seguro de accidentes, que establece literalmente:

Las empresas se comprometen a contratar con entidad aseguradora, póliza de accidente de trabajo sobre riesgo de muerte o invalidez permanente absoluta, derivadas de enfermedad profesional o accidente laboral, por importe de 22.260 euros de indemnización, la cual se abonará una vez sea firme la calificación. Esta póliza se formalizará dentro de los 90 días siguientes a la publicación de este Convenio en el B.O.P., entrando en vigor esta cobertura desde el mismo día de su formalización. En tanto no se contrate esta póliza seguirá vigente la cobertura del anterior Convenio.

Roquetas de Mar

Publicada la nueva Ordenanza Municipal sobre publicidad en el exterior



Con fecha de 20 de junio se ha publicado en el BOP núm. 116 la Ordenanza Municipal sobre publicidad en el exterior en el municipio de Roquetas de Mar que, entre otros artículos de interés para el sector, recoge el artículo 8 sobre publicidad mediante reparto manual, que indica:

- 1.- Se permitirá el reparto manual de folletos o panfletos a sindicatos, partidos políticos, ONGs y cualquier otra organización o asociación sin ánimo de lucro.
- 2.- En caso de que exista ánimo de lucro, solo podrá repartirse de forma manual folletos o panfletos publicitarios únicamente frente al establecimiento que se publicita
- 3.- Podrá depositarse publicidad en buzones u objetos específicos para ello, debiendo respetar en todo momento la voluntad de comunidades de propietarios u otros, en el caso de que manifiesten su negativa a aceptarla.
- 4.- Se recomienda el empleo de papel reciclado y tintas ecológicas
- 5.- Deberá mantenerse limpio el espacio urbano afectado por el reparto publicitario.



En la foto, representantes de UGT, CCOO, Asempal y Ashal



Aconsejamos a todas las empresas revisen sus pólizas de seguro para comprobar que tienen contratado el Seguro de Accidentes que establece el vigente convenio colectivo.

Restaurantes y Bares



Guía de buenas prácticas para el consumo de cigarrillos electrónicos en la hostelería

La legislación de la Unión Europea, así como la española, han delimitado claramente los ámbitos donde se puede vapear y donde no se puede, diferenciando explícitamente, y de manera intencionada, entre la legislación aplicable al tabaco y la normativa aplicable al consumo del cigarrillo electrónico o "e-cigarette".

La Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación Nacional del Cigarrillo Electrónico (ANCE) han elaborado conjuntamente unas pautas de comportamiento en estos espacios a nivel nacional tanto para profesionales de la hostelería como para consumidores de cigarrillos electrónicos.

Estas recomendaciones tienen como objetivo clarificar la legislación y reglamentación vigente y asegurar la buena convivencia entre quienes vapean y quienes no lo hacen en espacios comunes para ambos.

Ambas entidades han acordado un código de conducta basado en 8 principios básicos que garantizaran sus objetivos:

- 1.- Vapear está permitido en bares, restaurantes y cafeterías.
- 2.- Cada local puede decidir si permite vapear o no.
- 3.- Identificar clara y visiblemente si se puede vapear o no en el establecimiento.
- 4.- Sólo los adultos pueden vapear.
- 5.- Locales altamente frecuentados por menores. Con el fin de proteger a los menores de un producto dirigido exclusivamente para adultos, se recomienda que aquellos establecimientos hosteleros mayoritariamente frecuentados por menores no permitan el uso de los cigarrillos electrónicos.
- 6.- Cuando un consumidor expone una queja sobre un vapedor se recomienda que prime la convivencia y la cordialidad y se interrumpa el consumo si molesta a un tercero.
- 7.- Sobre la venta de cigarrillos electrónicos. Aunque la legislación estatal no prohíbe expresamente la distribución y venta de cigarrillos electrónicos en establecimiento alguno, excepto si se trata de una venta a menores, desde la FEHR y ANCE se recomienda no vender ningún tipo de cigarrillos electrónicos ni líquidos de recarga en locales de restauración. Las tiendas especializadas y estancos deben de ser los puntos de referencia exclusivos en lo que respecta a venta y distribución de estos productos.
- 8.- Sobre la publicidad y promoción de los cigarrillos electrónicos en la hostelería. Al tratarse de un producto para adultos, la publicidad se encuentra estrictamente regulada a nivel europeo, y prohibida en la mayoría de situaciones. Se recuerda que está prohibida la publicidad de este tipo de dispositivos en todos los ámbitos, incluidos el de la hostelería.

Información
facilitada por:



Sector Hotelero

CEHAT y SGAE suscriben un nuevo convenio para el sector hotelero

La CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS ("CEHAT") y la SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES ("SGAE") han firmado un nuevo Convenio en el que se fijan las condiciones en virtud de las cuales las empresas del sector hotelero podrán hacer uso del repertorio de SGAE en todo el ámbito de sus establecimientos.

Las negociaciones, que han culminado con la firma del Convenio, se iniciaron a raíz de la aprobación de las disposiciones legales y reglamentarias que regulan el nuevo sistema de fijación de precios de las entidades de gestión, y se han desarrollado en un clima de respeto hacia los intereses representados por cada parte que ha hecho posible el acuerdo final.

El Convenio entrará en vigor el 1 de enero de 2017 y tendrá una duración inicial de cinco años, sin perjuicio de sus posibles prórrogas. Hasta entonces seguirán siendo de aplicación las condiciones previstas en la actualidad.

El acuerdo contempla el uso de las obras del repertorio de SGAE en los distintos ámbitos de los establecimientos hoteleros (habitaciones, zonas comunes, bares, cafeterías, restaurantes, etc.) y para un amplio elenco de actividades (ambientación musical, bailes celebrados con motivo de bodas, utilización de obras con ocasión de actos sociales, actividades de tiempo libre, etc.). Para cada una de esas modalidades de uso se han acordado unos precios simples y claros. Además, se prevén una serie de descuentos de los que podrán beneficiarse aquellas empresas que se adhieran al Convenio.



JORNADAS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO

El Instituto Tecnológico Hotelero, ITH, en colaboración con la Asociación, celebró el pasado día 15 de noviembre unas interesantes jornadas sobre eficiencia energética que contaron con la asistencia de numerosos empresarios del sector hotelero, así como de empresas instaladoras.

Las Jornadas, patrocinadas por Repsol, fueron presentadas por el Delegado de Turismo de la Junta de Andalucía, Alfredo Valdivia, junto con el presidente de la Asociación, Diego García, y se celebraron en el Hotel Tryp Indalo.



CEHAT respalda la estrategia de Booking.com para combatir la oferta turística ilegal

La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) anuncia su respaldo a la estrategia de Booking.com para combatir los alquileres vacacionales ilegales. En los últimos meses, la Confederación ha mantenido diversas reuniones de trabajo con la Compañía líder mundial de Distribución digital y ha observado el efecto de la puesta en marcha de medidas para el cumplimiento de la legalidad turística que le habían anunciado en las mismas. Más concretamente, anunció su firme compromiso a cumplir con las leyes locales, autonómicas y nacionales en todo el mundo, iniciando los trabajos con la Generalitat Valenciana, la Junta de Andalucía y la Generalitat de Catalunya para combatir la oferta de apartamentos y viviendas sin licencia turística.



La compañía digital de viajes ha cooperado con los gobiernos autonómicos de Cataluña y la Comunidad Valenciana para erradicar las viviendas vacacionales sin licencia

Según se desprende de la información que le ha llegado a la CEHAT, Booking.com requirió a las viviendas, apartamentos y otros tipos de partners de alquiler vacacional en dichas regiones el número de registro turístico oficial y les informó que debían cumplir con la legislación. Aquellos alojamientos que no presentaron su número de registro han sido eliminados de la plataforma, si bien los alojamientos que han obtenido dicho número a posteriori han sido readmitidos. Además, Booking.com adaptó su página web para mostrar el número de registro de este tipo de propiedades ubicadas en la Comunidad Valenciana, Andalucía y Cataluña.



"CEHAT respalda el esfuerzo unilateral de Booking.com en esta materia, ya que sin duda su esfuerzo por cumplir con la legalidad vigente contribuirá de forma decisiva a disminuir la economía sumergida y la oferta ilegal que produce efectos muy negativos en el Turismo, siendo pioneros en medidas unilaterales y adelantándose a sus competidores posicionándose en el mercado como garantes del cumplimiento de las normas de protección al consumidor y eliminación del fraude" señaló Juan Molas, Presidente de la Confederación Española de hoteles



Kerabisur



www.kerabisur.com

siguenos en  

Tel.950 561 298



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

RECICLAMOS EL
ACEITE
POR UN MUNDO MAS
SOSTENIBLE

Con las ideas claras

SISTEMAS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS Y LA IMPORTANCIA DE SU ADAPTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVA

(En virtud del Convenio de Colaboración que recientemente hemos firmado con Grupo Dabo Consulting Empresarial, todos los asociados podrán contar con grandes ventajas en la aplicación y mantenimiento de normativas de obligado cumplimiento para sus establecimientos hosteleros)

El Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación, establece que los locales de pública concurrencia, entre los que se encuentran los establecimientos de hostelería, deben adoptar las medidas de protección contra incendios necesarias asociadas a la actividad. Dichas medidas deberán ser definidas por técnicos competentes y reflejadas en los Proyectos de Instalación de los locales/instalaciones; así como se debe realizar el mantenimiento y las revisiones de acuerdo a las exigencias de la misma.

La contratación de la instalación o el mantenimiento de los Sistemas de Protección contra incendios (consistente a su vez en revisiones anuales de los equipos) exige que sea realizado por parte de personal especializado y autorizado.

El incumplimiento de la normativa en materia de protección contra incendios puede implicar sanciones que oscilen entre los

2.000 y los más de 800.000 euros derivados de inspecciones en materia laboral.

Por otro lado, se podrá correr con el riesgo en caso de incendio u accidente de que los seguros asociados a la actividad, no cubran los siniestros derivados de los incumplimientos por falta de mantenimiento de los equipos indicados.

Es por ello que desde ASHAL recomendamos activamente el uso de las ventajas contractuales que desde Grupo Dabo Consulting nos proporcionan, evitando de esta manera, numerosas pérdidas, humanas, materiales y económicas.

En relación a la Protección contra Incendios, los servicios serán proporcionados por Extintores San José, empresa del grupo con amplia trayectoria en esta materia y autorizada por la administración competente. Pide tu presupuesto sin compromiso.

Para más información y presupuestos:

Grupo Dabo Consulting Empresarial.

Tfno 952 70 29 78.

Tecnología

Beneficios empresariales de la protección de datos.

■ **JESUS MEDINA**
DATAGESTION (Aucon Asesores,S.L.)

Forma parte de nuestra cultura, que la mayoría de webs y de aplicaciones a las que accedemos sean gratis (google, Facebook, etc.) Sin embargo, su mantenimiento exige personal y fuertes inversiones. ¿Dónde está el negocio? La respuesta sólo es una: en los datos que facilitamos.

Los datos en Internet no paran de crecer: Google recibe 3.500 millones de consultas al día. Cada día se suben más de 350 millones de fotografías, e innumerables datos sobre nuestra vida están subiendo cada segundo. También ha crecido la capacidad de los ordenadores para procesar estos datos y así conocer lo que nos interesa, nuestras tendencias de consumo, etc. Para las compañías de este sector los datos personales son el nuevo "oro del siglo XXI". El big data moverá más de 60.000 millones de euros en 2020.

Lo que a priori parece positivo puede convertirse en una pesadilla para el ciudadano, acosado por el martilleo de estas compañías e incluso por su uso ilegítimo. La normativa de protección de datos trata de establecer barreras (con variable eficacia) en esta jungla. El ciudadano debe tener información sobre el

uso de los datos que facilita y su posible cesión a terceros. Su posibilidad de modificarlos, anularlos, etc.

La Agencia de Protección de datos es el organismo garante. Pero su función de vigilancia y eventual sanción, debe completarse con la labor ejercida por profesionales en la materia. Y es que cuando el ciudadano se convierte en cliente, se incorpora al mundo de la empresa.

El Reglamento europeo de protección de datos que será de aplicación a partir del 25 de mayo de 2018, señala la necesidad de incorporar la protección de datos a la cultura empresarial, constituido como un activo empresarial vital.

La labor de empresas consultoras como Datagestión es la concienciación en este campo, manteniendo que la inversión en la materia será generadora en el futuro de beneficios empresariales.



El Espía de ASHAL



CURSO DE ENOLOGÍA Y SUMILLERÍA

Duración: 2 sesiones (teoría y cata)
Precio: 125 €/alumno

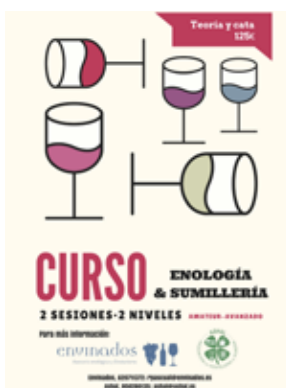
Objetivo:

El presente curso tiene el propósito de introducir y guiar a los asistentes en el ritual de comprender y aprender a "leer el vino". Proporcionamos las herramientas y conocimientos básicos que permitan descubrir las sensaciones placenteras o desagradables que genera el vino, y esto poder transmitirlo.

Contenido:

- 1 Calidad de la uva. Maduración y fecha de vendimia
- 2 Tipos de elaboración de un vino y su reconocimiento en cata.
- 3 Los compuestos fenólicos del vino tinto y su capacidad de crianza
- 4 Aromas del vino
- 5 Alteraciones y defectos de los vinos

NOTA: Para la impartición del curso es imprescindible un número mínimo de 8 alumnos.



CURSOS DE AYUDANTE DE COCINERO Y AYUDANTE DE CAMARERO CON LA FUNDACION SECRETARIADO GITANO

ASHAL colabora con la Fundación Secretariado Gitano en la formación de trabajadores

ASHAL FELICITA A PEDRO CAPARROS, GERENTE DE GRUPO CAPARROS - LA GERGALEÑA



La nueva ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, rodeada de todos los premiados.



Por el premio recibido del Ministerio de Sanidad por su trabajo en favor de una alimentación equilibrada y saludable. El Grupo Caparros se ha impuesto a los proyectos presentados por varios potentes grupos de carácter internacional como Carrefour o Nestlé. Nuestra enhorabuena por su excelente trabajo y sus excelentes productos.



La Fundación Secretariado Gitano y Ashal están colaborando en la impartición de acciones formativas para jóvenes interesados en trabajar en el sector de la Hostelería. Concretamente, se han impartido dos cursos, uno de Ayudante de Cocinero y otro de Ayudante de Camarero, en los que han participado más de una veintena de interesados. Los cursos se están impartiendo en la sede de la Asociación y constan de unas clases teóricas de carácter básico y un periodo de prácticas en empresas asociadas.

Anuncios

SE TRASPASA NEGOCIO DE HOSTELERIA POR NO PODER ATENDER, CON LICENCIA DE COCINA Y DE TERRAZA EN CALLE PEATONAL, EN PLENO CENTRO DE ALMERIA.

INTERESADOS CONTACTAR CON EL 626.212.313

Normativa de interés

Promoción

Recomienda a un Amigo

AÚN PODEMOS SER MÁS!!!



Para incentivar el que nuevas empresas se incorporen a la asociación, posibilitando el mantenimiento de las cuotas a niveles razonables, la Junta Directiva de la asociación ha prorrogado hasta el 31 de diciembre de 2017 esta promoción, de forma que si un asociado recomienda los servicios de Ashal a un amigo hostelero, el nuevo asociado tendrá un descuento en sus cuotas durante el primer año de socio.

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

SERVICIOS DE ASHAL A SUS ASOCIADOS

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

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

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

1.- ORDEN DE 11 DE NOVIEMBRE DE 2016, por la que se modifican anexos del Decreto 20/2002, de 29 de enero, de Turismo en el Medio Rural y Turismo Activo. Decreto 47/2004, de 10 de febrero, de establecimientos hoteleros, y Decreto 194/2010, de 20 de abril, de establecimientos de apartamentos turísticos, relativos a los requisitos exigidos a estos alojamientos.

En relación a esta normativa interesa prestar atención a:

HOTELES: Excepcionalmente, a partir de las 20,00 horas, en los hoteles y hoteles-apartamentos de una y dos estrellas que cuenten con 15 o menos unidades de alojamientos la prestación de este servicio (recepción conserjería) podrá realizarse por personal localizado. En este caso, se deberá implantar un sistema automático que garantice el acceso y la seguridad de los usuarios.

HOSTALES Y PENSIONES: Excepcionalmente, a partir de las 20,00 horas, la prestación de este servicio (recepción conserjería) podrá realizarse por personal localizado, además se deberá implantar un sistema automático que garantice el acceso y la seguridad de los usuarios.

2.- Propuesta de Decreto por el que se regulan las modalidades y condiciones de celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas. Los tipos de establecimientos públicos, su régimen de apertura o instalación, los horarios que rigen su apertura y cierre, y se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía.

En relación a esta normativa, actualmente en estudio, nos preocupa enormemente el punto 2 del artículo 7, cuyo tenor literal indica:

Las terrazas o veladores en vía pública y en zonas de dominio o uso público de establecimientos de hostelería se ubicarán en sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos, de uso característico turístico o de otro uso terciario no previsto en el anterior, y de uso industrial, que previamente hayan sido clasificadas como tales áreas de sensibilidad acústica por el municipio y no estén declarados zonas acústicas especiales, de conformidad con lo establecido en la normativa de contaminación acústica. No obstante lo anterior, en función de sus características de emisión acústica y con cuantas restricciones, límites y condiciones de instalación, funcionamiento y horario sean precisos para garantizar los derechos a la salud y el descanso de los ciudadanos, los municipios podrán autorizar expresa y justificadamente por motivos de incremento de afluencia de visitantes, para incentivar el desarrollo económico de una zona o dotarla de infraestructuras de servicios si existiera demanda al respecto, la instalación de terrazas o veladores en establecimientos de hostelería situados en sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial, sanitario, docente, y cultural y en espacios naturales, que previamente hayan sido clasificadas por el municipio como tales áreas de sensibilidad acústica, siempre y cuando no estén declaradas zonas acústicas especiales.

Calendario Laboral 2017



Enero						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Febrero						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Marzo						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Abril						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Mayo						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Junio						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Julio						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Agosto						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Septiembre						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Octubre						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Noviembre						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Diciembre						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Empresa

Razón social:

Centro de Trabajo:

Domicilio y Localidad:

Actividad:

Convenio aplicable:

Horario de trabajo

Desde el día: de: de 2017 al día: de: de 2017

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Variaciones en Verano

Desde el día: de: de 2017 al día: de: de 2017

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Festivos:

2 de Enero (Lunes)
Traslado Año Nuevo

14 de Abril (Viernes)
Viernes Santo

1 de Noviembre (Miércoles)
Fiesta Todos los Santos

6 de Enero (Viernes)
Epifanía del Señor

1 de Mayo (Lunes)
Fiesta del Trabajo

6 de Diciembre (Miércoles)
Día de la Constitución

28 de Febrero (Martes)
Día de Andalucía

15 de Agosto (Martes)
Asunción de la Virgen

8 de Diciembre (Viernes)
Inmaculada Concepción

13 de Abril (Jueves)
Jueves Santo

12 de Octubre (Jueves)
Fiesta Nacional

25 de Diciembre (Lunes)
Natividad del Señor

A estas doce fiestas laborales se añaden las dos de carácter local que cada municipio debe proponer a la Consejería de Empleo. Todas ellas tienen carácter retribuido y no recuperable.



Normativa de interés



3.- Anteproyecto de Ley para la promoción de una vida saludable y una alimentación equilibrada en Andalucía

Igualmente, en relación a esta normativa, actualmente en estudio, nos preocupa el punto 3 del artículo 20, cuyo tenor literal indica:

Artículo 20. Favorecer el acceso al agua.

3. En los establecimientos de restauración se ofrecerá siempre a los clientes la posibilidad de un recipiente con agua fresca y los vasos para su consumo, de forma gratuita y complementaria a la oferta del propio establecimiento.

Para ampliar información sobre ésta u otras normativas vigentes o en vías de tramitación, pueden contactar con nosotros.

Soluciones al alcance de su dedo.

Software de Gestión Integral

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

Se acabaron las carreras !

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



Haz algo grande por tu salud



#Duerme 1HoraMás

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

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

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

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

Empresa Colaboradora:

**200**
AÑOS

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

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

asisa 