



Nº29 • JUNIO 2020

# ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

COVID-19

Todo iba bien hasta que...

# CALIDAD VIRGEN EXTRA



MUY PRONTO A LA VENTA

El AOVE Castillo de Tabernas se distingue por su **amplia variedad, calidad excepcional e innumerables beneficios para la salud**. En su amplia oferta destaca la línea **Indaloliva**, un Aceite de Oliva Virgen Extra, versátil y sabroso y que supone un paso más al mero aliño en crudo de ensaladas, verduras o pescados, ya que es una excelente opción para frituras y adobos. Un aporte sin igual de sabor y salud a tus platos con **formatos y usos ideales para hostelería**.

DESCUBRE MÁS AQUÍ





## Todo iba bien hasta que...

Diego García Molina  
Presidente de ASHAL

**N**o apreciamos la normalidad, la rutina... hasta que todo salta por los aires... y, eso, precisamente eso, es lo que nos paso a todos el 14 de marzo pasado... nuestras vidas, nuestros negocios, nuestra bendita normalidad se transformo en un mar de incertidumbres en el que aún ahora seguimos navegando...

Aunque ya se empieza a divisar la luz al final del túnel la pandemia deja con datos actualizados a 1 de junio, las escalofriantes cifras de:

- Fallecidos en España: 27.127
- Fallecidos en Andalucía: 1.404
- Fallecidos en Almería: 54

Fallecidos que han sido padres, hermanos, tíos, sobrinos, hijos, primos, amigos, colegas, compañeros, vecinos...

Para ellos y sus familias nuestro respeto, nuestro recuerdo y nuestro deseo de que ojala este sufrimiento no sea en balde y todos sepamos sacar lo mejor de nosotros mismos para afrontar el camino rocoso que nos queda por recorrer.



**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.



## El antes...



### El Hotel Restaurante Blanca Brisa, representante de la provincia en el 'I Campeonato oficial de Tapas y Pinchos de España'

La competición, organizada por HOSTELERÍA DE ESPAÑA, tenía fecha de celebración prevista para el 25 de marzo en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo de Madrid y su propósito era retar a representantes de diferentes asociaciones provinciales de hostelería de nuestro país para elegir a la mejor tapa de manos del mejor cocinero. En nuestro caso, Patricio Úbeda preparó un prodigio de sabor e imagen que esperamos pueda presentar en un futuro.



### Reunión de Salones de Celebraciones contra la competencia desleal

Igualmente, ninguno de los asistentes a la reunión celebrada el día 3 de marzo en nuestra sede para abordar, entre otros, la problemática de la competencia desleal por parte de establecimientos pseudo-hosteleros sin licencias municipales de apertura ni fiscales para la actividad que desarrollan ... podría imaginar el tsunami en forma de virus que iba a paralizar la actividad del sector durante largos y penosos meses.

# Lo que pudo ser... y no fue...

## RUTA DE TAPAS POR ALMERÍA



Mal, muy mal día, escogimos para inaugurar la XIII Ruta De Tapas por Almería 2020... un jueves 12 de marzo, cuando nuestra inocencia aún no podía concebir el drama que estaba asomando a la puerta... o no queríamos ver...



## Reunión Horeca Andalucía y HOSTELERÍA ESPAÑA (CEHE) durante la celebración del Salón H&T de Málaga el pasado mes de Febrero

Ninguno de los presentes pensábamos en esta foto que esa reunión entre Horeca Andalucía y Cehe tuviera la trascendencia asociativa que tan solo días después quedó demostrado: impagable es la labor que nuestras patronales nacionales y andaluzas han realizado en defensa de los intereses del sector durante la crisis del Covid 19 y, aún hoy, siguen realizando con infinita dedicación.



## Indignación en ASHAL por la supresión de vuelos con Madrid este verano

Ashal, mostro públicamente su indignación tras conocer que Iberia y Air Nostrum iban a reducir los vuelos entre Almería y Madrid este verano... únicamente íbamos a tener dos conexiones al día con lo que se anulaban hasta cuatro frecuencias desde finales de julio y durante todo el mes de agosto.



## EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD AL SERVICIO DE TUS CLIENTES

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



**traconsa**  
Tratamientos y Consulting



**950 25 25 25**  
[www.traconsa.com](http://www.traconsa.com)



## El durante...



Reuniones virtuales con Ayuntamientos, Delegaciones Provinciales de la Junta de Andalucía, Patronales CEHE, CEHAT, FAHAT y HORECA Andalucía.

### MEDIDAS HIGIÉNICAS-SANITARIAS FRENTE AL COVID-19



Aula virtual  
**GRATIS SOCIOS**

Miércoles 20 de  
Mayo de 2020  
a las 17:00 horas

Reserva tu plaza en: [www.dyafora.es](http://www.dyafora.es)



**Dyafora**  
Consultoría y Formación

### JORNADAS DE FORMACIÓN: MEDIDAS HIGIÉNICAS SANITARIAS FRENTE AL COVID 19

Jornadas impartidas por Manuela Pérez, de Dyafora, celebradas el 20 de mayo a través de la plataforma Zoom que contaron con la asistencia de cerca de 80 asociados.



### JORNADAS SOBRE LA PROBLEMÁTICA JURÍDICA Y DE PROTECCIÓN DE DATOS QUE PLANTEA EL COVID 19

Donde Jesus Medina y Jose Luis Montoya, de Consultores de Gestión, han abordado, entre otros aspectos, los arrendamientos, responsabilidad empresarial y protección de datos, resolviendo las dudas planteadas por los empresarios asociados.

# Sin parar de defender al sector

## LOCAL SEGURO

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ha lanzado el 'Sistema Integral para la preparación de Bares, Restaurantes y Alojamientos', una iniciativa para acreditar los locales que ofrecen una 'hostelería segura' frente a la Covid-19 y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permiten cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de establecimiento seguro. Para la obtención de esta acreditación será necesario, entre otros requisitos, completar una formación específica respecto a las medidas para prevenir el contagio por Covid-19 recogidas en el Manual elaborado por el Comité técnico, en coordinación con el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española). Además, los establecimientos deberán firmar una declaración responsable de compromiso con el cumplimiento de los requisitos de limpieza, salud e higiene necesarios para una 'hostelería segura' que permita aportar confianza a trabajadores y clientes desde que entran en el local hasta que salen del mismo. Esta iniciativa, además de ofrecer la acreditación de 'Hostelería, Bar, Restaurante o Alojamiento Seguro', incluye un pack integral de servicios y productos que facilitan el cumplimiento



## RESTAURACIÓN Y ALOJAMIENTO SEGURO COVID-19



HOSTELERÍA DE ESPAÑA

de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada, la actualización constante de la normativa y asesoramiento sobre diferentes aspectos que permitirán impulsar la reactivación del negocio.

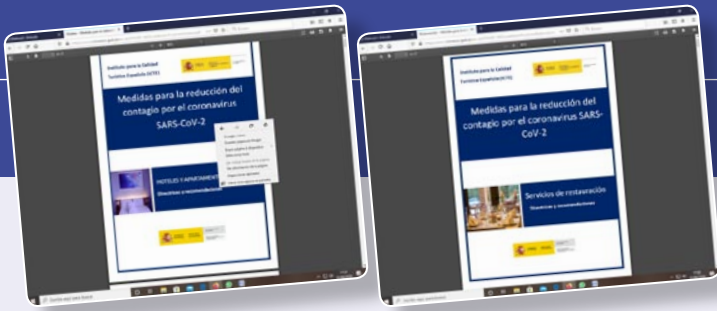
Así, este sistema integral recoge, entre otros servicios, un curso de formación para responsables de la empresa y trabajadores; un manual de medidas para empresa y empleados; un distintivo de 'Hostelería Segura' que acredita que la empresa está adaptada a la legislación que permite su apertura durante la crisis del Covid-19; un listado de comprobaciones sobre la empresa y el trabajador; cartelería para las zonas de trabajo, de clientes y zonas comunes; acceso a la plataforma y actualización de normativa referente a la Covid-19 y acceso a plataformas de comercialización y ofertas para el establecimiento.

Por su parte, el distintivo contará con cuatro variantes diferentes; 'HOSTELERÍA SEGURA', 'RESTAURANTE SEGURO', 'BAR SEGURO', 'ALOJAMIENTO SEGURO' y recientemente también se ha ampliado al 'OCIO NOCTURNO'.

El sistema es gratuito para los asociados (hasta 5 trabajadores), debiendo los no asociados realizar un pago de 295 euros + IVA para su obtención.

MÁS INFO:

<https://localseguro.hosteleriaunida.es/>



## PROTOCOLOS DEL ICTE

La Secretaría de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad ha elaborado las guías de especificaciones para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2. Las guías contienen especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo para los diferentes subsectores del sector turístico. Estas guías completan las medidas dispuestas por las órdenes del Ministerio de Sanidad, y, en todo caso, se supeditan a las mismas. En su elaboración han participado las Comunidades Autónomas, Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), los agentes sociales, las asociaciones de cada subsector, concretamente, nuestras patronales nacionales CEHAT y CEHE, expertos participantes en los grupos de trabajo y la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), coordinados por el Insti-

tuto de Calidad Turística, entidad a la que la Secretaría de Estado de Turismo ha encomendado esta labor. De momento, estas son las disponibles:

- Albergues
- Campings
- Campos de golf
- Guías de turismo
- Hoteles
- Restaurantes
- Agencias de viajes
- Balnearios
- Oficinas de información turística
- Turismo activo y ecoturismo
- Alojamientos Rurales
- Ocio nocturno

Su lectura debe ser obligatoria para todos los que trabajamos en el sector turístico.



## NUEVAS SOLUCIONES DIGITALES

# UNA NUEVA FORMA DE TRABAJAR!

Saber adaptarse a las nuevas exigencias sociales y profesionales derivadas del COVID 19, es la mejor forma para posicionarse en un mercado cada vez más exigente. Estar cerca del cliente pero con la mayor seguridad, para ello hacemos uso de la tecnología.

- ✓ Comunicación con software TPV TáctilWeb
- ✓ Procesos integrados
- ✓ Puesta en marcha inmediata

INTERSOFT OFIMÁTICA Y DESARROLLO S.L.  
C/ Río Guadalfeo, nº 14, Oficina 9  
04230 Huerca de Almería (ALMERÍA)

Tel. 950 049 400

intersoft@twalmeria.es

www.twalmeria.es



## Adaptarse para crecer

Los tiempos difíciles requieren soluciones inteligentes y rápidas, en ello trabajamos, porque tu rentabilidad es nuestro éxito.

- 💡 CARTA DIGITAL
- 📄 PEDIDOS DIRECTOS DESDE LA MESA
- 🚚 SERVICIO A DOMICILIO
- 🌐 RESERVAS ONLINE





## El durante...

### MOVILIZACIÓN NACIONAL "GOBIERNO, TE RESERVAMOS UNA MESA PARA EL DIÁLOGO"

# Los hosteleros trasladan al Gobierno sus reivindicaciones

**A**SHAL y otras tantas asociaciones de ámbito provincial de todo el territorio nacional, junto con HOSTELERÍA DE ESPAÑA, la entidad homóloga en el ámbito nacional, hicieron entrega al Gobierno, el pasado día 28 de mayo de un manifiesto con las reivindicaciones del sector, con el objetivo de continuar reclamando las medidas necesarias para su reactivación.

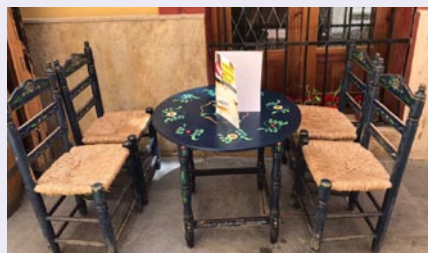
El documento fue entregado en la sede de la representación del Gobierno en Almería por el presidente y miembros de la directiva de Ashal.

Además, durante toda la jornada, diversos establecimientos hosteleros emblemáticos prepararon una mesa con el cartel "Mesa reservada para el diálogo con el Gobierno", como símbolo de la predisposición del sector a trabajar conjuntamente con el Ejecutivo y en señal reivindicativa por las peticiones del sector que no se han concedido hasta ahora.

Ambos actos formaban parte de un conjunto de acciones en todo el territorio nacional que han servido para mostrar la unión del sector y hacer más visibles sus reclamaciones.

El sector denuncia que "es necesario diseñar campañas de promoción para la reactivación del consumo y promoción del turismo, al estilo de las medidas tomadas en otros países europeos, como los 18.000 millones de euros que el Gobierno francés va a destinar al rescate del sector o los bonos que va a entregar Italia entre sus habitantes para incentivar el turismo local o la exención de impuestos", señalan.

Así mismo, se ha reclamado mayor claridad y transparencia al Gobierno para poder planificar la reapertura del sector. Y es que no quieren que se vuelvan a suceder situaciones que se dieron en semanas anteriores, en las que los hosteleros no pudieron tomar las decisiones



adecuadas por no saber si podrían abrir sus negocios hasta unas horas antes. Por ello, para sucesivas fases de la desescalada, piden conocer con anticipación suficiente la situación de cada territorio y que esa toma de decisiones empresariales se ajuste a la realidad que les afectará en corto plazo.

Otra de las peticiones del sector es la de fijar la distancia de seguridad como criterio para determinar el aforo de los establecimientos, algo que se ha hecho en todos los países europeos en sus procesos de desescalada, excepto en España y Portugal, donde se han establecido aforos, sumados a la distancia mínima interpersonal.

En términos económicos, el sector hostelero y turístico viene reclamando al Ejecutivo desde hace semanas la creación de una mesa negociadora para definir la flexibilización de los ERTes, con el objetivo de conseguir una prórroga para el sector, dada la lenta recuperación que van a experimentar sus negocios.

Por otro lado, el sector solicita el establecimiento de microcréditos, en torno a 25.000 euros de rápida concesión, así



como nuevas líneas de financiación, puesto que "las líneas ICO no son suficientes para el perfil de establecimiento hostelero que impera en nuestro país, compuesto principalmente por pequeñas empresas, micro pymes y autónomos". En este sentido, solicitan la ampliación de las líneas de avales y préstamos al 0% ó 0,25% sin condiciones.

Para aliviar la presión económica a la que están sujetos los empresarios hosteleros, también exigen la suspensión de los alquileres o rentas de los arrendamientos de los locales de negocio por causas de fuerza mayor desde la fecha de entrada en vigor del Estado de Alarma, y que se adecúe una renta variable y ajustada en función de las fases de reincorporación a la actividad al menos hasta diciembre de 2020. Además, solicitan la prórroga en el pago de las hipotecas.

Las exenciones fiscales y de tasas municipales por el periodo de inactividad son otras de las demandas más repetidas desde el comienzo de la crisis, así como la del IVA súper reducido, siguiendo el ejemplo de otros países, como Alemania, donde se ha reducido del 19% al 7%.



Y mientras que en los BOES iban desfilando Reales Decretos y Ordenes Ministeriales sobre fases y desescaladas... en los BOJAS y BOPS también empezaron a aparecer normativas de vital importancia para nuestro sector. Nos referimos a:

## PUBLICACIÓN DE DECRETO SOBRE CLASIFICACIÓN HOTELERA POR PUNTOS

Decreto-ley 13/2020, de 18 de mayo, por el que se establecen medidas extraordinarias y urgentes relativas a establecimientos hoteleros, coordinación de alertas, impulso de la telematización, reactivación del sector cultural y flexibilización en diversos ámbitos ante la situación generada por el coronavirus (COVID-19).



La Federación Andaluza de Hoteles y Alojamientos Turísticos (FAHAT) en una asamblea general extraordinaria celebrada en la tarde del viernes 22 de mayo con la participación de forma virtual de los representantes de las ocho provincias andaluzas con el objetivo de analizar en profundidad el nuevo decreto de clasificación hotelera por puntos emitió comunicado indicando que, en líneas generales, el decreto ha sido bien acogido por el sector hotelero andaluz, si bien se plantean serias dudas y reacciones negativas en relación con algunos de sus artículos, así como en relación a determinados criterios correspondientes a las distintas categorías. El sector hotelero confía en que en el periodo de adaptación se puedan pulir algunas dispensas o excepciones para aquellos establecimientos ya en funcionamiento y que no puedan cumplir con los nuevos requisitos. Así mismo, requiere que la administración andaluza actúe con similar diligencia a la hora de publicar el resto de los decretos que regulan la oferta alojativa de Andalucía como las viviendas con fines turísticos VFT.

## PUBLICACIÓN DEL DECRETO POR EL QUE SE MODIFICA EL DECRETO 155

Decreto-ley 14/2020, por el que se establecen con carácter extraordinario y urgente medidas para la reactivación del sector de la hostelería, restauración, ocio y esparcimiento, se adoptan las medidas de apoyo a las Entidades Locales necesarias para contribuir a la apertura de playas seguras y otras medidas económicas y tributarias, ante la situación de alerta sanitaria generada por el coronavirus (COVID-19).

## PLAN DE ACCIÓN CONTRA EL RUIDO DEL AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA

Que a fecha de redacción de esta revista está pendiente de publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.



Jose Morcillo.  
Gerente Balneario  
San Nicolás.

### ACCIONES SOLIDARIAS DE INIGUALABLE VALIA

## A Pepe Morcillo del Balneario San Nicolás y su equipo

Por Isabel de Juan, gerente de ASHAL

**C**reía que con cincuenta y tantos años y cierto bagaje vital en mi juventud, lo había visto todo, pero el Covid-19 y sus efectos colaterales han hecho saltar por los aires esta infantil idea.

Y lo cuento:

El pasado 7 de abril nos llegó una petición de ayuda por parte de Cruz Roja Almería para que un grupo de refugiados, la mayoría familias con hijos, pudiera alojarse durante el tiempo que resta de la cuarentena en alguno de nuestros hoteles asociados.

Tras reenviar la petición y no obtener respuesta alguna (la práctica totalidad del sector de alojamiento turístico ha cerrado sus instalaciones y tienen solicitados ERTES para sus trabajadores) me puse en contacto con José Morcillo, del Balneario San Nicolás para trasladarle esta petición y, quien conozca a Pepe y a su equipo, ya puede adelantarse a la respuesta, casi inmediata, que me dio.

Poner en funcionamiento un establecimiento como el Hotel Balneario San Nicolás, cerrado desde que se declaró el Decreto del Estado de Alarma, con más de 80 habitaciones...ascensores, calderas, equipos de frío, personal de cocina, de servicio, de recepción, de lavandería y otros, contactos con proveedores de alimentación, bebidas y demás equipamiento, no es fácil... como tampoco lo es tomar la decisión de poner en marcha el engranaje para poder acometer el reto de poder abrir las puertas con todo en perfecto estado de revista para las 16 horas del día 8 de abril. Pero Pepe la tomó... quien dijo miedo a un hombre con casi 70 años y mucho padecido, sin ninguna necesidad de complicarse la vida, desde los 9 años ayudando a su madre viuda a levantar un pequeño negocio de hostelería con jornadas interminables... con esa actitud ante la vida que hace a algunos sobresalir del resto. Pepe pulsó el botón de encendido.

Pero... con lo que no contaba ni Pepe ni su equipo... exhausto por el esfuerzo titánico de tensar todos los cabos sueltos para que el velero pudiera surcar las aguas con garantías de éxito... ni Rosalía, ni María, ni yo ni nadie... fue que se levantara una tormenta de insolidaridad, de egoísmo vomitoso, de miedo irracional e injustificado que hiciera naufragar - con el barco en marcha - todo el esfuerzo... y de paso, la esperanza de sus destinatarios y de decenas de voluntarios implicados en el reto.

Y sólo se me ocurre pensar que estamos en Semana Santa... aunque por las jornadas de trabajo agotadoras y el encierro no lo parece... y que no hemos aprendido nada.

# 'Sabores Almería' potencia la imagen del sector como distintivo del "orgullo almeriense"

El presidente de Diputación ha mantenido un encuentro telemático con los empresarios de la marca gourmet de la provincia para presentarles las acciones del 'Plan Almería'



Antonio J. Rodríguez y Javier A. García durante la reunión telemática con los empresarios de 'Sabores Almería'

El presidente de la Diputación, Javier A. García, acompañado por el diputado de Promoción Agroalimentaria, Antonio Jesús Rodríguez, han mantenido una reunión telemática con los miembros de la marca para planificar acciones conjuntas que potencien el sello de calidad agroalimentario de la provincia y se incremente el consumo de los productos almerienses.

El presidente de Diputación ha dado a conocer a los empresarios de 'Sabores Almería' las acciones que contempla el 'Plan Almería', para la revitalización social y económica de la provincia, en cuanto a la difusión y promoción de la producción agroalimentaria, así como para autónomos y pymes. El grueso de estas acciones se enmarcan en el 'Programa Promo', y comprende actuaciones para incentivar el consumo de los productos de 'Sabores Almería' en la propia provincia, así como en otros mercados, y de promoción para mantener el posicionamiento de liderazgo de la marca.

"Este encuentro es para presentaros las medidas que la Diputación está impulsando para salir de la emergencia sanitaria, para conocer vuestras impresiones y, sobre todo, para escucharos. El 'Plan Almería' es un documento vivo, abierto a cualquier posible mejora. Tenemos que trabajar conjuntamente para, entre todos, recuperar la provincia y que Almería vuelva a ser Almería cuanto antes", ha explicado Javier A. García al inicio de este encuentro de trabajo.

“No queremos perder el posicionamiento que la marca ha obtenido en los últimos años como un gran referente en el sector, reconocido en toda España”

Asimismo, el diputado de Promoción Agroalimentaria ha confirmado el propósito, siempre que la situación sanitaria lo permita y siguiendo todas las medidas de seguridad, "de seguir yendo a las ferias agroalimentarias más importantes con 'Sabores Almería'. No queremos perder el posicionamiento que la marca ha obtenido en los últimos años como un gran referente en el sector, reconocido en toda España", y ha añadido que "vuestrós productos, ahora más que nunca, tienen que ser la imagen de Almería, para los almerienses y en el resto de España".

En este sentido, Javier A. García ha anunciado que ya se trabaja en acciones de promoción para potenciar el consumo de los productos de 'Sabores Almería' en la provincia con el objetivo de que "los almerienses se conviertan en los primeros prescriptores de la marca y se sigan sintiendo orgullosos de la calidad de nuestros productos".

## Incremento de las empresas adheridas a 'Sabores Almería'

Desde octubre de 2019 y hasta la actualidad, 'Sabores Almería' ha crecido un 40% en el número de empresas que constituyen la marca gourmet de la provincia. Este aumento coincide con la modificación del Reglamento de adhesión a la marca, con trámites simplificados, garantizando siempre las máximas pautas de calidad. Durante el periodo de confinamiento, 'Sabores Almería' ha asesorado a las empresas del sector para que se sumen a la marca y obtengan los beneficios que conlleva pertenecer a un sello de calidad agroalimentario contrastado.



# 'Sabores Almería' sigue sumando empresarios

✓ Únete fácil y gratis a nuestro reglamento

*Diputación con los empresarios agroalimentarios  
¡Estamos contigo!*



Oficina Telemática  
de Información

[www.saboresalmeria.com](http://www.saboresalmeria.com)  
950 21 11 00 - [saboralm@dipalme.org](mailto:saboralm@dipalme.org)

tuprovincia  
[www.dipalme.org](http://www.dipalme.org)



DIPUTACIÓN  
DE ALMERÍA

## Apuntes jurídicos

# WHATSAPP Y PROTECCIÓN DE DATOS



**A**lguien que se apellida Fernández decide crear un grupo de WhatsApp. En el incluirá a todos los familiares, amigos y conocidos que compartan su apellido. Javier Fernández, uno de los incluidos, empieza a recibir una avalancha de mensajes en su móvil. La inmensa mayoría es desconocida y sin interés personal alguno, un mero reenvío de videos.

El Asador Benito organiza una comida promocional. Una vez que ha cubierto el cupo de asistentes, crea un grupo. En el mismo figuraban los nombres y apellidos de los asistentes, las mesa donde se sentarían y otros detalles.

Uno de los Fernández convocados del primer grupo y un asistente del segundo muestran su disconformidad con la inclusión, y así se lo comunican al administrador del grupo. Las consecuencias jurídicas de ambos son distintas.

La Agencia no penaliza la inclusión de familiares o amigos, considerándolo como dentro del ámbito de las relaciones personales. El Fernández que no estaba de acuerdo con su inclusión en el grupo se limitó a darle a la pestaña “salir del grupo”.

En el segundo caso, cuando el asistente se dio de baja, recibió un WhatsApp privado diciendo que su permanencia en el grupo era imprescindible para asistir al evento. Denunciado a la Agencia, esta realiza una amonestación al establecimiento

Tanto la aplicación WhatsApp Messenger, para particulares, como WhatsApp Business, enfocado al mundo empresarial, cuentan con una política de privacidad que deberá observarse previamente a utilizar estas herramientas.

La utilización de WhatsApp en el ámbito laboral está sujeta a determinadas condiciones. El elemento fundamental es el consentimiento, esto es la presencia en el grupo de una persona estará condicionada a que no haya intromisión en su esfera personal. En caso de utilización de un teléfono personal, el trabajador deberá otorgar su consentimiento expreso, o poder



revocarlo en cualquier momento, y ejercer el resto de sus derechos. Un ejemplo de comunicación respetuosa con la protección de datos a los miembros del grupo debería incluir los datos del Responsable, la finalidad, legitimación, destinatarios y los derechos que le asisten.

La utilización de WhatsApp, para comunicaciones con clientes o proveedores, también debe de atenerse a las condiciones señaladas en el párrafo anterior. La Agencia Española de Protección de Datos ya se ha pronunciado sobre el particular en la resolución del Procedimiento E/01824/2019. Un cliente de Vodafone España denunció que la compañía le había remitido comunicaciones por medio de WhatsApp sin habérselo autorizado previamente de forma expresa. La Agencia archiva la denuncia. El argumento utilizado es que “el dato del teléfono se utiliza dentro de la relación contractual”. Y en base al artículo 6.1.b) del RGPD, el tratamiento es lícito cuando es necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.

La utilización de esta aplicación para el envío de comunicaciones comerciales masivas debe atenerse a las normas se-

ñaladas en el artículo 21 de la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y del comercio electrónico. En particular se prohíben las comunicaciones comerciales no autorizadas previamente. Tiene la excepción de la existencia de una relación contractual previa, siempre que se hayan obtenido de manera lícita y sean empleados para el envío de comunicaciones comerciales referentes a productos o servicios de su propia empresa similares a los ya contratados. También debe ofrecerse al destinatario la posibilidad de oponerse al tratamiento de sus datos con fines comerciales mediante un procedimiento sencillo y gratuito, tanto en el momento de la recogida como en cualquiera de las comunicaciones.

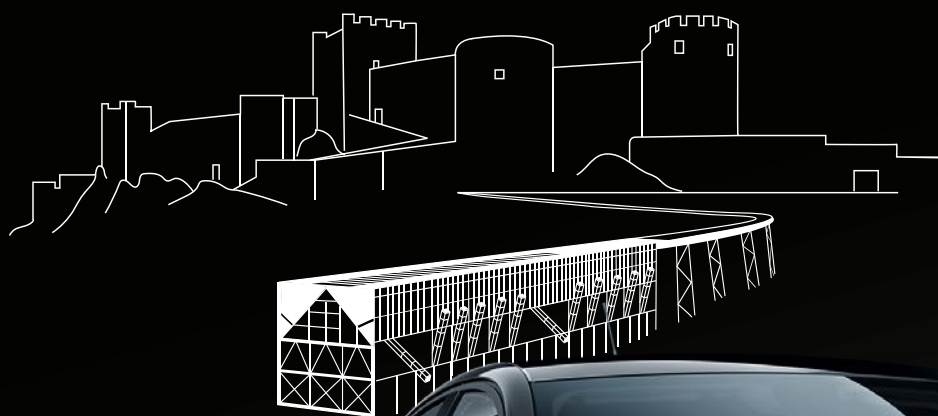
Como vemos la utilización de WhatsApp para fines empresariales o comerciales no sigue unas pautas muy distintas de otros soportes comerciales, y habrán de observarse unas precauciones similares para observar la normativa de protección de datos.

Datagestion sigue a disposición del asociado para resolver cuantas cuestiones se les planteen en relación a la normativa de protección de datos.

Jesús Medina  
DATAGESTION.

# OPEL ESTÁ MUY CERCA DE TI

AHORA SALINAS CAR TAMBIÉN ES OPEL.



VEN Y DESCUBRE SU CARÁCTER ALEMÁN  
HUÉRCAL DE ALMERÍA - EL EJIDO - ANTAS

[WWW.OPELALMERIA.COM](http://WWW.OPELALMERIA.COM)





## EL FUTURO YA ESTA AQUÍ

La Orden SND / 458/2020, de 30 de mayo, modificada por la Orden SND/507/2020, de 6 de junio, fija las normas de flexibilización de las restricciones correspondientes a la fase 3 del Plan de Desescalada y será de aplicación a las actividades que se desarrollen en todas las provincias de Andalucía, excluyendo –lógicamente– a las personas que presenten síntomas por Covid 19 o estén en situación de aislamiento o cuarentena por dicho motivo.

### MEDIDAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y OCIO NOCTURNO (ARTICULOS 18-19)

En la fase 3 los establecimientos de hostelería y restauración tendrán el límite del 50% de su aforo (la CCAA de Andalucía ha ampliado hasta los 2/3 del aforo total) con las siguientes condiciones:

- El consumo en el local podrá realizarse sentado en mesa, preferentemente con reserva previa, así como también en barra. En cualquier caso se debe respetar la distancia de 2 metros entre clientes o grupos de clientes.
- Las terrazas al aire libre tendrán limitado el aforo al 75% de las mesas permitidas en el año 2019 (consultar excepciones adoptadas por algunos ayuntamientos de la provincia como el de Almería capital)
- Deberá respetarse la distancia de 2 metros entre mesas
- La ocupación máxima por mesa será de 20 personas.
- Finalmente, por Decreto del Presidente de la Junta de Andalucía, las Discotecas y Bares de Ocio Nocturno no podrán abrir sus instalaciones interiores. Si podrán abrir sus terrazas al aire libre.

En cuanto a las medidas de higiene y prevención a aplicar en el local, destacamos:

- Limpieza y desinfección del equipamiento, incluyendo todas las superficies de contacto entre clientes (tpv, datafonos, grifos, pomos y similares), debiéndose proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso.
- Se deberá poner a disposición del público y empleados dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes
- Se evitará el empleo de cartas de uso común.
- Los elementos auxiliares del servicios (vajilla, cristalería, cubertería...) se almacenarán en recintos cerrados
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinageras, aceiteras, etc. priorizando monodosis desechables
- Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- Uso de los aseos: ocupación máxima de una persona para espacios de hasta 4 m<sup>2</sup>. Para aseos de más de 4 m<sup>2</sup> que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50 % del número de cabinas y urinarios.
- El personal de servicio deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar procedimientos de higiene y prevención.

### MEDIDAS PARA ZONAS COMUNES DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

- En zonas comunes no podrá superarse el 50 % de su aforo
- Los servicios de hostelería y restauración deben aplicar las medidas generales indicadas mas arriba

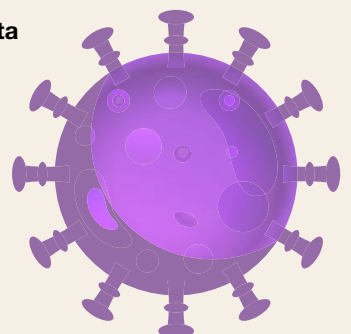
En cuanto a las medidas de higiene y prevención en zonas comunes podemos resaltar:

- Los espacios cerrados, así como salones, actividades de animación y gimnasios deberán ventilarse 2 horas antes de su uso
- Las actividades de animación o clases grupales estarán limitadas a un aforo máximo de 20 personas, respetando la distancia de seguridad entre los participantes o, en su defecto, se deberá usar mascarillas
- Se realizará la desinfección de objetos y material utilizado después de cada uso, con especial atención a superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, llaves, tarjetas de habitación, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga de wc, dispositivos de control horario, barandillas, bolígrafos, etc) poniendo en todo caso a disposición de los clientes gel hidroalcohólico o desinfectante
- Los textiles sucios se lavarán por encima de los 60 °.

En cualquier caso, la Asociación esta disponible 24x7 para resolver las dudas que podáis tener al respecto. Volvemos a insistir a los asociados que nos remitan sus datos de contacto actualizados (móvil y mail) para que les podamos remitir información de máximo interés por ambos canales de comunicación.

Por último, indicar que en caso de que se pudieran producir aglomeraciones no controlables, recomendamos avisar a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado que, os indicamos, se han puesto a nuestra disposición para todo cuanto podamos necesitar al respecto.

**Tenemos que salir de esta pesadilla y solo con la responsabilidad de todos los empresarios, de todos los trabajadores y de nuestros clientes, podemos conseguir que Almería siga siendo un lugar seguro. Ese debe ser el objetivo común de todo el sector.**



## Convenios de colaboración

### CON REPSOL...

**A**shal ha alcanzado un acuerdo con Repsol con ventajas para los asociados en el suministro de gas. El convenio incluye diversas bonificaciones según el consumo de gas y ofrecerá – igualmente- asesoramiento técnico gratuito. El acuerdo contempla –entre otros- una bonificación del 100% en las cuotas de servicio, tanto alquiler como mantenimiento, siempre y cuando el consumo global de la Asociación supere las 150 toneladas y en caso de ser menor se aplicarán igualmente descuentos entre un 25 y 75%.



### CON DATAGESTIÓN...

**A**SHAL renovó a principios de año su convenio de colaboración con Datagestión / Consultores de Gestión para que los asociados puedan beneficiarse de tarifas especiales en sus procesos de adaptación a la normativa de protección de datos en 2020, así como a asesoramiento jurídico en materias relacionadas con su actividad laboral y personal.



### CON GRUPO CAPARRÓS...

**U**n año más, Ashal renovó a principios de año su convenio de colaboración con Grupo Caparros, al que agradecemos sinceramente su exquisito obsequio durante la difícil travesía que padecimos en el mes de abril. Gracias a Pedro y a su equipo por el gratificante detalle.

AHORA MÁS QUE NUNCA



CON

TI

**Siempre... Juntos.  
Trabajando para nuestra gente.  
Trabajando por Almería.**



GO

