



Nº1 · AGOSTO 2011

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

**Tiempo de
Terrazas y Ferias**
Almería 2011





grupo control

seguridad

Su tranquilidad está servida.

Un negocio de hostelería conlleva mucha dedicación, esfuerzo y trabajo. Desde Grupo Control queremos ayudarle poniendo a su servicio la última tecnología y el mejor equipo de profesionales especializados en garantizar la seguridad en su negocio.

seguridad



24 horas al día
365 días al año.

CAMARAS DE VIDEOVIGILANCIA	PULSADOR DE EMERGENCIA (móvil o fijo)	VIGILANCIA FÍSICA	DETECCIÓN DE SEÑALES	CONTROL DE ACCESO Y PRESENCIA	LOCALIZACIÓN
SISTEMAS ANTI-INTRUSIÓN	SERVICIO DE ACUDA	DETECCIÓN DE INCENDIOS	PROTECCIÓN PERIMETRAL	SEGURIDAD DE DATOS	RECONOCIMIENTO DE MATRICULA
Servicios Personalizados					
IMAGEN EN DISPOSITIVO MÓVIL de su negocio en tiempo real		ACCESO A WEB CONTROL toda la información en área clientes		AVISOS POR MAIL de apertura, cierre, alarmas, etc...	

Grupo Control, el mejor aliado para su tranquilidad

950 26 22 22
grupocontrol.com



Tiempo de Terrazas y Ferias en Almería



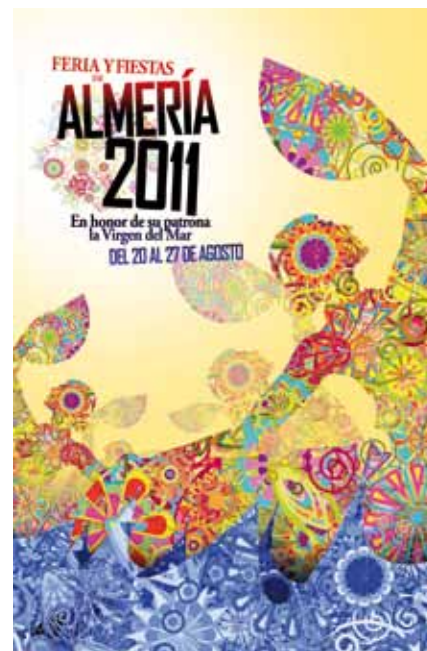
Antonio Martínez Martínez.
Presidente de ASHAL.

La puesta en marcha de la Ley Antitabaco hace necesaria una revisión de las ordenanzas municipales de terrazas que facilite el acceso a las mismas al mayor número posible de empresarios de hostelería, garantizando en todo caso las buenas relaciones y el descanso de los vecinos. Ashal lleva años trabajando en materia de terrazas y ha presentado al Ayuntamiento de Almería distintas propuestas que faciliten estos espacios de ocio y relación social (por ejemplo, a través de la instalación de tarimas sobre calzada, entre otras) para que contribuyan a convertirse en verdaderos atractivos turísticos de primera magnitud, generadores de riqueza y empleo en nuestra ciudad y provincia.

Las propuestas hechas por Ashal al Ayuntamiento de Almería están pendientes de recibir respuesta que, en caso de ser positiva, redundará en la modernización de nuestra oferta hostelera y el aumento de la competitividad de Almería como destino turístico. Mientras que las instituciones exigen cada vez más competitividad al sector turístico, el sector se queja de no disponer de las mismas armas con las que juegan, en el ámbito de terrazas y en otros ámbitos, ciudades con las que se compite turísticamente de forma directa.

Del mismo modo que las terrazas, las ferias salpican lo ancho y largo de la provincia de Almería, siendo muchos –decenas y decenas– los establecimientos de hostelería de muchos municipios los que esperan la celebración de las mismas para cuadrar los números poco alentadores de los primeros meses del año. En este sentido, la Feria del

Mediodía de Almería se ha convertido en un revulsivo del que hoy por hoy no es posible prescindir. De nada sirven actuaciones puntuales de dinamización del centro ciudad si cuando la vida corre por sus calles y plazas durante toda una semana, se planteara su traslado al nuevo recinto ferial. El turismo de la ciudad de Almería levantará definitivamente el vuelo de la mano de la revitalización de su centro histórico, tal y como ha ocurrido en otras ciudades similares. Por otro lado, es innegable que el nuevo recinto ferial presenta un atractivo que no hay que dejar escapar. A la hostelería y a Almería le interesa una feria vistosa que sepa atraer a turistas de toda España. De ahí nuestro apoyo al nuevo recinto ferial. Por la compatibilidad de ambas Ferias. Viva la Feria de Almería.



Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección: ASHAL

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

Depósito Legal: AL-000-2011

Periodicidad: Trimestral

Agosto 2011



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, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones y similares que va a llevar a cabo en su establecimiento puede contactar con nosotros en: ashal@ashal.es

ASHAL

Presidente: Antonio Martínez Martínez.

Gerente: Isabel Juan Rodríguez.

C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.

Tel. 950 280 135 - Fax: 950 28 06 88

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...

Firmado el convenio colectivo de hostelería y turismo

Se ha alcanzado acuerdo en el Convenio Colectivo Provincial de Trabajo de Hostelería y Turismo, con vigencia de un año. Este convenio, suscrito por Ashal y Asempal, así como por los sindicatos CCOO y UGT, se enmarca en el ejercicio de responsabilidad de moderación salarial que requiere la realidad de la situación económica actual. En cuanto se publique en el BOP lo publicaremos en www.ashal.es

Fondos de apoyo a empresas turísticas y comerciales

Para conseguir el objetivo de acercar la financiación a las empresas andaluzas y fortalecer y dinamizar el sector turístico, se ha procedido a la dotación de un fondo de 120 millones de euros a disposición de los empresarios de los señalados sectores comercial y turístico

Destinatarias de los instrumentos financieros

Empresas turísticas y/o comerciales, incluyendo los empresarios autónomos, que cumplan los siguientes requisitos:

1. Que tenga domicilio social o cuenta con centros operativos en Andalucía.
2. Al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la seguridad social.
3. Que no estén participadas en más de un 25% por una Administración o una Entidad Pública.

Las **empresas turísticas** deberán contar con la correspondiente inscripción en el Registro de Turismo de Andalucía y ser propietaria o titular de algunos de los siguientes establecimientos:

- Establecimiento de alojamiento turístico.
- Establecimientos de restauración con gastronomía típica andaluza.
- Establecimientos relacionados con los segmentos turísticos identificados en el Plan de Turismo Sostenible.

Proyectos financiables

Los proyectos a financiar con los instrumentos financieros podrán consistir tanto en inversiones como en operaciones circulantes o planes de reestructuración efectuados por la destinataria. Tales proyectos deberán de iniciarse en el periodo comprendido entre los seis meses anteriores a la presentación de la solicitud y un plazo máximo de tres meses, contados desde la recepción de los fondos obtenidos de la operación aceptada.

En concreto los requisitos que deberán cumplir los proyectos financiables con cargo a los fondos serán:

- o Creación, ampliación y modernización de establecimientos.
- o Implantación de tecnologías para mejorar los sistemas de gestión y comercialización.
- o Inversiones necesarias para la implantación de sistemas de calidad y la mejora de la accesibilidad de establecimientos turísticos.

Instrumentos financieros

- Préstamos a la inversión.
- Préstamos para operaciones corrientes.
- Pólizas de créditos.
- Otorgamiento de garantías.

Para más información o aclaraciones pueden ponerse en contacto:

Web de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte/opensms/convocatorias/fondo-apoyo-empresas/
Oficinas de CAJASOL-BANCA CÍVICA en Andalucía. Y con la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía en el teléfono 902 103 089.

Solidaridad con Lorca

Tras el desastre causado por el terremoto de Lorca, la Unión Comarcal de Comerciantes de Lorca, a través de su presidente, Antonio García Díaz, solicita nuestra solidaridad ante la situación crítica que está padeciendo este sector, uno de los más afectados por el sismo y que ha tenido un saldo de pérdidas de más de 24 millones de euros. Entre otras medidas de auxilio, nos comunican la apertura de una cuenta corriente a favor del comercio lorquino en La Caixa 2100-5121-83-0200022334, donde podrán efectuarse donaciones tanto de particulares como fruto de alguna acción concreta que las empresas u organizaciones realicen en beneficio de los damnificados y que les ayude a impulsar su tejido productivo y económico.

Real Decreto Ley 8/2011

Contiene medidas de protección a los deudores hipotecarios, garantías de pago de las obligaciones contraídas por las administraciones públicas y otras tendentes al impulso de la actividad empresarial y creación de empresas.

Más información: BOE de fecha 7 de julio de 2011.

Proyecto de promoción turística de rutas sefardíes

La Confederación de Empresarios de Andalucía está trabajando en un proyecto de promoción turística de rutas y productos sefardíes (judíos) en Andalucía. Se necesita conocer e identificar los posibles establecimientos hoteleros que comercializan su oferta en el mercado sefardí y los restaurantes que existen o tengan interés en ofrecer la gastronomía "casher". Por ello rogamos a los interesados nos comuniquen qué establecimientos (hoteles y Rtes) comercializan su oferta en el mercado sefardí y ofrecen este tipo de gastronomía respectivamente.

Recogida de aceites usados

La empresa Geresur compra el aceite de fritura a 5 céntimos de euro el kilo exento de agua y si está filtrado a 7 céntimos de euro

Gestión de los Aceites Vegetales Usados, GERESUR puede instalar, a petición del cliente, un sistema de recogida y almacenamiento limpio de los aceites usados, evitando molestos bidones o bombonas con el riesgo de vertidos y suciedad acumulada.

En aquellos casos especiales, donde se requiera un almacenamiento temporal sin impacto visual, GERESUR dispone de islas de contenedores soterrados, integrados plenamente en el entorno y sin vertidos debidos a la colmatación de los mismos. GERESUR dispone de una amplia gama de productos para el diseño de puntos limpios de superficie, que facilitan la gestión integral de todos los residuos que se generan en el centro productor, dando un aspecto más cuidado al entorno, y transmitiendo una imagen de sensibilidad ambiental.

Más Información: Geresur (950 214 348).

Para los asociados, Geresur sorteará un viaje para dos personas entre aquellas empresas que contraten sus servicios de recogida de aceite usado o cualquiera de sus otros servicios.

Manifestación en Madrid contra la ley antitabaco

Almería participa en la manifestación contra la ley antitabaco, la primera en la historia que moviliza al sector hostelero a nivel nacional

El sector hostelero, así como bingos, discotecas y ocio nocturno, se manifestó el pasado 09 de mayo en Madrid para mostrar su oposición a la actual ley antitabaco y las terribles consecuencias que está teniendo para todos los sectores implicados. Hosteleros provenientes de toda España, entre los que se encontraba una representación que se desplazó desde Almería, recorrieron el camino que separa la plaza de Cibeles de la Puerta del Sol, donde tuvo lugar la lectura de un manifiesto por parte de José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería, así como la intervención de representantes de los otros sectores. Este acto estuvo precedido de la entrega de las 600.000 firmas obtenidas principalmente a través de las asociaciones, a la Defensora del Pueblo, en las que se solicita al Gobierno y a los Grupos Parlamentarios, que promuevan y pongan en marcha la iniciativa legislativa pertinente para dejar en suspenso la aplicación de la nueva "ley antitabaco".

El presidente de FEHR dirigió unas palabras a los asistentes a la manifestación y remarcó que ésta "es la primera vez en la historia que salimos a la calle en una manifestación nacional, y lo hacemos para manifestar nuestro rechazo a la ley antitabaco, que está dejando en el paro a miles de trabajadores, haciendo cerrar sus pequeños negocios a miles de autónomos y arruinando a muchas familias". Recordó que la manifestación se convocó después de que fallaran todos los



Representantes de ASHAL en los momentos previos a la manifestación.

intentos por hacer ver al Ministerio de Sanidad, al Gobierno, a los partidos políticos y especialmente al Partido Socialista, promotor de la ley actual, de que una prohibición total, provocaría pérdida de ventas, de clientes, de puestos de trabajo y cierres de establecimientos. "Lamentablemente no nos equivocamos y a pesar de los esfuerzos que el Gobierno está haciendo para manipular los datos y desprestigiarnos con trucos y argucias que ocultan la realidad, la verdad es tozuda".

La actual ley que impulsó y aprobó el Partido Socialista junto con Izquierda Unida y Esquerra Republicana "fue tramitada por un procedimiento anormal, para evitar hacer un estudio económico que hubiera detectado las pérdidas que ahora estamos sufriendo en nuestros sectores. Ellos sabrán por qué", insistió el presidente de FEHR y añadió que quienes "la promovieron, la votaron y son incapaces de escucharnos y rectificar, todo esto no puede salirles gratis", espetó.

El sector está seguro de que "aunque la lucha puede ser larga, la nuestra no es una batalla perdida, cambiar esta ley es posible como ha ocurrido en otros países". Para ello, sin embargo, es necesario "un Gobierno que preocupándose por la salud de sus ciudadanos, también se preocupe por su economía, y eso es posible".

ASHAL y APROA se unen para apoyar al pepino almeriense

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL), quiso aportar su propio grano de arena para tratar de reestablecer la normalidad en la horticultura almeriense, primer sector económico de la provincia que se ha visto seriamente dañado en imagen tras las falsas acusaciones vertidas desde Hamburgo contra el pepino que aquí se produce.

Por este motivo, colaboró con la Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, APROA, cuyas empresas asociadas pusieron a disposición de los hosteleros de la capital de forma gratuita más de 600 kilos de pepino que los clientes de restaurantes, bares y hoteles degustaron totalmente gratis para contribuir así al fomento del consumo del pepino almeriense. Esta campaña también se difundió a través de las redes sociales, como Facebook.

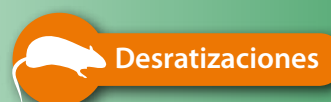
"Ha sido muy desproporcionada y de unas consecuencias muy graves para Almería la conocida como crisis del pepino. La imagen de esta provincia queda muy tocada después de todo lo sucedido de ahí que además de expresar nuestro apoyo incondicional al sector, queremos participar en todo lo posible para enmendar y reestablecer el buen nombre de esta provincia", señaló el presidente de ASHAL, Antonio Martínez. "Para el sector andaluz es muy importante que se pongan en marcha iniciativas como éstas para potenciar el consumo de productos hortofrutícolas y devolver la confianza en nuestros productos a los consumidores". Afirmó el presidente de APROA, Jesús Valencia.



1 AÑO DE GARANTÍA



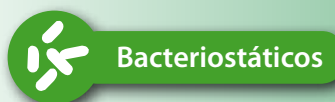
Desinsectaciones



Desratizaciones



Desinfecciones



Bacteriostáticos



Contenedores Higiénico-Sanitarios

**TRATAMIENTOS
HIGIÉNICOS-SANITARIOS**

HISASUR

C/ Rosita - Pol. Ind. San Rafael
04230 Huércal de Almería
Tel. **950 263 555**
info@hisasur.com

Colaboraciones y convenios...

Guía de accesibilidad a las playas

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL) y la Federación Almeriense de Asociaciones de Personas con Discapacidad (FAAM) han firmado un convenio de colaboración, por el que los establecimientos hoteleros asociados se anunciarán en condiciones preferentes en la Guía de Accesibilidad a las playas de la provincia de Almería, bajo el requisito de tener sus instalaciones adaptadas a las personas con movilidad reducida.

El convenio rubricado entre los presidentes de FAAM y ASHAL, Valentín Sola y Antonio Martínez, contempla entre sus puntos la elaboración por parte de la Consultora de Accesibilidad de la Faam, de un diagnóstico previo de las pensiones, hostales y hoteles asociados a ASHAL que deseen aparecer en la 'Guía de Accesibilidad a las playas de la provincia'. Una guía editada anualmente y que llega a su cuarta edición.

Un convenio que Valentín Sola, Presidente de FAAM, ha calificado como "una alianza más para fomentar la accesibilidad en todos los ámbitos relacionados con el turismo, ya que este tipo de accesibilidad no va sólo desde el paseo marítimo a la orilla de la playa, sino que comienza en el propio alojamiento y recorre las ciudades. Sola explica que desde FAAM "Queremos que los hosteleros sean conscientes de que las personas con movilidad reducida son clientes potenciales, no solo en la época estival, sino durante todo el año. Además no viajan solos, lo hacen siempre acompañados y cuentan con un poder adquisitivo en muchos casos medio alto, sobre todo el turismo europeo"

Antonio Martínez por su parte destaca que "estas iniciativas contribuyen a estar mejor preparados para atender las necesidades de todos los colectivos, por nuestra vocación de garantizar el disfrute de las vacaciones a todos nuestros clientes. El convenio que firmamos con la FAAM, no es sino el inicio de un camino que hemos de recorrer todos juntos".



Valentín Sola y Antonio Martínez en la firma del convenio de colaboración.

Convenio de colaboración ashal – aspeceal

Dos cuestiones interesantes en relación a este convenio de colaboración:

Dentro del marco del convenio de colaboración firmado con la Asociación de Celiacos de Almería, la IV Ruta De Tapas por Almería recogió en esta edición información de aquellos establecimientos que tienen tapas especiales para personas celiacas.

En <http://aspeceal.blogspot.com> informan de aquellos establecimientos de hostelería que han recibido formación específica en la materia así como de los restaurantes y bares que socios o amigos de dicha asociación recomiendan por su buen hacer a la hora de preparar dietas sin gluten.

Para saber más sobre el gluten y la enfermedad celíaca:

<http://manifiestoceliaco.wordpress.com>

<http://www.celiacos.org> (FACE)

<http://www.celiacscatalunya.org/castella/frame.htm>

<http://www.aoecs.org/> (Asociación de Sociedades celiacas Europeas)

<http://personales.mundivia.es/acecan/> (Cantabria sin gluten)

<http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/campanas/celiacos/Escuela3CELIACOS-sept2006.pdf>

<http://www.celiaconline.org>



Firmado convenio de colaboración para Ashal Actualidad

El presidente de Ashal, Antonio Martínez y el director gerente de Almería Comunicación, Laureano Guillén, firmaron el 4 de agosto un convenio de colaboración para la edición de la revista de Ashal en un nuevo formato. Ashal Actualidad ofrecerá información variada de interés para el sector.

Colaboración con la plaza de toros de Almería para la venta de entradas en establecimientos de hostelería-hotelería

Dentro de su campaña de marketing y promoción de la Feria Taurina 2011, una de las acciones concretas que Casa Chopera ha puesto en marcha es la de acercar y facilitar la compra de entradas de las corridas de toros a todos los clientes que así lo demanden.

A raíz de una reunión de trabajo mantenida entre representantes de Ashal y de la Plaza de Toros de Almería, se va a posibilitar una serie de puntos de venta de entradas en bares, restaurantes y hoteles asociados, por la ciudad de Almería y provincia.

Estos establecimientos recibirán un cartel oficial que les identifique como Punto de Venta Autorizado y gozarán de una atención personalizada (a través de un teléfono de taquillas) y de un reparto de las entradas durante las 24 h. posteriores al pedido.

Los interesados deben ponerse en contacto con Baltasar González en el teléfono 629-792977 o en el e-mail: gonzalez.baltasar@gmail.com

Dimoba lanza su Tienda Online, **dimobasuministros.com**



Dimoba Suministros, empresa proveedora de Equipamiento profesional para Panadería, Pastelería, Heladería y Restauración pone en funcionamiento su Tienda Online.

Una empresa tradicional con más de 30 años de antigüedad prestando servicio a la hostelería almeriense ahora ofrece parte de sus productos a través de su Tienda Online, donde los usuarios pueden ver vídeos e imágenes de los productos y realizar sus pedidos online.

Luis Hernández, Gerente de Dimoba S.A., considera esta iniciativa como un éxito de la compañía que “nos va a permitir saltar la barrera provincial y dar servicio a toda España, replicando el modelo de éxito actual basado en un fuerte espíritu de servicio”.

¿Todos los productos que vende Dimoba se pueden comprar online?

Nuestra tienda online cuenta con más 22.000 productos no perecederos, ya que el envío de productos congelados o perecederos fuera de la provincia genera problemas logísticos y no estaría a la altura del servicio que queremos dar, aunque nos estamos planteando en una segunda fase ampliar nuestro catálogo.

¿Qué ventajas tiene para los empresarios hosteleros almerienses realizar sus compras online?

Tienen dos ventajas fundamentales, la comodidad de poder comprar desde cualquier lugar y a cualquier hora, y especialmente el precio. Los productos de nuestra tienda online cuentan en algunos casos de descuentos sobre los precios de tarifa de entre el 10 % y hasta el 22 %, independientemente de

las ofertas puntuales. Evidentemente los gastos de comercialización de los productos online permiten ajustar los márgenes comerciales y ser más competitivos.

¿Cómo tenéis pensado dar a conocer esta nueva iniciativa?

En primer lugar con nuestros clientes en Almería, que confían en nosotros y son nuestro principal pilar, ofreciéndoles una herramienta online cómoda de manejar y que además les va a suponer un ahorro en sus compras. Por otra parte hemos generado perfiles profesionales en los portales sociales como Facebook desde donde contactaremos con profesionales del sector en toda España para dar a conocer nuestros productos.

¿Es realmente más barato y seguro comprar por Internet?

Si, como te indicaba antes los costes de comercialización bajan, lo que permite beneficiar al cliente de precios que en el comercio tradicional no son posibles. La seguridad está garantizada ya que contamos con una pasarela de pago segura.

¿Quiénes son los potenciales clientes de vuestra nueva tienda Online?

La tienda está enfocada a perfiles profesionales dentro de la panadería, pastelería, heladería y hostelería en general, aunque algunos particulares ya han contactado incluso realizado pedidos buscando soluciones más profesionales.



Restauración ...

Nueva campaña de restaurantes **contra el hambre**

Tras la primera edición a nivel nacional de la campaña solidaria **RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE**, en la que participaron 308 establecimientos y se recaudaron 45.000 €, queremos proponeros que forméis parte de este proyecto, cuyo fin último es la lucha contra la desnutrición infantil a través del suministro de tratamientos nutricionales destinados a niños con desnutrición severa.

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE es una campaña solidaria de la ONG Acción contra el Hambre que está apoyada tanto por ASHAL como por la Federación Española de Hostelería, FEHR.

Del 1 de octubre al 15 de noviembre la campaña se lanzará de nuevo a nivel nacional y de ahí que queramos ofrecerte la posibilidad de participar en esta iniciativa tan especial, gracias a la cual los clientes podrán ser solidarios tan solo con salir a comer o cenar y convertir así su comida o cena en un gesto solidario.

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE aportará a tu establecimiento:

- Un **valor añadido y diferenciador** dentro del sector.
- Favorecer la **fidelización de los clientes** y generar la visita de otros nuevos.
- Estar presentes en la **campaña** que se lleve a cabo en medios de comunicación para dar a conocer y promover esta iniciativa. Es más, se están realizando gestiones con personalidades que permitan obtener la máxima repercusión mediática.
- Contar con **material publicitario** que informe sobre la campaña e identifique al establecimiento como participante en la misma.



- Presencia del establecimiento en la **web de la campaña**.
- Los restaurantes participantes podrán deducirse de las aportaciones realizadas a Acción contra el Hambre un 35% en el Impuesto de Sociedades o un 25% en el caso de autónomos. Para ello, se emitirá al final de la campaña el correspondiente Certificado de Donación.
- Asimismo, recibirán un **diploma de agradecimiento y reconocimiento** por su participación en la misma.

Desde ASHAL te invitamos a participar convencidos de que esta campaña favorece los intereses de las empresas hosteleras, refuerza la imagen del sector y favorece las ventas en tu negocio, a la vez que apoya y favorece que la ONG Acción contra el Hambre siga luchando contra la desnutrición infantil.

Puedes ampliar esta información en www.restaurantescontraelhambre.org y en el teléfono de Ashal 950 280 135.

Plan de **Formación** 2011

ASHAL ORGANIZA CURSOS PARA MEJORAR LA FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO

Con el nuevo curso escolar, ASHAL comenzará a impartir en fechas próximas cursos gratuitos para trabajadores y autónomos del sector de la hostelería y el turismo dentro de su plan de formación 2011. Los cursos versarán sobre las siguientes materias:

- PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELOSIS.
- MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
- IDIOMAS.
- OTROS.

NOTAS DE INTERÉS:

1. Todos los interesados en inscribirse deberán de cumplimentar el anexo 1 disponible en las oficinas de ASHAL, aportando además fotocopia del DNI y última nómina.
2. Las empresas de más de 18 trabajadores interesadas en ofrecer formación en sus propias instalaciones, pueden solicitarlo a ASHAL.
3. Las inscripciones se llevarán a efecto en estricto orden de recepción de las solicitudes por lo que recomendamos contacten con ASHAL a la mayor brevedad para reserva de plaza.



ASHAL PUEDE AYUDARTE A GESTIONAR TU CRÉDITO DE FORMACIÓN: UTILÍZALO!

La formación de tus trabajadores puede tener un coste cero utilizando el Crédito para la Formación del que dispone tu empresa. Las empresas, una vez finalizada la formación, podrán bonificarse los gastos originados por su impartición en el pago de los seguros sociales, recuperando de esta forma la inversión. A través de este sistema de bonificaciones las empresas hosteleras que hagáis uso del mismo podéis cubrir necesidades de formación muy concretas realizando cursos a medida. Si estas interesado en esta iniciativa, llámanos para ampliar esta información.

Consulta de ASHAL a la delegación provincial de salud sobre **venta de chanquete** procedente de países terceros en hostelería

En relación a su petición de información de fecha 06.07.2011. le comunico que según Resolución de la Dirección General de Pesca de la Junta de Andalucía del año 1988 existe una veda indefinida de la pesca de "chanquete" (*Aphia Minuta*), quedando -por tanto- prohibida su pesca y comercio.

Esta prohibición vino motivada por la pesca incontrolada de inmaduros que se producía al utilizar las mallas para captura de chanquetes (boliche, jábega, etc.).

El auténtico chanquete, el *aphia minuta*, se capturaba dos veces al año, en verano y en diciembre y el resto del año, con la misma denominación, se pescaban y vendían inmaduros de muchas especies (boquerón, sardina, pargo, sargo, salmonete...) que, al no llegar a la edad adulta y conseguir su reproducción, suponía una considerable merma de los caladeros.

Con referencia a la cuestión planteada, en cuanto a la venta de pescado "tipo chanquete" en establecimientos hosteleros procedente de países terceros (preferentemente de China, pez platino oriental o chanquete chino - neosalanx tangahkeii) le comunicamos que al ser importaciones, su introducción en territorio comunitario se produce por los puestos de inspección fronterizos (P.I.F.) correspondientes. Su venta y consumo es, por lo tanto, legal.

Si la venta y consumo de pescado tipo "chanquete" esta referida a inmaduros (filigrana, pescaito frito) está absolutamente prohibida por la normativa comunitaria, estatal y autonómica.

En cualquier caso, cualquier alimento susceptible de ser comercializado, ha de ir acompañado de la pertinente documentación que garantice su origen y, en el caso concreto del producto del que tratamos, los centros de restauración y, en general, los establecimientos públicos de consumo de pescado deberán tener a disposición de los consumidores información sobre: Categoría de frescura y calibrado. Nombre comercial. Forma de obtención. Modo de presentación, tratamiento y, en lugar visible. Dimensiones mínimas reglamentarias de la especie puesta a la venta.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMERÍA. Licitación para la concesión demanial para el uso normal privativo del local auxiliar existente en planta baja del inmueble municipal "CASA DEL CINE" sito en la calle Romero nº 2 como cafetería o restaurante y de zona de terrazas

Superficie útil: 215,60 m², con acceso desde dos vías públicas, así como terrazas 1 y 2 con una superficie de 69 m² y 81 m² respectivamente.

Duración de la concesión: veinte años y podrá prorrogarse por dos periodos de cinco años cada uno por mutuo acuerdo de las partes.

Plazo solicitud: 60 días naturales a partir del día siguiente al de la publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.

Más información: Tel. 950 210 000. Ext. 2420, 2053 y 2463. e-mail: gestionpresupuestaria@aytoalmeria.es

OTROS LOCALES MUNICIPALES EN CONCESIÓN.

Consultar Perfil del Contratante en la web: www.aytoalmeria.es/perfil

- Acreditación de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo.
- Idiomas.



Formación específica para el sector de Hostelería

- Informática.
- Legionela.
- Prevención de Riesgos Laborales.
- y otros ...

Para más información sobre nuestros cursos:

almerimatik.formacion@a2000.es
almerimatik.edu@a2000.es

O en nuestra página web:
www.almerimatik.es/formacion

C/ Doctor Gregorio Marañón, 37 (Bajo)
 04005 Almería
 Tel. 950 228 012 • Fax: 950 227 006
www.almerimatik.es



Sector Hotelero...



LA SEGURIDAD: Un valor añadido a la calidad del destino turístico

Ante la temporada de verano, no está de más una información de carácter preventivo en temas relacionados con la seguridad ciudadana. Los Cuerpos de Seguridad del Estado recomiendan tener esta información en las recepciones de los hoteles para asesorar en la prevención de los delitos. Las siguientes recomendaciones están encaminadas a garantizar la seguridad de los turistas extranjeros, aunque beneficiarán asimismo a los turistas nacionales y a los demás usuarios de instalaciones turísticas.

Medidas recomendadas como norma general

- Mantener las pertenencias siempre a la vista.
- Proteger bolso o cartera en los transportes públicos y en las grandes aglomeraciones (mercadillos, espectáculos, etc.)
- Prestar atención a la cámara fotográfica o de video en los lugares de esparcimiento.
- En la playa o piscina, llevar sólo lo imprescindible.
- En el vehículo, no dejar objetos de valor o llamativos a la vista.
- En la medida de lo posible, procurar no transitar por lugares solitarios o poco alumbrados.
- Desconfiar de “ayudas” sospechosas (aviso de manchas en la ropa, avería en su vehículo, etc.). Suelen ser argucias para robar.
- En la calle, no intervenir en juegos de azar ni aceptar “gangas”. Seguro que son un engaño o un timo.

En el Hotel o Apartamento

- No dejar en la habitación llaves, dinero u objetos de valor. Utilizar las cajas de seguridad.
- En las zonas comunes (recepción, restaurantes, piscina) vigilar el equipaje y objetos personales (bolsos, cámaras, etc.).

Cierre de Touroperador

El Tour Operador de nacionalidad británica, HOTELCONNECT, ha dejado de actuar en el mercado, dejando un número indeterminado de reservas en el aire. Se baraja que éste pueda ser superior a 6.000 y sabemos que ha afectado en España. Actualmente no han sido nombrados los liquidadores, por lo que la información que existe es poca y poco fiable.

Para cualquier aclaración al respecto, tenemos a nuestra disposición a nuestro colaborador habitual Servisegur Consultores: Ricardo Fernández - Abogado. rfernandez@servisegur.es / 91 130 95 49

Plan de desarrollo y expansión del Grupo Citymar

Citymar hoteles y apartamentos tiene como objetivo prioritario un plan de expansión que incremente su posicionamiento y tamaño en los mercados urbanos (especialmente) y vacacional, basándose en su capacidad de gestión hotelera absolutamente profesional, su nivel de servicio y su reconocimiento de marca.

Esta estrategia tiene como metas, desde el punto de vista de la compañía:

- Incrementar el tamaño para estar expuesto en menor medida a los ciclos del sector.
- Diversificar el riesgo por ubicación que pueden tener algunas zonas de forma coyuntural, combinando destinos urbanos y vacacionales, turísticos y de negocio, que permitan obtener una demanda consolidada y constante para la cadena.
- Incrementar las sinergias en la explotación y gestión de los establecimientos, generando economías de escala e incrementando el poder de negociación con proveedores y clientes.
- Consolidar la imagen de marca, aumentando el atractivo para los clientes y canales de distribución.
- Potenciar las oportunidades de crecimiento.
- Generar mayor rentabilidad y valor para el accionista.

El director de expansión de la Cadena Citymar Hoteles, Antonio Fernández Cabezas, se ha puesto en contacto con nosotros para informar a los hoteleros asociados de las ventajas de incorporarse a su proyecto de expansión.

Mas información: Citymar Hoteles. Paseo Central 42, Urb. Playa Serena. 04740 Roquetas de Mar, Almería. Tel. 673 910 333. E-mail: direccionexpansion@grupocitymar.com

Apuntes Jurídicos de interés

PLAZOS DE PAGO APLICABLES A LA ADMINISTRACIÓN Y A ENTIDADES QUE NO TIENEN LA CONSIDERACIÓN DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Con fecha 7 de julio de 2010, entró en vigor la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

Plazo de pago aplicable a la Administración Pública

La Administración tendrá la obligación de abonar el precio dentro de los treinta días siguientes a la fecha de la expedición de las certificaciones de obras o de los correspondientes documentos que acrediten la realización total o parcial del contrato, sin perjuicio del plazo especial establecido en el artículo 205.4 (certificación final y liquidación de los contratos de obras), y, si se demorase, deberá abonar al contratista, a partir del cumplimiento de dicho plazo de treinta días, los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

Cuando no proceda la expedición de certificación de obra y la fecha de recibo de la factura o solicitud de pago equivalente se preste a duda o sea anterior a la recepción de las mercancías o a la prestación de los servicios, el plazo de treinta días se contará desde dicha fecha de recepción o prestación.

Periodo transitorio previsto en la Ley 15/2010

- Desde la entrada en vigor de esta disposición y el 31 de diciembre de 2010 el plazo será en los cincuenta y cinco días siguientes a la fecha de la expedición de las certificaciones de obras o de los correspondientes documentos que acrediten la realización total o parcial del contrato.
- Entre el 1 de enero de 2011 y el 31 de diciembre de 2011, el plazo será cincuenta días.
- Entre el 1 de enero de 2012 y el 31 de diciembre de 2012, el plazo será cuarenta días.
- El plazo de treinta días se aplicará a partir del 1 de enero de 2013.

Procedimiento para hacer efectivas las deudas de la Administración Pública

Transcurrido el plazo a que se refiere el artículo 200.4 de esta Ley, los contratistas podrán reclamar por escrito a la Administración contratante el cumplimiento de la obligación de pago y, en su caso, de los intereses de demora.

Si transcurrido el plazo de un mes, la Administración no hubiera contestado, se entenderá reconocido el vencimiento del plazo de pago y los interesados podrán for-

mular recurso contencioso-administrativo contra la inactividad de la Administración, pudiendo solicitar como medida cautelar el pago inmediato de la deuda.

El órgano judicial adoptará la medida cautelar, salvo que la Administración acredite que no concurren las circunstancias que justifican el pago o que la cuantía reclamada no corresponde a la que es exigible, en cuyo caso la medida cautelar se limitará a esta última. La sentencia condenará en costas a la Administración demandada en el caso de estimación total de la pretensión de cobro.

Régimen General de Pagos entre empresas

Se establece un plazo máximo de pago de 60 días por parte de empresas para los pagos a proveedores. Este plazo de pago no podrá ser ampliado por acuerdo entre las partes, con el fin de evitar posibles prácticas abusivas de grandes empresas sobre pequeños proveedores, que den lugar a aumentos injustificados del plazo de pago.

Excepciones

- Los aplazamientos de pago de productos de alimentación frescos y perecederos no excederán en ningún caso de 30 días a partir de la fecha de la entrega de las mercancías.
- El Gobierno, reglamentariamente, podrá determinar un régimen especial de pagos para el sector del libro que tenga en cuenta las especiales circunstancias del sector en relación a los ciclos de explotación, la rotación de stocks y el específico régimen de depósito de libros.

Organismo de Control Autorizado (OCA)

Para todas las inspecciones técnicas reglamentarias
de su establecimiento.

Concerti®

Entidad de Control y Certificación, s.l.

☎ 950 58 08 34 ☎ 950 58 03 28 ☎ 669 79 61 23

www.entidaddecontrol.com

Contrata ahora tu Seguro de Vida con Cajamar

Tranquilidad para los tuyos.
Tranquilidad para ti.



...Y disfruta del sabor de la tranquilidad

➤ Llévate **esta cafetera KRUPS Dolce Gusto** al contratar ahora tu seguro de Vida.

Promoción válida desde el 1 de julio al 30 de septiembre de 2011 para nuevas pólizas contratadas no vinculadas a ninguna operación de activo y con una permanencia mínima de 24 meses. Seguro de Vida comercializado por Cajamar Vida, S.A. de Seguros y Reaseguros, CIF: A-04465555 y mediado a través de Cajamar Intermediadora, O.B.S.V., S.L., CIF: B-04428223. Operador de Banca - Seguros Vinculado inscrito en el registro Administrativo Especial con clave OV-0014.

Esta promoción tiene consideración a efectos fiscales, de rendimientos en especie del capital mobiliario para su perceptor, y por lo tanto está sujeta a tributación y a ingreso a cuenta del 19%, que correrá a cargo de Cajamar Vida. Consultar Bases completas de esta promoción en cualquier oficina Cajamar Caja Rural.



+ Información en su
oficina de Cajamar



Banca telefónica 24hs **901 511 000**
Banca electrónica 24hs **www.cajamar.es**
Banca móvil 24hs **m.cajamar.es**



cajamar
CAJA RURAL