



Nº 47 • JULIO 2026

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



XXIV Gala de ASHAL

900 929 228



**Más de 35 años acompañando a los mejores
panaderos, cocineros, heladeros y pasteleros**

www.dimobasuministros.com



Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal



Navegar solo empujado por los remos de otros

**Reproducimos íntegramente el artículo de Laura Mateo
(Secretaria General de HoyTú Murcia – Asociación de Hostelería de Murcia)**

Editorial



Este mes de marzo cumpliré veinte años vinculada a la Federación Regional de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Región de Murcia. Entonces se llamaba Hostemur; hoy es HoyTú. Dos décadas viendo pasar normativas, crisis, reformas laborales, pandemias, ayudas, negociaciones imposibles... Y alguna que otra victoria silenciosa. Y, sobre todo, veinte años aprendiendo una verdad esencial: ningún sector se sostiene solo, aunque a veces lo parezca.

Y en ese contexto, hay que recordar que el asociacionismo empresarial es libre. Nadie está obligado a asociarse. Pero conviene no confundir libertad con indiferencia, ni independencia con aislamiento interesado.

Creo que las organizaciones empresariales no nacieron para hacer negocio. No perseguimos beneficios económicos ni trabajamos para unos pocos. Somos entidades sin ánimo de lucro que cumplen una función vertebradora: intermediar entre el sector y la administración, defender intereses colectivos, negociar convenios, interpretar normativas, pelear ayudas, anticipar cambios y amortiguar golpes que, de otro modo, caerían directamente sobre cada empresa. Y todo eso se hace, es importante recordarlo, tanto para empresas asociadas como para las que no lo son.

El convenio colectivo que regula condiciones laborales, los avances normativos que aportan seguridad jurídica, las ayudas sectoriales, los marcos de diálogo con la administración... Todas esas herramientas no distinguen entre carné de socio y empresa ajena. Benefician al conjunto del sector, también a quienes han decidido no formar parte de ninguna organización.

En estos años he visto pasar por mi federación presidentes y juntas directivas que se han dejado la piel. Personas que han entregado su tiempo, su energía y, en muchas ocasiones, recursos propios. Empresarios que han asumido responsabilidades, críticas y desgaste personal sin cobrar un solo céntimo, movidos por el convencimiento de que trabajar por el bien común fortalece al sector entero. Grandes empresarios y mejores personas. Y ese esfuerzo invisible rara vez se reconoce, pero sin él nada de lo que hoy damos por hecho existiría.

Hace unos días, en un evento, una empresa no asociada a HoyTú se definió como outsider. Lo dijo con orgullo. Como quien presume de viajar solo, de no necesitar a nadie, de ir por libre. Y no pude evitar pensar en la trampa de ese discurso. Es muy fácil navegar solo y avanzar cuando el esfuerzo en los remos lo ponen otros. Es muy cómodo viajar al margen cuando hay asociaciones compuestas por empresarios como tú —con

tus mismos problemas, tus mismos riesgos, tus mismas nóminas— que sí creen en la importancia de ir juntos. Empresarios que, desde 1977, sostienen estructuras colectivas para que el sector avance con una sola voz.

En casi veinte años de trayectoria, catorce de ellos como secretaria general, me he convertido en una firme defensora —y sí, una enamorada— del asociacionismo. No por teoría, sino por experiencia, por convencimiento. Porque he visto desde dentro el altruismo, la generosidad y el compromiso real de quienes entienden que trabajar juntos nos hace más fuertes. Que respetarnos, escucharnos y caminar en la misma dirección no resta independencia, sino que multiplica capacidad y protección.

Porque las asociaciones empresariales no se mantienen solas. Se sostienen gracias a personas que creen que el sector es algo más que su propia empresa. Personas que saben que, sin representación colectiva, cada negocio estaría solo frente a la administración, la legislación cambiante y un entorno cada vez más complejo.

No se trata de señalar ni de imponer. Se trata de llamar a las cosas por su nombre. Vivir al margen del asociacionismo mientras se disfruta de sus logros no es una postura ideológica: es una decisión cómoda. Legítima, sí. Pero cómoda.

El problema no es que existan outsiders; es cuando se desprecia el valor de las organizaciones mientras se camina por el terreno que ellas han allanado durante décadas y, a pesar de muchas horas de trabajo invisibles e infinidad de sinsabores, siguen allanando.

Quizá ha llegado el momento de reivindicar, sin complejos, el papel del asociacionismo empresarial. De explicar mejor qué hacemos, por qué existimos y qué coste tiene (humano y económico) sostener una voz colectiva. Y también de invitar a reflexionar a quienes hoy viajan solos sobre si ese viaje sería posible sin quienes siguen remando.

Porque en los sectores fuertes no hay héroes solitarios. No hay Supermanes. Hay redes. Hay equipos. Hay compromiso. Y hay personas que, desde hace casi cincuenta años, entienden que avanzar juntos no es una debilidad, sino una responsabilidad compartida.

Muchas gracias Laura Mateo por tus reflexiones, que compartimos al cien por cien. Y muchas gracias a Vrutal por reconocer esto mismo en Ashal. El premio recibido no es solo un honor. Es un impulso para seguir trabajando. Lo recibimos con orgullo y con responsabilidad.

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

ABRIL 2026

Presencia de ASHAL en las Jornadas sobre Formación Profesional. Impulsando sinergias



En las jornadas, el presidente de la asociación indicó que la FP debe estar diseñada CON las empresas y no PARA las empresas. Se necesitan módulos que enseñen lo que hoy exige el mercado y practicas reales, no simbólicas, de forma que el alumno salga sabiendo trabajar desde el primer día. La Hostelería es uno de los sectores que mas empleo genera en Almería y uno de los que mas movilidad profesional ofrece. Un joven puede empezar como ayudante y, si quiere, en pocos años estar gestionando un negocio, liderando equipos o emprendiendo. Eso es carrera profesional y la FP debe contarlos sin complejos.



Visita de la Gerente de Ashal a las instalaciones de la Asociación de Colombianos de Almería "Almería para todos"



La iniciativa ha contado con la colaboración de la Agrupación de Hermandades y Cofradías y Focoal para reforzar la promoción turística y cultural de la ciudad.

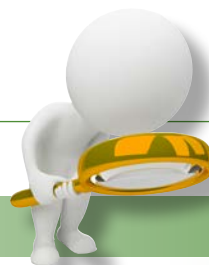
ASHAL ha distribuido 5.000 itinerarios de la Semana Santa de Almería en hoteles, bares y restaurantes con el patrocinio de Asisa

La entrega de los folletos tuvo lugar en la sede de ASHAL en un encuentro en el que participaron el gerente de Asisa, Paco Carreño, y la jefa de ventas de la entidad, Asunción Cerrillo, junto a Jose Martín, vicepresidente de Focoal y autor de la fotografía de portada de los itinerarios, el miembro de su junta directiva Juan Miguel Fernández Viedma, y el presidente de la Agrupación de Hermandades y Cofradías, José Rafael Soto junto con el presidente y la gerente de ASHAL, Pedro Sánchez-Fortún e Isabel de Juan, respectivamente.



Representantes de ASHAL visitan el Santuario de la Virgen del Mar con motivo de la celebración del 75 aniversario de la Coronación de la Patrona de Almería

Representantes de Ashal han acompañado a la Hermandad de la Virgen del Mar en este emotivo acto de Veneración, en el marco del LXXV Aniversario de su Coronación Canónica.



El espía de Ashal

ABRIL 2026

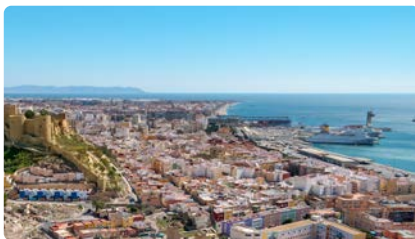
ASHAL presenta alegaciones al anteproyecto de Real Decreto por el que se modifica el Reglamento General de Costas

En su escrito, en línea con las peticiones de sus patronales CEHAT de hoteles y CEHE de hostelería, ASHAL reconoce la necesidad de adaptar la normativa española a la legislación europea en materia de servicios, pero advierte de que esta actualización “no puede ejecutarse de forma expansiva, indiferenciada o desproporcionada”, sin tener en cuenta la diversidad del litoral español y el peso del turismo en la economía de numerosos municipios costeros.

Entre los principales aspectos señalados, ASHAL subraya el impacto que determinadas medidas podrían tener sobre la estabilidad del sector. La asociación plantea dudas sobre la seguridad jurídica del nuevo texto, al introducir conceptos jurídicos indeterminados como el “riesgo cierto de ser alcanzadas por el mar”.

Desde el punto de vista procedimental, las patronales CEHAT, CEHE y ASHAL proponen una simplificación de los trámites administrativos y una mayor agilidad en la tramitación de concesiones, al considerar que las actuales demoras pueden frenar inversiones.

En relación con la ordenación de los servicios en playas, Ashal plantea que la normativa permita una mayor flexibilidad en función de variables como la anchura de la playa, la intensidad de uso o la



estacionalidad, evitando situaciones de infradotación de servicios.

Otro de los puntos destacados es el nuevo modelo de concurrencia competitiva para la adjudicación de concesiones, sobre el que ASHAL advierte del riesgo de que prime el criterio económico frente a la calidad del servicio, lo que podría favorecer a grandes operadores en detrimento de pymes y negocios familiares con arraigo en el territorio.

La asociación también solicita que se introduzca un régimen transitorio claro que respete las inversiones realizadas bajo la normativa vigente y evite la aplicación retroactiva de las nuevas condiciones a procedimientos ya iniciados.

El presidente de ASHAL, Pedro Sánchez-Fortún, ha señalado que “la protección del litoral es un objetivo compartido por todo el sector. La hostelería y los servicios turísticos no son una amenaza, sino parte de la solución, porque contribuyen al mantenimiento, la calidad y la valorización de nuestras costas”.



Jornadas Raíz y Actitud Almería 2026 coorganizadas por nuestro compañero de la Junta Directiva, Anas Hadri

Amigos y compañeros del Movimiento Actitud Emprendedora se han reunido en Benahadux con motivo de la 3ª edición de la Feria de Emprendimiento del Bajo Andarax, un encuentro entre profesionales con el objetivo de generar conversaciones que tengan sentido, abrir un espacio para pensar, compartir casos prácticos de cómo conseguir una visión 360º dentro de la organización / empresa.



Ashal presenta alegaciones a la ordenanza general de movilidad de la ciudad de Almería



**Hostelería
almeriense
con garantías**

traconsa
Tratamientos y Consulting
by corporación dimoba

Protege tu negocio, certifícalo 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.





El espía de Ashal

MAYO 2026

XXIV Gala de ASHAL

La hostelería almeriense afronta el futuro “desde la unidad, el esfuerzo compartido y la colaboración entre sector público y privado”, señaló Pedro Sánchez-Fortún, presidente de ASHAL durante la XXIV Gala que se celebró en el Restaurante Aniceto. Un encuentro que reunió a cerca de 300 profesionales, empresarios, trabajadores y representantes de diversas instituciones tanto políticas como económicas y sociales que respaldaron con su presencia a un sector clave para la economía provincial.

Entre esos asistentes se encontraba el nuevo presidente de Hostelería de España, José Luis Álvarez Almeida, quien aprovechó para reclamar “políticos valientes, que estén a nuestro lado, a las duras y a las maduras” y pidió a los hosteleros apoyarse en el asociacionismo “porque nosotros se lo vamos a trasladar a nuestros políticos para que tomen nota”.

Reconocimientos

Uno de los bloques centrales del acto fue el dedicado al IV Campeonato Provincial ASHAL Tapas, donde se distinguió a los finalistas del certamen. El primer premio fue para Raúl Caído (Catering En Esencia), seguido de Jesús Camacho (Venta del Pobre, Níjar) y Emilio Carmona (Restaurante La Villa, Aguamarga).

En el ámbito formativo, ASHAL entregó el reconocimiento al Mejor Expediente Académico de la Escuela de Hostelería de Almería que ha recaído en José Visiedo Piedra.

La gala incluyó un homenaje a empresas con más de 25 años de vinculación a la asociación, como Café Cator, destacando su papel como referentes en el sector y su contribución al tejido empresarial de la provincia. También se reconoció la trayectoria de Aniceto Eventos, establecimiento anfitrión, por su evolución y consolidación como referente en la organización de eventos en Almería.

ASHAL puso igualmente el foco en el



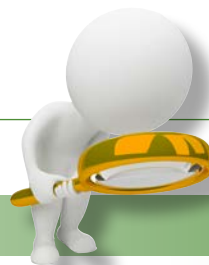
valor de los trabajadores, distinguiendo a profesionales por su notoriedad ejemplar, entre ellos Manuel Francisco Aguilar Moya (Kiosco Luis Marín), Patricia Bautista López (Avenida Hotel) y Francisco Javier Álvarez Barranco (Restaurante Quesería La Galatea), de quienes se destacó su dedicación, profesionalidad y calidad humana.

El Premio ASHAL al Mérito Turístico ha sido concedido este año a la Asociación de la Prensa de Almería, por su contribución a la difusión de los recursos turísticos y gastronómicos de la provincia y su papel en la proyección del sector.

Respaldo institucional

El acto contó con una amplia representación institucional. Entre ellos, la Delegada del Gobierno acompañada de los delegados de Empleo y Turismo, a los que Ashal agradeció su asistencia.

El diputado de Presidencia y Promoción de la Provincia, Carlos Sánchez, felicitó a ASHAL por la celebración de la gala y a todos los profesionales, empresas y entidades reconocidas, señalando que “la hostelería almeriense representa economía, empleo, atención al cliente y una forma propia de mostrar lo mejor de la provincia”. En este sentido, subrayó la



El espía de Ashal

MAYO 2026



colaboración con el sector hostelero y gastronómico y destacó que “producto, talento y promoción son elementos que contribuyen a reforzar la presencia de Almería en el ámbito gastronómico”.

El evento concluyó con un cóctel que sirvió de punto de encuentro entre profesionales, instituciones y colaboradores, reforzando los lazos de un sector que continúa apostando por la calidad, la innovación y el trabajo conjunto. El mismo ha sido posible gracias al patrocinio de la Excm. Diputación Provincial de Almería y a la colaboración de casi una treintena de firmas a

las que agradecemos su colaboración: Mahou San Miguel, Solán de Cabras, Coca Cola Iberian Partners, Beam Suntory, Cepa Bosquet, Bodegas Palomillo, Peñacruz, Del Barco a la Mesa, Transgourmet, Eco Alimentos Selectos, Jamones Checa - Tío Emilio - Pedro Castaño, Oro del Desierto, Sabores de Serón, Cárnicas Campohermoso, Desuflí, Biosabor, Dimoba, Salinas de Cabo de Gata, Grupo Caparrós, Restaurante Ibéricos Ortuño, Crash Music, EIT, Weekly, José Sierra, Balenario San Nicolás, pub Retro Club e Imprenta Almería.



Mesa del Ferrocarril

Encuentro de la Mesa del Ferrocarril con partidos políticos ante las elecciones autonómicas del 17 de mayo.



Noche en Blanco



Asistencia del Presidente de Ashal a la Asamblea General de Hostelería España a la que fue invitado el Ministro de Industria y Turismo, Jordi Hebreu



El espía de Ashal

JUNIO 2026

Ashal presenta alegaciones a la Ordenanza de Edificación del Ayuntamiento de Almería

La Asociación comparte muchos de los puntos que la Ordenanza contempla, como por ejemplo que en edificios existentes anteriores a la modificación puntual nº47 del PGOU-98 (2 de mayo de 2014) se podrán autorizar sistemas alternativos de evacuación con salida a fachada mediante rejillas, siempre que exista imposibilidad técnica de ejecutar una chimenea a cubierta, y dicha imposibilidad esté acreditada por un técnico competente con documentación y fotografías:

- 1. Solo aplica a edificios construidos ANTES del 2 de mayo de 2014
- 2. Debe demostrarse "imposibilidad técnica"
- 3. Debe aportarse un CERTIFICADO TÉCNICO
- 4. La salida alternativa es SOLO a fachada
- 5. El Ayuntamiento debe autorizarlo expresamente

Las alegaciones presentadas por Ashal se refieren a la prohibición de terrazas privadas que se ubiquen en edificios de uso predominantemente residencial o colinden con viviendas, solicitando la asociación un estudio caso por caso que posibilite la actividad cuando se puedan adoptar medidas correctoras adecuadas que eviten molestias a los vecinos.

BANDO MUNICIPAL

Tras la solicitud presentada por ASHAL, el Ayuntamiento de Almería permitirá excepcionalmente la instalación de pantallas en terrazas autorizadas para seguir los partidos del playoff de la U.D. Almería y el Mundial 2026.

Agradecemos al Ayuntamiento de Almería por esta medida que ayudará a dinamizar nuestros establecimientos y a disfrutar del mejor ambiente deportivo en la ciudad, siempre con respeto al descanso vecinal.



Brindis de inauguración de la Ruta de Tapas por Almería

La iniciativa que cuenta con cerca de medio centenar de establecimientos de capital y provincia busca incentivar el recorrido por los distintos establecimientos participantes, fomentar el consumo en la hostelería local y generar movimiento tanto entre residentes como entre los visitantes que eligen Almería durante el inicio de la temporada estival.

Además del respaldo del sector hostelero, la iniciativa cuenta con la colaboración de instituciones públicas, siendo una actividad financiada por el Excmo. Ayuntamiento de Almería y numerosas empresas patrocinadoras que contribuyen a consolidar una actividad que se ha convertido en una referencia gastronómica dentro y fuera de la provincia.

PORTAL DE EMPLEO DE HOSTELERIA ESPAÑA

El portal integra tres aspectos clave:

- Bolsa de empleo
- Selección de talento
- Oferta de prácticas en empresas

Se trata de un portal de empleo especializado en el sector de la Hostelería de la empresa JOBFIE.

Destacar que ya cuenta con referencias positivas del trabajo de JOBFIE como socio tecnológico con seis asociaciones: Madrid, Bizkaia, Gipuzkoa, Alicante, Valencia y Castellón.

Se trata de un servicio exclusivo para miembros asociados.

Más info:

<https://empleo.campushosteleria.es/>

¿Buscas trabajadores?

Publica en el Portal de Empleo de **Hostelería de España**. Acceso exclusivo a profesionales cualificados.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA

Publica tu oferta

El Tapeo Patrimonio



Saborea España, Hostelería de España y sus asociaciones integradas queremos impulsar la iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de convertir "El Tapeo" en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Para ello estamos recabando apoyos sociales, institucionales y sectoriales en pro de este objetivo. Queremos que la sociedad se posicione a favor de #TapearNosUne. Si tu también lo crees apoya esta iniciativa subiendo a tus RRSS tu foto con el hashtag #TapearNosUne.

Información de interés

La alianza Competur rechaza la subida del IVA a la hostelería por su impacto en el bienestar y la economía de las familias españolas

- La alianza por un turismo competitivo exige al Gobierno un rechazo público frente a las presiones de la Comisión Europea para proteger una industria con gran función tractora del empleo
- El incremento del IVA se trasladaría a los precios y añadiría más presión inflacionista a las familias, en un momento en el que la hostelería cae un 0,4% en el primer trimestre
- El sector defiende su modelo como un sistema instituido en 1986 para consolidar a España como gran potencia turística

Competur, la alianza por un turismo más competitivo formada por Hostelería de España (CEHE), la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y Cerveceros de España, ha manifestado su rechazo firme ante la insistencia de la Comisión Europea de solicitar al Gobierno de España un incremento del IVA a la hostelería, pasando del tipo reducido actual del 10% al general del 21%.

La propuesta de la Comisión, realizada de forma recurrente desde Bruselas, refleja una falta de visión y estrategia desde el

Ejecutivo comunitario. “La Comisión Europea plantea la misma medida año tras año de forma automatizada, independientemente de la coyuntura económica del país o de los niveles de ingresos fiscales del Estado. El turismo y la hostelería actúan como potentes tractores del empleo y de la actividad de multitud de sectores de toda la cadena, como el agroalimentario, además de ser una herramienta indispensable para fijar población y generar oportunidades en las zonas rurales más envejecidas y despobladas de la geografía española”, ha señalado Emilio Gallego, secretario general de Hostelería de España.

Competur recuerda que el IVA reducido de la hostelería constituye un derecho histórico para España, instituido en 1986 durante el proceso de adhesión a las Comunidades Europeas. Se trata de un pacto estratégico concebido para compensar los sacrificios exigidos entonces a los sectores industrial, agrario y pesquero, cediendo al turismo el rol de gran motor de riqueza. Renunciar a este equilibrio erosionaría la competitividad de España frente a competidores internacionales globales.



SOLUCIONES INTELIGENTES PARA HOSTELERÍA

¡Ayudamos a que tu negocio **crezca más!**

Adaptado a cafeterías, bares, pub, restaurantes y delivery.

- ✓ Sistema táctil completo e intuitivo
- ✓ Sistema de comandas móvil
- ✓ Pantallas y narradores de pase y cocina
- ✓ Cajón inteligente Cashlogy de Azkoyen
- ✓ Carta digital y autopedidos
- ✓ Apps de control para gerencia
- ✓ Módulo de compras y escandallo



Sector Restauración / Bares

LEY SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Hostelería de España ha creado una herramienta para facilitar a los establecimientos el cumplimiento de la Ley de Desperdicio Alimentario

La obligatoriedad de las medidas para todos los agentes de la cadena alimentaria de la Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el desperdicio alimentario entraron en vigor el pasado 2 de abril de 2026.

El objetivo de esta ley, promovida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación es promover el uso eficiente de los alimentos, la recuperación y reutilización de subproductos, así como la donación, con el fin de ayudar a satisfacer las necesidades alimentarias de las personas más vulnerables, al tiempo que se promueve una alimentación más sostenible.

Con el objetivo facilitar al sector de la hostelería, compuesto por más de 300.000 empresas, Hostelería de España ha creado la web www.hosteleriacircular.es, una ventanilla digital orientada al cumplimiento de la norma con toda la información necesaria y la documentación requerida para aplicar la normativa.

Para conocer las obligaciones a las que está sujeta cada empresa, Hostelería de España facilita a través de www.hosteleriacircular.es la posibilidad de obtener toda la información necesaria y la certificación a través de 3 simples pasos que incluyen una declaración responsable del establecimiento.

Qué lleva en vigor desde enero de 2025

Desde la entrada en vigor inicial de la ley, en enero de 2025, los establecimientos hosteleros tienen dos obligaciones que no admiten excepción por tamaño ni superficie.

La primera es facilitar al cliente que pueda llevarse la comida que no haya consumido, sin coste adicional, salvo en formatos de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada. En el caso de envases de plástico de un solo uso, sí puede repercutirse el coste al cliente, conforme a la normativa vigente sobre plásticos.

La segunda es informar de esa posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

Estas dos obligaciones aplican a todos los establecimientos de hostelería y restauración, sin excepción de tamaño.

Tenemos cartelería específica a vuestra disposición.

Qué ha entrado en vigor el 2 de abril: las obligaciones del artículo 6

A partir del 2 de abril de 2026, se activan las obligaciones más exigentes de la norma, las recogidas en el artículo 6. Estas incluyen aplicar la jerarquía de prioridades en la gestión de excedentes alimentarios, disponer de un plan de aplicación para la prevención de pérdidas y desperdicio, y promover acuerdos de donación con entidades sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.

La jerarquía de prioridades establece un orden claro para gestionar los excedentes: primero, transformar los alimentos



no vendidos pero aptos en otros productos para consumo humano; segundo, donar a entidades sin ánimo de lucro; tercero, destinar a alimentación animal y fabricación de piensos; cuarto, emplear como subproducto en otras industrias; y sólo en último lugar, tratar como residuo para compost o valorización energética.

Pero hay excepciones relevantes que el sector debe conocer

La ley establece excepciones significativas que afectan a la mayor parte del tejido hostelero español.

Las microempresas (establecimientos con menos de diez empleados y un volumen de negocio anual no superior a dos millones de euros) quedan excluidas de todas las obligaciones del artículo 6. Es decir, no están obligadas a aplicar la jerarquía de prioridades, ni a disponer de un plan de prevención, ni a promover acuerdos de donación. Dado que el 95,8% de los establecimientos hosteleros en España son microempresas, esta excepción tiene un alcance muy amplio.

Para los establecimientos que superan el umbral de microempresa, existe una segunda excepción: los que desarrollan su actividad en superficies iguales o inferiores a 1.300 m² quedan eximidos de la obligación de disponer del plan de prevención y de promover acuerdos de donación, aunque sí deben aplicar la jerarquía de prioridades.

Más allá del cumplimiento: una oportunidad de gestión

La reducción del desperdicio alimentario tiene un retorno económico directo para los establecimientos. Gestionar mejor los excedentes, planificar compras con más criterio y reducir las mermas no solo responde a una obligación legal: mejora la cuenta de resultados y contribuye a un modelo de negocio más eficiente y sostenible.

Sector Restauración / Bares

Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR)

La Situación actual y lo que afecta al sector hostelero

En los últimos días, diversas publicaciones en medios de comunicación han generado consultas en el sector sobre el alcance y las obligaciones que el Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) tendrá para bares, restaurantes y cafeterías.

Desde Hostelería de España queremos compartir con vosotros la información disponible y aclarar los aspectos que aún están siendo definidos.

Qué es el SDDR y por qué llega ahora

El SDDR es un sistema por el que cada envase de bebida de un solo uso: botellas de plástico de hasta 3 litros, latas y cartón para bebidas, lleva asociado un depósito económico mínimo de 10 céntimos que el consumidor paga en el momento de la compra y recupera al devolver el envase vacío en un punto habilitado. Su activación en España responde al incumplimiento del objetivo de recogida selectiva de botellas de plástico fijado por la Ley 7/2022: en 2023 se alcanzó el 41,3% frente al 70% requerido. Ese incumplimiento activa automáticamente la obligación de implantar el SDDR en un plazo máximo de dos años, lo que sitúa la fecha límite en noviembre de 2026.

La excepción del consumo en local

Este es el punto que más confusión está generando en el sector y conviene aclararlo con precisión.. Cuando el cliente consume la bebida en el propio establecimiento, ya sea en barra o en mesa, el establecimiento recoge el envase y gestiona el residuo. En ese caso, el depósito no se aplica. Esta exención no es una interpretación sectorial: está recogida expresamente en el Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases, que establece un tratamiento diferenciado para el

canal HORECA precisamente porque en el consumo en local el propio establecimiento asume la gestión del residuo, eliminando el riesgo de abandono en la vía pública que el depósito pretende evitar. Para las bebidas vendidas para llevar (take away), sí se aplica el depósito. Los establecimientos con una parte relevante de su actividad orientada a la venta de bebidas para llevar deberán cobrar el depósito y gestionar la devolución de los envases.

Lo que aún no está definido

La fecha de noviembre de 2026 existe por ley, pero los detalles operativos del sistema (forma de gestión, logística de los envases retornados, funcionamiento de los puntos de devolución y posibles períodos de adaptación) aún no están completamente definidos. A fecha de hoy, el Ministerio para la Transición Ecológica no ha publicado las orientaciones técnicas definitivas sobre cómo funcionará el sistema en la práctica. Además, para que el sistema pueda arrancar es necesario que estén autorizados los operadores que han de gestionarlo. La Comunidad de Madrid, que es la región donde se han presentado las solicitudes para constituir los sistemas encargados de operar el SDDR, aún no ha autorizado a ningún operador para desarrollar el sistema, lo que también condiciona la viabilidad de la fecha de inicio prevista.

Hostelería de España está participando en la Asociación SDDR España, una de las iniciativas que se han presentado para operar el sistema y que cuenta con la mayor representatividad de los sectores afectados. Nuestro objetivo es asegurar que el modelo que finalmente se implante respete las particularidades del canal HORECA y las exenciones que corresponden al sector.

Seguiremos trasladando cualquier novedad relevante en cuanto esté disponible.

NUESTROS PATROCINADORES:



Obituario



Nuestro más sentido pésame a las familias de nuestro asociado **Luis Villar López** (Bar La Posada) y del **Dr. Bonetti**, máximo defensor de la Dieta Mediterránea. DEP



*Disfruta lo bueno
de Almería*



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 hostelero 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 concurran 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/>

Protección de datos en el sector hotelero

Suplantación en plataformas de reservas: una amenaza en aumento para los hoteles

Estimado cliente, debido a un problema con la validación de su tarjeta, es necesario completar la verificación de su reserva en las próximas 12 horas para evitar su cancelación. Reserva: Hotel XXX (nombre real) Fechas: Del X al XY (fechas correctas) Acceda al siguiente enlace seguro para confirmar el pago: [link aparentemente de Booking] Gracias por su colaboración.

Este mensaje, o variantes muy similares, está llegando actualmente a clientes con reservas reales en hoteles. Lo más preocupante es que incluye datos correctos y, en muchos casos, se envía desde canales aparentemente oficiales de plataformas como Booking.com, lo que hace que resulte altamente creíble.

Los ciberdelincuentes están logrando acceder a cuentas de establecimientos o utilizar información obtenida en brechas de seguridad para contactar directamente con los clientes. De este modo, no se trata de un fraude genérico, sino de comunicaciones dirigidas, con datos reales, que generan confianza y facilitan el engaño.

En los últimos meses se ha detectado un aumento de campañas estructuradas que combinan el acceso a sistemas de hoteles, el uso del propio chat de la plataforma y el envío de enlaces a páginas que imitan con gran precisión los sistemas de pago. A esto se suma la aparición de alojamientos falsos o "hoteles fantasma" que desaparecen tras recibir el pago.

El impacto para los establecimientos es relevante, ya que estos incidentes pueden derivar en pérdida de confianza por parte de los clientes, daños reputacionales y reclamaciones económicas, además de afectar a la operativa diaria del hotel.

Un problema también legal. Cuando estos ataques implican el acceso o uso indebido de datos personales, pueden constituir una brecha de seguridad. En estos casos, existe la obligación de notificar el incidente a la Agencia Española de Protección de Datos en un plazo máximo de 72 horas desde que se tenga conocimiento del mismo. Una gestión inadecuada o fuera de plazo puede conllevar responsabilidades legales y sanciones.

La prevención como primera medida. Resulta fundamental reforzar la seguridad de los sistemas. Es recomendable activar la autenticación en dos factores en todas las plataformas, limitar los accesos del personal y reforzar la formación interna para detectar intentos de fraude. Asimismo, es importante trasladar a los clientes la necesidad de no realizar pagos fuera de los canales oficiales y de verificar cualquier comunicación sospechosa contactando directamente con el establecimiento.

En caso de detectar un incidente, la actuación debe ser inmediata: revisar accesos, bloquear credenciales comprometidas, informar a la plataforma afectada, documentar lo ocurrido y valorar la obligación de notificación a la autoridad de control.

Como asesores en protección de datos de ASHAL, ponemos a disposición de los establecimientos nuestro apoyo para la prevención, detección y gestión de este tipo de situaciones, así como para el cumplimiento de las obligaciones legales asociadas. La suplantación de identidad en el sector hotelero exige máxima atención en estos momentos. La prevención y la rapidez de respuesta son claves para minimizar su impacto. Se recomienda a todos los establecimientos revisar sus sistemas y adoptar medidas de seguridad de forma inmediata.

MÁS INFO: Jesus Medina Jaranay

Abogado www.datagestion.net • jesusmedina@datagestion.net

Conjunto 4 sillones + Mesa 70x70 cm
Color Taupé Sillón y mesas apilables.
Sillones de polipropileno con patas de aluminio. Mesa con tubo de acero pintado en epoxi gris con tablero compacto.

134,95 € + IVA

Parasol Aluminio Gris
2,5 x 2,5 metros
Lona Blanco

89,95 € + IVA

Base Parasol Hormigón 29 kg
Para mástil entre 48/55 mm
Base redonda de hormigón cubierta de polipropileno con adaptadores.

44,95 € + IVA

Ventilador Micronebulizador 180 W
Área Climatizada 30 m²

Características:

- Agua micronizada y de red potable utilizada en el depósito.
- Fácil de usar gracias a su mando a distancia por control remoto multifunción.
- Área climatizada: 30 m²
- Capacidad depósito de 15 litros.
- Duración depósito de 4 horas.
- Alcance nebulización de 6 metros.
- Potencia de 150-160-180 W
- Diámetro de 500 mm
- Altura 1.685 mm

411,95 € + IVA

Ofertas válidas hasta el 31 de agosto de 2026 ó hasta fin de existencias

• IVA NO INCLUIDO • PARA LA APLICACIÓN DE ESTA OFERTA, DEBERÁ INDICARLO A LA HORA DE HACER EL PEDIDO

hogar hotel
hoalve

Le invitamos a visitar nuestras
nueva tienda on-line en:

www.hogar-hotel.com

CENTRAL: POL. IND. SECTOR 20 - C/BRONCE, 114-115 - 04009 ALMERIA - TL. 950 27 37 24

CASH&CARRY Y UNIFORMIDAD: POL. IND. LA CELULOSA - CTRA. SIERRA ALHAMILLA, 13 - 04007 ALMERIA - TL. 950 27 37 25

mail: comercial@hogar-hotel.com.

Especialistas en equipamiento HORECA



Síguenos en...
[facebook.com/HogarHotelAlmeria](https://www.facebook.com/HogarHotelAlmeria)



[hhalmeria](https://www.instagram.com/hhalmeria)

Normativa de Obligado Cumplimiento

NUEVO SISTEMA HOJ@ - HOJAS ELECTRÓNICAS DE QUEJAS Y RECLAMACIONES EN ANDALUCÍA

Orden de 24 de abril de 2026, en desarrollo del Decreto 82/2022, de 17 de mayo

1. Cambio normativo principal

La Orden de 24 de abril de 2026 regula el Sistema de Hojas Electrónicas de Quejas y Reclamaciones (Hoj@). En concreto, el libro de hojas de quejas y reclamaciones pasa a configurarse como un documento mixto, compuesto por hojas en soporte papel y electrónico.

- La disponibilidad de hojas electrónicas se convierte en obligación.
- El alta de las empresas en Hoj@ pasa a ser obligatoria.
- Se actualizan los modelos oficiales de formulario y carteles informativos.

2. Plazos de alta en Hoj@: calendario

El plazo de alta no es inmediato para todas las empresas. La Orden establece expresamente dos plazos distintos.

Empresas obligadas	Criterio	Plazo legal	Fecha orientativa
Grandes empresas y supuestos específicos	Más de 250 trabajadores; facturación anual superior a 50.000.000 €; más de 20 establecimientos abiertos al público en Andalucía; servicios básicos de interés general; sociedades mercantiles o entes instrumentales públicos; concesiones administrativas.	6 meses desde la entrada en vigor	20 de noviembre de 2026
Resto de empresas	Empresas no incluidas en los supuestos anteriores incluyendo con carácter general muchas empresas de hostelería, alojamientos, comercio y servicios.	1 año desde la entrada en vigor	20 de mayo de 2027

Recomendación: no agotar el plazo. Se aconseja realizar el alta con antelación suficiente para descargar la cartelería, formar al personal y activar el protocolo interno de respuesta.

3. Régimen transitorio

3.1. Formularios ya impresos

Los ejemplares de formularios de hojas de quejas y reclamaciones que estuvieran en fase de edición o hubiesen sido distribuidos, comercializados o impresos conforme al modelo oficial anterior conservan su validez hasta el final de sus existencias.

3.2. Reclamaciones electrónicas en tramitación

Las reclamaciones que estuvieran tramitándose en el sistema electrónico anterior, continuarán su tramitación en Hoj@.

Las empresas ya dadas de alta en la aplicación anterior serán dadas de alta automáticamente en Hoj@ si los datos existentes son válidos. La comunicación del alta automática se realizará por correo electrónico. Si existe error o falta algún dato que impida el alta, se requerirá la corrección en el plazo máximo de 10 días hábiles.

Los plazos de tramitación de la reclamación quedan suspendidos desde el requerimiento hasta su cumplimiento efectivo o hasta el fin del plazo concedido.

4. Procedimiento de alta de la empresa en Hoj@

1. Acceder a enlace Web HOJ@ o a la App Hoj@ mediante certificado electrónico cualificado, Cl@ve u otro sistema admitido.
2. Crear una cuenta personal e intransferible en el perfil Hoj@ Empresas.
3. Aportar el documento acreditativo de la representación de la empresa.
4. Introducir los datos identificativos y de contacto exigidos.
5. Dar de alta la empresa y, en su caso, cada establecimiento abierto al público o unidad de actividad física o virtual.
6. Designar personas autorizadas de empresa y, si procede, de establecimiento.
7. Generar e imprimir el cartel oficial identificativo con código QR.
8. Colocar el cartel en lugar visible y activar el protocolo interno de revisión y respuesta de reclamaciones.

5. Obligaciones principales tras el alta

- Mantener actualizados los datos de la empresa y de sus establecimientos.
- Disponer simultáneamente de hojas de quejas y reclamaciones en soporte papel y electrónico.
- Contar, como regla general, con al menos dos personas autorizadas de empresa y dos por establecimiento. En el caso de persona empresaria individual basta una.
- Responder las reclamaciones electrónicas en el plazo máximo de 10 días hábiles desde la recepción.
- Revisar periódicamente los avisos del sistema para evitar que una reclamación se entienda recibida por el transcurso del plazo de 10 días naturales sin acceso.
- Informar, al responder, sobre mediación, arbitraje u otra entidad competente de resolución alternativa de conflictos de consumo.

6. Respuesta a reclamaciones y conflictos

La recepción de una reclamación electrónica se produce cuando la empresa accede a su contenido. Si no accede, se entiende recibida automáticamente transcurridos 10 días naturales desde el aviso. Desde la recepción, la empresa dispone de 10 días hábiles para contestar.

En la respuesta, la empresa debe seleccionar y motivar la opción correspondiente: aceptar la pretensión, formular una propuesta alternativa, rechazar motivadamente o informar sobre la posibilidad de mediación o arbitraje.

Ayudas para impulsar un plan de choque

7. Régimen sancionador cuantificado

El incumplimiento de las obligaciones puede constituir infracción administrativa en materia de consumo conforme a la Ley 13/2003, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía.

Tipo de infracción	Rango de multa	Ejemplos prácticos vinculados a Hoj@
Leve	200 € a 5.000 €	Defectos formales de información o cartelería, datos no actualizados, incumplimientos menores sin perjuicio relevante.
Grave	5.001 € a 60.000 €	No disponer de hojas electrónicas, no estar dado de alta en plazo, no facilitar hojas de reclamaciones, no contestar en plazo de 10 días hábiles.
Muy grave	60.001 € a 1.000.000 €	Reiteración, negativa sistemática a tramitar reclamaciones, obstaculización de actuaciones administrativas o perjuicio relevante a consumidores.

Además de la multa, en los supuestos legalmente previstos pueden imponerse medidas accesorias como cierre temporal, suspensión de actividad u otras medidas administrativas.

8. Cartelería obligatoria y modelos actualizados

La Orden modifica los anexos del Decreto 82/2022 y actualiza los modelos oficiales. A efectos empresariales, deben tenerse especialmente en cuenta los siguientes modelos:

Modelo	Cuándo se usa	Ubicación recomendada
Anexo II	Dispositivos automáticos, contratación telemática o supuestos en los que se debe informar de la vía para reclamar.	Dispositivo, web, aplicación, TPV o soporte digital correspondiente.
Anexo III	Cartel general de establecimiento con hojas de quejas y reclamaciones en papel y electrónico.	Entrada, salida, recepción, caja, barra o zona de atención al público.
Anexo IV	Cartel informativo para empresas sin dependencias fijas, o para incorporar a ofertas, presupuestos, contratos, facturas, webs o aplicaciones.	Documentación comercial, web, aplicación, contrato, factura, resguardo o comunicación al cliente.

9.- Recomendaciones prácticas

- Colocar el cartel QR en la recepción, mostrador, barra, caja, punto de información o zona visible de atención al público.
- Incluir un enlace o referencia a Hoj@ en la página web, motor de reservas, check-in digital o comunicaciones al cliente cuando proceda.
- Incorporar el QR o la información de reclamaciones en cartas digitales, tickets, facturas o documentos de reserva cuando sea útil.
- Formar al personal de recepción, sala, barra, caja y atención al cliente sobre cómo entregar hojas en papel y cómo orientar sobre la vía electrónica.
- Designar una persona responsable de revisar diariamente el correo y la bandeja de Hoj@.
- Crear una plantilla de respuesta que incluya: hechos, posición de la empresa, propuesta de solución y referencia a mediación/arbitraje u otra vía extrajudicial de consumo.



AYUDAS PARA IMPULSAR UN PLAN DE CHOQUE PARA LA RENOVACIÓN DE EQUIPAMIENTO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

A las ayudas podrán acogerse los hoteles, establecimientos de hostelería o los campings, entre otros.

El ministro de Industria y Turismo ha recordado la importancia de apoyar el turismo en su transición hacia la triple sostenibilidad, un sector estratégico para la economía española en un contexto de incertidumbre por las consecuencias globales de la guerra en Irán.

Los plazos para pedir las subvenciones, las cuantías mínimas y máximas, así como otros detalles, se conocerán próximamente cuando se publique el Real Decreto que regulará las ayudas.

El ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, ha anunciado durante su intervención en la Asamblea General de Hostelería España un paquete de ayudas de 15 millones de euros destinado a impulsar la eficiencia energética en establecimientos del sector turístico.

Los objetivos del paquete de ayudas a las empresas turísticas son favorecer las medidas de economía circular y la gestión de residuos en los establecimientos, mejorar la eficiencia energética de instalaciones y equipos, favorecer el ahorro de consumo de recursos hídricos y la concienciación de plantillas y clientes sobre el uso eficiente de los recursos.

En España existen actualmente más de 300.000 establecimientos hosteleros, con un volumen de negocio agregado de 166.211 millones de euros, 1,85 millones de empleos y una aportación del 6,7% al PIB nacional en términos de valor añadido. El conjunto del sector turístico representa casi el 13% del PIB nacional y supone el 13,2% de la afiliación a la Seguridad Social.

Más info: Ashal



6
MESES
GRATIS*

No importa cómo sea tu negocio,
tenemos un TPV para ti

**Disfruta 6 meses
gratis* de tu TPV**



Instalación rápida y sin
complicaciones



Añade Bizum a tu
TPV Virtual



Soporte técnico
especializado



Máxima Seguridad



Válida para los 3.000
primeros TPV



Escanea
para
versión
accesible

*Oferta válida para los 3.000 primeros TPV de nuevos clientes comercios, clientes comercios sin TPV operativo en la entidad en los últimos 12 meses o clientes comercios sin TPV operativo los últimos 6 meses con una facturación anual inferior a 150.000€ que contraten una Tarifa Plana en la Entidad, con permanencia mínima de 12 meses y facturación mínima mensual de 1€ y máxima de 12.500 €/mes. Los 6 primeros meses gratuitos y el resto se aplicarán las condiciones particulares de su tarifa y bono elegido. Quedan excluidas las tarjetas de empresa y tarjetas No Unión Europea.