



ASHAL actualidad

Nº8 • DICIEMBRE 2013

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



**Feliz
Navidad
y próspero
2014**



EDICIÓN
LIMITADA
2014

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
COUPAGE DEL DESIERTO

AÑO NUEVO

ES MÁS QUE UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ES PURO ZUMO DE OLIVA
100% NATURAL Y SIN FILTRAR

Es más que un aceite de Oliva Virgen Extra Es puro zumo de oliva 100% Natural y sin filtrar.

Este es el estado NATURAL del zumo de las aceitunas, tras su molturación y antes de adquirir el sabor del aceite de oliva virgen extra.

Posee un SABOR FRUTADO y AROMAS ÚNICOS Y DIFERENCIADOS. Se podrá degustar desde Diciembre hasta Marzo. Corresponde a los primeros días de cosecha (Antes del 30 de Noviembre) cuando las aceitunas están verdes en su mayoría.

La temperatura de extracción es de 20°, con lo que se obtiene un rendimiento muy bajo, del 12% pero una MAYOR CALIDAD.

El proceso de extracción es idéntico al del aceite "Castillo de Tabernas" que se comercializa habitualmente, aunque el envasado de esta edición limitada, se realiza a mano.

Al carecer de filtrado, su color es opaco y de un verde intenso debido a su contenido en micropartículas sólidas en suspensión, procedentes de las aceitunas.

La mejor manera de degustarlo es en crudo, en tostadas o acompañado de un buen tomate, unas magnificas anchoas, un sabroso queso, o simplemente "mojando pan".

LA ACIDEZ MÁXIMA OBTENIDA ES DE 0,1°

CASTILLO
D
TABERNAS



EL ACEITE DE LA NAVIDAD

Editorial



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Tras el verano, y las acciones llevadas a cabo para la organización de la Feria del Mediodía, así como las reiteradas reuniones celebradas con distintos responsables municipales (Obras Públicas y Urbanismo) para posibilitar la instalación de terrazas en calzada en Almería ciudad, hemos iniciado un nuevo periodo cargado de actividades e iniciativas que confiamos sean del agrado de todos los asociados.

En octubre, las II Jornadas Cocina de Otoño se consolidan con la participación de trece restaurantes asociados, tanto de capital como de provincia, invitando a disfrutar de la gastronomía de temporada a todo tipo de clientes.

En noviembre, la XVII Cena de Gala de la Hostelería Almeriense sirvió para homenajear a todos nuestros empresarios/os y a todas nuestras empresas asociadas que han recorrido con nosotros 25 años de historia conjunta, así como a aquellos que por su profesionalidad y calidad humana son motivo de orgullo y alegría para el sector. La cena de gala en el Hotel Tryp Indalo contó con la participación de decenas de hosteleros, proveedores y amigos que disfrutaron de un buen rato en la mejor de las compañías.

Así mismo, en noviembre se ha desarrollado el I Festival Tapas de Película con la participación de 27 establecimientos asociados que han presentado sus mejores propuestas gastronómicas con nombres de películas, preferiblemente rodadas en Almería.

En paralelo, durante todo este tiempo, se ha desarrollado un amplio programa formativo que la asociación ha puesto en marcha con todo tipo de acciones formativas que van desde community manager a legionela, pasando por idiomas, manipulación de alimentos o informática.

Sobre la mesa de Ashal, muchos problemas que resolver (entre otros, el afán recaudatorio de la Administración a través de la apertura de expedientes sancionadores con multas de proporciones mareantes para los tiempos que corren), muchos frentes en los que dar a conocer la opinión del sector de la hostelería y el turismo almerienses (como el eterno problema de las infraestructuras de comunicación de nuestra provincia) y una gran ilusión por ir avanzando a pequeños y grandes pasos para la consecución de nuestros objetivos comunes contando con vuestro apoyo.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción: ASHAL

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

Depósito Legal: AL-770-2011

Periodicidad: Trimestral



ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. ASHAL Actualidad es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión o sugerir temas que sean de su interés, puede contactar con nosotros en: ashal@ashal.es

ASHAL
Presidente: Diego García Molina.
Gerente: Isabel Juan Rodríguez.
C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.
Tel. 950 280 135 - Fax: 950 28 06 88
www.ashal.es - ashal@ashal.es

PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL: En cumplimiento con la Ley Orgánica de protección de Datos Personales, le informamos que ASHAL es responsable de ficheros de datos personales que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública. Le informamos como destinatario de esta revista que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros y serán tratados por ASHAL de acuerdo con las exigencias de la LOPD y del Reglamento de Medidas de Seguridad. Por otra parte, le informamos que sus datos personales pueden ser comunicados a la empresa editora de esta revista con la única finalidad de gestionar el envío de la misma. Además, y en cumplimiento de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a ASHAL en calle Los Picos 5 - 1 - 3 (Almería). Así mismo, usted puede consultar los datos personales de los que usted es titular pudiendo ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.

Noticias ASHAL

I Festival “Tapas de Película” de ASHAL



Los establecimientos que han participado en esta primera edición han sido:

- CERVECERÍA ALCÁZAR
Hasta que llegó su hora
- BAR RESTAURANTE LA BAMBALINA
Directos al infierno
- CERVECERÍA BAVIERA
Por un puñado de dólares
- LA BARRA DEL MEDITERRÁNEO
Las aventuras del joven Indiana Jones
- TABERNA REST. LA ENCINA
Fort Bravo
- BODEGAS LAMARCA
Indiana Jones y la última cruzada
- LA BODEGUILLA MARQUES DE HEREDIA
Los corsarios
- BODEGA LAS BOTAS
La colina de las botas
- RESTAURANTE BOTANIA
Voy, le mato y vuelvo
- RESTAURANTE LA BRUJA DI PORTOBELLO
Tierra de fuego
- TABERNA EL CANDIL
Cleopatra
- HOTEL CATEDRAL ALMERÍA
Patton
- BAR LA CHARKA
Dos pistolas gemelas
- CHESTER CAFÉ
Adios Ringo
- RESTAURANTE COSTASOL
800 Balas
- DIVINOS
Canibal
- TABERNA DOÑA LOLA
El bueno, el feo y el malo
- RESTAURANTE DUQUE DE MAR
Sol rojo
- TABERNA NUESTRA TIERRA
El halcón y la presa
- KIOSCO OASIS
Conan el barbaro
- TABERNA PORTÓN DE LA BAHÍA
Las cosas del querer
- BAR QUINTO TORO
Extasis
- CAFÉ ROYPA
100 rifles
- SCONDITE BAR
El Cid
- RESTAURANTE LA TAHONA PLAZA VIEJA
Exodus
- TÍA MARIA TABERNA SELECTA
La muerte tenía un precio
- TABERNA TORRELUZ
Lawrence de Arabia

La cita se ha celebrado del 28 de noviembre al 8 de diciembre y en ella han participado cerca de una treintena de establecimientos.

La iniciativa, que ha sido acogida con mucho interés por los hosteleros por cuanto que es la primera vez que se consigue una participación tan alta en una primera edición, también ha contado con un gran respaldo para su puesta en marcha.

Los establecimientos han trabajado intensamente para recrear desde los fogones películas de renombre que, en la mayoría de los casos han sido rodadas en Almería y cuyos títulos han servido de nombre a las nuevas tapas.

ASHAL ha confeccionado unos folle-

tos cartilla donde el público ha podido votar su tapa preferida. La fidelidad de los clientes ha sido recompensada con sorteos de pernотaciones en hoteles de fin de semana para dos personas.

Igualmente, el Cine Teatro Cervantes se ha sumado a la iniciativa y ha colaborado con la misma de manera que quienes han conseguido rellenar su cartilla con los sellos de cuatro establecimientos diferentes han podido invitar a un acompañante al cine abonando el precio de sólo una entrada.

Los hosteleros cuyas tapas han salido elegidas como las más valoradas por el público también han sido recompensados con unos particulares ‘SOLES’ que lucirán en los carteles de la segunda edición, así como con diplomas acreditativos.

Además del Teatro Cervantes, los organizadores han contado con el patrocinio de la Consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía, Grupo Caparrós - La Gergaleña y la colaboración del Ayuntamiento de Almería, Grupo Indalo Horeca y creatividad Al Limite

El festival que se ha celebrado durante el puente de la Inmaculada ha coincidido con ‘Almería en corto’, por lo

ha tenido una gran acogida de público y visitantes.



Acto de inauguración en la sede de Ashal

Noticias ASHAL

FERIA DEL mediodía

La Junta Directiva de Ashal ha decidido en su reunión del pasado 19 de septiembre la presentación de un documento ante el Ayuntamiento de Almería para la adopción de medidas de cara a incentivar la Feria del Mediodía en el centro de la ciudad. Entre otras, las siguientes acciones:

- Regreso al centro de todas las actividades que venían desarrollándose habitualmente durante la feria del mediodía, por ejemplo, el concurso gastronómico
- Patrocinio municipal para la celebración de actividades culturales y de animación en general (charangas, concursos, exhibiciones y similares)
- Corte al tráfico rodado del Paseo de Almería.
- Corte de la música de los ambigües de feria a las 17,30 horas y cierre de los mismos a las 18,00 horas
- Instalación de un mínimo de dos nuevos ambigües de feria del mediodía en la parte superior del Paseo de Almería (proximidades de Puerta de Purchena)
- Instalación de la portada de la Feria del Mediodía en la Puerta de Purchena
- Instalación de entoldado en calles peatonales y otras calles del centro ciudad favoreciendo su tránsito peatonal desde comienzos del verano
- Reinstauración de la Cabalgata anunciadora de Feria (sábado)
- Celebración de la Feria de Almería la última semana de agosto con independencia de la celebración religiosa de la festividad de la Virgen del Mar.
- Control riguroso del botellón y de la venta a granel de bebidas en las conocidas como "Tiendas de Conveniencia"



Bacteriostáticos. Control de Legionela



Desinsectaciones



Desratizaciones



Contenedores Higiénico-Sanitarios



Desinfecciones



1 AÑO DE
GARANTÍA

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

TRATAMIENTOS
HIGIÉNICOS-SANITARIOS

HISASUR
www.hisasur.com

Noticias ASHAL

Promoción
**Recomienda
a un Amigo**
AÚN PODEMOS SER MÁS!!!



La junta directiva de Ashal ha decidido prorrogar la promoción **Recomienda a un Amigo** para el año 2014, para todas las nuevas altas de socios que se inscriban a partir de la fecha o lleven menos de un año como miembros de Ashal, de forma que si recomiendas los servicios de nuestra asociación a un amigo hostelero, el nuevo asociado tendrá un descuento en sus cuotas del 50 %. Solo tienes que llamar a la Asociación y dar tus datos y el número de teléfono de tu amigo para que podamos enviarle la solicitud de inscripción.

**NO LO DUDES, ANIMATE!!!
TODOS SALDREMOS GANANDO!!!**

Listado de nuevas altas de socios

Damos la bienvenida a los nuevos socios que han cursado alta recientemente en Ashal:

- **Café Kedate**
- **Bar Indalo**
- **Bodega Aranda**
- **Restaurante Mediterráneo**
- **Café de Maly**
- **Restaurante El Parque**
- **Sala de Fiestas Manaos**
- **El Rincón de María**
- **Café Habibi**
- **Bar Crifer**
- **Taberna Pincho de Castilla**
- **Café Té-Gusta**
- **Restaurante El Arenal**
- **Bar Chester Café**
- **Bar Varetto by Il Ristorantino**
- **Restaurante Capitol**
- **Cafetería Iceberg**
- **Café Bonsái Almería**
- **Taberna Restaurante Tanto Gusto**

EDITADO EL TERCER PLANO TURÍSTICO PARA CLIENTES DE HOTELES ASOCIADOS



Ashal ha vuelto a imprimir, con el patrocinio de 24 establecimientos asociados de los sectores restauración, bares y pubs, 20.000 nuevos planos turísticos para los clientes de los establecimientos hoteleros, tras agotar en menos de un año los editados en 2012. Como sabéis, se trata de una iniciativa abierta a la participación de todos los establecimientos asociados para cubrir una carencia informativa que padecen los turistas que llegan a nuestra ciudad.

E-MAILS Y SMS

FUNDAMENTALES PARA LA COMUNICACIÓN CON LOS ASOCIADOS
Ashal apuesta por la información en tiempo real a sus asociados.

Son más de un centenar los asociados que reciben información puntual a través de boletines remitidos vía mail y muchos los que reciben sms y similares de avisos de inspecciones, reuniones, etc. Animamos a todos los asociados a facilitarnos su dirección de correo electrónico y su teléfono móvil para poder mantenerlos puntualmente informados.

CURSOS FORMATIVOS GRATUITOS ORGANIZADOS POR ASHAL

Con la llegada del otoño, comienzan los cursos formativos para los asociados de Ashal. Proponemos para este inicio de curso dos acciones formativas de gran interés para el profesional de hostelería:

- Recursos Turísticos de Almería, para todos aquellos (personal de recepción de hoteles, camareros, titulares de establecimientos, etc) que quieran conocer los principales recursos turísticos con los que cuenta tanto la ciudad como la provincia de Almería para poder informar convenientemente de ellos a los clientes.



- Community Manager, igualmente, para todos aquellos trabajadores de empresas asociadas que deseen ampliar sus conocimientos sobre Redes Sociales (Facebook, Twitter, Tuenti, blog, etc.).

- Otros cursos. Disponemos de una amplia variedad de cursos que van desde idiomas a informática pasando por lejiomela a manipulación de alimentos.

Todos los cursos son gratuitos y pueden hacerse a través del sistema de Créditos Formativos. Mas info: 950 28 01 35 – Ashal.

Noticias ASHAL

Cena de Gala de la Hostelería



El presidente de Ashal, Diego García, hizo un llamamiento a la unidad del sector de cara a defender la hostelería de la provincia de Almería durante la celebración de la XVII Cena-Gala de la asociación: "En estos difíciles momentos por los que atraviesa la economía, con una crisis que nos afecta a todos, es aun más necesario que nunca la unidad del sector, sumando en positivo por la grandeza de nuestro oficio, consiguiendo de esta manera que Almería sea reconocida por su compromiso de excelencia hacia el cliente".

La primera referencia del presidente fue para los nuevos socios de honor de la asociación, aquellos que cumplen sus bodas de plata en la misma: "Ellos son el espejo donde nos debemos de mirar. Llevan toda la vida dedicada a la hostelería y ha llegado el momento de que este sector tan sacrificado les reconozca sus méritos como profesionales que han entregado su vida al servicio de los almerienses y foráneos". Nuevos socios de Honor de la Asociación:

Dolores Berenguel Puertas (Hostal Restaurante Casa Emilio – Los Escullos),
Miguel Ruíz Montellano (Bar Regiones II – Almería);
Juan Antonio Cerezuela Motos (Restaurante El Panzas – María);
Gestcafe 2006, SL (Café Central – Almería),
Criado Leal de Ibarra y Hno., CB (Café Veracruz – Almería)

La siguiente intervención se centró en destacar la figura de tres profesionales del sector, "maestros de maestros", que este año han sido reconocidos como personas comprometidas que han influido de una manera muy destacada para que la hostelería de Almería se sitúe en las mejoras cotas":

Francisco Sierra (Restaurante Club de Mar),
Antonio Gázquez (Restaurante Las Eras),
Antonio Martínez (Hotel Costasol).



Homenaje a
D. Antonio Martínez

Homenaje a
D. Antonio Gázquez

Homenaje a
D. Carlos Pérez Siquier

Homenaje a
D. Francisco Sierra

Finalmente y antes de que se iniciara el sorteo de regalos entre los asistentes, Diego García entregó el premio ASHAL al Mérito 2013 al fotógrafo almeriense Carlos Pérez Siquier, de quien dijo que "si tal como él afirma 'mirar es haber visto' no se puede negar que él ha visto y fotografiado como nadie el espíritu y esencia de nuestra tierra".

La Cena-Gala de ASHAL, un año más, ha sido posible gracias a la colaboración de numerosas firmas:

• Heladería Essencia Gelati • Grupo Lamarca • Juan Segura Molina e Hijos, SL
• Coca Cola • Cruzcampo • Vichy Catalán • Ángel Linares, S.A • Club de Vinos Alboran • GM Cash & Carry Almería • Berlys Corporación • Thermomix.

Con el fin de dar un impulso a los temas pendientes

Reunión de la junta directiva de Ashal en el Hotel Balneario San Nicolás de Alhama de Almería



La junta directiva repasó algunos temas pendientes como son las reuniones a mantener, por un lado, con el delegado de Salud de la Junta de Andalucía, Alfredo Valdivia, para abordar algunos aspectos relacionados con la normativa antitabaco y su interpretación, y, por otro, con distintos concejales del Ayuntamiento de Almería para tratar, entre otros aspectos, la necesidad de reducir el importe de las sanciones impuestas o la problemática de la recogida de basura en la calle Jovellanos.

Los miembros de la junta directiva de ASHAL, guiados por José Morcillo descubrieron las bondades del balneario de Alhama de Almería, cuyas aguas que emergen a 47.5º han sido declaradas minero medicinales termales de utilidad pública. Ubicado en un enclave único que permite al visitante recorrer las Alpujarras, el Desierto de Tabernas, las Cuevas de Sorbas, el parque Natural de Sierra Nevada o el de Cabo de Gata-Níjar en un radio de apenas 25 kilómetros, el balneario cuenta con consulta médica y fisioterapia, así como otros servicios de estética y una gran variedad de técnicas balneoterápicas, de belleza y relax.



Sector Hotelero



BONIFICACIÓN DE LAS CUOTAS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES FIJOS DISCONTINUOS

En la Ley 3/2012, de 6 de julio, su disposición adicional duodécima establece las medidas de apoyo a la prolongación del periodo de actividad de los trabajadores con contratos fijos discontinuos en los sectores de turismo, comercio vinculado al mismo y hostelería. Por esta disposición, las empresas que hayan generado actividad productiva y mantenido contratados a trabajadores fijos discontinuos durante los pasados meses de noviembre de 2012 y marzo de 2013, pudieron aplicar una bonificación en dichos meses del 50 por cien de las cuotas empresariales a la Seguridad Social, tanto por contingencias comunes como por los conceptos de recaudación conjunta de desempleo, fondo de garantía salarial y formación profesional de dichos trabajadores. Dicha bonificación se ha podido aplicar durante el mes de noviembre de 2013, no previendo la norma más meses bonificables.

Con anterioridad al 31 de diciembre de 2013, establece la norma que el Gobierno debe proceder a evaluar la eficacia de estas bonificaciones y sus efectos en la prolongación de actividades de los trabajadores con contratos fijos discontinuos, a fin de adoptar las medidas que correspondan sobre su mantenimiento, prórroga o modificación.

A raíz de los efectos positivos sobre la contratación que al parecer ha tenido dicha bonificación en todo el territorio español, el Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares tiene previsto instar al Gobierno de la nación para que las mantenga en el futuro, lo que requerirá que se legisle en esta materia.

Reglamento Europeo de Cosméticos

A raíz de la consulta de un asociado acerca de los cosméticos “amenities” que se personalizan con la imagen del hotel y la reglamentación europea que lo regula, y debido a la importancia del asunto y desconocimiento general del sector en este tema, nos hemos puesto en contacto con la Agencia Española del Medicamento. Una vez consultada dicha Agencia os transmitimos su contestación referente a la puesta a disposición de productos de acogida por parte de los hoteles:

1.- En el etiquetado de todos los productos cosméticos debe figurar el nombre de la persona o Razón Social y dirección del “responsable de la puesta en el mercado”. En caso de no figurar los datos del laboratorio, importador del producto, y si este va con la imagen del hotel, se entendería que esta figura la asume el hotel. En caso contrario, el hotel no sería “responsable de la puesta en el mercado” sino “distribuidor”.

2.- Aún así el distribuidor tiene una serie de obligaciones, recogidas en el Artículo 6 del Reglamento (CE) N° 1223/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo del 30 de noviembre de 2009 sobre los productos cosméticos:

Artículo 6 Obligaciones de los distribuidores

1.- En el contexto de sus actividades, al comercializar un producto cosmético, los distribuidores actuarán con el debido cuidado en relación a los requisitos aplicables.

2.- Antes de comercializar un producto cosmético, los distribuidores velarán por que:

- Esté presente la información que debe figurar en el etiquetado prevista en el artículo 19, apartado 1, letras a), e) y g), y apartados 3 y 4.
- Se cumplan los requisitos en materia de lengua previstos en el artículo 19, apartado 5.
- No haya transcurrido la fecha de duración mínima a que se refiere el artículo 19, apartado 1, cuando proceda.

3.- En caso de que los distribuidores consideren o tengan razones para creer que:

- Un producto cosmético no es conforme con los requisitos establecidos en el presente Reglamento, solo podrán proceder a su comercialización tras hacerlo conforme con los requisitos aplicables.
- Un producto cosmético que han comercializado no es conforme con el presente Reglamento, se asegurarán de que se adopten las medidas correctoras necesarias para hacerlo conforme, retirarlo del mercado, o pedir su devolución, si procede.

Además, cuando el producto presente un riesgo para la salud humana, los distribuidores informarán inmediatamente de ello a la persona responsable y a las autoridades nacionales competentes en los Estados miembros en los que se han comercializado el producto en cuestión y darán detalles, en particular, sobre la no conformidad y las medidas correctoras adoptadas.

4.- Mientras sean responsables de un producto, los distribuidores se asegurarán de que las condiciones de almacenamiento o transporte no comprometan el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

5.- Los distribuidores cooperarán con las autoridades competentes, a petición de éstas, en cualquier acción destinada a eliminar los riesgos que plantean los productos que han comercializado. En particular, sobre la base de una solicitud motivada de la autoridad nacional competente, los distribuidores facilitarán toda la información y documentación necesarias para demostrar la conformidad del producto con los requisitos enumerados en el apartado 2 en la lengua que pueda comprender fácilmente dicha autoridad.



Sector Hotelero



La nueva tributación en el IVA de los servicios mixtos de hostelería (doctrina de la Dirección General de Tributos)

Las empresas del sector hotelero se enfrentan a importantes cambios tributarios que afectan de manera directa a su negocio

• Antecedentes

El Real Decreto-Ley 20/2012 de 13 de julio, de medidas para garantizar la estabilidad presupuestaria y de fomento de la competitividad ha introducido una serie de modificaciones relevantes en los tipos del Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA en adelante):

- Incremento de tipos impositivos general y reducido: del 18% al 21%, y del 8% al 10%.

- Determinados bienes y servicios que tributaban a los tipos reducidos pasan a hacerlo al tipo general desde 1 de septiembre de 2012. Este es el caso, entre otros, de los servicios mixtos de hostelería.

Tanto el Real Decreto-Ley como la posterior Resolución de 2 de agosto de 2012 de la Dirección General de Tributos (BOE del 6 de agosto de 2012) definieron el nuevo concepto de servicios mixtos de hostelería como la prestación de servicios de hostelería conjuntamente con otros de índole recreativa sin que estos últimos tuvieran la consideración de accesorios del primero.

Como consecuencia de dicho nuevo marco legal, determinadas actividades prestadas por empresas hoteleras que desde 1995 han estado sometidas al tipo reducido del IVA podrían haber pasado a tributar al tipo general desde 1 de septiembre de 2012, en función de determinadas condiciones, lo que podría colocar a dichas empresas en situación de riesgo fiscal.

• Doctrina reciente

Si bien la nueva normativa permitía a las empresas afectadas cierta capacidad de planificación y de adaptación al nuevo escenario de tributación indirecta, la Dirección General de Tributos ha emitido recientemente resoluciones vinculantes a consultas planteadas al respecto que estrechan dicho margen de maniobra. La desigual interpretación del concepto de "servicio recreativo" por parte de la Administración, las diferentes prácticas comercializadoras de las empresas del sector y la profusa jurisprudencia existente en torno al término "accesoriedad" tanto a nivel nacional como comunitario, obligan a la realización de un análisis detallado del nuevo escenario de tributación indirecta al que se han visto abocadas las empresas hoteleras.

MODIFICACION DE ORDENANZAS DE

IAE e IBI

PARA ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS DE ALMERÍA CAPITAL QUE ACREDITEN PERMANECER ABIERTOS TODO EL AÑO.

MODIFICACION ORDENANZA IAE:

En relación a las actividades hoteleras, estas son susceptibles de ser declaradas "de especial interés o utilidad municipal" por concurrir en ellas circunstancias de fomento del empleo. A los citados efectos, gozarán de una bonificación del 30 por 100 de la cuota correspondiente del IAE, los sujetos pasivos que tributen por cuota municipal bajo el epígrafe 681 "servicios de hospedaje en hoteles y moteles" (o el epígrafe que le sustituyere en el futuro) y que mantengan sus instalaciones abiertas al público durante todos los meses del ejercicio anual anterior al del devengo. La bonificación habrá de solicitarse dentro de los dos primeros meses del ejercicio en que deba surtir efecto.

Para acreditar el mantenimiento de actividad durante todo el año anterior, a la solicitud se adjuntará la siguiente documentación:

- Copia de los TC2 de los trabajadores adscritos al centro de trabajo para los que se solicita la bonificación, donde conste el alta en el contrato durante todos los meses del año, del último ejercicio.

- Declaración responsable, acreditando que se ha mantenido la actividad al público, durante todos los meses del año anterior al devengo.

MODIFICACION ORDENANZA IBI:

En relación a las actividades hoteleras, estas son susceptibles de ser declaradas "de especial interés o utilidad municipal" por concurrir en ellas circunstancias de fomento del empleo. A los citados efectos, gozarán de una bonificación del 10 por 100 de la cuota correspondiente del Impuesto de Bienes Inmuebles, los inmuebles en los que se desarrollen actividades económicas que estén de alta en el censo de IAE, bajo el epígrafe 681 "servicios de hospedaje en hoteles y moteles" (o el epígrafe que le sustituyere en el futuro) y que mantengan sus instalaciones abiertas al público durante todos los meses del ejercicio anual anterior al del devengo.

Para acreditar el mantenimiento de actividad durante todo el año anterior, a la solicitud se adjuntará la siguiente documentación:

- Copia de los TC2 de los trabajadores adscritos al centro de trabajo para los que se solicita la bonificación, donde conste el alta en el contrato durante todos los meses del año, del último ejercicio.

- Declaración responsable, acreditando que se ha mantenido la actividad al público, durante todos los meses del año anterior al devengo.

En los supuestos recogidos en los epígrafes anteriores, los obligados tributarios vendrán obligados a formular solicitud de beneficio fiscal durante el primer trimestre de cada ejercicio a bonificar y esta surtirá efecto durante todo el periodo de vigencia que se disponga en la resolución otorgando el beneficio fiscal."

Sector Restauración

II Jornadas COCINA DE OTOÑO

Con la participación de diez restaurantes de capital y tres de provincia, el pasado día 11 de octubre y hasta el día 27 del mismo mes, se celebrarán las II Jornadas Cocina de Otoño.

Tras la buena acogida de las celebradas en 2012, el formato será el mismo que en la pasada edición, ofreciendo un "todo incluido" con un precio máximo de 25 euros iva incluido por comensal con bebida y postre, con el objetivo principal de acercar la cocina elaborada por los grandes chefs de Almería a todo tipo de clientes.

Restaurantes participantes de Almería capital:

- RESTAURANTE BOTANIA
- RESTAURANTE BUILDING
- RESTAURANTE CATAMARÁN
- HOTEL CATEDRAL
- RESTAURANTE LA ENCINA Plaza Vieja
- RESTAURANTE GRAN HOTEL
- RESTAURANTE LAMARCA
- RESTAURANTE LA TAHONA Plaza Vieja
- RESTAURANTE LA TAHONA Reyes Católicos
- RESTAURANTE TORRELUZ MEDITERRÁNEO

Restaurantes participantes de Almería provin-
cia:

- HOTEL RESTAURANTE ALMIREZ (LAUJAR)
- HOTEL RESTAURANTE DOÑA PAKYTA (SAN JOSE)
- RESTAURANTE NEPTUNO (MOJÁCAR)

Agradecemos a todos los participantes su implicación para intentar llevar la cocina de Almería al lugar que le corresponde, invitando a almerienses y visitantes a conocerla y, por tanto, a apreciarla.

II Jornadas Cocina de Otoño 2013
DEL 11 AL 27 DE OCTUBRE

Rest. Botania Menor de Zabamora Reservas 952 211 202	Rest. Gran Hotel* Avda. Reina Sofía Reservas 952 512 514	Rest. Almiraz* Calle Real de Almería, 4m 1-4 Reservas 952 512 514	Rest. Neptuno Benach Plaza (Mojácar) Precio del Desayuno por Reservas 952 41 61 64
Rest. Building Pasaje Molino, 111 Reservas 952 241 384	Rest. Lamarca C/ de la Cruz, 43 Reservas 952 512 514	Rest. Doña Pakyta (San José) C/ Calles, 31 Reservas 952 071 036	
Rest. Catamarán Pasaje de los Almoxarabes Reservas 952 241 384	Rest. La Tahona Plaza de La Constitución Reservas 952 512 514		
Hotel Catedral* Plaza de la Constitución, 4 Reservas 952 512 514	Rest. La Tahona C/ Real de España Reservas 952 512 514		
Rest. La Encina C/ Moja, 25 Reservas 952 273 429	Rest. TorreLuz Mediterráneo* Reservas 952 211 425		

* Hotel

Objeto de reserva para el menú de las Jornadas de Cocina de Otoño. Consultar la agenda de reservas.

Todos los menús degustación incluyen bebida, postre y pan.
Precio: 22€ IVA incluido entre 22 a 25 euros por persona.
Con reserva previa.

INFORMACIÓN

Organiza: ASHAL
Colabora:

Como un día la Protección de Datos entró en la vida del Restaurante de Paco

Paco siempre había pensado que la protección de datos no era un tema que le afectara. Su padre fundó hace treinta años este restaurante, que él ahora con el paso del tiempo, y mucho esfuerzo, había convertido en lo que era hoy y de lo que se sentía orgulloso. La casa de comidas, se transformó en restaurante, y luego en catering, que hoy por hoy era su principal fuente de ingresos.

En fin, que todo iba bien, hasta que decidieron hacer unas pequeñas obras e inventario. Paco siempre lo supervisaba todo, y también dio el visto bueno a que se tirara a la basura la caja con facturas viejas, tickets de pago con la tarjeta de crédito y otros papeles sin importancia. El dinero de aquellos recibos, ya amarillos e incluso con la letra borrada por el tiempo, ya estaba cobrado, contabilizado y... gastado. Así, que a la basura.

Cuando la policía municipal se presentó una mañana en el restaurante con la caja, no le concedió importancia. Al poco tiempo llegó la denuncia de la Agencia de Protección de Datos, comunicándole que le iban a im-

poner una sanción de entre 60.000 y 300.000 euros. En una época tan delicada, era la pérdida del esfuerzo de tantos años. Contactó con una empresa especializada, donde empezó a tomar conciencia de esta ley y de la múltiple casuística que podía afectarle.

El asesor presentó recurso, con varios argumentos. Primero lo negó todo, diciendo que no fue ningún empleado el que puso la caja de cartón con los tickets en el lugar en que se halló. Que fue un caso fortuito, y debieron ser albañiles a los que no conocía. Completó sus alegaciones, señalando su ausencia de malicia y lo desproporcionado de la sanción. Finalmente, logró que se le rebajara a 6.000 euros. Ahora la protección de datos ha entrado en su vida, como un día entraron el pago de impuestos en la de su padre. Ya sabe que hay una normativa relacionada con los datos de trabajadores, facturas de clientes, cámara de video vigilancia, etc. Otra obligación más, pero al fin obligación que hay que cumplir.

 **datagestión**

Oficinas Centrales
Plaza de los Campos, 4 - 3ºB
18009 Granada
Tel.: +34 902 364 080 · Fax: +34 958 215 059

Delegación de Málaga
Avda. José Ortega y Gasset, 124, 1º, Of. 9
29006 Málaga
Tel.: +34 902 225 333 · Fax: +34 951 440 160

Sector Salas de Fiesta y Discotecas

CONVENIOS CON SGAE y AGEDI-AIE

Los Convenios entre FASYDE y las Entidades de Gestión de Propiedad Intelectual (SGAE y AGEDI - AIE) fueron prorrogados hasta el 31 de diciembre del presente año.

Durante la prórroga los empresarios integrantes de las Asociaciones pertenecientes a FASYDE (como Ashal) disfrutarán de una bonificación, en los recibos correspondientes a dicho periodo, del 14%, incluida la bonificación por domiciliación.

Se ruega comprobación de aplicación de la citada bonificación. Cualquier discrepancia deberá comunicarse a Ashal para su traslado a Fasyde a la mayor brevedad



Soluciones al alcance de su dedo...

techni-web
Software & Systems

Software de Gestión Integral

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

Se acabaron las carreras en su negocio!!

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



Toshiba Partner
automatización del comercio



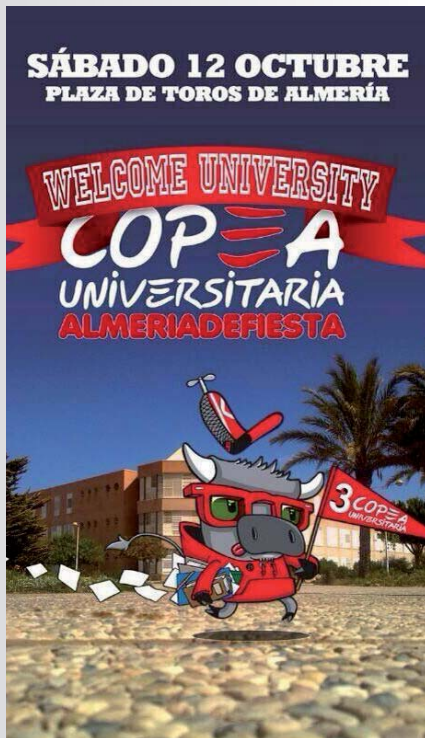
intersoft
ofimática y desarrollo

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

Almería Capital

Denuncias de Ashal por la celebración de actividades ocasionales en establecimientos no hosteleros.

COPEA UNIVERSITARIA



Ashal ha presentado documento ante distintas Administraciones (Ayuntamiento de Almería, Delegación Provincial de Salud, Inspección de Trabajo, Inspección de Hacienda y otros) exigiendo paridad de requisitos y trato para el ejercicio de la actividad hostelera y sus correspondientes controles e inspecciones, ante la avalancha de celebraciones de actividades ocasionales o no tan ocasionales en locales variados (Plaza de Toros, Teatro Cervantes, Ego Gimnasio u otros similares) con la excusa de los motivos más insospechados que restan clientela a los ya de por sí maltrechos establecimientos de hostelería en momentos claves en los que pueden "hacer caja", generando una competencia desleal y, a veces, ilegal y hasta inmoral.

BASES E INSCRIPCIONES VII RUTA DE TAPAS POR ALMERÍA

- 1º. Podrán participar todos los establecimientos de Almería Capital que estén asociados en ASHAL (concentración mínima de al menos 5 establecimientos por barrio o zona geográfica).
- 2º. Cada establecimiento podrá presentar al concurso una única tapa (bien en categoría tradicional, bien en categoría gourmet)
- 3º. Dicha tapa deberá ser expuesta durante el concurso en lugar visible y destacado y se deberá mantener durante todos los días que dure la Muestra y el Concurso.
- 4º. Cada tapa se podrá vender libremente al precio que figure en las listas de precios. Excepcionalmente, las tapas gourmet se podrán cobrar a un precio diferente siempre que se indique claramente.
- 5º. Premios: DEL JURADO y DEL PÚBLICO: a la mejor tapa tradicional y a la mejor tapa gourmet. Así mismo, se entregarán dos premios en metálico (jurado y público) al mejor servicio ofrecido por el conjunto de los trabajadores de cualquiera de los establecimientos participantes.
- 6º. Jurados:
 - **Jurado profesional:** Estará formado por profesionales de reconocido prestigio.
 - **Jurado popular:** Este jurado serán los clientes de los establecimientos.
- 7º. Inscripciones: La cuota de inscripción de cada establecimiento será de 125 euros.
- 8º. Fechas: La Muestra y el Concurso se celebrarán del día 21 de marzo al día 6 de abril 2014.
- 9º. Se realizará una importante campaña publicitaria con carteles, muppis, cuñas de radio, etc. donde se promocionará el concurso. Así mismo, se editarán folletos para su reparto permanente en Oficinas de Turismo, hoteles, congresos, etc.

EL PAGO SE EFECTUARÁ A TRAVÉS DE TRANSFERENCIA BANCARIA

3058 0114 38 2720016783

INDICANDO NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA LÍMITE PARA INSCRIPCIONES (PAGO + INSCRIPCIÓN) HASTA EL 10-01-2014

Establecimiento:	_____		
Dirección:	_____		
Teléfono:	Móvil:	Mail:	
Horario de tapas:	Descanso Semanal:		_____
Nombre de la Tapa (tradicional o gourmet):	_____		
Suplemento de precio (indicar importe):	_____ euros		
Tiene tapas sin gluten para celíacos:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	



Tapas ganadoras de la edición anterior.



Tahona Plaza Vieja



Bambalina



Don Pere

NOTAS:

- (1) Los clientes que consigan rellenar la cartilla con los sellos de al menos 5 establecimientos distintos disfrutarán de una consumición gratuita en cualquiera de los establecimientos participantes. Así mismo, participarán en el sorteo de tres fines de semana para dos personas en hoteles
- (2) Ashal se reserva el derecho de introducir las modificaciones que sean precisas para llevar a cabo esta iniciativa
- (3) La consumición gratuita será abonada por Ashal al establecimiento participante al precio de 1,25 euros.
- (4) El jurado lleva a cabo durante la Muestra una serie de valoraciones a fin de ver que es lo bueno para conservar y qué dificultades hay que corregir para el futuro. En la edición 2013 se constató que la calidad de las tapas presentadas es mejor a la de años anteriores. Y es que de eso se trata. Cuanta más sea la calidad, más será la aceptación del cliente. La Ruta "De Tapas por Almería" tiene que ser un exponente de la gastronomía de altura. Quien no presenta tapas dignas, hace el ridículo.

Normativa

EL IMPAGO DE LAS TASAS POR PARTE DE LAS CASAS OPERADORAS

Puede repercutir negativamente en el hostelero

A través de un asociado hemos sabido que como consecuencia del impago de las tasas de juego por parte de cada vez más empresas operadoras, motivado por la baja rentabilidad del sector y la subida del 13% desde el 4º Trimestre de 2012, la Junta de Andalucía a través de la Delegación del Gobierno, recientemente fusionada con la de Hacienda tras la reestructuración de las Consejerías de la Junta, se ha puesto manos a la obra, dejando a un lado la permisividad demostrada en los últimos años, para cobrar este impuesto directo y retirar de la circulación las máquinas y empresas que no estén al día. Esta actuación afecta de forma directa al sector en:

- Según la normativa del propio tributo, el local es subsidiario del pago de la Tasa de Juego, es decir, si la empresa de juego no la paga, se la pueden reclamar al hostelero.
- Lo que si están haciendo ya es dar orden a las empresas de juego de retirar las máquinas que no estén al corriente, marcándose en la Delegación como en "situación de bloqueo"

indefinida a los locales hasta que se pague la tasa pendiente de la/s máquina/s. Esto le provoca a los bares varios problemas serios:

- Se quedan sin máquinas y por consiguiente sin los ingresos de las mismas.

- Adquieren una deuda que aún sin ser suya, muchos se verán obligados a pagar para volver a instalarlas para no ver mermados sus ingresos.

El hostelero un buen día se verá sin máquina o con el precinto sobre la misma, dando lugar a todo lo expuesto, sin preaviso de ningún tipo. La forma de evitarlo es relativamente sencilla: el local, como obligado tributario subsidiario, debe exigir a las empresas de juego la transparencia en la justificación del pago de las tasas de juego mediante la aportación trimestral del certificado que al efecto emite -previa solicitud- la Delegación de Hacienda de la Junta de Andalucía a las empresas de juego, modelo C12.

CARTA DE ASHAL A TODOS LOS LECTORES DE ASHAL ACTUALIDAD

Estimados amigos

Como sabéis en Ashal Actualidad la hostelería, el turismo y, especialmente, nuestros asociados son los protagonistas. Nuestra Revista es sin duda uno de los principales mecanismos de difusión que tenemos como colectivo por lo que os animamos a utilizarlo. Podéis hacer llegar vuestros comentarios, sugerencias y propuestas a la dirección mail ashal@ashal.es con el material que queráis incluir.

La Revista Ashal Actualidad es la de todos sus asociados y la colaboración de todos es fundamental para su funcionamiento.

NORMATIVA DE RECIENTE APROBACIÓN

1.- Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y su corrección.

Boletín Oficial del Estado n.º 244, de 11 de octubre de 2013

2.- Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva

Boletín Oficial del Estado n.º 275, de 16 de noviembre de 2013.

CARTA INFORMATIVA A TODOS LOS ASOCIADOS

Con motivo del sistema único de pagos SEPA (zona única de pagos en euros), obligatorio en la domiciliación de recibos a partir del día 1 de febrero de 2014, remitimos modelo de orden de domiciliación bancaria para poder respetar su forma de pago establecida mediante recibo bancario. Con este impreso que acompañamos deberá seguir los siguientes pasos:

1. Complimentar todos los campos y firmarlo.

2. Remitirnos este documento original por correo o en persona a nuestra dirección en Calle Los Picos, 5-1º-3 (04004) Almería.

Agradecemos de antemano su colaboración e interés y le rogamos nos remita dicha orden de domiciliación bancaria a la mayor brevedad posible con la finalidad de mantener su forma de pago actual.

ORDEN DE DOMICILIACION BANCARIA (Serie de normas y procedimientos bancarios 50)

D.N.I. / N.I.F./ C.I.F. :

CUENTA DE CARGO

IBAN / C.C.C. / ENTIDAD / OFICINA / D.C. / CUENTA

TITULAR:

Estimados señores:

AUTORIZO a la entidad ASHAL (Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería), para que procedan a pagar, con cargo a la cuenta que mantengo en la entidad, cuyo número se indica más arriba, los recibos que periódicamente presente a mi nombre.

Atentamente les saluda,

Fdo.:

Apuntes de interés general



PROPUESTA DE SEGUROS MILENIO Correduría de Seguros a Ashal

Seguros Milenio ofrece a los asociados miembros de Ashal una póliza de seguro para cubrir el conocido como SEGURO DE CONVENIO (obligatorio en virtud de lo estipulado en el vigente Convenio Colectivo de Trabajo) por un importe de 8,17 euros de prima total por trabajador asegurado con un mínimo de prima total mínima por póliza emitida de 27,50 euros.

Más información: Nicolas – 666891419

Ventas, traspasos y alquileres

ALMERÍA. SE VENDE O ALQUILA local en planta sotano con 192 m² útiles sito en la calle General Tamayo frente a "Sotaniño" adecuado para uso de almacén o cochera. Interesados consultar telf 605 132 501

ALMERÍA. SE VENDE O TRASPASA restaurante Gastrobar con 345 m² y capacidad para 120 personas, terraza acristalada con toldos para 70 personas. Totalmente equipado y con todos los permisos. Ubicado en pleno centro histórico de almería junto a Plaza Vieja y convento de las Claras. Interesados consultar telf 674 460 819

ALMERÍA. SE ALQUILA (sin traspaso) Yelamo's cafe en calle real 41. Los interesados pueden contactar en el teléfono: 629279797

ALMERÍA. SE ALQUILA cafetería restaurante del hotel La Perla. Interesados contactar con Rosario en el 699952704

EL EJIDO. SE VENDE hostel construido en el año 2000 con 1.336 m² construidos. Ubicado a 6 km de la costa, a 1 km de la entrada y salida de la autovía del Mediterráneo y a 500 metros del Corte Inglés o estación de autobuses. Libre de cargas. Más info.: 950 57 32 50

CASTRO DE FILABRES. SE ALQUILA O TRASPASA bar restaurante totalmente equipado y con todas las licencias. Más información: 657196501 (Mari Luz)

HUÉRCAL DE ALMERÍA. SE VENDE O TRASPASA restaurante (alquiler y opción a compra), situado en la n-340 km 448.8 Huércal de Almería, próximo a la salida de la autovía a-7, con 2.600 m² de terreno urbano disponibles y 1.100 m² edificados para un aforo de 600 comensales. Más info: 666 65 69 01 – info@asadorelpotro.com

Autónomos: POSIBILIDAD DE COMPATIBILIZAR LA PENSIÓN DE JUBILACION Y EL TRABAJO

El pasado 16 de marzo de 2013, se ha publicado el Real Decreto – ley 5/2013, donde se regulan medidas para favorecer la continuidad de la vida laboral de los trabajadores de mayor edad.

Entre ellas, hay una novedad, muy interesante para los autónomos, como es la posibilidad del disfrute de la pensión de jubilación al 50 %, con la realización de cualquier trabajo, tanto como autónomo en su propio negocio como de trabajador por cuenta ajena en otra empresa.

Teniendo en cuenta que en muchas ocasiones la jubilación de los autónomos es muy baja y podemos ver que lo normal es que sea inferior a los trabajadores por cuenta ajena, esta nueva medida permite que quien quiera, cumpliendo con los requisitos necesarios, pueda continuar trabajando y percibiendo el 50 % de la pensión correspondiente.

¿Qué requisitos tengo que cumplir?

1.- El acceso a la pensión deberá haber tenido lugar una vez cumplida la edad ordinaria que en cada caso resulte de aplicación. Por tanto aquellas personas que se hayan acogido a prejubilaciones o a jubilaciones anticipadas no podrán acogerse a esta situación.

2.- Se debe tener cotizado el número mínimo de años necesarios para poder acceder a una pensión con el 100 % de la base reguladora

¿Cuánto cobro de mi pensión?

La cuantía de la pensión de jubilación compatible con el trabajo será equivalente al 50 % del importe resultante en el reconocimiento inicial, una vez aplicado, si procede, el límite máximo de pensión pública, o del que se esté percibiendo, en el momento de inicio de la compatibilidad con el trabajo, excluido, en todo caso, el complemento por mínimos, cualquier que sea la jornada laboral o la actividad que realice el pensionista.

La pensión se revalorizará en su integridad en los términos establecidos para las pensiones del sistema de la Seguridad Social.

El pensionista no tendrá derecho a los complementos para pensiones inferiores a la mínima durante el tiempo en el que compatibilice la pensión con el trabajo.

El beneficiario tendrá la consideración de pensionista a todos los efectos.

Finalizada la relación laboral por cuenta ajena o el cese en la actividad por cuenta propia (autónomos) se restablecerá el percibo íntegro de la pensión de jubilación.

¿Qué cotizo durante este tiempo?

Durante la realización del trabajo compatible con la pensión de jubilación se cotizará a la Seguridad Social únicamente por incapacidad temporal y por contingencias profesionales, si bien quedarán sujetos a una cotización especial de solidaridad del 8 % no computable para las prestaciones que en los regímenes de trabajadores por cuenta ajena se distribuirá entre empresario y trabajador, corriendo a cargo del empresario el 6 % y del trabajador el 2 %.



Convenios y Colaboraciones



unicef **HOTELES AMIGOS**

ASHAL TE INVITA A PARTICIPAR EN LA INICIATIVA DE UNICEF: HOTELES AMIGOS

Esta iniciativa, promovida por UNICEF España en el sector turístico, tiene dos objetivos:

- Impulsar un mayor conocimiento sobre la situación de la infancia más vulnerable, el trabajo de UNICEF para la protección de la infancia y la necesidad de promover un turismo responsable.
- Conseguir la movilización de clientes, empleados y amigos para apoyar los Programas de Protección de la Infancia de UNICEF en todo el mundo.

¿QUIERES SER UN HOTEL AMIGO DE UNICEF?

Podrás difundir la iniciativa HOTELES AMIGOS DE UNICEF con los materiales que te proporcionamos, a través de los canales de comunicación de tu establecimiento: web, folletos en recepción y habitaciones, canal de tv interno, etc.

Tus huéspedes podrán participar haciendo un donativo de 1€ en el "check in" o en la reserva on line. Su donativo irá destinado al trabajo de UNICEF en protección de la infancia más vulnerable.

Para más información, puedes ponerte en contacto con **Antonio Corral: acorral@unicef.es | 95 206 11 44**

ASHAL quiere promover el compromiso del sector hotelero nacional con la infancia. ¡AYÚDANOS!

ASHAL RENUEVA SU COMPROMISO CON EL PROGRAMA

HOTELES AMIGOS DE UNICEF

Por segundo año Ashal contribuirá a difundir la posibilidad de colaborar con UNICEF y sus programas de protección y defensa de los derechos de la infancia desde el sector hotelero.

ASHAL y UNICEF han renovado el acuerdo de colaboración que firmaron el pasado año, con el objetivo de seguir difundiendo el programa "Hoteles Amigos de UNICEF" y promover el compromiso del sector, desde las grandes cadenas hasta los pequeños hoteles familiares rurales, con el respeto y la promoción de los derechos de la infancia.

En virtud de este acuerdo ASHAL ha realizado, durante todo el año, una amplia campaña de información entre sus asociados a través de su página web y mediante el envío de comunicados puntuales con las distintas campañas llevadas a cabo por UNICEF España, sirviendo de correa de transmisión y dando a conocer a los hoteleros asociados el Programa Hoteles Amigos para poder formar parte de él.

Esta iniciativa solidaria promueve acciones de colaboración e información a través del sector turístico y trata de concienciar a empleados, proveedores y clientes del trabajo conjunto a favor de la protección de los derechos de la infancia, impulsando un mayor conocimiento, en el entorno hotelero, sobre la situación de la infancia en riesgo, el turismo responsable y la labor de UNICEF para la protección de las niñas y los niños. Se estima que entre 500 millones y 1.500 millones de niños y niñas son víctimas de violencia y alrededor de 1,8 millones de niños sufren explotación sexual. La lucha contra la explotación sexual comercial infantil en los viajes es uno de los aspectos centrales de este programa. UNICEF trabaja en la creación de entornos protectores donde las niñas y niños estén a salvo de todas las formas de violencia y explotación. Mediante sistemas eficaces de protección, aseguramos que los niños más vulnerables tengan acceso a la enseñanza, a la atención médica, al bienestar social, a la justicia y a otros servicios esenciales.

Se han unido ya al programa algunos hoteles de la Costa del Sol o de Andalucía como Hotel Silken Puerta Málaga, Hotel Vincci Selección Aleysa, Hotel Alhambra, Los Abades y otros muchos.

FNeNERGÍA y ASHAL firman un convenio de colaboración para el fomento de la eficiencia energética, el ahorro y la sostenibilidad



FNeNERGÍA y ASHAL han firmado un convenio de colaboración para el fomento de la eficiencia energética, el ahorro y la sostenibilidad. Una colaboración que sellaron, en la sede de ASHAL, Carlos Fernández Cañas, director técnico de FNeNERGÍA Almería, y Diego García Molina, presidente de ASHAL.

· De esta manera, ASHAL, a través de FNeNERGÍA, ofrece a sus asociados todo el asesoramiento posible en materia de eficiencia energética y que se traducen en ahorro económico y en una reducción de emisiones de CO₂, con lo que se contribuye a la sostenibilidad del medio ambiente.

· En este sentido, FNeNERGÍA presta servicios acordes a las necesidades que pueden tener los asociados y que se centran en el fomento de la cultura del ahorro energético y la sostenibilidad en los edificios e instalaciones; el asesoramiento al colectivo en cuestiones de gestión de energía y eficiencia; asesoramiento a la asociación en la búsqueda y desarrollo de soluciones más eficientes en proyectos de alto valor energético y difusión de toda la información referente a normativas, avances tecnológicos o herramientas, entre otros, que puedan resultar de interés para los asociados.

· Así, los asociados pueden formular cualquier tipo de consulta al nuevo gabinete técnico creado tras la firma del convenio y que responderá de manera gratuita las consultas de los miembros de ASHAL. Para ello, existen diversas vías de contacto, entre las que se encuentran el correo electrónico almeria@fnergia.com.es, y el teléfono 950 049 466.

· La eficiencia energética es un aspecto cada vez más valorado por empresas y usuarios. No obstante y con la finalidad de fomentar la puesta en marcha de medidas enfocadas al ahorro y la sostenibilidad medioambiental, FNeNERGÍA y ASHAL han puesto en marcha un concurso para que el asociado que más medidas de ahorro implementen y consigan una mayor reducción de sus costes energéticos gane como premio un bono de productos valorado en 1.000 euros, que se percibirá vía ejecución de inversiones, durante los primeros seis meses.



Liderando
la banca cooperativa
del futuro

Y día a día, a tu lado, ofreciéndote el servicio y la atención que buscas.

Financiando, como siempre, las necesidades de tu negocio.



A tu lado
en Almería
ayer, hoy
y siempre

***Es nuestro compromiso.
Nuestra forma de promover
el desarrollo de nuestra tierra.***

Darte el mejor servicio y poner a tu disposición las soluciones financieras especializadas para el día a día de nuestros negocios.

 **cajamar**
CAJA RURAL