



Nº 42 • DICIEMBRE 2024

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



**Feliz Navidad
y Próspero 2025**

EXPERTOS EN INGREDIENTES Y PRODUCTOS SIN GLUTEN

Especial hostelería y restauración



Sin gluten. Todo el sabor

www.dimobasuministros.com





Dinamizar la hostelería

Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal

En este sin parar del último trimestre del año nos hemos tropezado sin querer queriendo con todo tipo de “sorpresas” que nos han hecho reaccionar en defensa de lo que consideramos son nuestros legítimos intereses como colectivo.

En este sentido, hemos mantenido reunión con los concejales de Cultura, Diego Cruz y Turismo, Joaquin Perez, para trasladarles el malestar del sector por la proliferación de eventos gastronómicos de carácter público o privado que están siendo organizados en detrimento de la hostelería reglada.

Atendiendo a vuestras peticiones, les hemos dejado claro la importancia de las actuaciones de dinamización (deportivas, culturales, musicales, gastronómicas o de otro tipo) pero siempre que estas contribuyan verdaderamente a dinamizar el comercio y la hostelería de las zonas donde se implanten y no exclusivamente el bolsillo de los que las organizan.

Nos han trasladado que van a reorganizar las actividades que promueven para intentar evitar el “daño colateral” a la hostelería estable del municipio al menos en lo que se refiere a eventos gastronómicos de carácter público.

Respecto a los eventos gastronómicos de carácter privado, hemos presentado varias denuncias ante la Gerencia de Urbanismo y Policía Local por competencia desleal y desarrollo de actividades hosteleras sin los permisos y licencias correspondientes. Y es que no todo vale de forma y manera que los organizadores de cenas en locales ajenos a la hostelería, encuentros gastronómicos u otras denominaciones recurrentes similares, tienen que cumplir una normativa de seguridad, de ruidos y demás tal y como lo hacen los empresarios hosteleros.

Por ello, requerimos a los asociados nos sigan informando de actividades irregulares organizadas por empresas, pseudo empresas o particulares sin cumplir la amplísima normativa existente para el ejercicio de la actividad hostelera con el objetivo de presentar las correspondientes denuncias.

Así mismo, recomendamos a los asociados que tengan dudas sobre si una determinada actividad / actuación viene o no contemplada en su licencia (tenencia de TV o radio, uso de cocina para elaboraciones en caliente, etc.), contacten con nosotros para evitar las sanciones que su ejecución puede acarrear.

Por otro lado, nos ponemos a vuestra disposición para que los interesados en que Ashal redifunda sus propuestas, jornadas o eventos gastronómicos o los organizados por sus ayuntamientos a través de redes, puedan etiquetarnos en Instagram y nosotros hacer difusión como historia.

Finalmente, nuestro apoyo y solidaridad a los 1400 hosteleros afectados por la DANA en los 78 municipios arrasados por esa desolación que nos ha dejado a todos impactados. También nuestro sincero reconocimiento a esos hosteleros almerienses y del resto de España que sin dudarlo cogieron sus “cachivaches” y contra viento y marea han contribuido con su buen hacer a facilitar la vida de cientos y miles de vecinos en la más absoluta tristeza y ruina.



¡Unidos por Valencia y Letur!

Cuenta para donaciones
VALENCIA
ES33 3159 0041 1722 7040 1421

Titular cuenta:
FEDERACIÓN HOSTELERÍA VALENCIA
Concepto:
"Ayuda damnificados DANA"

¡IMPORTANTE! Enviar a info@hosteleriavalencia.es el comprobante con los datos identificativos de la persona o empresa (nombre, DNI/CIF y correo electrónico) para emitir el certificado de donación

Cuenta para donaciones
LETUR
ES10 3190 0096 4102 5870 5227

Titular cuenta:
APEHT
Concepto:
"Donación Catástrofe Letur"
Entidad:
Globalcaja



Edita:
Asociación Provincial de Empresarios
de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción:
Isabel Juan Rodríguez.

Producción y publicidad:
Almería Comunicación,
Marketing y Publicidad
publicidad@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: Pedro Sánchez-Fortun Sánchez.
Gerente: Isabel Juan Rodríguez.
C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.
Tel. 950 280 135
www.ashal.es - ashal@ashal.es

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



El espía de Ashal

SEPTIEMBRE 2024

APLAZADA LA PODA PREVISTA PARA OCTUBRE



La intervención de Ashal favorece el que se suspenda la poda prevista para octubre y se aplaze para hacerla coincidir con las obras del Paseo de Almería de 2025



Desde la familia de la Hostelería de Almería, enviamos a sus familiares y amigos nuestro profundo sentimiento por el fallecimiento de nuestros asociados Juanma, Pedro, Ángel y Mariano. DEP.

Así mismo, nuestro pésame a la familia de Jose María Rossell Recasens, fundador de Senator Hotels & Resorts.

PREMIOS ANDALUCÍA DEL TURISMO A CRASH MUSIC



Entrega de premios Andalucía del Turismo a Crash Music, una empresa almeriense co-dirigida por nuestro asociado y colaborador Diego Ferrón. Nuestra enhorabuena por su merecido reconocimiento.

OCTUBRE 2024

MESA DEL FERROCARRIL



Rueda de prensa de la Mesa del Ferrocarril en Ashal para manifestar el rechazo por el enésimo incumplimiento con Almería en materia de comunicaciones ferroviarias del Ministerio de Transportes y posterior concentración en la Plaza del Educador en demanda de la mejora de las comunicaciones con Madrid y Sevilla.



ASISTENCIA A LOS PREMIOS A LA COMUNICACIÓN EXPERIENCIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

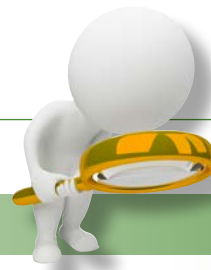
Celebrada en Cartagena por Hostelería España y nuestra asociación hermana de la Comunidad Murciana, "Hoy Tu", en la que se hizo entrega de uno de los galardones al Ayuntamiento de El Ejido.

Juntos con la Hostelería (entidad compuesta por Hostelería de España, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, FIAB, y la Asociación de Fabricantes y Distribuidores, AECOC) concede dichos premios a empresas que son ejemplo y referente de la puesta en valor de la vinculación entre la parte emotiva de los alimentos y su contribución a la creación de identidad de país y de sociedad en su conjunto. En esta ocasión, se otorgó un premio especial al Ayuntamiento de El Ejido por su campaña "De la Naturaleza al plato" que recogió personalmente su alcalde Francisco Góngora.



JORNADA ALMERÍA TURÍSTICA NUEVOS RETOS Y OPORTUNIDADES

Celebrada en el Hotel Vértice Indalo Almería, contó con la asistencia del presidente de Ashal en la mesa redonda donde también estuvieron Juan José Alonso, Delegado de Turismo, Carmelo Torres, Gerente de la empresa municipal Almería Turística, Lazaro López, Gerente de Servicios Hoteleros La Catedral, Marcos Alonso, Director de Hotel Barceló Cabo de Gata y David Baños, Director del Congreso Vestial, bajo la coordinación de Jose María González, CEO de Vertice Hoteles.



El espía de Ashal

OCTUBRE 2024



En Plaza del Mercado Central (Almería) y en Plaza del Icúe (Cartagena)

INTERCAMBIO DE SABORES ENTRE CARTAGENA Y ALMERÍA

La Plaza del Mercado Central se convirtió el pasado sábado 26 de octubre en la cocina de tres chefs de Cartagena que ofrecieron platos típicos de su gastronomía al público de Almería.

Esta fue la respuesta al acto del sábado anterior en la Plaza Icúe donde el cocinero almeriense Patricio Úbeda de Hotel Restaurante Blanca Brisa (Cabo de Gata) acudió para deleitar a los cartageneros con productos almerienses dentro de la iniciativa 'Intercambio de Sabores', promovida por los ayuntamientos de ambas localidades así como las asociaciones hosteleras HOSTERCAR y ASHAL.

Los chefs cartageneros Sergio de la Orden, del restaurante El Mosqui, Pablo Martínez, del restaurante Eszencia, y el barista y CEO de CaféLab, Francisco Bernal, ofrecieron platos típicos 'Marca Cartagena' como michirones, salzones, marineras, caldero y café asiático.

Para apoyar esta actividad, al acto acudieron los concejales de Turismo de Almería, Joaquín Pérez de la Blanca, y de Cartagena, Beatriz Sánchez del Álamo así como los presidentes de HOSTECAR, Francisco Granero, y de ASHAL, Pedro Sánchez-Fortún.

Los organizadores han destacado la buena acogida que ha tenido la iniciativa tanto en Cartagena, donde se distribuyeron más de 600 tapas de Gurullos con jibia del Mar de Alborán, ajoblanco almeriense con lasca de atún ahumado y Tomate Lobello con salsa de queso seronés y polvo de pistacho de Vegavilanos que elaboró el cocinero Patricio Úbeda, como en Almería.



PRESENTACIÓN DE ALEGACIONES A VARIAS ORDENANZAS DE ALMERÍA, EL EJIDO Y NÍJAR

Se pretende hacer ver a las distintas administraciones municipales las consecuencias negativas para la competitividad de las empresas turísticas de un incremento desmedido de los impuestos y tasas municipales. Se han presentado las siguientes alegaciones:

NIJAR:

Ordenanza Fiscal reguladora de la tasa por recogida y tratamiento de residuos sólidos urbanos

Ordenanza por prestación patrimonial de carácter público no tributario para suministro de agua potable

Ordenanza reguladora del Impuesto sobre bienes inmuebles

EL EJIDO:

Ordenanza fiscal reguladora del Impuesto sobre bienes inmuebles

Ordenanza fiscal reguladora del Impuesto sobre actividades económicas

ALMERÍA:

Ordenanza por prestación patrimonial de carácter público no tributario para suministro de agua potable

También se han hecho alegaciones, alguna de las cuales han sido tenidas en cuenta por la Gerencia de Urbanismo, a la Ordenanza de Ruidos del Ayuntamiento de Almería.

Así mismo, a nivel nacional, la asociación ha presentado:

- 1) ALEGACIONES AL ANTEPROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE ALCOHOL Y DE SUS EFECTOS EN LAS PERSONAS MENORES DE EDAD.
- 2) ESCRITO DE INCIDENCIAS EN RELACIÓN A LA PLATAFORMA SES.HOSPEDAJE.



Hostelería
almeriense
con garantías

traconsa
Tratamientos y Consulting
by corporación dimoba

Protege tu negocio, certíffcalo ante la ley y garantiza la seguridad de tus clientes

Soluciones integrales de seguridad alimentaria, control de calidad de aguas, desinfección, control de plagas y control de legionela.



950 25 25 25

traconsa.com



El espía de Ashal

NOVIEMBRE 2024

Colaboración con la Cofradía del Tomate en el Showcooking celebrado el pasado 5 de noviembre en el Mercado Central



La Cofradía del Tomate de Almería, junto a nuestros Chefs amigos de Almería Gastronómica, realizaron un showcooking de la mano de Antonio Gázquez, Tolo Castillo, Rocío Scaglione y Borja González sorprendiendo a los asistentes con platos innovadores y llenos de sabor con el tomate como protagonista. Almería produce el 50% del total de tomate de España y es uno de los mayores exportadores del mundo gracias a nuestro inmenso mar de invernaderos que facilita la producción en épocas del año imposibles para otros territorios menos agraciados desde el punto de vista climatológico.

Firma de convenio de colaboración entre Grupo HLA y Ashal



ASHAL
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

HLA
Hospitalario

SERVICIOS DE SALUD EXCLUSIVOS PARA EMPRESAS MIEMBROS DE ASHAL

Oferidos por el Grupo HLA Hospitalario en colaboración con ASISA

Acceso a Servicios VIP de Salud para empresas miembros de ASHAL, sus trabajadores, clientes y visitantes.

Atención Médica Internacional 24/7

- Medicina domiciliar
- Medicina Online
- Ambulancia
- Citas VIP sin espera

Acceso preferente a la red HLA en todo España: El Grupo HLA es uno de los mejores proveedores hospitalarios de España. Se red más completa por 18 hospitales y 20 centros médicos.

Beneficiarios de la atención médica y descuentos exclusivos VIP:

- Clientes y Colaboradores de ASHAL
- Trabajadores Extranjeros: Profesionales internacionales que trabajan



Jornadas del Toro de Lidia

Con 13 establecimientos de capital y provincia inscritos en esta primera edición, la Semana Gastronómica del Toro de Lidia pretende su continuación en el tiempo con la participación de nuevos asociados para 2025.

Del 21 al 28 de noviembre se ha celebrado la I Semana Gastronómica del Toro de Lidia que ha contemplado dos acciones:

Por un lado, en el espacio gastronómico del Mercado Central se ha celebrado un showcooking a cargo de Terraza Carmona (Vera) y Restaurante Marhaba (Almería), quienes han ahondado en las características de este producto y enseñado como cocinarlo.

Paralelamente, los trece establecimientos que se han adherido a la iniciativa han ofrecido en sus locales carne de toro preparada según su propio estilo.

El presidente de ASHAL ha agradecido el apoyo que desde el Ayuntamiento de la capital y la Diputación Provincial, a través de Sabores Almería, han dado a las distintas iniciativas que se

SEMANA GASTRONÓMICA

Del

TORO de Lidia

21 de NOVIEMBRE 2024

SHOWCOOKING
ESPACIO GASTRONÓMICO DEL MERCADO CENTRAL

(DE 11:00 H. A 13:00 H.)

- Hotel Restaurante **TERRAZA CARMONA** (Vera)
- Restaurante **MARHABA** (Almería)

Del 21 al 28 de NOVIEMBRE 2024

JORNADAS GASTRONÓMICAS

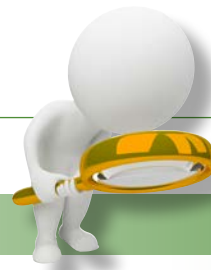
(Imprescindible reserva previa)
(En formato de plato individual o al centro según preferencia del establecimiento)

<ul style="list-style-type: none"> BODEGA LAS BOTAS (C/ Puente de Puchena, Almería - Tel: 950 234 239) RESTAURANTE MARHABA (C/ Alameda, 26, Almería - Tel: 950 532 636) QUINTO TORO (C/ San Juan, 11, Almería - Tel: 950 239 155) CERVECERÍA BAVIERA (C/ San Juan, 11, Almería - Tel: 950 239 408) LA BAMBALINA (C/ San Juan, 11, Almería - Tel: 950 952 768) HOTEL CATEDRAL (Paseo de la Libertad, Almería - Tel: 950 278 170) AGUAVIVA (Puerto de Puchena, Almería - Tel: 950 093 474) 	<ul style="list-style-type: none"> BAHIA DE PALMA (RD Almería, 20000 Puerto Almería - Tel: 640 252 959) REST. LA BELLOTA Y EL BUEY (C/ Dr. Domingo Marañón, 10, Almería - Tel: 950 038 999) ARROZANTE (María de la Cruz, 10, Almería - Tel: 950 184 250) TALLER DE SABORES (C/ San Juan, 11, Almería - Tel: 950 239 155) LIDIA'S BAR (C/ Almería, 1, Puerto de Almería - Tel: 654 733 503) HOTEL REST. TERRAZA CARMONA (C/ San Juan, 11, Vera - Tel: 950 260 260)
--	---

ponen en marcha, así como a los patrocinadores que en esta I Semana Gastronómica del Toro de Lidia son Makro, Coca-Cola, Mahou, Alhambra, Caparrós-La Gergaleña, Café Mena, Li-core Naturales y Obra Social La Caixa.

Asistencia al acto institucional "Día Internacional de la eliminación de la violencia contra las mujeres"





El espía de Ashal

DICIEMBRE 2024

SORTEO DE NAVIDAD CON ASHAL

**NUESTRO NÚMERO DE
NAVIDAD**

5 0 9 2 7

23 €

Asistencia a la Gala de los Premios Gastronómicos del Diario Ideal



Nuestra enhorabuena a todos los premiados: Paquita de Restaurante La Encina, Joseba de Taberna Vasca Añorga, Dani de El Travieso y Gines del Restaurante Gines Peregrin. Muy felices de que nuestros socios reciban reconocimientos por su aportación a la gastronomía de la provincia!!

ROBOTS DE REPARTO, ATENCIÓN AL CLIENTE Y PUBLICIDAD

BellaBot y KittyBot están pensados y diseñados para ayudarle en las tareas más tediosas del día a día. Gracias a las funcionalidades creadas con AI, se convertirá en un plus de atracción para su negocio y un apoyo para usted y sus empleados.



intersoft
ofimática y desarrollo s.l.

INTERSOFT OFIMÁTICA Y DESARROLLO S.L.
C/ Alcotán Nº1
04009 Almería
Tlf. 950 04 94 00
intersoft@twalmeria.es
www.twalmeria.es



Los Robots colaborativos están pensados para ayudarles en el día a día en negocios del tipo:

- Restauración
- Supermercados
- Edificios de oficinas
- Colegios y Centros de educación
- Hospitales
- Fábricas
- Hoteles
- Instalaciones públicas



Sector hotelero

Comunicación con el asociado

SI ERES SOCIO Y AÚN NO RECIBES MENSAJES VÍA WHATSAPP...



PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN EL 950 28 01 35 ó 616 40 32 18 y facilítanos tu teléfono móvil para que te podamos incluir en las distintas listas de difusión.



SI QUIERES MANTENERTE INFORMADO, NO OLVIDES DARNOS TU TELEFONO MÓVIL DE CONTACTO!!!

CEHAT insiste en la necesidad de hacer una revisión profunda del contenido de la nueva normativa de registro de viajeros

La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) ha manifestado que es necesaria una revisión profunda del contenido del Real Decreto 933/2021, que implique un conocimiento de la forma en que se desarrolla la actividad turística y escuche a las partes involucradas.

La patronal hotelera española de la que Ashal forma parte, manifiesta que, desde hace tres años, el problema de esta polémica norma no atiende a una cuestión de plazos o adaptación a la tecnología, sino que, como **llevan tiempo apuntando los hoteleros**, las principales preocupaciones del sector al respecto atienden a cuestiones como la incompatibilidad del texto con la normativa de la Unión Europea, a la inseguridad jurídica e imposibilidad de su cumplimiento al carecer de la concreción y claridad necesarias para evitar vacíos legales, a la desventaja competitiva que generaría la nueva normativa en el mercado nacional y europeo y a que supondría una carga administrativa desproporcionada para los trabajadores del sector turístico, entre las principales razones. A este respecto, la Confederación recuerda que **el rechazo del Real Decreto 933/2021 ha sido generalizado y unánime desde el principio** y ha ocasionado una enorme tensión en todos los sectores del turismo.

A nivel europeo, el nuevo Real Decreto ha provocado también que las asociaciones turísticas de la Unión Europea se unieran al sector español para trasladar por escrito al Ejecutivo las consecuencias de esta nueva norma y para

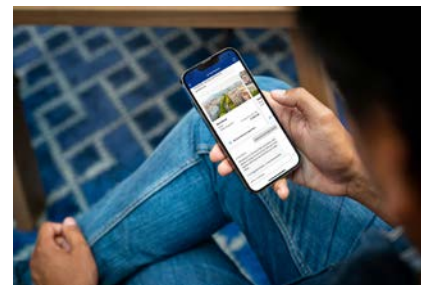


remarcar la imposibilidad de su cumplimiento.

“Esta norma ha de ser revisada en profundidad, para que se tenga en cuenta la forma en que se desarrolla la actividad turística y, conociendo su operativa, se desarrollen propuestas viables que proporcionen seguridad jurídica tanto a los viajeros como a las empresas obligadas. Todo ello, con la garantía de que no suponga una pérdida de competitividad para España y una carga administrativa incomprensible e inadmisibles para el sector”, subraya Jorge Marichal, presidente de CEHAT. Por último, CEHAT ha insistido en su deseo de contribuir a colaborar con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado para afianzar la seguridad de España -piedra angular del liderazgo turístico del país-, tal y como ha venido haciendo desde los inicios de esta actividad, e incide en su intención de trabajar por un nuevo marco de relación con el Ministerio del Interior, que elimine los problemas creados por este polémico Real Decreto y que permita continuar la senda del desarrollo y la contribución positiva de la actividad del hospedaje en nuestro país.

EL TRIBUNAL EUROPEO DICTA SU SENTENCIA EN EL CASO BOOKING.COM

El TJUE dictó sentencia en el caso "Booking.com" y confirmó que las cláusulas de paridad eran anticompetitivas e ilegales. Este asunto se inició en 2012, en forma de una denuncia contra Booking.com ante la Oficina Federal de la Competencia en nombre de la Asociación Alemana de Hoteles. Por tanto el procedimiento lleva activo 12 años.



Sector Restauración - Bares

Hostelería de España solicita reunión con la DGT para colaborar en la concienciación de los peligros del alcohol al volante

Hostelería de España ha solicitado una reunión con el director general de la DGT, Pere Navarro, ante el reciente anuncio de reformar el reglamento general de la circulación que pretende reducir la tasa de alcohol al volante de 0,50 a 0,20 gramos por litro de sangre. Desde la organización representativa de los más de 300.000 establecimientos hosteleros de nuestro país, de la que Ashal es miembro, solicitan a la Dirección General de Tráfico una justificación de los criterios que motivan el cambio en esta tasa, siendo 0,5 gramos por litro de sangre la tasa establecida desde 1990, obediendo a una serie de estudios y criterios científicos, que los hosteleros solicitan profundizar en qué han cambiado. En este sentido, desde Hostelería de España requieren a la Dirección General de Tráfico conocer qué porcentaje de siniestralidad estaría relacionada con ese rango (entre los 0,2 y 0,5 gr de alcohol por litro de sangre) que justifique este cambio. Así, los hosteleros ofrecen toda su colaboración, como vienen haciendo desde hace décadas, a las administraciones públi-

cas para concienciar a la ciudadanía; al tiempo que recuerdan que la mayor parte del consumo de alcohol en hostelería suele estar vinculado a una pauta moderada, acompañado habitualmente de alimento. En el encuentro que se solicita al director general de la DGT se reclamará, tal y como solicitó en su día la Comisión Europea, velar por el cumplimiento estricto del 0,5 y profundizar en nuevas líneas de colaboración que redunden en una mayor concienciación y educación de los ciudadanos, que interioricen los peligros de unas pautas de comportamientos que entrañen peligros al volante, y no optar por políticas prohibitivas como principal opción. Asimismo, los hosteleros reflexionan sobre la efectividad de esta medida, ya que en países con tasa 0,0 de alcohol vinculada a la conducción presentan una mayor tasa de víctimas mortales en accidentes por carretera, como es el caso de Rumanía (86 por millón de habitantes); República Checa (50 por millón de habitantes) o Hungría (55 por millón de habitantes), mientras que en España la tasa de accidentes mortales es de 37 por cada millón de habitantes.



Como ser "SABORES DE ALMERÍA"

Las empresas de hostelería y restauración interesadas en formar parte de la marca SABORES ALMERÍA deberán efectuar su solicitud, según modelo (Anexo 3), acompañada de la siguiente documentación:

- Acreditación de la titularidad de la empresa y del representante legal.
- NIF de la empresa y del representante.
- Memoria de la empresa (según anexo VI)
- Certificados o declaración (según modelo del anexo 4) de los productores, que acrediten que el establecimiento hostele-

ro adquiere habitualmente sus productos (mínimo cinco productores usuarios de la marca). Los certificados tendrán una vigencia inicial de 3 años

- Autorización sanitaria en funcionamiento.
- Censo de actividades (IAE).
- Declaración responsable de no incurrir en las prohibiciones previstas en el artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, para poder ser beneficiario de una subvención. (anexo V)
- La Diputación podrá eximir a la presentación del anexo 4, relativo a la adquisición

habitual de productos almerienses para minoristas y hostelería, en las solicitudes de admisión, tras comprobación previa, o cuando concurren razones de notoriedad manifiesta y se produzca una exposición relevante de dichos productos.

La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

- Solicitud autorización Uso SABORES ALMERÍA
- Impreso productores proveedores
- Declaración responsable subvenciones

Consúltanos cualquier duda, o pídenos más información enviándonos un e-mail a: info@saboresalmeria.com

Área de Promoción Agroalimentaria • Palacio Provincial de la Diputación
C/ Navarro Rodrigo, 17. • CP 04001. Almería.

950 211 100 - 950 211 318 - 950 211 032 - 950 211 033 - 950 211 056 -
info@saboresalmeria.com - <https://www.saboresalmeria.es/>

sabores
ALMERÍA

Sector Restauración - Bares

ENCUESTA DE HOSTELERÍA ESPAÑA POR SIGMA DOS

Los clientes dan un notable a la restauración de nuestro país

- El 44,8% de los empresarios define la situación del sector como regular, y el 42,3% considera que han perdido rentabilidad en el último año
- Casi el 60% de la población acude semanalmente a un local de hostelería.
- El 74,3% de los encuestados considera que hacer uso de la hostelería forma parte de nuestro estilo de vida, como demuestra la campaña “Juntos: El Hogar del Barrio”

En la encuesta de percepción de los negocios, un 35,3% de los empresarios definen la situación del sector como buena o muy buena, mientras que un 44,8% la sitúan en un punto intermedio, aunque con incertidumbre. En la proyección del próximo año el 38,8% considera que empeorará. Con respecto a la rentabilidad, una ligera mayoría cree que es igual o mejor que hace un año, si bien un 42,3% ha notado un descenso en el mismo periodo. El 70% de los que se encuentran en esta situación consideran que este hecho se ha producido por un aumento generalizado de los costes, destacando como principal motivo los salariales (para el 31,8%), los de los alimentos (para un 24,7%) y de los suministros (para un 10,6%). En cuanto a las medidas adoptadas por los empresarios de los establecimientos de restauración, destacan principalmente el aumento de precios (66,2%) y la reducción de horarios de apertura (34,8%).

El cliente opta por disminuir el gasto medio manteniendo la afluencia

Si bien el 63,7% de los empresarios afirma que no se ha producido un cambio en el tipo de cliente, el 44,8% de encuestados percibe una disminución del gasto medio, mientras que la afluencia de clientes ha descendido para un 28,4%. Por categorías de productos, las bebidas espirituosas (80,1%), los postres (64,5%) y el vino (64%) se encuentran a la cabeza del descenso de consumo. Por último, la encuesta pone de manifiesto que el 94,5% de los empresarios no sienten el apoyo de la Administración para impulsar y promover la actividad.

Hábitos de consumo de los clientes

Los resultados de la encuesta realizada a 1.005 personas entre 18 y 70 años de todo el territorio nacional (excluyendo a Ceuta y Melilla) ponen de manifiesto que el grado de satisfacción de nuestra hostelería tiene una nota media de un 7. En lo referente a los hábitos de consumo la encuesta revela que el 59,3% de los ciudadanos acude semanalmente a estable-



cimientos de restauración y un 27,4% lo hace un mínimo de 2 o 3 veces por semana, destacando las comidas y cenas por ocio con familiares y amigos, como los principales momentos de visita a la hostelería. Estos resultados son así a pesar de que el 38% de los entrevistados afirma gastar menos en restauración por el aumento generalizado del coste de la vida.

El teletrabajo ha supuesto un cambio de hábitos para casi la mitad de los que lo practican de manera habitual, que se percibe especialmente en el descenso de visitas a cafeterías (45,6%), bares (40,2%) y cadenas de restauración (32,5%). Por otro lado, el 25,5% de los que teletrabajan reconocen haber aumentado su consumo en delivery/ takeaway.

Por otro lado, el 16,9% de los encuestados recurren semanalmente al delivery, frente al 10,8% que opta por el takeaway.

En cuanto a los principales aspectos que motivan la elección de un establecimiento destaca la relación calidad-precio (65,2%), que además también es uno de los principales motivos para no volver a un establecimiento. La profesionalidad del personal de sala y el trato recibido es importante para el 36,5% de los encuestados; si bien en caso de ser malo penaliza y es motivo para no volver a un local para el 63,9%.

La restauración parte de nuestra cultura

Para el 56,2% de los encuestados los bares, cafeterías y restaurantes son establecimientos de confianza. En esa relación

de confianza los usuarios apuestan por los restaurantes de gama media dentro de la propia ciudad (39% en la misma localidad y 36% en el propio barrio), al que principalmente se acude en pareja (50,3%), familia (46,9%) o con amigos (42,5%), y en el que en casi la mitad de los casos se establece una relación de confianza con el personal.

El 74,3% de los encuestados considera que hacer uso de nuestra hostelería en los diferentes momentos del día forma parte de nuestra cultura y nuestro estilo de vida, y el 70,9% lo asocia con un momento de desconexión y recompensa.

Juntos: El Hogar del Barrio

Además de las conclusiones del Estudio de SIGMADOS se ha incidido en las conclusiones del Informe de la percepción Social de la Hostelería, elaborado en 2022 por la Asociación Estatal de Directoras y Gerentes en Servicios Sociales, que pone de manifiesto que bares, restaurantes y cafetería constituyen así, en el ámbito de la proximidad, espacios de construcción de ciudadanía, que contribuyen a la inclusión social, reforzando sentimientos de pertenencia y evitando el aislamiento de personas que viven solas o mayores. Estas funciones muy arraigadas socialmente, son las que se ponen de manifiesto en la campaña “Juntos: El Hogar del Barrio, que refleja esa generación de comunidad por parte de la hostelería y esa unión que hace un sector más fuerte a través de los personajes de Ana y Juan.

HAZTE SOCIO

Con la unión y la solidaridad de todos podemos afrontar con éxito la defensa de nuestros intereses.

ASHAL

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA • ASHAL CONSENTIMIENTO INFORMADO

Protección de Datos Personales

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la vigente normativa de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos:

RESPONSABLE:

- **Titular:** ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA - ASHAL, con C.I.F.: G04013280
- **Domicilio:** C/ LOS PICOS, Nº 5, 1º-3 (ENTRESUELO), 04004 ALMERÍA (ESPAÑA)
- **Datos de contacto:** Teléfono 950 28 01 35

FINALIDAD DEL TRATAMIENTO:

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA - ASHAL recaba sus datos al objeto de gestionar y cumplir con todas las obligaciones legales derivadas de su condición de socio, así como la prestación de servicios laborales, fiscales y contables en caso de haber sido solicitados por el mismo. Poseemos implantadas las medidas de índole técnica y organizativas necesarias para garantizar la seguridad, confidencialidad e integridad de los datos de carácter personal que tratamos.

CONSERVACIÓN:

Los datos se conservarán durante todo el tiempo que mantenga la condición de socio, y durante los plazos exigidos por ley para atender eventuales responsabilidades finalizadas la relación.

LEGITIMACIÓN:

La base legal para el tratamiento de sus datos es la condición de socio y está supeditado a la información que le solicitamos, sin la cual no será posible la ejecución del mismo.

DESTINATARIOS:

Los destinatarios de los datos que nos facilite serán los trabajadores de esta asociación, y los miembros de la junta directiva, y no se cederán a terceros salvo obligación legal.

DERECHOS:

Al facilitarnos sus datos puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación y oposición. También tiene derecho a oponerse a recibir nuestras comunicaciones y a revocar su consentimiento en cualquier momento. Estos derechos se ejercitarán ante el responsable arriba citado, y en el correo electrónico y dirección que constan. Si ante la solicitud realizada, no recibiera respuesta en tiempo y forma por nuestra parte, o no encontrara ésta satisfactoria, le informamos que la autoridad de control competente es la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es).

Asimismo, solicitamos su autorización para ofrecerle información sobre el objeto de la Asociación.

- SI, quiero recibir información.
 NO quiero recibir información.

Y, para que así conste, firmo la presente autorización para el tratamiento de mis datos personales.

En Almería, a ____ de ____ de 20 ____

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

D.N.I. / NIF / NIE: _____ Firma del socio: _____

D. _____

Teléfono fijo: _____ Teléfono móvil: _____

E-mail: _____

D.N.I.: _____

Nombre de la empresa: _____

Con CIF / NIF: _____

Nombre Comercial: _____

Con domicilio en: _____

Localidad: _____ C.P.: _____

Tipo de Actividad: _____

Solicita ser miembro de ASHAL.

Cuota mensual: _____ Cuota única anual: _____

Grupo empresarial: cuota segundo y siguientes asociados (*) _____

Ruego sirvan cargar en mi número de cuenta corriente los recibos que presenten desde ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA - ASHAL, hasta nuevo aviso de mi parte.

Número de cuenta: IBAN _____ CCC _____

Dichos recibos extendidos a nombre de _____

Firmado: _____

C/ Picos, 5, 1º-3 (entresuelo) - 04004 Almería.
Tel. 950 280 135 • 616 403 218
www.ashal.es - ashal@ashal.es



Sector Restauración - Bares

MENÚ DEL DÍA

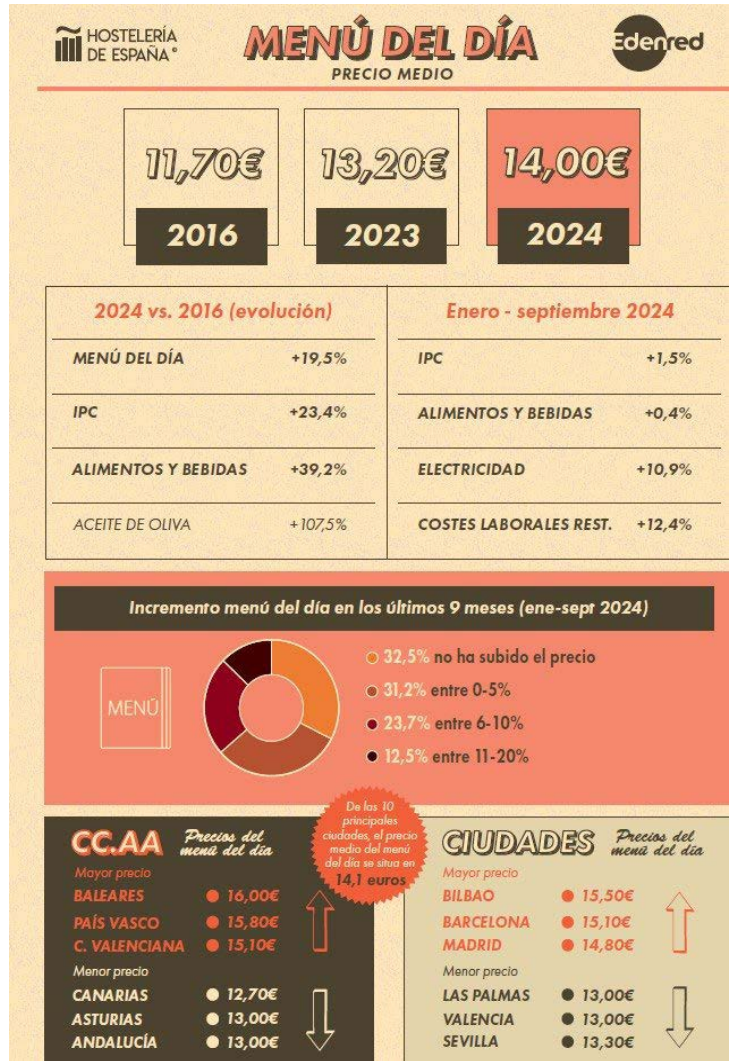
Hostelería de España en colaboración con Edenered ha elaborado una encuesta sobre la evolución del precio del menú del día durante el 2024, en la que se concluye que el precio medio del menú del día en 2024 es de 14€.

Con respecto a 2016, primera fecha en la que se realizó la encuesta, el menú del día ha experimentado un incremento de 19,5%, pasando de 11,7€ a los 14€ de 2024. Una subida acumulada que se sitúa por debajo del IPC general (23,4%) y especialmente el de alimentos y bebidas (39,2%), llegando el aceite de oliva a experimentar un incremento de 107,5% en ese periodo.

El 32,5 % de los restaurantes encuestados declara no haber subido el precio del menú del día en lo que va de año, mientras que un 31,2 % afirma que lo ha incrementado menos de un 5%. Un 23,7% ha efectuado una subida de entre un 6% y un 10% y la mayor subida, de entre un 11% y un 20% la han efectuado el 12,5% de los entrevistados.

En cuanto a principales ciudades, el precio medio del menú del día se sitúa en 14,1€. Las ciudades con mayor precio medio del menú del día son Bilbao (15,50€), superando a Barcelona, que el año pasado lideraba el ranking con su menú a 15,10€, que mantiene el mismo precio en 2024 y Madrid (14,80€). Mientras que las ciudades con menor precio medio del menú del día son Las Palmas (13€), Valencia (13€) y Sevilla (13,30€), en la misma línea que el año pasado.

A pesar del aumento en el precio debido al incremento de los costes, el menú del día sigue siendo una opción clave para el bienestar de los equipos. Ofrece alternativas equilibradas y de calidad, evitando la tentación de recurrir a opciones rápidas y no siempre saludables. Además, su integración en los restaurantes promueve una gestión responsable, optimizando el uso de ingredientes de temporada y reduciendo el desperdicio alimentario, lo que lo convierte en un aliado fundamental para fomentar la sostenibilidad y la salud en el entorno laboral.



Por qué asociarse



Fuerza

Desde la asociación hacemos presión para que las demandas de nuestros asociados sean atendidas.



Asesoramiento

Ayudamos a nuestros asociados a realizar diversos trámites y procedimientos de la forma más beneficiosa.



Información

Resumimos y destacamos los cambios más relevantes de normativa municipal, autonómica y estatal.



Eventos

Organizamos eventos de todo tipo para potenciar la actividad hostelera almeriense y en especial la de nuestras empresas asociadas.



Representación

Representamos a la hostelería almeriense en todos los foros y ante todas las instituciones de la UE, estatal, autonómica y local.

Si eres profesional de la hostelería de Almería, esta es tu asociación.

QUIERO ASOCIARME



Además te ofrecemos asesoramiento en: Energía + Seguros + LOPD + Prevención de Riesgos Laborales + Proyectos Técnicos



ASHAL
 C/ Picos, 5 (entresuelo)
 04004 Almería
 Tel. 950 280 135
 www.ashal.es
 ashal@ashal.es

Calendario Laboral

2025



ENERO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBRERO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MARZO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ABRIL						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAYO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNIO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

JULIO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AGOSTO						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTIEMBRE						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTUBRE						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVIEMBRE						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOSOTROS

Sí... nosotros.
 Con nuestra gente. Juntos.
 Nosotros... y los que llegan.

Esta es nuestra fórmula de siempre
 para crecer a tu lado.
 NOSOTROS. CONTIGO.



Calendario Laboral 2025



ASHAL
C/ Picos, 5 (entresuelo)
04004 Almería
Tel. 950 280 135
www.ashal.es
ashal@ashal.es



Empresa

Razón social:

Centro de Trabajo:

Domicilio y Localidad:

Actividad:

Convenio aplicable:

Horario de trabajo

Desde el día: de: de 2025 al día: de: de 2025

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Variaciones en Verano

Desde el día: de: de 2025 al día: de: de 2025

Mañana: Tardes:

Sábados: Domingos:

Festivos:

1 de Enero (Miércoles)
Año Nuevo

17 de Abril (Jueves)
Jueves Santo

15 de Agosto (Viernes)
Asunción de la Virgen

6 de Diciembre (Sábado)
Día de la Constitución

6 de Enero (Lunes)
Epifanía del Señor

18 de Abril (Viernes)
Viernes Santo

13 de Octubre (Lunes)
Por traslado
Fiesta Nacional

8 de Diciembre (Lunes)
Inmaculada Concepción

28 de Febrero (Viernes)
Día de Andalucía

1 de Mayo (Jueves)
Fiesta del Trabajo

1 de Noviembre (Sábado)
Fiesta Todos los Santos

25 de Diciembre (Jueves)
Natividad del Señor

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

TURNOS:

VACACIONES ANUALES:

FIESTAS LOCALES:

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LA EMPRESA:

NOSOTROS

Sí... nosotros.
Con nuestra gente. Juntos.
Nosotros... y los que llegan.

Esta es nuestra fórmula de siempre
para crecer a tu lado.
NOSOTROS. CONTIGO.

 **cajamar**
CAJA RURAL



Apuntes

ASHAL TE ASESORA EN LA OBLIGATORIEDAD DE LAS NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS

Desde Ashal queremos recordar a todos nuestros asociados la obligación de notificar un mail de contacto para poder recibir las notificaciones y la comunicación de manera electrónica con las administraciones públicas.

Las administraciones que se comunican y hacen requerimientos por vía electrónica son principalmente la Inspección de Trabajo y Seguridad Social y la DEHÚ de la Agencia Tributaria (AEAT). También la administración local (ayuntamientos).

Con esta vía dan por realizadas las notificaciones aunque estas no sean

abiertas por lo que la única manera de evitar las sanciones es accediendo periódicamente al buzón virtual.

Multas de tráfico, requerimientos de embargo de trabajadores o proveedores, pueden llegar por dicha vía, de ahí la importancia de poder recibir electrónicamente estas notificaciones.

En resumen, es imprescindible acceder a cada una de las plataformas con el certificado digital de la empresa y comunicar un mail y un número de móvil. Si no se hace esto, se darán por comunicadas las notificaciones con los consiguientes problemas para las empresas.

Estos son los enlaces a algunas de estas plataformas:

- DEHÚ: <https://dehu.redsara.es>

- Inspección de Trabajo:

<https://oeitss.mites.gob.es/avisonotificacion/>

- Ayuntamiento de Almería:

https://sede.aytoalmeria.es/sta/CarpetaPrivate/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=SINGLE_NOTIF

Te recomendamos realizar el trámite cuanto antes. En Ashal te podemos asesorar.

ASHAL IMPLANTA EL CANAL DE DENUNCIAS EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE



El mes de marzo entró en vigor la Ley 2/2023 de Protección al Denunciante, en cumplimiento de una normativa europea que obliga a implantar en todas las entidades que integran el sector público y aquellas del sector privado de más de 49 trabajadores, así como las del sector financiero o las organizaciones y asociaciones que gestionen fondos públicos, un sistema interno para

poder formular denuncias por parte de los trabajadores, integrantes de los órganos de gobierno, asociados/as, proveedores y cualesquiera otros que mantengan una relación profesional con dichas entidades. Así mismo, ponemos esta herramienta a disposición de todas las empresas asociadas obligadas a cumplir con la obligación impuesta por esta ley. Puedes acceder al Canal de Denuncias de Ashal en: <https://ashal.es>

SE VENDE / ALQUILA / TRASPASA



TRASPASO POR JUBILACIÓN

Se traspasa concesión administrativa de quiosco de bebidas en Almería capital frente a "Ciudad de la Justicia" y junto al nuevo Colegio de Abogados de Almería. Alrededores varios colegios e institutos de secundaria. Restan 42 años de concesión. Contacto: Francisco García (Pacquillo), Tlf. 636990050



TRASPASO

Se traspasa restaurante-bar de 2 plantas con terraza en zona centro de Almería, licencia hostelería con música <85db y terraza 16 mesas, cocina equipada, mobiliario, listo para funcionar. Interesados llamar al 682591559 (Victor)

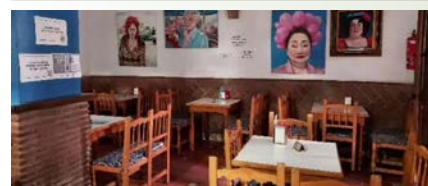


TRASPASO POR JUBILACIÓN

Se traspasa café-bar, con más de 40 años de historia, en pleno centro de Almería.

El establecimiento se encuentra rodeado de colegios y oficinas por lo que cuenta con flujo regular de clientela. Tiene los respectivos permisos y licencias, de apertura y terraza. Se entrega con todo el mobiliario y útiles necesarios.

MAS INFO: 685465003 preguntar por Paco



TRASPASO POR JUBILACIÓN

Se traspasa Bar La Charka.

Interesados contactar con Juan al 669545421



Renting bienes de equipo



El equipamiento que tu empresa necesita

Con el renting de bienes de equipo tendrás la **flexibilidad de elegir el equipamiento que mejor se adapte a las necesidades de tu empresa**, asegurándote que siempre estará a la última en tecnología sin poner en riesgo tu seguridad financiera.

Solo tienes que elegir el equipamiento, instalarlo y cuando esté en perfecto funcionamiento empezar a pagar una cuota fija mensual*.

Descubre todas las ventajas que te ofrece:



No afecta al endeudamiento de tu empresa



Ventajas fiscales



Mayor liquidez



Seguridad financiera



Cuota fija única



Gasto planificado y controlado



*Grupo Cooperativo Cajamar, actúa como comercializador del renting ofertado por De Lage Landen International BV. Suc en España N.I.F. W0031602F, que es la empresa con la que se formalizará el contrato y llevará toda la gestión del mismo, quedando condicionada a sus condiciones de concesión de riesgos.