



Nº13 • MARZO 2015

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

Almería conectada...



... Almería ¡Viva!

RANGE ROVER EVOQUE



UNA MIRADA BASTA

ABOVE & BEYOND

DESDE 31.600 €

Y por 2.500 € más llévate este equipamiento adicional: Park Assist, navegador Premium, pantalla táctil a color de 8", sensor de aparcamiento delantero, llantas de aleación de 18", sistema de Sonido Meridian Hi-Line 380W, 11 altavoces y doble conexión USB, asientos de piel, reposa brazos trasero e iluminación interior ambiente configurable.

Línea Land Rover 902 440 550



NIETO MOTOR ALMERIA

C/ SAGITARIO,22

P.I VENTA ALEGRE

04230 HUERCAL DE ALMERIA

950144500

Consumo combinado (l/100km) 5,0. Emisiones de CO₂ (g/km) 133.

Range Rover Evoque Pure 5 Puertas eD4 4x2 desde 31.600 € P.V.P. (IVA, transporte, descuento promocional, aportación de FGA CAPITAL SPAIN, EFC, SAU e impuesto de matriculación incluidos). Impuesto de matriculación (IEDMT) calculado al tipo general. No obstante, el tipo aplicable al IEDMT puede variar en función de la Comunidad Autónoma de residencia. Precio promocionado en exclusiva para unidades financiadas con FGA Capital Spain EFC, SAU según condiciones contractuales, con un importe mínimo a financiar de 19.000 €, a un plazo mínimo de 37 meses y una permanencia mínima de 24 meses. El vehículo mostrado puede no coincidir con el ofertado. Oferta válida para unidades disponibles hasta final de stock. Prueba realizada en circuito cerrado por profesionales.



Editorial



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Este año, con motivo de las elecciones autonómicas, hemos mantenido reuniones de trabajo con representantes de distintas formaciones políticas como Ciudadanos, Psoe, PP e Izquierda Unida, con el objetivo principal de hacerles llegar a todos la opinión del sector respecto de problemas endémicos o de nuevo cuño que sufre la ciudad y la provincia de Almería.

Y en este sentido se les ha trasladado a todos ellos la preocupación del sector respecto a la falta de infraestructuras y comunicaciones, preocupación que crece conforme va disminuyendo el tiempo que se tarda en llegar a destinos competidores de Almería ante el temor cierto de que ese aislamiento nos restará competitividad, posibilidades de crecimiento económico y creación de empleo.

Y es que es fundamental la finalización de la autovía con Málaga por la costa, el incremento de las conexiones por aire y por mar, la llegada de la alta velocidad, la finalización del desdoblamiento Vera-Garrucha o la variante de Roquetas, casi tan fundamental como que se mejoren las relaciones entre las distintas Administraciones con compe-

tencias en el desarrollo de nuestra provincia para que apuesten por ella de una vez por todas, conscientes de que cada euro invertido en Almería se multiplica generosamente.

Cuestiones como el Plan de Grandes Ciudades para Almería; la creación de un Patronato para la gestión de la Alcazaba – Cerro San Cristóbal; la mejora de los horarios de visita de los refugios de la guerra, la Alcazaba, los museos provinciales o las mismas oficinas de turismo; así como la creación de un plan renove para maquinaria industrial de hostelería; la rebaja en el IAE e IBI para establecimientos hoteleros abiertos durante todo el año; la apuesta por el comercio tradicional; la necesidad de fomentar la instalación de terrazas en las vías públicas de nuestros municipios; la lucha convencida contra la competencia desleal en hostelería, hotelería y camping; el mimo y la atención indispensable para nuestras playas y sus chiringuitos; la necesidad de un servicio de autobús que conecte los distintos municipios costeros del levante provincial y tantas y tantas otras reivindicaciones no deberían pasar cada cuatro años por nuestras agendas sin más éxito que el de evitar que mueran olvidadas.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción: 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-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 - 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.

Almería ciudad



ASHAL ha motivado la participación en la VIII Ruta "De Tapas por Almería" con nuevos premios

La edición 2015 se ha podido seguir a través de la Aplicación Almería en tus manos

Varias son las novedades que ASHAL ha introducido para celebrar la VIII Ruta 'De Tapas por Almería' en la que han participado 63 establecimientos a lo largo de cinco rutas distintas: zona Centro Ciudad (36 establecimientos); Mirando al Mar (14); Entre Rambla y Ronda (5); San Luis-Mediterráneo (5) y Nueva Andalucía (3).



Esta iniciativa que surgió, entre otras razones, "para eliminar la estacionalidad, motivar a los cocineros o elevar el nivel de exigencia de nuestros clientes, se ha convertido en un verdadero reclamo turístico", destacándose en esta edición de 2015 las siguientes novedades:

- A los primeros 75 clientes que consigan rellenar sus folletos-cartilla con los sellos de al menos diez establecimientos diferentes ubicados en un mínimo de dos rutas, se les entrega un obsequio de cerámica recuerdo de esta edición.
- Además, en aras de hacer más accesible la participación en este concurso,

se ha establecido un precio máximo de 1,50 euros para aquellas tapas gourmet con suplemento de precio.

- También el diseño del folleto se ha modificado para agilizar el sellado del mismo y la contabilización de los votos emitidos por el público
- A través de la APP Almería en tus manos, los clientes han podido conocer las tapas concursantes, datos de los establecimientos, ubicación espacial, fotografías, etc.
- En el brindis de inauguración los concursantes han tenido la posibilidad de exponer sus propuestas gastronómicas. Al brindis celebrado gracias al pa-

trocinio del Restaurante Catamaran asistieron más de una treintena de asociados con sus correspondientes tapas: La Tahona, La Bambalina, De Victor-La Fabriquilla, Habibi, Entremares, Botania, La Encina, El Pescaíto, Scondite, Oasis, Charlotte, Portón de la Bahía, entre otros, así como miembros de la directiva y personal de la Asociación, Antonio Martínez, anterior presidente, representantes políticos, miembros del jurado, patrocinadores, colaboradores y medios de comunicación.

Agradecemos a nuestro jurado profesional formado por Antero López, José María Garrido y Juan Fernández, miembros de la Escuela de Hostelería y de la Asociación de Cocineros de Almería junto al comentarista gastronómico Manuel Morales y Antonio Gázquez, del restaurante Las Eras, su labor altruista de valoración de las tapas presentadas a concurso y la elección del mejor servicio de camareros.



Y sobre todo, agradecemos una vez más a nuestros patrocinadores su colaboración sin la cual no hubiera sido posible la celebración de esta VIII Ruta De Tapas por Almería:

- Ayuntamiento de Almería.
- Cruzcampo.
- GM Cash & Carry.
- Grupo Caparrós-La Gergaleña.
- Kerabisur
- Almería en tus manos.
- Bodega Fernández de Pierola.
- Hotel Balneario San Nicolás.
- Viajes Quimbaya.
- Ángel Linares, SA.
- Creatividad al Límite.



Promoción Recomienda a un Amigo

AÚN PODEMOS SER MÁS!!!



Ante las circunstancias de crisis que estamos padeciendo y 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 2015 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 del 50 % 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!!!!**

Actualidad



Folleto de Ashal en Fitur 2015

Un año más hemos estado presentes en Fitur con el folleto informativo sobre la programación de actividades gastronómicas a desarrollar durante el año 2015. El folleto ha sido repartido entre touroperadores, agencias y otros contactos de interés para el turismo de Almería.

VIAJE A ROMA PARA DOS PERSONAS POR GENTILEZA DE VIAJES QUIMBAYA

Los ganadores del "Viaje de Película a Roma" ya están de regreso



Cristina Cerda y Miguel Angel Pardo ya han vuelto de su viaje de película a Roma para dos personas que ganaron participando en el sorteo de cartillas del II Festival de Tapas de Película celebrado el pasado mes de diciembre. Agradecemos nuevamente a Viajes Quimbaya su patrocinio y la atención exquisita que ha propiciado a nuestros ganadores.



III Jornadas de Cocina Mini de Primavera (Andalusí)

Con fechas de celebración previstas del 4 al 21 de junio, las III Jornadas de Cocina Mini de Primavera, que este año van a estar dedicadas a la cocina andalusí, abren su periodo de inscripción con el deseo de que sean muchos los restaurantes asociados que se sumen a esta iniciativa que persigue especialmente incentivar el consumo de los almerienses y visitantes.

Los interesados deben hacernos llegar el siguiente formulario cumplimentado:



FICHA DE INSCRIPCIÓN III JORNADAS "COCINA MINI DE PRIMAVERA" (Andalusí)

Nombre del Establecimiento: _____
 Dirección: _____
 Teléfono del Establecimiento: _____
 Teléfono móvil del titular: _____
 Mail: _____
 Día de descanso semanal: _____
 Primer aperitivo: _____
 Segundo aperitivo: _____
 Primer plato: _____
 Segundo plato: _____
 Bebida/s: _____
 Postre: _____
 Precio (máximo 25 euros): _____

La cuota de participación es de 100 euros, debiendo efectuarse transferencia bancaria a favor de la Asociación antes del 10 de abril de 2015.
 Fecha límite de inscripciones: 10 de abril de 2015

PROSALUR

www.prosalur.com PLAGAS



**NUESTRO OBJETIVO,
SU SATISFACCIÓN
SOMOS ESPECIALISTAS EN:**

- Servicio de Desinfección, Desratización y Desinsectación
- Tratamientos contra xilófagos (termitas y carcoma)
- Tratamiento frente a Legionella
- Servicios de Higiene (contenedores higiénicos, bacteriostáticos, ambientadores).
- Consultoría en seguridad alimentaria (Sistemas de autocontrol, APPCC, Planes de Higiene y cualquier tipo de analíticas)

PROSALUR
PLAGAS

Delegación Almería: C/ Sierra Telar, Nave 3 Polígono Industrial La Juaida.
04240 VIATOR (Almería) • Tlf: 950305200 Fax: 950306072 • prosalsl@prosalsl.com

Actualidad

SENTENCIAS

Un bar de Madrid, multado con 6.500 euros por grabar la vía pública con cámaras de seguridad

La sala Kiss Madrid, en la calle Maqueda del distrito de Latina, ha sido multada con 6.500 euros por parte de la Audiencia Nacional por grabar la vía pública con sus cámaras de seguridad.

La empresa Eduvigis Hostelería, propietaria del establecimiento, manifestó en su defensa no tener constancia del procedimiento por parte de la Agencia Española de Protección de Datos. Sin embargo, la Audiencia Nacional ha confirmado la resolución.

Los propietarios alegaron, entre otras cosas, "que la resolución sancionadora no les había sido debidamente notificada, produciéndole indefensión, y que no es culpable de la infracción que se le imputaba", al considerar que la responsabilidad debería recaer sobre el titular de la actividad del local.

La Audiencia considera que sí es válida la notificación de la resolución por parte de la Agencia porque, aunque se intentó entregar sin éxito hasta en dos ocasiones, se envió a la dirección que figuraba como sede social de la empresa en los registros. Además, tras no poder entregar la notificación de la Agencia por vía postal,

"se expuso en el tablón de edictos del Ayuntamiento de Madrid y consta su publicación en el BOE".

El abogado especialista en Protección de Datos Personales, Wenceslao Miralles, ha explicado que no recoger un burofax o una carta certificada "perjudica más que beneficia porque se pierde el tiempo para hacer valer tus derechos, no deja tiempo de reacción y negociación y, sobre todo, no impide que los procedimientos continúen su tramitación".

Sobre la legalidad de la instalación del sistema videovigilancia, el tribunal explica que "el acta constata la existencia de cámaras que graban en el exterior". Dichas cámaras, según la sentencia, vulneran el artículo 6.1 de la Ley Orgánica de Protección de Datos, referido a que los particulares deben ser informados previamente sobre cuál va a ser el uso que se va a hacer por parte de la empresa de las imágenes obtenidas.

La infracción, considerada como grave por la Agencia Española de Protección de Datos al "no atender a los requerimientos o apercebimientos recibidos", podía haber supuesto a la empresa una sanción de entre 40.001 y 300.000 euros. Finalmente la cuantía se fijó en 6.500 euros tras graduar la multa atendiendo a criterios como el carácter continuado de la infracción, los beneficios obtenidos por la comisión de la misma o el grado de intencionalidad, entre otros.



Manifestación en apoyo a la reapertura del Centro de Interpretación Puerta de Almería

El Centro de Interpretación "Puerta de Almería"

Se trata de un espacio museológico dependiente de la Junta de Andalucía que fue inaugurado en 2006, con el objetivo de poner en valor y divulgar los restos arqueológicos más antiguos de la ciudad de Almería: las balsas de época romana y la muralla fundacional de la ciudad. Las balsas o piletas de salazones de época romana eran utilizadas para la elaboración del preciado garuó. Se trata de uno de los pocos restos visibles de la presencia romana en la ciudad de Almería. Por su parte la muralla califa es un lienzo de 45 metros de la antigua muralla que construyó en 955 el califa Abderramán III, el fundador de la Almería islámica.

Más de dos décadas de lucha para conservar este importante patrimonio de la ciudad

El descubrimiento de estos restos se produjo en 1984 y 1985 al excavar para una edificación. Los problemas jurídicos y el abandono convirtió ese punto durante mucho tiempo en un basurero. La lucha fue intensa hasta que 22 años después se consiguió incorporar estos restos al patrimonio histórico almeriense.

Año 2006: Una inversión de 600.000 euros para musealizar los restos arqueológicos

La musealización tuvo un costo de 600.000 euros. Y el centro fue inaugurado en 2006. La respuesta ciudadana fue un éxito y así el primer año hubo 10.000 visitantes, pese al poco apoyo publicitario y estar abierto solo 20 horas a la semana.

En plena crisis económica la Junta ordenó su cierre alegando falta de visitas. Para "facilitar" más las visitas se dijo que los grupos podían utilizarla los miércoles, dos horas y previa autorización de Cultura.

El pasado 27 de febrero, representantes de Ashal asistieron a la concentración en apoyo de la Asociación de Amigos de la Alcazaba, promotora de la iniciativa, para instar a la Junta de Andalucía a su reapertura inmediata.

PLAN DE FORMACIÓN

CURSOS SOBRE ALERGENOS

CURSO DE MAÑANA: De 09 a 15 horas.

CURSO DE TARDE: De 17 a 20 horas.

Lugar de celebración: IADEE – C/ Manuel Azarña (antigua Ctra. Del Perú)

Último día para inscripciones: 10 de abril de 2015.

Nota: para poder celebrar el curso/s se requiere un mínimo de 20 alumnos.

Precio: 80 euros. Nota: se puede hacer a través del sistema de créditos formativos con carácter gratuito.

CURSOS DE ACTUALIZACION DE LEGIONELA

PRIMER CURSO: días 12 y 15 de Mayo de 2015 - De 16:30 a 21:30 Horas

SEGUNDO CURSO: días 28 de Abril y 05 de Mayo de 2015. De 16:30 a 21:30 horas

Precio: 180 euros. NOTA: se puede hacer a través del sistema de créditos formativos con carácter gratuito

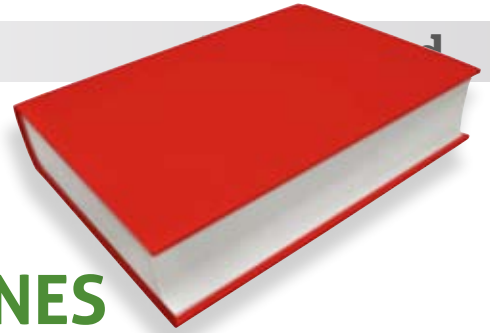
CURSO DE PRESENTE Y FUTURO DE LA COCINA / MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los asociados, trabajadores y desempleados interesados en obtener el certificado de manipulador de alimentos pueden inscribirse en el curso que tiene programado organizar la asociación para el próximo mes de mayo denominado Presente y Futuro de la Cocina. El curso es mediante teleformación y pueden asistir tanto trabajadores por cuenta ajena, como autónomos y/o desempleados. Junto con el diploma acreditativo del curso se entregará el correspondiente certificado de manipulador de alimentos de mayor riesgo.

CURSO DE PROTOCOLO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

El profesor Carlos Mohino Granados, especialista en protocolo y atención al cliente, ofrecerá un curso sobre dicha materia los días 13 y 14 de abril. Con una duración de 10 h. el curso puede hacerse de forma gratuita por el sistema de créditos formativos. Va dirigido a receptionistas, camareras de pisos y camarer@s. Los interesados en inscribirse deben contactar con Ashal a la mayor brevedad para ir conformando el grupo, los horarios, etc. Carlos Mohino ha impartido formación en grandes cadenas hoteleras de toda España, últimamente en Hoteles Playa.

LIBROS DE RECLAMACIONES



El BOJA del pasado 20 de febrero publicó la Orden de 9 de febrero de 2015, por la que se regula la edición, distribución, comercialización e impresión de las Hojas de Quejas y Reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía, que permite a las empresas y profesionales adquirir el libro de hojas de reclamaciones en cualquier establecimiento que lo tenga a la venta y sin necesidad de desplazarse al Servicio de Consumo de la Junta de Andalucía, ya que hasta ahora eran los únicos que lo podían suministrar, previo abono de la tasa establecida.

Además del documento físico (libro obligatorio), se mantiene el sistema de hojas electrónicas de quejas y reclamaciones que es de adhesión voluntaria y no suple la obligatoriedad de tener las hojas en papel.

En relación con las hojas de quejas y reclamaciones, recordamos que están reguladas en el Decreto 72/2008 de 4 de marzo, siendo obligatorias para todas las actividades comerciales, centros y establecimientos, ya sean fijos o itinerantes. Además se debe informar de su existencia mediante un cartel situado en un lugar visible al público y la empresa tiene obligación de responder a toda reclamación que reciba de un consumidor, por medio de certificado con acuse o bien burofax, para lo que dispone de un plazo de 10 días hábiles.

Por último, indicarle que puede acudir a los Servicios Profesionales de Ashal para cualquier consulta respecto de cualquier reclamación recibida, e incluso para cualquier trámite ante el Servicio de Consumo, Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC) o Junta Arbitral, en caso de requerimiento recibido.

Los libros de hojas de reclamaciones y los carteles pueden adquirirlos en nuestra oficina o solicitar su envío. En ASHAL disponemos de dichos libros para las empresas asociadas que así lo requieran.

Sector Salas de Baile y Discotecas

Con motivo de la implantación de los nuevos Convenios entre FASYDE y las Entidades de Gestión SGAE y AGEDI-AIE ha llegado el momento de obtener todo el beneficio que este instrumento aporta. Os recordamos que, tal y como refleja el Convenio, es preciso que aportéis al representante de la Sgae el Certificado de integración en la Asociación para mantener las bonificaciones que el mismo conlleva.

Por otro lado, se ha insertado en la portada de la Página Web www.fasyde.es, un Banner con los CONVENIOS con SGAE y AGEDI-AIE, en el que también figura un SIMULADOR de tarifas de DISCOTECAS.

Es conveniente que los asociados comprobemos los últimos recibos, recordando que los empresarios tienen una bonificación del 5% por pertenencia a Ashal y una deducción del 5% si se tiene domiciliado el pago. Estas deducciones no se aplican en el Simulador.



Sector Hotelero

Los hoteleros españoles tachan al Gobierno de "irresponsable" por el nuevo programa de turismo social

Una vez analizados los pliegos de convocatoria se elimina el objetivo del mantenimiento del empleo, y el Ejecutivo pretende hacer desaparecer a los establecimientos de 3 y 2 estrellas de este programa social.

Los empresarios hoteleros españoles han querido mostrar su desacuerdo con el nuevo diseño que el IMSERSO ha realizado en los nuevos pliegos para la adjudicación del Programa de Turismo Social para Personas Mayores y Mantenimiento del empleo en Zonas Turísticas, como se denomina técnicamente el 'programa IMSERSO de vacaciones'.

El Ejecutivo ha planteado un diseño de programa que penaliza gravemente la participación de los hoteles de 3 estrellas, cuando han sido este tipo de establecimientos los que han sostenido este programa durante sus casi 30 años de existencia. La preocupación entre los hoteleros es palpable, ya que muchos de ellos tienen toda su plantilla laboral de invierno organizada. Y es que en el nuevo concurso para la adjudicación de operador se premia a la candidatura que oferte un mayor número de plazas en hoteles de 4 estrellas.

Pero además, en el diseño que han realizado los técnicos del IMSERSO no se ha tenido en cuenta ninguna mejora de la retribución hotelera ya que congela los precios de venta al público durante 3 años por lo que "los hoteles de 4 estrellas primados en este diseño tendrán que trabajar a menos de 20 euros por persona y día en pensión completa, cifras económicas que están fuera del mercado y que generan cuantiosas pérdidas al sector hotelero".

Los técnicos redactores han demostrado un absoluto desconocimiento de la industria hotelera, y "no han valorado lo suficiente el objetivo del mantenimiento del empleo en zonas turísticas, que es el principal objetivo que debe perseguirse. Si con el nuevo diseño hay hoteles que tienen que cerrar y plantear un ERE entre sus trabajadores, flaco favor está haciendo el Gobierno a los hoteleros que han apoyado este programa año tras año, trabajando a pérdidas. Es una gran irresponsabilidad".



“ Los técnicos redactores han demostrado un absoluto desconocimiento de la industria hotelera, y “no han valorado lo suficiente el objetivo del mantenimiento del empleo en zonas turísticas, que es el principal objetivo que debe perseguirse.

Hay que recordar que en este programa empezaron a trabajar establecimientos de 2 estrellas que hace unos años realizaron importantes inversiones para mantenerse en el mismo y subir de categoría a 3 estrellas. Ahora, estos establecimientos pueden verse fuera de la contratación o con unos cupos tan reducidos que hacen

inviabilizar la actividad económica.

El IMSERSO no ha comunicado esta importante variación de estrategia ni a CEHAT ni a ninguna de las organizaciones hoteleras que participan en las diferentes comisiones de seguimiento, por lo que 'ha supuesto una auténtica y desagradable sorpresa' como ha indicado Juan Molas, presidente de CEHAT. 'Por la misma razón, podría haberse primado la oferta hotelera de 5 estrellas, para que trabaje a 20€ o los cruceros para que el empleo se mantenga en los paraísos fiscales donde residen las principales navieras. Es una irresponsabilidad'.

Los nuevos pliegos fueron publicados el pasado día 5 de febrero, y el plazo para presentar propuestas de adjudicatarios finaliza el día 17 de marzo, por lo que en estos momentos se está trabajando en la contratación de plazas hoteleras, transporte y organización del sistema de venta.

Desde CEHAT siempre se ha reivindicado el papel esencial que juegan los hoteleros españoles en este programa y la poca sensibilidad de la Administración Pública hacia ellos. "El Estado ingresa 1,50€ por cada euro que invierte en el programa, las empresas de transporte mejoran sus facturaciones y ahora se verán más beneficiadas por un petróleo a la baja, y los hoteleros cada año arrojan pérdidas en sus cuentas de explotación con el único objetivo de mantener estables los puestos de trabajo a lo largo de todo el año".

Desde CEHAT no se renuncia a mejorar la retribución hotelera con cargo al usuario en venta de paquetes para la temporada 2015-2016. 'Los jubilados españoles que viajan tienen capacidad económica para asumir entre 7 y 14 euros más por paquete, que les garantizará un servicio y un producto de calidad, tal y como corresponde a la calidad hotelera española, tan reconocida en todos los mercados.

Sector Restauración

REAL DECRETO SOBRE INFORMACION ALIMENTARIA

(alérgenos)

El BOE núm. 54 de 4 de marzo de 2015 publica el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

Este Real Decreto aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Para los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar, tal y como se esperaba no añade nuevas obligaciones que las que establecía el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, por lo que solo serán aplicables el artículo 9, apartado 1, letra c) (alérgenos), de dicho Reglamento (UE) y lo previsto en el artículo 4 de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo,

Establece así mismo las obligaciones de información alimentaria de los alimentos que se envasan para su venta inmediata, y en régimen de autoservicio, en cuyo caso la indicación de la denominación de venta para los productos ofertados podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión

Entre los medios para facilitar la información sobre alérgenos del anexo II se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor.

El BOE núm. 54 de 4 de marzo de 2015 publica el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

Este Real Decreto aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Para los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar, tal y como se esperaba no añade nuevas obligaciones que las que establecía el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, por lo que solo serán aplicables el artículo 9, apartado 1, letra c) (alérgenos), de dicho Reglamento (UE) y lo previsto en el artículo 4 de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo,

Establece así mismo las obligaciones de información alimentaria de los alimentos que se envasan para su venta inmediata, y en régimen de autoservicio, en cuyo caso la indicación de la denominación de venta para los productos ofertados podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión

Entre los medios para facilitar la información sobre alérgenos del anexo II se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

a) La información podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1º La información puede suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2º La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

b) En las zonas del establecimiento donde se ofrezcan para la venta los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final, envasados a petición o envasados para venta inmediata, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores (CARTELERIA), el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias y productos alérgenos.

c) La indicación a que se refiere el apartado b), no será necesaria cuando la información a que se refiere el apartado 2 del artículo 4 se facilite mediante etiquetas adheridas al alimento o mediante carteles situados junto a los mismos de forma que sea fácilmente legible por el consumidor antes de que concluya el acto de compra.

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, Conservación...)
- Contabilidad.
- Central / Sucursal.

Se acabaron las carreras en su negocio!!

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



intersoft
informática y desarrollo

Pol. Ind. La Juaida - C/ Sierra de Loja, 13 • 04240 VIATOR - Almería
Tel. 950 049 400 • www.twalmeria.es - intersoft@twalmeria.es

El correcto reciclado del aceite usado, un reto y una responsabilidad de todos

El aceite usado en la cocina de los establecimientos hosteleros se trata de un residuo/subproducto graso que requiere un tratamiento específico para su recogida, y que debe realizarse ajustándose a una normativa cuyo incumplimiento puede suponer graves sanciones para el hostelero.

Kerabisur es una empresa joven, que forma parte de un grupo que lleva 25 años ofreciendo sus servicios en el sector de la hostelería, recuperando y reciclando aceite vegetal usado, aportando nuevas soluciones que faciliten el día a día del hostelero.

Cada día mejoramos nuestros hábitos, entre ellos la forma en que gestionamos los residuos que generamos. Queremos disfrutar de un medio ambiente saludable, y el compromiso de todos es fundamental para conseguir este objetivo.

El aceite vegetal usado es un residuo, y debe gestionarse como tal. Verterlo por el desagüe puede ocasionar atascos, malos olores y proliferación de plagas en su local. Impide el correcto funcionamiento de las depuradoras de aguas residuales. Si finalmente acaba en los ríos o el mar, perjudica seriamente a plantas y animales acuáticos.

Además, hay que garantizar que el aceite usado no vuelve de nuevo a la cadena alimentaria, y es gestionado de forma correcta. Por todo ello, existen normas que obligan a entregarlo a empresas autorizadas para su gestión. Este es un punto muy importante: no vale que cualquiera retire el aceite, debe ser una empresa autorizada, que cuente los permisos legales y los medios técnicos oportunos para gestionar el aceite usado de forma respetuosa con nuestra salud y el medio ambiente.

Trabajar de este modo es una garantía para el hostelero. Los documentos de entrega que le deja el gestor sirven para justificar a las autoridades ambientales y sanitarias que efectivamente se cambia el aceite, y que se entrega a una empresa autorizada para su retirada y su gestión. No hacerlo así, puede suponer sanciones para el hostelero.



Cada día mejoramos nuestros hábitos, entre ellos la forma en que gestionamos los residuos que generamos.

Queremos disfrutar de un medio ambiente saludable, y el compromiso de todos es fundamental para conseguir este objetivo.

La normativa que dice qué hay que hacer con el aceite y cómo hacerlo es amplia. Incluye legislación a nivel europeo, nacional y autonómico. Y a su vez son leyes de dos ámbitos diferentes: residuos por un lado, y por otro sobre subproductos no destinados a consumo humano, abreviadamente SANDACH.

Kerabisur forma parte de Geregras, que es la asociación nacional de plantas gestoras de aceite vegetal usado. Desde Geregras colaboramos codo con codo junto al hostelero, para ofrecer un servicio serio, profesional y que cumpla con sus expectativas. También mantenemos relación constante con la administración, a la que hacemos llegar la necesidad de simplificar toda la burocracia para facilitar al máximo el trabajo de todos.

Kerabisur ha llegado con la vocación de permanencia, y para ello sabemos lo importante que es dar un buen servicio. Recientemente hemos llegado a un acuerdo con ASHAL a través del cual queremos acercarnos al hostelero de Almería conocer sus necesidades y poder ofrecerle la mejor atención. Le invitamos a conocernos: <http://kerabisur.com/> y que nos exprese sus dudas e inquietudes acerca de nuestro servicio.

Kerabisur



www.kerabisur.com
síguenos 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

Convenios de colaboración



Almería en tus manos

Este año la Ruta De Tapas por Almería ha contado con una aplicación para móviles y tablets que permite poder seguirla, ver la tapa que se presenta a concurso, así como el establecimiento más cercano o el que mas nos llame la atención de entre todos los que hay en concurso. Os invitamos a descargaros la aplicación, es GRATIS.



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.tramitando.almeriaentumano>



https://appsto.re/es/8g_X2.i

Almería en tus manos nos ha cedido la Aplicación de forma gratuita durante el periodo de duración de la Ruta De Tapas por Almería gracias a la firma de un convenio de colaboración entre ambas entidades.



Grupo Caparrós y Kerabisur patrocinarán los eventos gastronómicos de ASHAL

El presidente de ASHAL, Diego García, y Antonio Gázquez, actuando en nombre del gerente del Grupo Caparrós, Pedro Caparrós, han firmado un convenio de colaboración por el que la empresa de comercialización hortofrutícola se compromete a patrocinar los eventos gastronómicos que la asociación organice a lo largo del año. Así mismo, Diego García, ha firmado con Xabier Muro, gerente de Kerabisur, empresa especializada en la gestión de aceites usados, un convenio de colaboración con similar finalidad. De esta manera, Grupo Caparrós y Kerabisur patrocinarán la Ruta 'De Tapas por Almería' que se celebra en marzo; las Jornadas Cocina Mini, de junio; la Feria del Mediodía, de agosto; las Jornadas Cocina de Otoño, de octubre; el Festival 'Tapas de Película', del mes de diciembre así

como la cena fiesta que ASHAL celebrará este año aunque aún no le ha puesto fecha. Ambas empresas se comprometen a ofrecer descuentos preferenciales para los establecimientos de ASHAL. Por su parte, la asociación difundirá entre sus socios las ofertas y promociones que en cada momento programen dichas entidades distribuyendo información de estas empresas a través de los medios con que cuenta, tanto página web, revista como la propia sede. Ashal ha mostrado su satisfacción por estos nuevos acuerdos que "permiten garantizar la celebración de unos eventos que están teniendo una muy buena acogida del público pero que necesitan de patrocinadores para poder llevarlos a cabo ya que hay que difundirlos, organizar premios... y por tanto necesitan de financiación para su realización".



■ EL PRESIDENTE DE ASHAL, DIEGO GARCÍA, CON XABIER MURO, GERENTE DE KERABISUR,



■ El presidente de ASHAL, Diego García, y Antonio Gázquez, actuando en nombre del gerente de Grupo Caparrós.

FERIA DEGUSTHO 2015 HUÉRCAL-OVERA (ALMERÍA) • DÍAS 11, 12 y 13 de abril.

Ya está abierto el periodo de contratación de Stands.

Se está preparando una planificación de Ponencias, Talleres, Exposiciones y Catas de productos de excepción destinados no sólo al público en general sino también a profesionales del sector.

Para esta edición, como plato fuerte, está confirmada la presencia de Dabiz Muñoz, cocinero de Diverxo con 3 estrellas Michelin, Mario Sandoval un cocinero que ha hecho historia y que sigue haciéndola a través de la innovación en su restaurante Coque, Kiko Moya, Chef de Restaurante l'Escaleta con 1 estrella Michelin, José Alvarez, restaurante La Costa con 1 estrella Michelin y más sorpresas que se irán desvelando próximamente. Dentro de las actividades nuevas, se ha organizado

una parte gastro - deportiva dónde cocineros de renombre y famosos entrarán en pista de Pádel con las campeonas del mundo de este deporte y posteriormente cocinaran entre todos demostrando cada cual sus habilidades culinarias.

DEGUSTHO aspira a posicionarse entre las ferias de referencia de la comunidad andaluza y nacional y para ello necesitan de la ayuda de público y profesionales del sector.

Más info:

degusthoalmeria@gmail.com

y en los teléfonos de contacto 620248244 (Daniel Gómez) ó 610246293 (Mariola-Saez).

Animamos desde estas líneas a todos los empresarios del sector a participar en Degustho y a visitar esta atractiva feria.

NORMATIVA LABORAL DE RECIENTE APROBACIÓN

Beneficios de la tarifa plana en la contratación de jóvenes menores de 25 años inscritos en el sistema nacional de garantía juvenil

Si su empresa va a contratar a un joven menor de 25 años, tenga en cuenta las ventajas que suponen las últimas medidas aprobadas para el fomento de la contratación indefinida y que introducen nuevas posibilidades de reducción de costes laborales en sus futuras contrataciones, como la establecida en el Real Decreto-ley 1/2015.

¿Qué nuevos beneficios reporta la contratación de jóvenes menores de 25 años en materia de seguridad social?

Con las nuevas medidas aprobadas, su empresa tendrá derecho a ventajas en la cotización a la Seguridad Social, concretadas en la exención de cotización empresarial sobre los primeros 500€ de la base mensual correspondiente a contingencias comunes, durante 24 meses, lo que representa un ahorro neto de 118€ mensuales en cotizaciones.

Si su empresa tiene menos de 10 trabajadores, además, este plazo se amplía en 12 meses, con una exención de 250€ mensuales para este plazo adicional, lo que en este caso se corresponde con un ahorro neto de 59€ mensuales en cotizaciones.

Este beneficio en materia de Seguridad Social complementa los actuales incentivos a la contratación de jóvenes inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

¿Qué es el sistema nacional de garantía juvenil?

La Garantía Juvenil es una iniciativa europea que en España se articula a través del Sistema Nacional de Garantía Juvenil. Su objetivo principal es articular el acceso de jóvenes menores de 25 años –menores de 30 años en el supuesto de personas con un grado de discapacidad igual o superior al 33%- desempleados o que hayan finalizado sus estudios, a una oferta de empleo, de educación o de formación.

¿Qué ventajas tiene la contratación de jóvenes inscritos en el sistema nacional de garantía juvenil?

Si su empresa contrata de forma indefinida a jóvenes beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil se añadirá durante los 6 primeros meses una bonificación, de hasta 300€ en la aportación empresarial, a la exención de 500€ sobre la base de cotización, lo que supondrá una importante rebaja de los costes laborales.

En términos netos, el ahorro de cotizaciones sociales por la contratación de jóvenes inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil alcanza los 418€ mensuales durante los 6 primeros meses.



¿Cómo pueden los jóvenes inscribirse en el sistema nacional de garantía juvenil?

Los jóvenes que no se encuentren trabajando, ni estudiando o recibiendo formación pueden darse de alta en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil a través del portal del Ministerio de Empleo y Seguridad Social <http://www.empleo.gob.es/es/garantiajuvenil/home.html>.

Para el alta a través del servicio online habilitado, los jóvenes deben acreditar su identidad mediante un sistema de identificación electrónica, como su DNI electrónico, un certificado digital o el Sistema Clave.

Aquellos jóvenes que no dispongan de identificación electrónica pueden obtener un usuario y contraseña específico para el portal cumplimentando el formulario disponible en el propio portal y entregándolo en cualquier oficina de registro de la Administración. Una vez entregado el formulario el joven recibirá en su dirección correo electrónico un enlace para activar el usuario en el portal y poder proceder a su inscripción.

Por último, los jóvenes también pueden acudir a cualquier oficina de las Cámaras de Comercio, presentando su DNI, donde personal especializado les atenderá y proporcionará gratuitamente un Certificado Digital y les asistirá en el trámite de inscripción.

¿Cómo puede conocer mi empresa si los jóvenes son beneficiarios del sistema nacional de garantía juvenil?

Su empresa puede consultar en el propio portal si el joven que quiere contratar se encuentra inscrito en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil. Además, en esta misma página, encontrará toda la información sobre los incentivos a la contratación y sus requisitos.

¿Dónde puedo recibir información adicional?

Para cualquier consulta, tanto su empresa como los jóvenes tienen a su disposición un servicio de información telefónica (060) y una dirección de correo electrónico info.garantiajuvenil@meys.es a través de las que puedan solicitar información adicional en materia de Garantía Juvenil.

Y para terminar de tanta norma...

algo de humor.

SIEMPRE TUVE MIEDO AL IRME A ACOSTAR PORQUE CREÍA QUE HABÍA ALGUIEN DEBAJO DE MI CAMA. CANSADA DE ESTO, UN DÍA FUÍ A VER A UN PSIQUIATRA Y LE EXPLIQUÉ:

"Tengo problemas y no vivo tranquila cada vez que voy a acostarme porque creo que hay alguien debajo de mi cama. Tengo miedo. Me estaré volviendo loca, tiene cura?"

"Con mis sesiones en doce meses estarás bien" me dijo el psiquiatra. "Ven a verme tres veces a la semana y te curaré todos esos miedos"

"Y cuanto me cobra doctor?" pregunté. "Barato. Ochenta euros la visita" contestó el doctor.

"Bueno, un poco caro pero si me cura, vale la pena" dije. Fui tres sesiones y no volví a su consulta, porque me suponía mucho dinero. Seis meses después, me encontré con el doctor en la calle.

"Hola-me dijo- porque dejó de venir a mi consulta después de la tercera vez. Por que no volvió?" -me preguntó-.

"Bueno, doctor, ochenta euros por consulta tres veces a la semana por doce meses era bastante dinero! Por suerte encontré un camarero en el bar que me curó en una sola sesión por diez euros y además con cerveza y tapa incluida!

"No me diga!" dijo el psiquiatra algo molesto. "Y se puede saber como un camarero que solo sabe de servir tragos lo curó por diez euros?"

"Pues sí ,doctor ,me dijo que cortara las patas de la cama! Ahora ya no puede haber nadie allí abajo!"

OLVÍDENSE DE LOS PSICÓLOGOS Y PSIQUIATRAS.....TÓMENSE UNA CERVECITA O UN VINITO,DISFRUTEN DE LA VIDA Y DE LOS AMIGOS Y HABLEN CON EL CAMARERO!

Que cada día tengas más razones para ser feliz.



4 Millones de buenas razones

FINANCIACIÓN
EMPRESA

Con Comercio Activo vende más



Cuenta con Comercio Activo y tenga en su mano los servicios y productos que le ayudarán a vender más

- El TPV que necesita
- Soluciones prácticas
- Los precios que busca
- Financiación para clientes
- Promociones y sorteos

EN 2014 MÁS DE
20.000
NUEVAS LÍNEAS DE FINANCIACIÓN
PARA EMPRESAS



Liderando la banca cooperativa del futuro.