

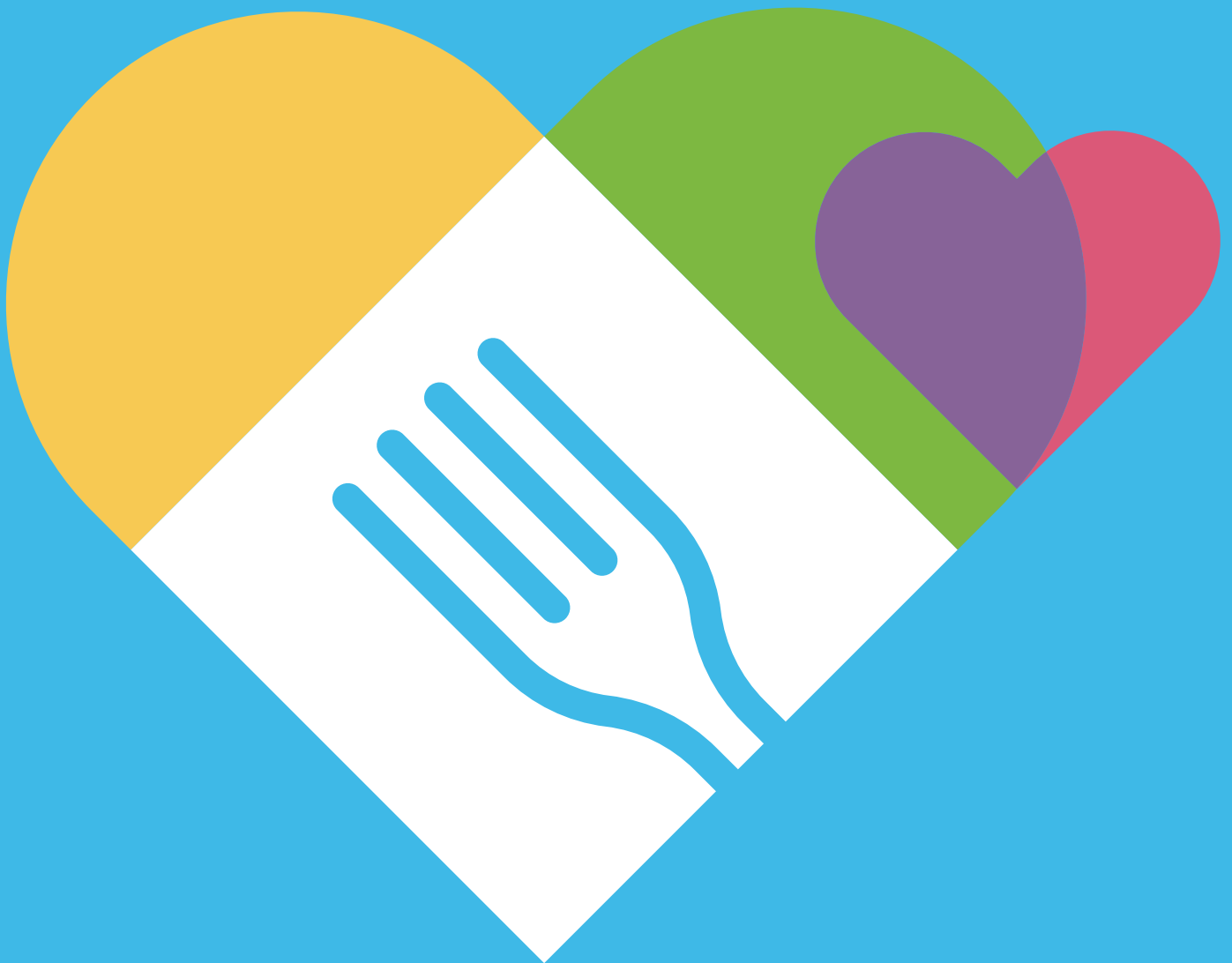


Nº24 • OCTUBRE 2018

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

El 17 de octubre se decide...



**Almería, Capital
Gastronómica Española 2019**

NUEVO PEUGEOT RIFTER EL DÍA ES TUYO



PEUGEOT i-Cockpit®

ULTRAMODULABLE

TECHO Zenith®

MOTION & EMOTION


PEUGEOT

El nuevo Peugeot Rifter presenta un estilo elegante y poderoso. Su interior, moderno y tecnológico, sus motores innovadores y su nueva caja de cambios automática de 8 marchas te invitan a vivir una experiencia totalmente nueva. Con Peugeot i-Cockpit®, descubre una conducción más ágil e instintiva gracias al volante compacto, al Head-Up Display y a la gran pantalla táctil de 20,32 cm (8"). Siente el control en la carretera y disfruta del Advanced Grip Control para una motricidad mejorada. Gracias a la navegación 3D conectada, la función Mirror Screen, los servicios Peugeot Connect y la recarga de móviles por inducción, el nuevo Peugeot Rifter goza de una gran conectividad. Y para disfrutar de una conducción más segura, déjate acompañar por las ayudas a la conducción de última generación.

Nuevo Peugeot Rifter: Consumo mixto (L/100 km) desde 4,1 hasta 5,7. Emisiones de CO₂ (g/km) desde 109 hasta 131.

PSA RETAIL ALMERÍA
Ctra. Granada, tramo 2ª, nº 72 • .04009 Almería • Tlf.: 950 624 016



Sentencia del TSJA

Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Con preocupación, con mucha preocupación hemos acogido la sentencia, ya firme, del TSJA que conmina al Ayuntamiento de Almería a adoptar medidas contra los ruidos en el centro ciudad, suspendiendo la actividad (previamente autorizada por el Excmo. Ayuntamiento de Almería) de la terraza de un bar miembro de esta Asociación, El Vino en un Barco, hasta tanto dicho Ayuntamiento no acredite la reducción efectiva de los niveles sonoros para alcanzar los objetivos de calidad acústica. La sentencia, de la Sección Cuarta de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía (TSJA) ha estimado el recurso de un vecino de la calle Arco y considera que se le ha vulnerado el derecho fundamental a la intimidad domiciliar y a la integridad física y moral como consecuencia del ruido, obligando –además– al Ayuntamiento a indemnizarle con 600 euros por las repercusiones personales del impacto acústico.

A destacar los siguientes pronunciamientos del TSJA:

- En consecuencia, exigir de alguien que vive en una zona acústicamente saturada, como la que vive la demandante, la prueba de lo que ya es conocido y oficial por parte de la autoridad municipal (ruidos), no parece necesario.
- Conviene apuntar en todo caso que encontrándonos en zona acústicamente saturada, está probada la existencia de numerosas actividades destinadas al uso de establecimientos públicos y que cabe la posibilidad de que cumpla cada una de ellas con las exigencias del Reglamento en relación con los niveles transmitidos al exterior, sin que ello impida que una eventual nueva autorización de actividad como la que nos ocupa vulnere el derecho a la integridad física o psíquica y de intimidad, si se sobrepasan los objetivos de calidad acústica
- Por eso el hecho de que sea el tráfico rodado el que aporte mayor nivel, incide en la necesidad de que el municipio ex-

treme las medidas a adoptar en las zonas adoptadas para que el resto de factores aportantes en su conjunto no determinen un exceso de nivel. Es el municipio el que a través de los planes zonales deberá adoptar medidas una vez analizados todas las fuentes emisoras de ruidos, evitando que se alcancen finalmente niveles no permisibles. No se trata de responsabilizar a uno u otro establecimiento del exceso de ruido, tarea ciertamente difícil, sino de velar porque las inmisiones del conjunto de actividades o focos emisores, no produzcan tal exceso.

Por si con esta noticia no tuviéramos ya bastante “alegría”, el pasado viernes día 3 de agosto, con nocturnidad y alevosía, sin estudios comparativos con otras comunidades autónomas competidoras de Andalucía desde el punto de vista turístico ni otros relativos a su repercusión para el empleo ni de ningún otro tipo, se publicó en el Boja el nuevo Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre.

Por usar un simil futbolístico, nos encontramos en la actualidad con la pelota en el tejado de los Consistorios Andaluces y los niños (los bares y restaurantes) esperando comprobar si el balón vuelve a rodar en condiciones aceptables o si, por el contrario, cogen sus mochilas y se ven forzados a cambiar de campo... después de haber invertido mucho tiempo, dinero e ilusiones en posicionar sus establecimientos. En el caso de Almería, ha sido la hostelería y la Ciudadanía - con sus impuestos - la que ha hecho florecer un centro ciudad que era un “cadáver” hace tan sólo 5 ó 6 años. Confiamos en que a nuestro centro ciudad, a la hostelería, al comercio y a la ciudadanía en general, entre unas cosas y otras, no le llegue con todas estas novedades la “extrema unctio”.

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: ash@ashal.es

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

Opinión

Isabel Juan. Gerente de Ashal

YO TAMBIEN TENGO UN SUEÑO

Que en Almería se come bien es algo de lo que nadie duda. Los productos de la tierra y el mar preparados con esmero desde antaño han sido los olores y sabores que nos han acompañado desde la cuna. Cocina tradicional, la de nuestras madres y abuelas, haciendo virguerías con “cuatro cosas” y mucho amor. Es el conocido “lentejas si no las quieres las dejas”... incierto chascarrillo porque comérselas, había que comérselas siempre... y no siempre con gusto.

Más recientemente, la cocina de vanguardia, la nacional y la internacional, allende nuestros límites provinciales pero con nuestras singularidades culinarias incorporadas, también ha ido haciéndose un hueco y unos adeptos que hemos aprendido a comer diferente conforme los años se han ido llenando de números.

Con la candidatura de Almería como capital española de la gastronomía 2019 y, confiemos, la obtención de dicho reconocimiento, los almerienses tenemos la

oportunidad de que otros paladares aprecien lo que nosotros ya sabemos. Hacer que los de fuera se ubiquen en nuestro centro, giren sobre su eje y descubran todo nuestro potencial: pescado fresco al frente, embutidos y carnes al norte y la mejor huerta de Europa a izquierda y derecha.

Buenos productos, los mejores, para el lucimiento del sector de la hostelería y la restauración que tiene la oportunidad de hacer de 2019 una fecha memorable en la que exhibir su buen hacer. Los hosteleros de Almería, de mesa y mantel o tapas, tienen en sus manos una ocasión de oro para dar a conocer nuestra provincia a través del paladar y puedo asegurar que no van a defraudar a nadie. Desde el barecillo hasta el restaurante, desde la tapa hasta el plato, serán muchos los que después de visitarnos digan de nosotros lo que a nosotros nos gusta decir cuando viajamos: ¡¡que bien hemos comido en... “allí”!! Pero para el lucimiento necesitamos varias premisas. La primera es que nuestros comensales puedan llegar a nuestras mesas, que lleguen y que lleguen en abundancia y llenen tabernas, bares, restaurantes, bodegas y chiringuitos. La segunda es que los almerienses en general, y no solo los hosteleros, se crean –nos creamos– verdaderamente que tienen –tenemos– algo, nuestra gastronomía, de lo que estar muy orgullosos y que merece ser exportado tanto como los productos de nuestra huerta. Y la tercera es que a esta apuesta decidida por darnos a conocer a través de la gastronomía y nuestros productos sigan otras apuestas para dar a conocer nuestra costa y nuestros municipios de interior, nuestras posibilidades para el turismo activo (y “pasivo” porque de todo tenemos para dar y regalar) y nuestros inviernos primaverales, entre otros, por parte de las distintas administraciones públicas.

Y como Martin Luther King, “les digo a ustedes hoy, mis amigos, que pese a todas las dificultades y frustraciones del momento, yo todavía tengo un sueño” digo que mi sueño es que un día esta ciudad y esta provincia disfrutarán el verdadero potencial de su singularidad.



Queremos que tu empresa

cause buena IMPRESIÓN

IMPRESION
ALMERIA

C/EL NOGAL, 15 • 04230 HUÉRCAL DE ALMERÍA • TLF/FAX: 950 235 586
www.imprentaalmeria.es • info@imprentaalmeria.es



Noticias de interés



Mabel Salinas, directora de comunicación y programas en el Grupo Caparros, durante los premios Ágora Bienestar 2018

CAPARROS NATURE, GRUPO CAPARROS LA GERGALEÑA RECIBE EL PREMIO ÁGORA BIENESTAR 2018

En reconocimiento por su apuesta por la cultura de la salud.

La empresa almeriense ha sido galardonada con el Premio Agora Bienestar 2018 en la categoría de "Empresa Andaluza comprometida con el bienestar" en la Escuela de Organización Industrial de Sevilla.

Grupo Caparros, que patrocina las actividades gastronómicas de la Asociación, se ha convertido en uno de los más reconocidos en el mundo de la agroalimentación durante los últimos años.

LOTERIA DE NAVIDAD DE ASHAL

Los asociados interesados en participar en la compra de lotería de Navidad de Ashal, deben contactar con nosotros a la mayor brevedad para reservar su boleto.



TABLÓN DE ANUNCIOS

TRASPASO

DE BAR RESTAURANTE:

Se traspasa restaurante en Almería, situado en la zona del Alcampo en la avenida principal. El restaurante está en completo funcionamiento con toda la documentación en regla: nueva regulación LOPD, al día con seguridad social y hacienda, etc. Se traspasa por no poder atender el negocio. Precio: 50.000€. Interesados llamar a Carlos 677815166.

VENTA DE NEGOCIO

Negocio en La Plaza de los Burros (con todo en orden, totalmente reformado y sin ninguna deuda).

- Facturación entre 500.000€ y 780.000€.
- Precio de venta 180.000€ (podría negociarse máximo 20.000€ en función a unas condiciones).
- Posibilidad de venta del 100% o del 70% (ya que un socio podría quedarse y el precio por tanto se prorratearía).
- Beneficios anuales considerables.
- Teléfono de contacto: 680996510 Carlos Beltrán.

TRASPASO DE NEGOCIO CON TERRAZA

Se traspasa negocio de hostelería por no poder atender con licencia de terraza en pleno centro ciudad. Más info: 626003185 - Manuel

25 AÑOS GARANTIZANDO EL BIENESTAR DE TUS CLIENTES

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



traconsa
Tratamientos y Consulting



950 25 25 25
www.traconsa.com

Normativa de actualidad

DECRETO 155/2018, DE 31 DE JULIO.

Catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de Andalucía

MODALIDADES, REGIMEN DE APERTURA O INSTALACIÓN Y HORARIOS.

El pasado viernes día 3 de agosto se publicó en el Boja el nuevo Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre. El Decreto ha entrado en vigor el día 4 de agosto. Vamos a hacer un pequeño resumen, resaltando los artículos mas importantes:

NORMA GENERAL

Como norma general, el artículo 2 establece la necesidad de cumplir todos los establecimientos y actividades recreativas con las condiciones técnicas de seguridad e higiene, sanitarias, de accesibilidad, de confortabilidad, de vibraciones, niveles de ruidos, Código Técnico de la Edificación, protección contra incendios, normativa laboral y de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente.

CONSECUENCIAS DE LA INACTIVIDAD O CIERRE

Se establece de forma expresa que la inactividad o cierre durante más de 6 meses de un establecimiento público, fijo, dedicado a la celebración o al desarrollo de espectáculos públicos y actividades recreativas, ya sean permanentes o de temporada, requerirá de la presentación de una nueva declaración responsable ante el Ayuntamiento para su reapertura, al igual que cuando se trate de establecimientos o actividades de temporada en establecimientos eventuales.

CELEBRACIÓN DE MÁS DE UN ESPECTÁCULO O ACTIVIDAD EN EL MISMO ESTABLECIMIENTO SIEMPRE QUE SEA COMPATIBLE

El artículo diez establece que en los establecimientos públicos se podrán celebrar y desarrollar más de un tipo de espectáculo público o actividad recreativa siempre que sea compatible y así conste en la autorización municipal o declaración responsable de apertura. Se estima que no se podrán celebrar ni desarrollar dentro de un mismo establecimiento público aquellos espectáculos o actividades recreativas incompatibles, bien por su norma sectorial, bien porque difieran en cuanto al horario de apertura y cierre o en la dotación de medidas y condiciones técnicas de seguridad o de protección ambiental e insonorización o en la edad mínima o máxima del público autorizado para acceder a los mismos, salvo que el establecimiento disponga de espacios diferenciados con soluciones arquitectónicas que permitan delimitar y separar físicamente los distintos espacios haciéndolos independientes unos de otros.

TERRAZAS Y VELADORES

Los artículos once y doce se refieren a las terrazas y veladores para el consumo de comidas y bebidas en establecimientos de hostelería o bien en establecimientos de ocio y esparcimiento.

Con respecto a las terrazas y veladores de establecimientos de hostelería declara la competencia de los ayuntamientos para regular la instalación de las mismas en la vía pública y en zona de dominio público, estando dicha actividad sujeta a licencia municipal y ubicándose, las mismas, preferentemente en áreas no declaradas zonas acústicas especiales y además en sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario e industrial; para que las terrazas y veladores se puedan instalar en sectores de territorio distinto de los anteriores debe dictarse resolución motivada por los ayuntamientos en el cumplimiento de los objetivos de calidad acústica en las áreas de sensibilidad habitada.

Con respecto a los establecimientos de ocio y esparcimiento declara la competencia de los ayuntamientos para regular la instalación de terrazas y veladores siempre que estos no dispongan de superficie privada abierta o al aire libre o descubierta que forme parte del establecimiento y que pueda destinarse a dicho fin. Establece su instalación preferente en las mismas zonas anteriormente expuestas

INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE REPRODUCCION O AMPLIFICACIÓN SONORA O AUDIOVISUAL Y ACTUACIONES EN DIRECTO

Los artículos trece y catorce se refieren a la instalación de equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual en el interior de los establecimientos tanto de hostelería como de ocio y esparcimiento y a las actuaciones en directo y actuaciones en directo de pequeño formato en el interior de los establecimientos de hostelería y de ocio y esparcimiento.

A estos efectos, define las actuaciones en directo como aquellas que se realizan en vivo por artistas o personas ejecutantes en escenarios, con o sin apoyo de medio de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, debiendo disponer los establecimientos públicos de camerinos o espacios específicos para la preparación de los artistas o personas ejecutantes. Estas actuaciones en directo se podrán ofrecer y desarrollar con carácter habitual en el interior de los espacios fijos, cerrados y cubiertos de establecimientos de ocio y esparcimiento ya que las mismas al igual que las actuaciones en directo de pequeño formato están implícitas en la actividad de ocio y esparcimiento.

Normativa de actualidad

Define las actuaciones en directo de pequeño formato como aquellas que no requieran escenario, ni camerinos para quienes las ejecuten y su desarrollo no suponga una modificación de la actividad, ni afecte a las condiciones técnicas y al aislamiento acústico del establecimiento. Estas actuaciones en directo de pequeño formato se podrán ofrecer en el interior de los espacios fijos, cerrados y cubiertos de establecimientos de hostelería, exclusivamente para la amenización de las personas usuarias, es decir, que se desarrollen mientras las personas usuarias están consumiendo las comidas o bebidas servidas en el establecimiento. Este tipo de actuaciones en directo de pequeño formato no se consideran implícitas en la declaración responsable de apertura, por lo que solo podrán desarrollarse cuando dichas actividades complementarias estén previstas en la misma o se hayan autorizado por el Ayuntamiento, en caso contrario necesitarían de autorización de carácter extraordinario de conformidad con el decreto 195/2007.

El artículo quince prohíbe con carácter general la instalación de equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual y las actuaciones en directo y actuaciones en directo de pequeño formato en terrazas y veladores situados en la vía pública o en zona de dominio público de establecimientos de hostelería y de ocio y esparcimiento, así como en superficie privadas abiertas o al aire libre o descubiertas que formen parte de los mismos, sin perjuicio de las excepciones previstas en la Disposición Adicional Tercera y Cuarta (posibilidad de autorización por los ayuntamientos por periodos inferiores a cuatro meses dentro del año natural) y de las autorizaciones de carácter extraordinario que los ayuntamientos puedan otorgar.

INFORMACIÓN PÚBLICA

Todos los establecimientos públicos tienen que poner en un lugar visible desde el exterior una copia clara y legible de la autorización administrativa concedida o de la declaración responsable.

HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE

Los horarios de apertura y cierre de establecimientos públicos no varían a grandes rasgos de los establecidos anteriormente por la orden de 2002, estableciendo algunas novedades como la creación de un nuevo tipo de establecimiento de hostelería con música que comparte el mismo horario de apertura y cierre de los establecimientos de hostelería sin música, pero que no podrá utilizar sus equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual hasta las 12,00 horas.

Como novedades, indicamos:

HORARIO DE ACTUACIONES EN DIRECTO Y DE PEQUEÑO FORMATO

El horario de las actuaciones en directo de pequeño formato en establecimiento de hostelería será determinado por los ayuntamientos correspondientes sin que pueda iniciarse antes de las 15,00 horas ni finalizar después de las 0,00 horas.

Las actuaciones en directo y las actuaciones en directo de pequeño formato en establecimientos de ocio y esparcimiento podrán desarrollarse durante todo el horario general de apertura y cierre de los mismos.

POSIBILIDADES DE AMPLIACIÓN DE HORARIOS CON CARÁCTER GENERAL

Cómo bajo la norma anterior, los ayuntamientos podrán ampliar para todo el término municipal o para zonas concretas del mismo los horarios generales de cierre de los establecimientos durante la celebración de actividades festivas populares o tradicionales, Semana Santa y Navidad, hasta un máximo de 2 horas. Si es con motivo de celebración de actividades festivas populares o tradicionales los ayuntamientos no podrán ampliar durante más de 20 días naturales al año los horarios de cierre y en todo caso los establecimientos públicos que se benefician de esa ampliación de horario tienen que cerrar como mínimo 2 horas de cada 24 para tareas de limpieza y mantenimiento. Se prevé que los ayuntamientos pueden adoptar medidas restrictivas de los márgenes horarios para zonas acústicas especiales con el objetivo de alcanzar y mantener los objetivos de calidad acústica para las distintas áreas de sensibilidad acústica.

INFORMACIÓN DE HORARIOS

Como novedad se prohíbe expresamente publicitar o exhibir carteles informativos sobre el horario de apertura y cierre que sean inexactos o induzcan a confusión, especialmente se prohíben expresiones como “abierto desde.... horas, hasta el cierre” y similares.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA

Se refiere a la modificación de las condiciones de la actividad habitual de la hostelería mediante el complemento con actuaciones en directo de pequeño formato estableciendo que los establecimientos que ya estén legalmente abiertos al público a la entrada en vigor de este decreto (4 de agosto) y que pretendan complementar su actividad habitual con el desarrollo de este tipo de actuaciones en el interior, deben de someterse a los medios de intervención municipal que correspondan ya que en ningún caso se entiende implícita en las condiciones de funcionamiento del establecimiento de hostelería el desarrollo de actuaciones en directo de pequeño formato sin sometimiento a la intervención municipal. Por tanto, en tanto no se modifiquen las condiciones de desarrollo de la actividad, solo se podrán celebrar estas actuaciones en directo de pequeño formato previa autorización del Ayuntamiento como actividad de carácter extraordinario.

Igualmente los establecimientos de ocio esparcimiento que ya estén legalmente abiertos al público a la entrada en vigor del decreto y que carezcan de escenario, camerinos o espacios específicos para la preparación de los artistas y ejecutantes, para desarrollar actuaciones en directo en el interior de los mismos no podrán realizar dichas actuaciones salvo modificación de las condiciones desarrollo de la actividad sometiéndose a los medios de intervención municipal y en tanto no se modifiquen las condiciones para el desarrollo de la actividad conforme a lo establecido anteriormente, solo se podrán celebrar estas actuaciones previa autorización del Ayuntamiento de carácter extraordinario.

Normativa de actualidad

INSTALACIÓN EXCEPCIONAL DE EQUIPOS DE REPRODUCCIÓN O AMPLIFICACIÓN SONORA O AUDIOVISUAL Y ACTUACIONES EN DIRECTO DE PEQUEÑO FORMATO EN TERRAZAS Y VELADORES DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

La disposición adicional tercera establece que los ayuntamientos podrán autorizar por periodos inferiores a cuatro meses dentro del año natural la instalación y utilización de equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, así como el desarrollo de las actuaciones directo de pequeño formato en terrazas de establecimientos de hostelería que estén situados preferentemente en áreas no declaradas zonas acústicas especiales y que además sean sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario o industrial, aunque se faculta al Ayuntamiento, previa resolución motivada en el cumplimiento de los objetivos de calidad acústica, para autorizar dichas instalaciones o actuaciones en zonas acústicas especiales o sectores del territorio distintos a los anteriores. El horario de funcionamiento de los equipos y de las actuaciones se determinarán en la resolución emitida por el Ayuntamiento sin que en ningún caso puedan iniciarse antes de las 15,00 horas ni superar las 24,00 horas.

INSTALACIÓN EXCEPCIONAL DE EQUIPOS DE REPRODUCCIÓN O AMPLIFICACIÓN SONORA O AUDIOVISUAL Y ACTUACIONES EN DIRECTO DE PEQUEÑO FORMATO EN TERRAZAS DE ESTABLECIMIENTOS DE OCIO Y ESPARCIMIENTO

En cuanto los establecimientos de ocio y esparcimiento los ayuntamientos de forma excepcional podrán autorizar también por periodos inferiores a cuatro meses dentro del año natural la utilización de equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, así como actividades de baile y desarrollo de actuaciones en directo y de actuaciones en directo de pequeño formato en terrazas y veladores instalados en superficies privadas abiertas o al aire libre o descubiertas que formen parte de los propios establecimientos y que estén situados preferentemente en áreas no declarados zonas acústicas especiales y en sectores de predominio de suelo recreativo, de espectáculos, característico turístico o de uso terciario e industrial salvo resolución motivada del Ayuntamiento para zonas acústicas especiales y sectores de territorio distintos. El horario de funcionamiento será establecido por la autorización municipal dentro de los márgenes de apertura y cierre de este tipo de establecimientos.

PERIODO DE ADAPTACIÓN DE ORDENANZAS MUNICIPALES

La disposición adicional quinta establece un plazo de 18 meses desde la entrada en vigor del presente decreto para que los ayuntamientos redacten y adapten sus ordenanzas municipales en materia de espectáculos públicos y actividades recreativas de conformidad con las descripciones de este Decreto, rigiéndose mientras tanto por sus propias ordenanzas siempre que no se contradigan con el mismo.

El Decreto finalmente hace mención a (1) los Food Truck distinguiendo si se trata únicamente de la mera venta al público de comidas y bebidas que no suponga servicio de consumo en dichos vehículos ni en terrazas y veladores anexos en cuyo caso se registrará por la normativa del comercio ambulante de Andalucía (2) a los Planes Municipales de Organización del Tiempo facultando a los ayuntamientos a diseñar planes municipales que incidan en los horarios de apertura y cierre de establecimientos públicos de titularidad municipal (2) comparativa entre el nomenclátor antiguo y el nuevo con el objeto de no obligar a adaptarse a los establecimientos existentes

TIPOS DE ACTIVIDADES RECREATIVAS

En cuanto a la definición conceptual de los distintos establecimientos de actividades recreativas se establece:

Establecimientos de hostelería son aquellos establecimientos públicos destinados a ofrecer a las personas usuarias la actividad de hostelería y se entienden incluidos los que se ubican en vías públicas y otras zonas de dominio público. Estos establecimientos podrán instalar terrazas y veladores exclusivamente por el consumo de bebidas y comidas. También cumpliendo las condiciones previstas en el decreto podrán instalar y utilizar equipo de reproducción o amplificación sonora o audiovisual y ofrecer como complemento de su actividad actuaciones en directo de pequeño formato exclusivamente para la animación de las personas usuarias y necesariamente en el interior de los espacios fijos, cerrados y cubiertos del establecimiento, salvo que excepcionalmente obtenga autorización municipal para hacerlo en terrazas y veladores.

Así mismo, podrán disponer específicamente de salas destinadas a servir comidas y bebidas para actos sociales privados, en fecha y hora predeterminada.

Está expresamente prohibido a estos establecimientos ofrecer a las personas usuarias la actividad de baile así como la de servir comidas y bebidas fuera del propio establecimiento y de las terrazas y veladores, sin perjuicio de la posibilidad de venta o entrega "in situ" a la persona consumidora final de las comidas y bebidas servidas en el establecimiento público, con o sin reparto a domicilio.

Estos establecimientos de hostelería se clasifican en:

- Establecimientos hostelería sin música en los que no existen equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual.
- Establecimientos de hostelería con música en los que existen equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual
- Establecimientos especiales de hostelería con música en los que existen equipos de reproducción amplificación sonora audiovisual en su interior y los que estará prohibido el acceso a personas menores de 16 años salvo que el titular de la actividad en uso de la condición específica de admisión prohíba el acceso a personas menores de 18 años .

Establecimientos de ocio y esparcimiento que son aquellos que se destinan a ofrecer al público asistente la actividad de ocio

Normativa de actualidad

y esparcimiento en los cuales existirán equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, baile, actuaciones en directo y actuaciones en directo de pequeño formato que se realizaran necesariamente en el interior de los espacios fijos, cerrados y cubiertos de este tipo de establecimientos, salvo la autorización excepcional por parte del Ayuntamiento para su realización en terrazas y veladores. Estos establecimientos tienen prohibido servir comida y bebida fuera del propio establecimiento público y de las terrazas y veladores destinados a ese fin.

Se clasifican en:

- **Establecimientos de esparcimiento** que son aquellos cuyo acceso estará prohibido a personas menores de 16 años, salvo que se adopte por la persona titular de la actividad la condición específica de admisión de prohibición de acceso a menores de 18 años.
- **Establecimientos de esparcimiento para menores** que serán aquellos cuyo acceso exterior estará permitido solo a personas menores de 18 y que tengan más de 14 años cumplidos y cuya actividad estará condicionada a la prohibición expresa de venta, consumo y exposición de bebidas alcohólicas y el tabaco. Esta actividad será compatible con cualquiera establecimiento de ocio y esparcimiento siempre

que no sea simultánea en el tiempo y espacio y se recoja en las condiciones de apertura.

- **Salones de celebraciones** son establecimientos destinados a ofrecer al público sus instalaciones para la celebración de actos sociales privados para todas las edades, en los que la consumición de comidas y bebidas sean un elemento fundamental de la celebración, sin perjuicio de ofrecer las demás actividades propias de los establecimientos de ocio y esparcimiento. Cuando en los salones de celebraciones no se elaboren comidas en sus propias cocinas, dicho servicio deberá realizarse por empresas legalmente habilitadas para la actividad de catering. La actividad de salón de celebraciones será compatible y se podrá realizar en cualquier establecimiento de ocio y esparcimiento, siempre que esté previsto en las condiciones de apertura y que no sea de forma simultánea a otra actividad.

RESUMEN FACILITADO POR HOSTELEY ABOGADOS
SERVICIOS JURIDICOS PARA HOSTELERIA, TURISMO Y OCIO
Teléfono 673224004
info@hosteley.com
www.hosteley.com

Bienvenido al cobro seguro

Este módulo "CAJÓN INTELIGENTE" añade a las funciones del programa TactilWeb la conexión con un cajón de seguridad donde tus clientes introducen los billetes y monedas y éste les devuelve el cambio exacto, automatizando y asegurando el proceso de cobro. Además cuenta con múltiples funciones para contabilizar este efectivo. ¡Que nadie toque tu dinero!

CashKeeper Cajón de Seguridad ¡¡La Caja que siempre cuadra!!



CASHKEEPER
closed and secure cash handling



intersoft
ofimática y desarrollo

¿Quieres que tu caja cuadre diariamente?
Intersoft te da la solución!!

C/ Río Guadalfeo, nº 14 • Oficina 9 • 04230 | Huércal de Almería (Almería)
Tlf.: 950 049 400 • www.twalmeria.es • intersoft@twalmeria.es

CONCIERTA TU CITA Y TE HACEMOS
UNA DEMOSTRACION SIN COMPROMISO.



Normativa de actualidad

Bolsas de plástico

Desde enero, pero con entrada en vigor a partir del 1 de Julio, tras prórroga, todos los comercios y establecimientos españoles, incluido el sector hostelero, deberán cobrar entre 3 y 30 céntimos de euro por cada bolsa que entreguen.

Todo ello es consecuencia del traslado a la legislación española de la Directiva 2015/720 de la Unión Europea para la reducción del consumo de plástico en sus países miembros.

La norma se fundamenta como primera medida en el establecimiento del cobro obligatorio de un precio por bolsa de plástico ligera y con espesor igual o superior a 50 micras, entregada al consumidor. Por lo que desde el 1 de julio todas las bolsas de plástico, compostables y no compostables, tendrán un precio que será fijado por el comerciante, pudiendo éste tomar como referencia los precios orientativos establecidos por la norma.

Se exceptúan de la obligación del cobro y de la prohibición, las bolsas de plástico muy ligeras, que son aquellas de menos de 15 micras y definidas en el art. 3d. 3d). cuyo uso permita la reducción del desperdicio de alimentos.

El decreto es aplicable a todos los comercios, incluida la hostelería. Si un comercio no cobrase por la bolsa podría ser multado según lo dispuesto en la Ley de Residuos y en la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, Ley 22/2011, pudiendo llegar la multa hasta 900 euros.

La norma española establece un rango de precios orientativos a cobrar según el espesor y la materia de cada bolsa:

- 1). Espesor inferior a 15 micras que no sean para graneles o reducción del desperdicio alimentario = 5 cts de euro por bolsa.
- 2). Espesor entre 15 y 49 micras = 15 cts de euro por bolsa.
- 3). Espesor igual o superior a 50 micras = 15 cts de euro por bolsa.
- 4). Espesor de más de 50 micras y entre 50% y 70% reciclado = 10 cts de euro por bolsa.

Repercusión Sector Hostelero: Muchos restaurantes y bares ofrecen hoy en día la posibilidad de enviar sus productos directamente a los domicilios de los clientes. Obviamente todos los platos van envueltos dentro de bolsas de plástico que deberán ser repercutidas dentro de la factura que entreguemos al cliente. No obstante, existirán graduaciones en cuanto al cobro. Los hosteleros deben cobrar una cantidad, por cada bolsa de plástico que proporcionen al consumidor. **El precio de las bolsas sí debe figurar en el ticket de entrega al cliente. Es obligatorio exponer al público en lugar visible del establecimiento, cartel informativo de precios de las bolsas**, incluyendo referencia al Real Decreto nº 293/2018 de 18 de mayo y con el texto del cumplimiento de las obligaciones.

No obstante, a partir de enero de 2020 se prohibirá la venta de bolsas de plástico ligeras y fragmentables, con la excepción de las producidas con material compostable.

Adaptarse lo antes posible, es una necesidad para todos.

INFORMACIÓN DE FEHR – FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA www.fehr.es

Apuntes de Color ASHAL

FESTIVAL



TAPAS DE Película

INSCRIPCIÓN EN EL

VI FESTIVAL DE TAPAS DE PELÍCULA

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: _____

NOMBRE DE LA PELÍCULA (Haya sido o no rodada en Almería): _____

DISPONE DE TAPAS SIN GLUTEN: _____ SI NO

DISPONE DE TAPAS VEGETARIANAS: _____ SI NO

SE TRATA DE UNA TAPA CON SUPLEMENTO DE PRECIO: _____ SI NO

PRECIO INSCRIPCIÓN: 90 EUROS EUROS

Fin plazo inscripciones: 5 de octubre de 2018.

Sector Hotelero

CEHAT recuerda al nuevo gobierno que el programa de vacaciones en España es el que genera beneficios al Estado.

El sector hotelero español ha recibido con mucha sorpresa el anuncio del Imerso de la incorporación de viajes al extranjero como parte de la oferta del Programa de Vacaciones de Mayores que se está trabajando para la temporada 2019-2020.

Los hoteleros quieren recordar a los nuevos responsables de este organismo que "el mantenimiento del empleo y la actividad en las zonas turísticas de España" es uno de los pilares fundamentales en las que se sostiene este programa de vacaciones y que si se rompe este equilibrio, incluyendo viajes que no revierten ninguna rentabilidad para el Estado español, incluso generan un perjuicio, no forma parte del concepto de Vacaciones Sociales que con tanto éxito se ha desarrollado hasta el momento.

Es cierto que la mejora de la calidad de vida de los mayores es otro de los pilares fundamentales, pero no se puede olvidar que los trabajadores que mantienen su puesto de trabajo en España es el otro contrapeso necesario. Desde CEHAT queremos recordar que

los 69 millones de euros que el Gobierno invierte en este programa se convierten en más de 100 millones de recaudación por cuotas de seguridad social, impuestos y prestaciones por desempleo que se dejan de pagar.

Esta recaudación se dejaría de ingresar si se favorecen los viajes al extranjero porque todos los beneficios se quedarían en el país receptor sin que ni los trabajadores españoles, ni la hacienda pública ni las empresas puedan recibir mejoras con este programa.

Los hoteleros españoles consideramos que esta idea es de lo más injusta para todas las empresas que han sostenido el programa durante los últimos 30 años. Queremos recordar a los nuevos responsables que en ningún país europeo se va a poder contratar una habitación de hotel al ridículo precio de 45€ con IVA y pensión completa incluida para dos personas (22,50 € por persona), que es el precio que actualmente se contrata en España, por lo que destinar un mayor presupuesto a viajes que no tienen ningún retorno y que además serán especialmente gravosos por los mayores costes del transporte y por carísimos costes del alojamiento en el entorno europeo es de lo más inoportuno. Estos viajes al extranjero sólo beneficiarán a colectivos de mayor poder adquisitivo que no necesitan de ninguna subvención para visitar otros países de nuestro entorno.

Es casi insultante que se pueda plantear esta propuesta cuando los hoteleros españoles estamos trabajando a pérdidas con este programa y estamos haciendo grandes esfuerzos para sostenerlo, precisamente, en atención al conjunto de beneficios que genera. Si existe posibilidad de destinar un mayor presupuesto, exigimos que este se aplique a mejorar tanto la oferta de plazas como la retribución por cliente del sector hotelero español, porque precisamente, el presupuesto del programa sale de nuestros impuestos y cotizaciones.



DENUNCIA A LA RESIDENCIA DE ESTUDIANTES CIVITAS

A requerimiento de nuestros establecimientos hoteleros asociados de Almería ciudad, la Asociación ha procedido a denunciar a la Residencia de Estudiantes Civitas por estar ejerciendo una actividad "hotelera", abriendo sus puertas a todo tipo de clientes de todas las edades y condiciones en lugar de a público universitario que es para lo que tiene autorización. No es plato de buen gusto para esta Asociación tener que recurrir a la denuncia pero tenemos claro que la defensa, promoción y salvaguarda de los intereses de nuestros asociados, tal y como establece el artículo 2 de nuestros vigentes Estatutos, es nuestro principal objetivo y no nos cansaremos de perseguirlo.



Fraternidad MUPRESPA

La prevención de riesgos laborales como menú del día

No hay duda de que la hostelería es uno de los motores de nuestra economía, no en vano se calcula que en España trabajan **más de 1,5 millones de trabajadores en este sector**. Esto supone también un reto traducido en cifras de accidentalidad laboral donde, según el avance de datos estadísticos del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, en 2017 se produjeron **50.927 accidentes con baja** en el sector de la hostelería, siendo la cuarta actividad económica con mayor siniestralidad en nuestro país.

¿Todavía crees que la hostelería es un sector 'sin riesgo de accidentes'? ¿Se puede hacer algo por reducir esta cifra? ¿O bien asumimos que los accidentes son inevitables y ocurren porque han de ocurrir? Sin lugar a dudas, como hosteleros... **¡podemos hacer mucho por y para la prevención de riesgos laborales en nuestro sector!**

El sector de la Hostelería, un sector peculiar.

Cuenta con algunas peculiaridades intrínsecas a su propia actividad que repercuten directamente sobre la accidentalidad laboral. Por ejemplo, **la marcada estacionalidad** de los contratos y la **elevada rotación** del personal dificultan la aplicación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales de las empresas, la **formación** de los trabajadores en materia de prevención o su seguimiento de la **vigilancia de la salud**. Por otra parte, el hecho de que para muchos jóvenes su **primer empleo** sea en hostelería hace que, en muchos casos, no dispongan de la **experiencia mínima**, ni el bagaje necesario en prevención para trabajar con seguridad.

Y nosotros como empresarios de hostelería... ¿qué podemos hacer para evitar los accidentes laborales?

Que el sector de la hostelería tenga ciertas particularidades no nos puede servir como excusa para asumir los accidentes laborales como algo inevitable y contra lo que no se puede hacer nada. Más bien son precisamente esas particularidades las que nos motiven para conseguir entornos de trabajo seguros.

Como empresarios, lograr una experiencia satisfactoria entre nuestros clientes supone la máxima prioridad. Sin embargo, no siempre se le da la suficiente importancia al hecho de que la seguridad y el bienestar de los trabajadores es una vía imprescindible para alcanzar esa satisfacción al cliente.

Pongamos un breve ejemplo muy ilustrativo. Supongamos un trabajador que trabaja como camarero en un restaurante para el que ha sido contratado para la campaña de verano. Aunque ya lleva varias semanas trabajando, no ha recibido por parte de la empresa ninguna formación en prevención de riesgos laborales, ni le ha informado sobre los riesgos en su puesto, ni le han ofrecido hacerse el reconocimiento médico para valorar su aptitud médica en el puesto de trabajo. Durante este tiempo, el trabajador se ha resentido varias veces de la espalda debido a la postura que debe adoptar al realizar ciertas tareas como por ejemplo al cambiar el barril de cerveza el cual debe arrastrar manualmente dado que no se dispone de una carretilla en el restaurante. Además, las largas jornadas de trabajo en las que el trabajador está de pie tampoco ayudan a que se pueda recuperar sino más bien todo lo contrario, al trabajador cada día le cuesta más finalizar su jornada laboral sin sufrir dolor. El fin de semana el restaurante está lleno de clientes pero, sin

embargo, uno de los camareros no puede ir a trabajar debido a que se encuentra de baja por accidente laboral causado por una quemadura por salpicadura de la máquina de café la cual se encontraba en mal estado y la empresa decidió no reemplazar a pesar de que las medidas preventivas recogidas en la evaluación de riesgos así lo establecía. Al haber un camarero menos, el ritmo de trabajo y el estrés aumenta sobre el resto de trabajadores. Este elevado ritmo de trabajo hace que las bandejas que portan los camareros se deban sobrecargar más de la cuenta para agilizar el servicio. Mientras llevaba una de estas bandejas, la espalda del trabajador termina por resentirse del todo, sufriendo un dolor insoportable que hace que deba abandonar su puesto de trabajo en mitad del turno. Todo esto acarrea enormes retrasos en el servicio, no pudiendo atender a los clientes de forma adecuada, los cuales se marchan enfadados y jurando no volver.

¿De verdad la prevención de riesgos laborales no es importante? ¿Creemos que no tiene impacto en el propio negocio? ¿Somos conscientes de los inconvenientes que tiene no fomentar entornos de trabajo seguros? Sin lugar a dudas, fomentar la prevención de riesgos laborales no sólo es importante sino que además... ¡es rentable!

Para conseguirlo, el empresario debe velar por la buena marcha del negocio pero de igual manera debe velar por la seguridad de sus trabajadores, poner todos los medios necesarios para evitar accidentes y establecer medidas en beneficio del bienestar de los trabajadores. Y es que la prevención no es algo que se pueda delegar. Por desgracia, **existe la errónea creencia de que al contratar un Servicio de Prevención Ajeno hemos cumplido** con todas nuestras obligaciones en prevención. Nada más lejos de la realidad, la ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales deja claro que el máximo responsable de la seguridad y salud de los trabajadores es el propio empresario, aún cuando se tenga contratado un Servicio de Prevención Ajeno (o cualquier otra modalidad de organización preventiva). De hecho, para una correcta integración de la prevención debe ser el empresario quien apueste decididamente por la prevención dentro de su propia empresa, convertirse en un referente para sus trabajadores, apostando por las buenas prácticas preventivas y prohibiendo aquellas que puedan comprometer la seguridad.

De esta forma los trabajadores se contagiarán del 'virus' de la prevención, extendiéndose entre ellos y entre los nuevos trabajadores que se incorporen al negocio, desarrollando en su interior esa actitud preventiva que les hará inmunes a los accidentes.

Y es que la prevención de riesgos laborales debe ser... ¡nuestro menú del día!

Carlos Maya Santa Cruz
Dpto. de Prevención y Desarrollo de la Cultura de la Salud.
FRATERNIDAD-MUPRESPA, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº275



Fraternidad
Muprespa

Convenios de Colaboración

Con... FRATERNIDAD MUPRESPA



Natalia Fdez. Laviada, subdirectora general de Prevención, Calidad y Comunicación y Diego García, Presidente de Ashal

El objeto de este convenio es el establecimiento de un marco para la realización en común de las actividades de divulgación que redunden en beneficio de ambas partes. Entre tales actividades se contempla la realización de seminarios, cursos, jornadas o conferencias sobre las competencias y funciones de las Mutuas Colaboradoras con la Seguridad Social, mediante la colaboración con el Ministerio de Empleo y Seguridad Social en las actividades de la Seguridad Social.

Fraternidad-Muprespa: Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 275, tiene por actividad el tratamiento integral de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, en su vertiente económica, sanitaria, recuperadora y preventiva. Tiene asociadas 117.000 empresas y 1.239.000 trabajadores, velando por ellos, una plantilla de 2.035 empleados y 122 centros asistenciales y administrativos en toda España.

Mas info: fraternidad.com



En la Foto, Manuel Martínez, Director de Andalucía Oriental y Diego García, Presidente de Ashal

Con... MURPROTEC

Murprotec es una empresa internacional líder en tratamientos antihumedad que también colabora a nivel nacional con la CEHAT. La firma de este convenio permitirá a los socios de ASHAL beneficiarse de asesoramiento personalizado por parte de Murprotec, así como de condiciones especiales muy ventajosas para tratar las humedades estructurales que afectan a sus establecimientos. Murprotec fue fundada en 1954 y se ha convertido en el primer grupo europeo con soluciones definitivas contra las humedades estructurales. Ofrece tratamientos exclusivos, patentados y con una garantía de hasta 30 años. Mas info: murprotec.es



Con... DEFIENDE TU HONOR

Las redes sociales, internet... son ya elementos indispensables en la vida de las personas y por ende de las empresas, pero no siempre lo que en ellas se refleja mejora la imagen de éstas. El grupo gaditano "Defiende tu honor" trabaja precisamente en borrar los comentarios ofensivos que se divulgan por la red y ayudar a las marcas a tener una mejor imagen. Con esta alianza, los socios de ASHAL podrán conseguir asesoramiento sobre estos temas y condiciones ventajosas en caso de que se contrate sus servicios para bien eliminar un comentario ofensivo que sobre un local se haya difundido por internet, utilizando el recurso judicial si es necesario, o si necesita salir de un fichero de morosos en el que ha sido incluido de forma ilegítima. Las redes sociales es una realidad que todos usamos pero que no siempre somos capaces de controlar y no es extraño encontrar comentarios que tratan de perjudicar a una empresa de forma gratuita y a los que hay que hacer frente porque en ello va su reputación y también su cuenta de resultados. Creemos que con este convenio nuestros socios se van a poder sentir más respaldados gracias al asesoramiento que este equipo de profesionales nos puede ofrecer.

Mas info: +34 693 81 60 42
defiendetuhonor.com



El espía... de ASHAL



MAYO



A lo largo del mes de mayo hemos llevado a cabo dos acciones formativas. La primera, un curso de manipulador de alimentos y la segunda, un curso de ayudante de camarero a través de la Fundación Secretariado Gitano, con un mes de prácticas en empresas asociadas.



Así mismo, los miembros del jurado de la Ruta De Tapas por Almería se reunieron en Tabernas, invitados por Antonio Gazquez del Restaurante Las Eras, para degustar algunos de los platos más emblemáticos de su cocina. Muchas gracias a Juani y a Antonio por su acogida y su buen hacer.



JUNIO



Celebración del Día Mundial de la Tapa, con la participación de medio centenar de establecimientos asociados. Ashal se adhiere de esta forma al proyecto de Saborea España, que preside el chef Adolfo Muñoz y que no tiene otra finalidad que potenciar la gastronomía como atractivo turístico. Este año han participado cerca de medio centenar de establecimientos hosteleros, algunos de provincia, en concreto, en los municipios de Mojácar, Gádor, Roquetas de Mar (Agua dulce) y Níjar (Los Escullos).



Asistencia a la reunión de Horeca Andalucía (Federación Andaluza de Hostelería) en la sede de la Asociación de Hostelería de Málaga, MAHOS, con la participación de los presidentes y gerentes de todas las provincias andaluzas para tratar asuntos de máximo interés. Durante el acto, los presidentes de todas las asociaciones andaluzas mostraron su apoyo a la Candidatura de Almería como capital española de la gastronomía.

JULIO



Firma de convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Almería para la difusión de la agenda cultural municipal entre los establecimientos de hostelería y restauración asociados mediante cubremanteles con información de los conciertos y eventos de carácter cultural organizados por el Consistorio. Cerca de una veintena de establecimientos asociados se han adherido a esta iniciativa.

AGOSTO



Reunión con el Consejero de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Fernández, con la asistencia y participación de empresarios del sector y otros responsables del turismo a nivel municipal y provincial para informar de la Declaración de Interés Turístico de la Ruta de la Tapa de Almería, así como la puesta en marcha de una campaña de promoción específica de este recurso turístico – gastronómico almeriense por parte de la Junta de Andalucía a partir de este otoño. La Orden de 31 de julio de 2018, declara «La Ruta de la Tapa de Almería» de Interés Turístico de Andalucía, primera de estas características a nivel Andalucía, con la siguiente Disposición:

Primero. Declarar como Ruta de Interés Turístico de Andalucía «La Ruta de la Tapa» de Almería, poniéndose de manifiesto su especial importancia como recurso turístico andaluz.

Segundo. Conforme a lo establecido en el artículo 4.1 del Decreto 116/2016, de 5 de julio, se le otorgan los siguientes derechos:

- A hacerlas figurar en las acciones de promoción.
- A ser objeto de una específica labor promocional por parte de la Consejería competente en materia de turismo.

AGOSTO



Sin temor a equivocarnos podemos decir que la Feria de Almería ha dejado buen sabor de boca en el sector hotelero de la ciudad, con niveles de ocupación en torno al 95 % y, en paralelo, también al sector hostelería, especialmente el más próximo al centro ciudad que ha comprobado –una vez más– la importancia de la celebración de la feria del mediodía en el centro ciudad



PLAN DIRECTOR POR UN TRABAJO DIGNO

El viernes 27 de julio, el Gobierno aprobó el Plan Director por un trabajo Digno. Un PLAN DIRECTOR es un documento oficial donde el Gobierno refleja sus intenciones para por un periodo de tiempo determinado. El Plan Director por un Trabajo Digno comienza por establecer un diagnóstico de la situación actual del trabajo estableciendo como principales problemas: economía irregular, falsos becarios, siniestralidad, fraude y abuso en la contratación temporal, exceso de jornada, Externalización de actividades. Discriminación de género..., y definiendo las grandes metas siendo acabar con la precariedad laboral la principal de ellas, y establece como plazos desde este año hasta el 2020. El Plan contempla 75 medidas compuestas por 55 medidas operativas y 20 medidas organizativas y de coordinación institucional entre administraciones. El Plan se pone en marcha con dos planes con carácter inmediato (van desde el 1 de Agosto hasta el 31 de Diciembre) los de lucha contra el fraude en la contratación temporal y otro contra los abusos en la contratación a tiempo parcial.

Para llevarlo a cabo el Gobierno incrementará en mas de 800 plazas la Inspección de Trabajo, y los recursos de lo que estos disponen con una inyección de 15 millones en 2019 y otros 15 millones en 2020. También se incentivará que la inspección también podrá realizar visitas nocturnas, fines de semana, festivos...

Repercusión Sector Hostelerero

Dentro de la Hostelería, aunque no específicamente dirigida al sector, cabe destacar entre otras algunas de las medidas como son:

Medida 37: Realización por la Inspección de Trabajo y Seguridad Social de visitas de inspección en horario especial, referido a las horas nocturnas, en fin de semana o días festivos, para evitar que en esas franjas horarias proliferen el trabajo no declarado, colaborando

activamente con sus funcionarios los integrantes de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.

Medida 38: Continuación de los refuerzos temporales de Inspectores/as de Trabajo y Seguridad Social y Subinspectores/as Laborales en la Escala de Empleo y Seguridad Social, tanto en el territorio de las CCAA. de Baleares como de Canarias, para incrementar las actuaciones de inspección durante los periodos calificados como temporada alta desde el punto de vista turístico.

Medida 51: Aprobación de nuevas Instrucciones y criterios operativos, que tengan en cuenta la perspectiva de género, sobre actuaciones inspectoras en relación con los contratos a tiempo parcial, realización de horas extraordinarias y condiciones de seguridad y salud de trabajadores y trabajadoras con contratos temporales, así como sobre la atención de denuncias en relación con las condiciones de seguridad y salud en la relación laboral especial de empleados y empleadas de hogar.

Medida 14: Definición y puesta en marcha de campañas específicas, con perspectiva de género, para colectivos especialmente afectados por la descentralización productiva: las primeras actuaciones se dirigirán al colectivo de camareras y camareros de pisos y a otros trabajadores y trabajadoras del sector de alojamiento

Medida 28: Intensificación de la actividad planificada de la Inspección de Trabajo para comprobar las condiciones de trabajo de los trabajadores y trabajadoras inmigrantes, especialmente mujeres y menores de edad laboral, en sectores como el agrario.

Medida 46: Realización de una campaña de inspección específica sobre Plataformas (Just Eat, Uber Eat...) y comercio electrónico.





**DISTINTOS
DESDE SIEMPRE**

Cuentas con #TuGestor

TU EMPRESA

TU EMPRESA... (PORQUE LA SIENTES TUYA), TUS REUNIONES, TUS VIAJES
TU TABLET, TU SMARTPHONE, TU "TE LLAMO EN UN MINUTO"
TU BLOG, TU LETRA ILEGIBLE, TU MARIDO, TUS ASPIRACIONES
TUS PLANES DE FUTURO, TU "NO QUIERO SORPRESAS", TUS CUENTAS...

...Y TU GESTOR



cajamar
CAJA RURAL