

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

ASHAL

ACTUALIDAD



Nº 16 • Enero 2016

Guerra contra la economía sumergida

Kerabisur



www.kerabisur.com
síguenos en  
Tel.950 561 298



RECICLAMOS EL
ACEITE
POR UN MUNDO MAS
SOSTENIBLE

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



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Quiero desde estas líneas sumarme a la satisfacción general de la hostelería europea por el acuerdo – manifiesto firmado entre patronal y sindicatos europeos en contra de la economía sumergida y la falta de regulación de la llamada economía colaborativa. Se trata de un documento firmado en Bruselas entre las organizaciones sociales a nivel europeo donde solicitan a las autoridades la necesidad de una regulación de la economía colaborativa que equilibre las reglas de juego y garantice una competencia leal entre todos los proveedores de servicios del sector turístico, ante el rápido y descontrolado crecimiento de las viviendas particulares para alojamiento y restauración y su impacto entre los consumidores, los trabajadores y las empresas.

También me gustaría trasladaros mi impresión de que el 2015 ha sido un año bueno para buena parte de nuestros hoteles asociados, tanto en datos de ocupación, como, sobre todo, recuperación de los precios, con una mejora de la facturación con respecto a años anteriores. En esta mejoría han influido muchos factores como el rodaje de películas y series de TV, la recuperación progresiva del turismo familiar nacional con motivo de la leve mejora económica, la crisis de Oriente Medio o la finalización de la autovía Almería – Málaga por la costa. En cuanto a la hostelería (bares, restaurantes, etc.), también notamos a nivel provincial una ligera recuperación. Sin duda, las buenas condiciones climáticas del otoño han favorecido el consumo en terrazas, en Paseos Marítimos, etc. Seguimos con nuestras carencias históricas (precios y escasez de vuelos hacia y desde Almería, falta de infraestructuras ferroviarias... etc.)... pero eso ha sido el regalo que Ashal ha pedido a los Reyes Magos y de justicia es que este año 2016 sea el año en que se pueda hacer realidad.

No quiero dejar pasar la ocasión para tener un recuerdo emocionado por el fallecimiento de nuestros queridos Pancho y Cayetano, dos amigos y colaboradores que siempre han estado a disposición de la Asociación para cualquier tarea que les fuera encomendada; dos grandes de la hostelería de Almería que sin duda alguna echaremos mucho de menos.

Tampoco quiero dejar pasar la ocasión para reclamar al Ayuntamiento de Almería un apoyo **real** al sector hostelero ante la inesperada supresión del fraccionamiento de pago de la tasa por ocupación de vía pública con terrazas. NO es con gestos de este tipo con los que se apoya a las empresas hosteleras almerienses a salir de la crisis. Un despropósito que va a provocar mucho daño a nuestros establecimientos y contra el que la asociación peleará con todos los medios a su alcance.



Recuerdo emocionado por el fallecimiento de nuestros queridos Pancho y Cayetano, dos amigos y colaboradores que siempre han estado a disposición de la Asociación

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.



Convocada por el Ayuntamiento de Almería la

“MESA CONTRA EL RUIDO”

El Ayuntamiento convoca a Ashal junto a asociaciones de vecinos y colegios profesionales.

La lucha contra la contaminación acústica se sitúa en el ámbito del ejercicio de las competencias municipales sobre protección del medio ambiente y salud pública. Esta lucha ha de regularse desde una perspectiva amplia e integradora, abarcando todas las vertientes en que se pone de manifiesto este problema, haciéndose necesario actuar en el ámbito de la prevención, vigilancia, control y disciplina de los emisores acústicos, a través de instrumentos de gestión de la contaminación acústica. En base a estas premisas, el Ayuntamiento de Almería ha considerado oportuno convocar una “Mesa del Ruido”, con la participación de distintos sectores sociales y profesionales, entre ellos ASHAL, para establecer una estrategia, multidisciplinar, orientada a disminuir la contaminación acústica en el municipio, que haga de Almería una ciudad atractiva para todos, compatibilizando los usos residenciales, con los turísticos y de ocio.

En la reunión, celebrada el día 2 de diciembre, las asociaciones de vecinos manifestaron la conveniencia de modificar las ordenanzas de ruido y terrazas, en el sentido de acortar los horarios de apertura y cierre de los establecimientos de hostelería y sus terrazas. Por su parte, Ashal manifestó -entre otros- que la problemática del ruido no debía ceñirse a un problema entre empresarios de hostelería y vecinos, si no que se tenía que tratar desde una perspectiva más amplia que abarque, entre otros, el problema del botellón, del tráfico, de los servicios públicos, etc.

Todas las partes acordaron manifestar sus posicionamientos por escrito ante la Gerencia Municipal de Urbanismo, por lo que Ashal solicita la colaboración de sus asociados para recabar información sobre medidas que se pueden adoptar para rebajar los niveles de contaminación acústica de la ciudad.

MAS INFO: 950 28 01 35 ASHAL

La Tahona Plaza Vieja gana el Sol de Oro del III Festival “Tapas de Película”

III Festival de Tapas de Película

Whatsabi Sushi & Tapas y Taberna Restaurante La Encina se hacen con la Plata y Bronce, respectivamente.



Restaurante La Tahona Plaza Vieja se ha hecho con el Sol de Oro por la tapa denominada ‘Por un puñado de dólares’.

El público del III Festival ‘Tapas de Película’ organizado por Ashal con motivo de la celebración de ‘Almería en Corto’ ya ha elegido a los ganadores de esta edición. Así, el Restaurante La Tahona Plaza Vieja se ha hecho con el Sol de Oro por la tapa denominada ‘Por un puñado de dólares’. En segundo lugar ha quedado Whatsabi Sushi & Tapas que ha conseguido el Sol de Plata con ‘Juego de Tronos’. El Sol de Bronce ha recaído en Taberna Restaurante La Encina que presentó para esta edición ‘Lawrence de Arabia’.

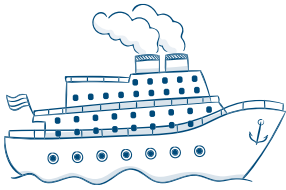
En esta tercera cita del cine y la gastronomía desarrollada entre el 26 de noviembre y el 8 de diciembre, han participado 40 establecimientos asociados que con motivo del festival han elaborado novedosas tapas inspirándose en nombres de películas que luego han sido votadas por los clientes, quienes han ejercido de jurado a la hora de determinar los premios. La iniciativa ha contado en esta edición con una importante participación y de esta manera se consolida dentro del calendario gastronómico que organiza la Asociación con el objetivo de incentivar el consumo a la vez que poner en valor la gastronomía local a través de la tapa almeriense.

Además, ya se ha realizado el sorteo entre los votantes que han participado en el festival y ya tienen nombre tanto el viaje a Roma para dos personas, D. Ignacio Javier Sánchez y acompañante, como los tratamientos spa en Baños Aire de Almería, Dña. María del Mar Aguilera y acompañante. Enhorabuena a los dos.

“

En esta tercera cita del cine y la gastronomía desarrollada entre el 26 de noviembre y el 8 de diciembre, han participado 40 establecimientos asociados.

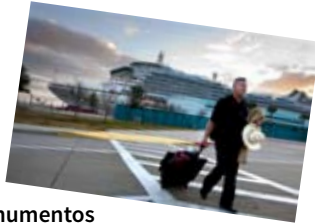
Desde estas líneas nuestro agradecimiento sincero a los patrocinadores de esta iniciativa, en concreto, la Diputación Provincial y el Ayuntamiento de Almería, así como Cruzcampo, Viajes Quimbaya, Grupo Carparrós – La Gergaleña, GM Cash & Carry, Kerabisur, Bodegas Fernández de Pierola, Baños Aire de Almería y Grupo Al Límite.



Almería, ciudad amiga de los cruceros

Con el fin de promocionar Almería en el turismo de cruceros, desde Ashal nos hemos propuesto apoyar toda iniciativa de la Autoridad Portuaria o del Ayuntamiento de Almería que se encamine a atraer a nuestro puerto el mayor número de estos barcos. Siguiendo la línea de otras ciudades portuarias de nuestro entorno creemos muy interesante que los empresarios de comercio y hostelería se comprometan a:

- Atención en idiomas, especialmente, inglés
- Posibilidad de uso de tarjeta de crédito
- Conexión wifi gratuita en bares y restaurantes
- Disponer de hojas de quejas y reclamaciones
- Proporcionar información sobre la ciudad y sus monumentos
- Abrir el establecimiento cuando se anuncie la llegada de un crucero con al menos 300 pasajeros.



Si crees que tu establecimiento cumple estos requisitos, haznos llegar tu inscripción:



Nombre completo del establecimiento: _____

Dirección del establecimiento: _____

Teléfono fijo del establecimiento: _____

Teléfono móvil del titular: _____

Mail de contacto: _____

Día de descanso semanal: _____



Este año todo apunta a que el Carnaval vuelve al Centro Ciudad. Desde la Asociación que aglutina a las distintas agrupaciones de carnaval se nos ha solicitado colaboración para que la "Noche de Carnaval", que se tiene previsto celebrar el día 6 de febrero, se convierta en un éxito de participación y de público a todos los niveles. Animamos a todos los establecimientos del centro a sumarse a esta iniciativa decorando sus locales. Los interesados en colaborar en los recorridos de las diferentes murgas y comparsas y en patrocinar las actividades paralelas que se puedan organizar deben contactar con la Asociación a la mayor brevedad.

Soluciones al alcance de su dedo.

Software de Gestión Integral

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

Se acabaron las carreras !

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



intersoft
ofimática y desarrollo

Polígono Industrial LA JUAIDA • C/Sierra de Loja, 13
04240 VIATOR (ALMERÍA)
Tlf.: 950 049 400 • www.twalmeria.es • intersoft@twalmeria.es



El presidente de ASHAL pide aunar esfuerzos para hacer de Almería “un verdadero destino turístico”

En una emotiva gala, los hosteleros entregaron a la Agrupación de Hermandades y Cofradías de Almería su Premio ASHAL al Mérito Turístico. Durante la jornada de convivencia se rindió homenaje igualmente a seis socios y tres profesionales del sector

En la gala, en la que se dieron cita casi dos centenares de hosteleros, ASHAL hizo entrega a la **Agrupación de Hermandades y Cofradías de Almería**, a través de su presidenta, Encarnación Molina, de su máximo galardón, el Premio Ashal al Mérito Turístico, por el crecimiento experimentado por nuestra Semana Santa. Así, en 1971 apenas procesionaban tres cofradías mientras que la Agrupación hoy está formada por 21 hermandades de Penitencia y 4 de Gloria que engrandecen los cortejos procesionales y revitalizan el sector, no en vano son más de 15.000 los cofrades que se movilizan durante la Semana de Pasión capitalina.

Durante el acto, que se celebra cada dos años, ASHAL hizo “socios de honor” a quienes han cumplido sus bodas de plata, 25 años, con la asociación:

Luis Marín Jiménez, que ha hecho famosos “los magníficos churros del kiosco Luis Marín”;

Croix D’agades, S.L., cuyos fundadores “invirtieron capital e ilusión a partes iguales hasta convertir sus establecimientos en santo y seña de la hostelería de San José”;

Ballabona, S.L., “un complejo hotelero y de restauración que nos acoge y despide cuando salimos de nuestra tierra camino de Murcia” gracias a Gines, Jerónimo y Enrique;

Alhameña de Hostelería, S.L., cuyo



emprendedor Pepe Morcillo, “con duro trabajo ha logrado ser un referente con el mejor balneario de España y un magnífico restaurante: la Finca El Recreo”;

José Pérez Cáceres, conocido como ‘Pepe el del Holidays’, “un emblemático de la noche que ha dado forma a uno de los locales más señeros de Almería”

Alcarria, S.C., el conocido ‘Lubrín’, junto a los Nuevos Ministerios que dirigen Gabriel y Francisco Joaquín y del que “no creo que haya almeriense que no se haya tomado alguna vez en su vida un café de camino o de vuelta de alguna gestión administrativa”.

Junto a los nuevos socios de honor, la Asociación ha querido ensalzar la figura de tres profesionales de la hostelería almeriense como son **Rosa Cerdán Felices**, del Restaurante Delfín Verde; **Antonia de las Heras Murcia**, de Ashal y **Juan Manuel Martínez**

Miralles, de Casa Puga.

Nuestro agradecimiento a todas las empresas que han permitido la celebración de la gala: Juan Segura Molina e Hijos, SA; Ángel Linares, SA; Lago Alimentación; Arenas Alimentación; Bodegas Fernández de Piérola; Cruzcampo – Becosal; Coca Cola; Envinados; GM Cash & Carry Almería; Paris & Paris - J. Juarez Cabrera; Pagos de Indalia; Hogar Hotel; Agua Vilas del Turbon; Maximum España (Ron Brugal, Cutty Sark, Larios 12, Larios Rosé y Vodka Voz); Finca El Recreo; Hotel La Perla; Balneario San Nicolas y Aceite Castillo de Tabernas, así como el Grupo Caparrós-La Gergaleña, que obsequió a todos los asistentes con una cajita de Tomate Lobello, tomate cherry pera en rama, que ha sido puesto en el mercado como hortaliza gourmet “Caparrós Premium” con gran éxito en la presentación y, sobre todo, en el sabor.

PATRONAL Y SINDICATOS EUROPEOS HAN FIRMADO UN MANIFIESTO EN CONTRA DE LA ECONOMÍA SUMERGIDA Y LA FALTA DE REGULACIÓN DE LA ECONOMÍA COLABORATIVA

Gran satisfacción en la Hostelería por el acuerdo firmado en Europa

En una reunión mantenida en Bruselas durante el Plenario del Dialogo Social, la HOTREC y EFFAT, han firmado un documento donde solicitan a las autoridades que haya una regulación de la economía colaborativa que nivele las reglas de actuación y que garantice la competitividad y la competencia de todos los proveedores de servicios del sector turístico.

Los agentes sociales se marcaron un programa de trabajo para poder sacar los puntos de coincidencia y los desafíos e impactos que la a veces mal llamada economía colaborativa genera entre los consumidores, los empleados y las empresas. Así mismo se expresó la preocupación provocada por el rápido y descontrolado crecimiento de las viviendas particulares para alojamiento y restauración en el sector turístico.

La HOTREC ha manifestado que las compañías del sector turístico, siendo una gran mayoría micro-empresas, tienen que competir en todos los países soportando muy duras regulaciones para garantizar la salud y la seguridad de los consumidores así como los derechos y obligaciones de los trabajadores; el cumplimiento de tanta legislación incrementa en muchas ocasiones, el precio del servicio, pero asegura un entorno más seguro para

los trabajadores y unas condiciones más justas de empleo.

Las empresas del sector regulado de hostelería tienen que cumplir legislación laboral incluida dentro de convenios colectivos para asegurar que cualquier trabajador del sector está protegido por todo tipo de derechos y obligaciones con lo que mucho nos tememos que el incremento de la oferta de los servicios de alojamiento de la economía colaborativa van a provocar un descenso del empleo regular y la creación de empleos informales extendiendo el trabajo sumergido y precario y por tanto la competencia desleal.

Por todo ello, es necesario que las autoridades de los países entiendan que este fenómeno no es nuevo y que puede llegar a tener graves impac-

tos negativos en los residentes, en la recaudación pública y en las garantías de los consumidores, si no se regula como una verdadera actividad económica.

Es cierto que CEHAT viene exigiendo la disminución de las obligaciones legales que actualmente debe cumplir cualquier establecimiento hotelero ya que en muchos casos hay duplicidades y exigencias absurdas, pero esto ha de venir acompañado de una concienciación de la necesidad de regular el resto de actividades para atenuar los daños al modelo turístico Español y que todos puedan optar a entrar en el sector turístico aportando seguridad, calidad y transparencia.

Por su parte, la Federación Española de Hostelería (FEHR), ha manifestado que este tipo de actividades suponen una clara competencia desleal para los empresarios que cumplen con sus obligaciones administrativas y con responsabilidad con el entorno. Asimismo se produce una completa opacidad a efectos de seguridad que ofrecen los alojamientos ilegales, a cuidar especialmente en el contexto actual, no menos importantes son la condiciones de inseguridad que ofrecen la venta callejera e ilegal de bebidas y comidas o la utilización de domicilios particulares como si fueran restaurantes.



Tostador pan 2 pisos profesional
138,00 € + IVA

Vaso Combinados /Gin Tonic 0,67 litros tensionado
0,82 € + IVA



Pizarra negra 30x10 cm
1,95 € + IVA

Pizarra negra 20x13 cm
1,89 € + IVA

Manta con cuchillos Top Chef
129,95 € + IVA

Ofertas válidas hasta el 29 de Febrero de 2016 ó hasta fin de existencias • PARA LA APLICACIÓN DE ESTA OFERTA, DEBERÁ INDICARLO A LA HORA DE HACER EL PEDIDO

hogar hotel **Le invitamos a visitar nuestras nueva tienda on-line en: www.hogar-hotel.com**
hoalve

CENTRAL: POL. IND. SECTOR 20 - C/BRONCE, 114-115 - 04009 ALMERIA - TL. 950 27 37 24
CASH&CARRY Y UNIFORMIDAD: POL. IND. LA CELULOSA - CTRA. SIERRA ALHAMILLA, 13 - 04007 ALMERIA - TL. 950 27 37 25
mail: comercial@hogar-hotel.com.

Suministro a hostelería, restauración, catering y colectividades

Síguenos en...
facebook.com/HogarHotelAlmeria
google.com/+HogarHotelAlmeria

CLASIFICACIÓN HOTELERA EN EUROPA

HOTELSTARS UNION

El pasado 29 de octubre se produjo un importante reconocimiento explícito del sistema de clasificación hotelera Hotelstars Union, en la resolución del Parlamento Europeo “sobre nuevos desafíos y estrategias para promover el turismo en Europa”:

(§55) Pide a la Comisión y a los Estados miembros que colaboren con las asociaciones de turismo y definan junto con ellas un sistema europeo común de clasificación de la infraestructura turística (hoteles, restaurantes, etc.); considera que debe promoverse en mayor medida la iniciativa de la Hotelstars Union de armonización gradual de los sistemas de clasificación de alojamientos de toda Europa, lo que permitiría comparar mejor la oferta de alojamiento de Europa, de modo que se contribuya a la fijación de criterios de servicios de calidad comunes.

La petición expresa que hace la resolución del Parlamento Europeo para que la Comisión Europea tome de referencia el sistema de la Hotelstars Union (HSU) como modelo de armonización de la clasificación hotelera europea, significa la consagración definitiva del sistema de armonización hotelera tutelado por HOTREC, que no ha dejado de ir incorporando países europeos desde su fundación en Diciembre de 2009.

En España, el hecho de que la competencia sobre clasificación hotelera esté transferida a las Comunidades Autónomas dificulta la participación de CEHAT en el foro de la Hotelstars Union. A pesar de las peticiones efectuadas por CEHAT que considera que el sistema es dinámico y moderno, no hemos conseguido todavía que las Comunidades Autónomas acepten un único sistema, ya que se puede considerar una intromisión en sus competencias. El esfuerzo que se ha venido realizando, en el que han participado la mayoría de las Asociaciones de CEHAT, entre ellas, ASHAL, al menos ha conseguido que más de media docena de Comunidades Autónomas hayan modificado su ordenación hotelera y ya dispongan de un sistema por puntos, aunque no idéntico al del resto de países, y es nuestro deseo que se logre definitivamente un único sistema tan moderno y tan flexible como este, que ha permitido aumentar la transparencia de los sistemas clasificatorios.

El pasado 6 de Noviembre en la Asamblea General de HOTREC celebrada en la Haya (Holanda) se anunció que Liechtenstein es el último país en incorporarse al sistema clasificatorio común (convirtiéndose en



Hotel La Envía

el 16º miembro de la HSU), una vez cumplido el requisito preliminar de ser aceptado como nuevo miembro de HOTREC.

En la actualidad, la Hotelstar Union cuenta con:

Miembros de pleno derecho:

Alemania, Austria, República Checa, Dinamarca, Estonia, Hungría, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Malta, Suecia y Suiza.

Miembro asociado:

Grecia

Miembros en fase de trasposición del sistema:

Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos.

Francia, Italia e Irlanda participan como miembros observadores y reiteraron su interés por incorporarse en el futuro a la Hotelstar Union.

Islandia, Polonia, Eslovenia, Eslovaquia, Albania, Bulgaria y Georgia han expresado su interés para hacer los trámites necesarios para incorporarse al sistema común de clasificación hotelera.



Hotel Catedral

Ley 3/2014 de 17 de marzo

Nueva legislación sobre cigarrillos electrónicos



La actual regulación española permite el consumo de cigarrillos electrónicos en ciertos espacios públicos cerrados como bares y restaurantes, Ley 3/2014, de 27 de marzo, por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre.

Según esta normativa, el uso de los cigarrillos electrónicos estará permitido en el interior de los establecimientos de hostelería, mientras que la prohibición se limita a centros de las administraciones públicas y establecimientos sanitarios, centros docentes

o formativos, así como los parques infantiles o zonas de juegos para la infancia y los transportes públicos, transporte marítimo y ferroviario o aéreo. Por tanto, y continuando con las campañas informativas que venimos realizando al respecto, os informamos de que se están produciendo errores en el uso de cartelería la cual, estando posiblemente destinada a centros educativos u hospitalarios, se está ubicando en locales de hostelería. Dicha cartelería, informa de la prohibición del uso de cigarrillos electrónicos, lo cual no es aplicable en nuestros establecimientos, fuera de los centros educativos y hospitalarios.



En el sector de la hostelería, cada detalle importa. Pero la higiene es vital.

Prosal, especialista en servicios de Desinfección, Desratización y Desinsectación para el sector Hostelero.

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 de seguridad alimentaria (Sistemas de autocontrol, APPCC, Planes de higiene y cualquier tipo de analíticas).



950 30 52 00
presupuesto
sin compromiso



DELEGACIÓN ALMERÍA

C/ Sierra del Telar, 22 · P.I. La Juaida
04240 Viator, Almería

www.prosalur.com

PROSALUR
PLAGAS

CURSOS



Manipulador de alimentos de mayor riesgo

SE CELEBRARA EN ASHAL EL PRÓXIMO DÍA 18 DE FEBRERO.

Estamos organizando un curso de manipulador de alimentos de mayor riesgo que se celebrará en Ashal el próximo día 18 de febrero, en horario de 11,30 h. a 13,00 h.

A los asistentes se les entregará el correspondiente Certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo.

Es imprescindible alcanzar un mínimo de 5 alumnos para poder impartir dicho curso.

Las empresas interesadas en que se impartan cursos de manipuladores de alimentos en sus propias instalaciones pueden contactar con Ashal para su organización.

Precio: 25 €

Precio de grupos: *consultar.*

Mas info: Ashal - 950 28 01 35



Corte de Jamón

SE CELEBRARA EN ASHAL LOS PROXIMOS DÍAS 8 Y 15 DE FEBRERO EN HORARIO DE 17,00 H. A 20,00 H.

Estamos organizando un curso de Corte de Jamón que se celebrará en Ashal los lunes día 8 y día 15 de febrero en horario de tarde de 17,00 h. a 20,00 h.

A los asistentes se les entregará el correspondiente Certificado de asistencia.

Es imprescindible alcanzar un mínimo de 10 alumnos para poder impartir dicho curso.

Precio: 100 €

Precio de grupos: *consultar.*

Mas info: Ashal - 950 28 01 35

JORNADAS

“Del campo a la mesa. Nuevas posibilidades gastronómicas de frutas y hortalizas”

Organizadas por Cajamar, la asociación fue invitada a la mesa redonda.

Las Jornadas han sido organizadas por Cajamar dentro de la I Semana de la Innovación y celebradas el pasado viernes, día 27 de noviembre, en la Estación Experimental de Cajamar en Las Palmerillas - Santa María del Aguila en El Ejido.

Se trataron temas como:

- Importancia de las frutas y hortalizas en el consumidor del siglo XXI. Nuevos retos a su incorporación en dietas saludables
- Especialidades de hortalizas. Diversificación de la oferta.
- ¿Tendencias o dilema en el consumo de hortalizas?
- Innovación e investigación en la restauración con hortalizas



Entre los ponentes y participantes en la mesa redonda estuvieron: Juan Ramón Sánchez y Raúl Callejón, cocineros de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Almería; Alonso Jiménez, Técnico consultor internacional y director de Investigación y Desarrollo de Progeny; Miguel Ángel Domene Ruíz y Antonio José Céspedes López, de la Estación Experimental Cajamar Las Palmerillas; Juan Carlos Gázquez Garrido, Coordinador de Innovación y Transferencia de la Fundación Cajamar; Oscar Palomino Gual, Director Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Almería e Isabel Juan Rodríguez, como Gerente de Ashal.

Manifestación contra el abandono de las vías ferroviarias de Almería.

ASHAL SE ADHIERE A LA PLATAFORMA “SUBETE AL TREN”



ASHAL participó activamente el pasado viernes día 27 de noviembre en la manifestación convocada por la Plataforma Califal “SUBETE AL TREN” contra el abandono de las líneas ferroviarias de Almería. Ashal apoya y apoyará cualquier movimiento ciudadano que luche por dotar a la provincia de Almería de mejores infraestructuras de comunicación. ES NUESTRA OBLIGACION Y RESPONSABILIDAD.

FOLLETO PARA FITUR

Un año más, la asociación está diseñando un folleto para entregar en la Feria Fitur a agencias de viajes, mayoristas, etc. con información sobre las actividades programadas por Ashal para el año 2016, en un intento de promover la gastronomía y la cultura Almerienses entre nuestros posibles visitantes.

Caparros Nature lanza su nueva línea de IV y V Gama elaborada con tomate Cherry Pera Lobello

Caparrós Nature potencia su Gama Premium con tres nuevos productos

El Grupo Caparrós potencia su línea Caparrós Premium con una nueva Gama de productos elaborados con tomate cherry pera Lobello. Así ya se puede disfrutar de una nueva confitura, un gazpacho y una mousse fabricados con este tomate excepcional que aporta un plus de calidad, sabor y color a sus elaboraciones.

¿Cómo surge esta nueva línea a base de cherry pera Lobello?

Esta nueva gama nace gracias al espíritu innovador y la gran apuesta por la I+D que caracteriza al Grupo Caparrós. En esta ocasión, la nueva confitura, mousse y gazpacho de Lobello ha sido elaborada por La Gergaleña para Caparrós Nature y se ha optado por darle una imagen más en la línea de Caparrós Premium con un doble objetivo: por un lado crear imagen corporativa, incorporando valor añadido a la marca, que sea reconocida fácilmente por los consumidores y, por otro, ofrecer la máxima funcionalidad y comodidad, manteniendo nuestra calidad de siempre.

¿Se puede decir algo del secreto de sus recetas y de la empresa?

Lo importante del Grupo Caparrós es el trabajo en equipo y la profesionalidad de su personal, capaz de combinar técnicas tradi-



Antonio Gázquez es el responsable de producción e innovación de La Gergaleña y autor de sus recetas



cionales con un moderno proceso industrial sin perder la esencia inicial y las cualidades organolépticas de los productos.

¿Además de lo anterior, que diferencia a la Gergaleña?

Desde el principio apostamos por la calidad antes que la cantidad, seleccionamos personalmente cada uno de los productos que pasamos a transformar, el valor diferencial siempre es la calidad, junto con la tradición e innovación.

¿Qué hace diferente la nueva Línea elaborada con cherry pera Lobello?

Nuestro tomate cherry pera Lobello es ideal para la elaboración de mousse, confituras y gazpacho por ser un tomate de color rojo intenso, una textura diferenciada y excepcional dulzor, llegando a los 11° brix. Aporta una perfecta combinación entre el sabor tradicional del tomate y las preferencias culinarias de nuestros consumidores actuales. Os animo a todos a disfrutar con estos nuevos productos. Merece la pena.



Impresión offset y digital • Diseño gráfico • Tarjetas de visita • Flyers • Carteles • Folletos
Sobres • Revistas • Catálogos • Calendarios • Tarjetas de boda, bautizos y comuniones
Talonarios de facturas, albaranes y comandas • Imágenes corporativas • Sellos de caucho

IMPRENTA GRANADA



... y todo tipo de impresos

C/ Las Cruces, 8 - 04003 Almería • Tel./Fax 950 23 55 86
www.imprentagranada.es • imprentagranada@hotmail.com





Abierto el plazo de inscripción en la IX Ruta de Tapas por Almería

FECHA DE CELEBRACIÓN: del día 3 al 13 de marzo de 2016

Nombre completo del establecimiento: _____

Dirección del establecimiento: _____

Teléfono fijo: _____ Teléfono móvil: _____ Mail de contacto: _____

Día de descanso semanal: _____ Dispone de terraza en vía pública: SI NO

Nº trabajadores de la empresa: _____ Nº trabajadores de la empresa vinculados al servicio de la terraza: _____

Nivel de idiomas (para CRUCERISTAS): BAJO MEDIO ALTO en: _____

CLIENTE CRUZCAMPO: SI NO

Nombre de la tapa (bien en categoría tradicional bien en categoría gourmet): _____

Suplemento de precio (solo para tapas gourmet y máximo de 1,50 euros): _____

Dispone en su carta de tapas para celíacos: SI NO

Cuota de participación: 125 euros a abonar mediante transferencia bancaria a favor de Ashal

ULTIMO DÍA PARA INSCRIPCIONES: 15 DE ENERO DE 2016.

Vende, alquila, traspasa...

Café Bar Los 4 Ases

Establecimiento de 150 metros cuadrados, totalmente equipado, con mobiliario de calidad, techos con vigas y barra de madera. En muy buen estado. Dispone de instalación de extracción de humos y de aire acondicionado, amplia cocina y un almacén, dos baños y un salón comedor. Precio: contactar con el anunciante. CONTACTO: Tlf: 639 648 330 / 656 804 840 Juan Antonio o Ainhoa.

Restaurante en Avda. del Mediterráneo

Se traspasa con todas las licencias y en funcionamiento desde junio de 2005. Con clientela asegurada. El restaurante tiene 142 metros cuadrados, 30 mesas, una pequeña barra, cocina, cuarto de basuras, zona de fríega platos, baño para trabajadores, altillo para almacén. Totalmente equipado. Más información: 600 265 077



Terrazas

De despropósito injustificable calificamos la medida del Ayuntamiento de Almería por la que los empresarios de hostelería no podrán solicitar el fraccionamiento del pago de la tasa por ocupación de vía pública con terrazas, debiendo abonarla por anticipado y en metálico si quieren obtener la preceptiva licencia municipal. No es esa la mejor manera de apoyar al empresariado a salir de la crisis e incentivar la mejora de nuestras instalaciones. Y si esta penosa decisión municipal ha sido la de que 90 justos paguen por 10 pecadores que hacen un uso indebido del sistema... que medida tendrían que adoptar los empresarios asociados que han abonado o fraccionado religiosamente sus tasas por ocupación de vía pública en octubre de 2015 para obtener la renovación de sus licencias para 2016 y tras tres meses de espera siguen en tramitación? ¿Pretenderá el ayuntamiento de Almería que renovemos las licencias de terrazas para 2017 en julio de 2016? Ante esta tardanza en obtener la renovación de las licencias de ocupación de vía pública con terrazas, recomendamos a los asociados proceder a la tramitación a la mayor brevedad para evitar sanciones.

Calendario Laboral 2016



Enero 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

Febrero 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28
9	29						

Marzo 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
9		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

Abril 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

Mayo 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

Junio 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

Julio 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

Agosto 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

Septiembre 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

Octubre 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

Noviembre 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

Diciembre 2016

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	



Empresa

Razón social:

Centro de Trabajo:

Domicilio y Localidad:

Actividad:

Convenio aplicable:

Horario de trabajo

Desde el día: de: de 2016 al día: de: de 2016

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Variaciones en Verano

Desde el día: de: de 2016 al día: de: de 2016

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Festivos:

1 de Enero (Viernes)
Año Nuevo

25 de Marzo (Viernes)
Viernes Santo

1 de Noviembre (Martes)
Fiesta Todos los Santos

6 de Enero (Miércoles)
Epifanía del Señor

2 de Mayo (Lunes)
Traslado Fiesta del Trabajo

6 de Diciembre (Martes)
Día de la Constitución

29 de Febrero (Lunes)
Traslado Día de Andalucía

15 de Agosto (Lunes)
Asunción de la Virgen

8 de Diciembre (Jueves)
Inmaculada Concepción

24 de Marzo (Jueves)
Jueves Santo

12 de Octubre (Miércoles)
Fiesta Nacional

26 de Diciembre (Lunes)
Traslado Natividad del Señor

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



**FRACCIONAMIENTO EN VARIAS FACTURAS DE UN SOLO EVENTO
(BODA, COMUNIÓN O SIMILAR)**

¿FRAUDE FISCAL O NO?

“El artículo 7 de la Ley 7/2012, de 29 de octubre, de modificación de la normativa tributaria y presupuestaria y de adecuación de la normativa financiera para la intensificación de las actuaciones en la prevención y lucha contra el fraude, establece la limitación de pagos en efectivo respecto de determinadas operaciones. En particular se establece que no podrán pagarse en efectivo (limitación no aplicable a las entidades de crédito) las operaciones, en las que alguna de las partes intervinientes actúe en calidad de empresario o profesional, con un importe igual o superior a 2.500 euros o su contravalor en moneda extranjera –importe que aumenta a 15.000 euros cuando el pagador sea una persona física que justifique que no tiene su domicilio fiscal en España y no actúe en calidad de empresario o profesional-

Y, ¿qué se entiende por pago en efectivo? Hemos de acudir al artículo 34.2 de la Ley 10/2010, de 28 de abril, de prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo. Se incluyen:

- El papel moneda y la moneda metálica, nacionales o extranjeros.
- Los cheques bancarios al portador denominados en cualquier moneda.
- Cualquier otro medio físico, incluidos los electrónicos, concebido para ser utilizado como medio de pago al portador.

El incumplimiento de las limitaciones a los pagos en efectivo mencionadas es constitutivo de infracción administrativa. Así, serán sujetos infractores tanto las personas o entidades que paguen como las que reciban total o parcialmente cantidades en efectivo incumpliendo la limitación indicada. Tanto el pagador como el receptor responderán de forma solidaria de la infracción que se cometa y de la sanción que se imponga. La Agencia Estatal de Administración Tributaria podrá dirigirse indistintamente contra cualquiera de ellos o contra ambos.

La infracción será grave y la base de la sanción será la cuantía pagada en efectivo en las operaciones de importe igual o superior a 2.500 euros o 15.000 euros, o su contravalor en moneda extranjera, según se trate de uno u otro de los supuestos anteriormente mencionados. Prescribirá a los cinco años, que comenzarán a contarse desde el día en que la infracción se hubiera cometido. La sanción consistirá en multa pecuniaria proporcional del 25 por ciento de la base de la sanción.

Sentado lo anterior, y desde una visión estrictamente jurídica y no empresarial, nuestra recomendación, como no puede ser otra, es evitar cualquier tipo de sanción administrativa y no permitir los pagos en efectivo por importes superiores a 2.500 euros. Somos conscientes de que para el caso particular de las bodas, lo más cómodo para los novios, es entregar en metálico todo el dinero que les han facilitado, pero debéis pensar en que, con el tema de prevención de blanqueo de capitales, tanto la Administración central como la europea, son muy estrictos con el cumplimiento de la normativa. Intentad, en estos casos, facilitar un número de cuenta, junto con un comunicado sobre prevención de blanqueo de capitales (si necesitáis que os hagamos dicho comunicado, por favor, solicitádnoslo).



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!!!!



**RECORTA EL COSTE
DE TU CREDINEGOCIO
POR LA LÍNEA
DE PUNTOS**

- **Puedes elegir las condiciones financieras⁽¹⁾⁽²⁾**
- **Puedes acceder a una cuenta sin comisión de mantenimiento⁽¹⁾**
- **Puedes conseguir nuestra mejor tarifa para tu TPV⁽³⁾**

Aquí, puedes.