



Nº39 • DICIEMBRE 2023

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

**Feliz Navidad
y próspero 2024**

Actualidad



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 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 ALMERIA
- Impreso productores proveedores
- Declaración responsable subvenciones

sabores
ALMERÍA

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/>



Igualdad de trato

Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal



España es un país de bares. Somos una seña de identidad de nuestro atractivo nacional como potencia turística, y con ello el verdadero expositor de una cultura, la culinaria, que nos hace distintos. En innumerables crisis económicas este sector, el de la hostelería, ha sido el refugio de cientos de miles de personas que han emprendido al amparo de un modelo de negocio realmente accesible y en el que, con el paso de los años, la excelencia ha alcanzado tales cotas de desarrollo que nos hemos convertido en un prescriptor mundial en ese campo de lo exclusivo, envidiable, lo reconocible y merecedor de una agradecida respuesta desde la sociedad.

Y todo esto nos gusta. Estamos enormemente agradecidos por ello como colectivo, profesionales y personas que servimos al resto de la sociedad desde una barra, una cocina, una tarraza, la recepción de un hotel...

¿Pero saben una cosa? Pese a todo ello, muy a pesar de ese papel que nos toca jugar y que no hemos pedido, nos enfrentamos diariamente al mayor de los desprecios que se puede dar a una persona, a un colectivo, que es sencillamente la desigualdad de trato.

Se nos exige lo que nadie parece querer cumplir, llegando a unas cotas de intrusismo que rayan derechos fundamentales y constitucionales como la dignidad o la igualdad.

Si un hostelero quiere realizar su más elemental actividad está obligado a cumplir normas estatales, autonómicas y locales. Desde la gestión de producto y su manipulación, a la del espacio en el que desarrollamos nuestra actividad.

Para ser competitivos invertimos ingentes cantidades de dinero en diseño, decoración, reestructuración de espacios para su total accesibilidad, que muy poco a poco conseguimos amortizar.

Comprenderán que nos quedamos literalmente a cuadros cuando vemos preciosas imágenes de fastuosas celebraciones en una vivienda del patrimonio histórico de la ciudad, cortijos habilitados para grandes eventos o recintos peculiares (por llamarlos de alguna manera) a los que las inspecciones rutinarias tras los hechos acontecidos en Murcia, no llegan nunca. Espacios singulares, sin duda alguna, y singularmente fuera de toda norma o ley reguladora de esa actividad.

Si un empresario de la hostelería legalmente establecido intentase hacer cualquier actividad similar en un espacio singular, no se pueden llegar a imaginar la enorme cantidad de trámites y adaptaciones, desde cumplimiento de la normativa de accesibilidad hasta número de aseos acordes con el aforo estimado, que debemos cumplir.

Nuestra sorpresa es que, resulta, que –visto lo visto– somos los únicos obligados a ello.

Y nuestra mayor decepción es que quienes creíamos nuestros aliados, los garantes de la defensa de esos derechos de igualdad de trato, son en muchas ocasiones quienes nos arrojan los ejemplos que suponen los mayores despropósitos.

Hemos denunciado en innumerables ocasiones esta situación. No vamos a señalar a nadie hoy, porque todos sabemos quiénes, cuándo y dónde. Pero sí lanzamos un ruego, una advertencia y una exigencia.

La barra libre de las desigualdades tiene que acabar.

No puede seguir y, mucho menos, bajo el paraguas y con la participación de una administración pública.

Muy sencillo de entender. Si un local, edificio o inmueble, no tiene una licencia de actividad para un uso determinado, ese uso no puede llevarse a cabo. Y, sobre todo, mucho menos, por quienes tienen que ser los garantes del cumplimiento de esa norma. Ni más ni menos.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción:
Isabel Juan Rodríguez.

Producción y publicidad:

Almería Comunicación,
Marketing y Publicidad
Tels. 647 708 445
info@almeriacomunicacion.com

Depósito Legal: AL-770-2011

Periodicidad: Trimestral



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

ASHAL
Presidente: 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

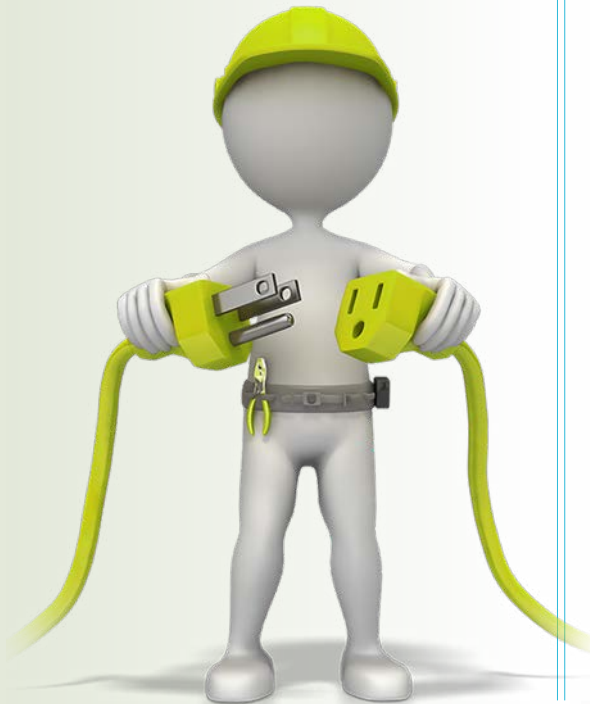
AGOSTO 2023

Presentación del cupón de la ONCE



Denuncia de los cortes de suministros de agua y luz durante el mes de agosto

ASHAL pide amparo a las administraciones para que legislen y protejan a la población frente a los cortes de luz y agua. El barrio de Regiones lleva un mes sufriendo continuos cortes de luz a partir de las tres de la tarde lo que está provocando un serio problema a la actividad empresarial y al propio vecino de esta zona.



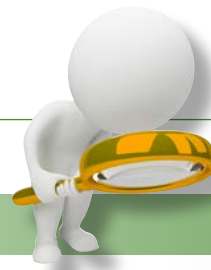
Denuncia a la residencia de estudiantes CIVITAS por acoger a clientes no universitarios

Mientras algunos establecimientos hoteleros de la ciudad de Almería asociados estaban por debajo del 30 % de ocupación en la Semana Grande de la Feria de Almería durante los días de diario, la Residencia de Estudiantes Civitas acogía a operarios de montaje de escenarios o artistas contratados por el Ayuntamiento de Almería con motivo de las fiestas, ninguno de ellos relacionados con la comunidad universitaria

La Asociación ya ha denunciado en reiteradas ocasiones la actividad hotelera de la Residencia de Estudiantes Civitas ante la Delegación Provincial de Turismo, la Policía Nacional a cuenta de la falta de cumplimentación de la ficha registro de policía y/o la Gerencia de Urbanismo a cuenta del ejercicio de una actividad para la que la Residencia no dispone de la licencia correspondiente y que ejecuta, además, en un suelo no destinado a la actividad hotelera.

Presentación de la campaña "UN TELÉFONO PARA TODAS"





El espía de Ashal

SEPTIEMBRE 2023

Firma de convenio de colaboración con CAIXABANK



ASHAL solicita una reunión con la Alcaldesa para hacerle llegar propuestas de cara a la mejora de la Feria

El Ayuntamiento impone un proceso de tramitación muy complejo y unas condiciones que hacen prácticamente inviable el montaje de un ambigú o la ambientación de una terraza

El sector hotelero concluye agosto con datos de ocupación mejores que en julio pero no alcanzan aún la prepandemia

ASHAL valora unas cifras de ocupación del 90% pero echa de menos el turismo internacional por falta de conexiones aéreas y cree que faltan alicientes para que la Feria sea un atractivo.

Respecto a otros meses del verano o el último Puente del Pilar, Ashal insiste en que la provincia sigue resintiéndose de la falta de comunicaciones, denunciando que Renfe sigue dejando sin refuerzo las comunicaciones ferroviarias a la provincia a pesar de estar los trenes llenos.



**Hostelería
almeriense
con garantías**

traconsa
Tratamientos y Consulting

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.



950 25 25 25 traconsa.com



El espía de Ashal

OCTUBRE 2023

Reunión con el Delegado de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo



En el transcurso de la reunión se abordaron diversas cuestiones de máximo interés como la falta de trabajadores interesados en prestar sus servicios en el sector hostelero, principalmente durante temporada alta.



Reunión entre la Concejala de Comercio y Asociaciones

Para abordar las autorizaciones de las actividades de animación propuestas por comerciantes y hosteleros durante la Noche en Negro. Al efecto, indicar que media docena de asociados se acogieron a las autorizaciones para sus actividades de animación y ambientación durante dicha celebración.



Reunión de la Mesa del Ferrocarril con el Subdelegado del Gobierno

Con la asistencia de un representante de la Junta Directiva de Ashal



Celebración del Día de la Hostelería

El Día de la Hostelería, iniciativa de Makro y Hostelería de España, -de la que es miembro ASHAL-, ha tenido este año como protagonistas a los clientes del sector hostelero a los que se ha querido reconocer a través de sus representantes a nivel municipal y provincial. Así, la alcaldesa de Almería, María

del Mar Vázquez, junto al concejal de Turismo, Joaquín Pérez de la Blanca y el diputado de Promoción Agroalimentaria, Carlos Sánchez, en representación de la Diputación Provincial, han recibido un enorme plato para recordar esta efeméride, que se celebra desde hace ocho años, y que en esta edición tiene como lema "La gastronomía nos une".



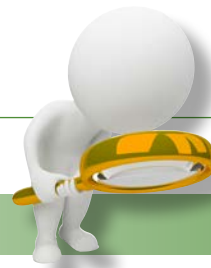
HOSTELERIA #PorElClima

Hostelería #PorElClima es la primera iniciativa dirigida a impulsar la descarbonización del sector hostelero, resultado de la alianza de Coca-Cola y Fundación Ecología y Desarrollo (ECO-DES) con la colaboración de Hostelería de España y, a nivel provincial, con ASHAL

Un total de 176 establecimientos se han adherido a Almería #PorElClima y han realizado un cuestionario que ha permitido el estudio de sus medidas de actuación frente al cambio climático y el plan de acción a realizar para llegar a ser cero emisiones.

Hostelería #PorElClima ha identificado más de 2.500 medidas puestas en marcha contra el cambio climático entre los adheridos al proyecto en Almería, entre otras: cómo evitar pérdidas de agua, retorno y reciclaje de vidrio, instalación de luminaria LED o hacer un uso habitual de productos fabricados con materiales reciclados como servilletas, manteles y pajitas.

Desde su puesta en marcha, más de 6.900 establecimientos en todo el territorio español se han adherido a esta plataforma cuyo reto es involucrar a más negocios de un sector que representa un 6,4% del PIB nacional.



El espía de Ashal

OCTUBRE 2023



Participación activa en el Congreso Vestial

La Asociación hizo exhibición de las fotografías realizadas por la fotógrafa Nerea Triviño dentro de la iniciativa Unión con Sabor que promueve las relaciones turísticas entre los municipios de Córdoba y Almería.



Celebración del Día de la Empresa Andaluza

Durante el acto los reunidos intercambiaron impresiones sobre las necesidades de la empresa almeriense, entre las que destacaron especialmente el agua para la agricultura y las comunicaciones para el turismo.



Reunión de trabajo con la secretaria general para el Turismo de Andalucía, Yolanda de Aguilar, y el presidente del Consejo Empresarial de Turismo de la Confederación de Empresarios de Andalucía, CEA, José Carlos Escribano

En el marco de una iniciativa promovida por la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte, a través de la Secretaría General para el Turismo, SGTUR, y la CEA, sobre la coordinación de políticas de promoción turística.



club de hostelería
DE ALMERÍA

¿A qué esperas para disfrutar de todas las ventajas?

¡Súmate al club!

[MÁS INFORMACIÓN](#)



NUESTROS PATROCINADORES:





El espía de Ashal

NOVIEMBRE 2023

Exposición en Córdoba "Unión con Sabor"

Dentro de la iniciativa UNIÓN CON SABOR que a lo largo del año pasado hermanó a los Ayuntamientos de Córdoba y Almería en una variedad de actuaciones de tipo gastronómico y cultural para propiciar el turismo en general y el gastronómico en particular entre los vecinos de ambos municipios, el pasado día 8 de noviembre en el Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba se procedió a la inauguración de la exposición de Almería en dicha ciudad con la asistencia del Concejal de Promoción de la Ciudad, Joaquín Pérez de la Blanca, el Presidente de Ashal acompañado de la gerente y cocineros que han prestado su imagen para resaltar enclaves tan singulares de Almería como:

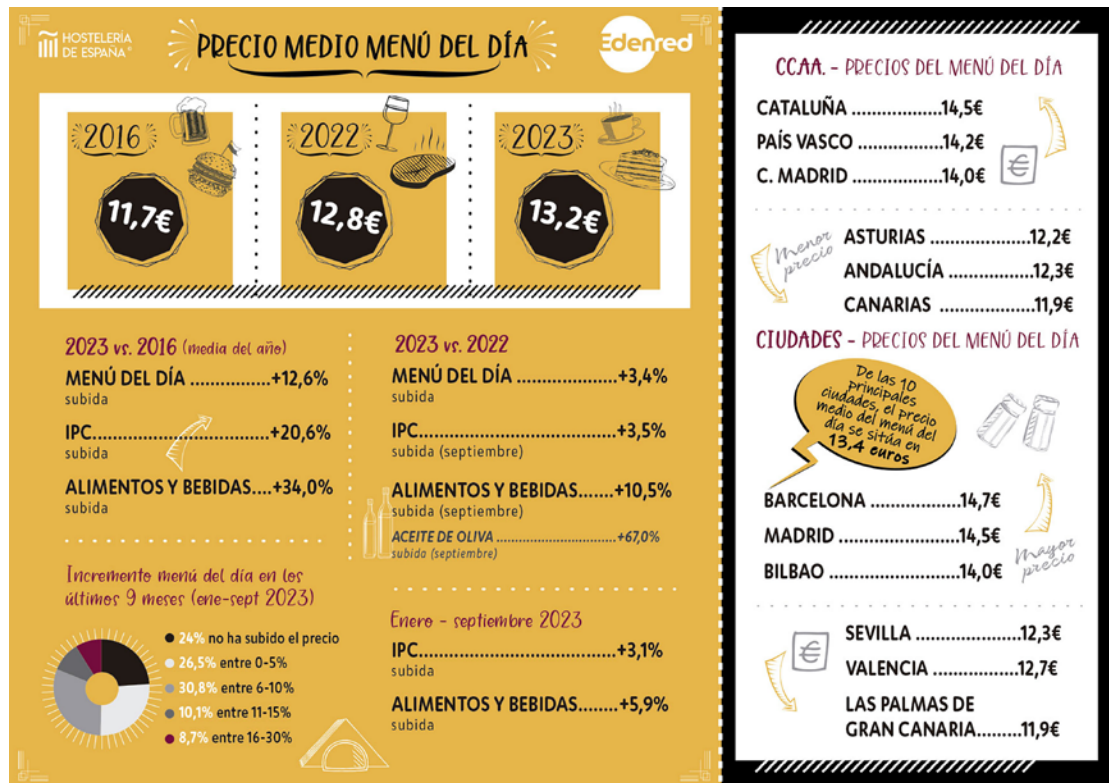


De izquierda a derecha; Patricio Úbeda – Restaurante Blanca Brisa, Daniel García Ibarrola – Concejal de Turismo del Ayto. de Córdoba, Joaquín Pérez de la Blanca, Concejal de Turismo del Ayto. de Almería, José María Bellido, Alcalde de Córdoba y Pedro Sánchez-Fortun, Presidente de ASHAL.

<p>Patricio Úbeda Roman Motel Restaurante Blanca Brisa Cabo de Gata</p>	<p>Patricio Úbeda Roman Motel Restaurante Blanca Brisa Cabo de Gata</p> <p>Gallegueta salada con pili de gambas y ensalada</p>	<p>Francisca Pérez Muñoz Restaurante La Encina</p>	<p>Francisca Pérez Muñoz Restaurante La Encina</p> <p>Merluza de sabiduría colada de gambas con salsa de pimienta del pimiento</p>
<p>Ángel Hernández Simón Restaurante El Terano</p>	<p>Ángel Hernández Simón Restaurante El Terano</p> <p>Cazorla, sopa olímpica de hula y cazorlana de La Finca</p>	<p>Juan Antonio Gabarrón Quintero Restaurante La Jibega</p>	<p>Juan Antonio Gabarrón Quintero Restaurante La Jibega</p> <p>Merluza con caldo de pimientos de Almería y gambas rojo</p>
<p>Gloria Peregrín López Restaurante Gloria Peregrín</p>	<p>Gloria Peregrín López Restaurante Gloria Peregrín</p> <p>Pasa frita, mezcla de lentejas y esterofonización de trufa blanca</p>	<p>Guillermo Chao García La Mala Tortillaría</p>	<p>Guillermo Chao García La Mala Tortillaría</p> <p>Tortilla de patata con queso, ajo y tomate</p>
<p>Joseba Alzaga Taberna Vasca Joseba Alzaga</p>	<p>Joseba Alzaga Taberna Vasca Joseba Alzaga</p> <p>Merluza con lentejas negras y patatas</p>	<p>Tony García Restaurante Tony García Espacio Gastronómico</p>	<p>Tony García Restaurante Tony García Espacio Gastronómico</p> <p>Puntilla de cordero lechal cido de La Finca</p>
<p>David Hernández-Peña Martínez Héctor García Peris Restaurante Katon Inokaya</p>	<p>David Hernández-Peña Martínez Héctor García Peris Restaurante Katon Inokaya</p> <p>Sopa de lentejas, arroz y pavo cido</p>	<p>Dani Muñoz Restaurante Tráfico</p>	<p>Dani Muñoz Restaurante Tráfico</p> <p>Sopa de lentejas almorza</p>

Sector Restauración y Bares

Infografía de Hostelería España sobre precio medio del Menú del Día



OFERTA ESTUFAS TERRAZA MONTAJE Y TRANSPORTE INCLUIDOS (Dentro de nuestras rutas de reparto)



Estufa Terraza A Gas
42 x 42 x 129 h cm Diseño 4 Caras

Dimensiones: 42 x 42 x 129 l
Potencia: 9 kW
Consumo: 0,66 Kg/h
Peso neto: 49 Kg
Área calentamiento: 12 m²
(Según temperatura exterior y protección contra viento)

429,95 €



Estufa Baja Terraza A Gas
Redonda Plateada

Altura: 116 cm
Diámetro: 242 cm
Potencia: 3.000 W - 6.000 kW
Consumo: 250 - 500 g/h
Peso neto: 16 Kg
Alimentación: Butano o Propano comercial.

199,95 €



Estufa Terraza A Gas
Pirámide Color Plata

Altura: 227 cm
Potencia: 13 kW
Consumo: 0,8 - 0,45 Kg/h
Peso neto: 23 Kg
Superficie calentamiento: de 20 m² a 25 m²
(Según temperatura exterior y protección contra viento)

349,95 €



Estufa Terraza A Gas
Redonda Inox

Altura: 224,5 cm
Sombbrero: 260 cm
Potencia: 14 kW (máx)
Posición piloto: 870 g/h
Peso neto: 20 Kg
Tipo gas: Propano o Butano

189,95 €



Estufa Terraza A Gas
Redonda Negra Con Ruedas

Altura: 224,5 cm
Sombbrero: 260 cm
Potencia: 14 kW (máx)
Posición piloto: 870 g/h
Peso neto: 22 Kg
Tipo gas: Propano o Butano

179,95 €

hogar hotel
hoalve

Le invitamos a visitar nuestra nueva tienda on-line en: www.hogar-hotel.es

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

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

mail: comercial@hogar-hotel.com.

Suministro a hostelería, restauración, catering y colectividades

Ofertas válidas hasta el 31/12/2023 o fin de existencias. IVA no incluido.

Síguenos en...
facebook.com/HogarHotelAlmeria
ihhalmeria



El espía de Ashal

NOVIEMBRE 2023

Presentación y brindis del Festival Platos de Película



De izquierda a derecha; Pedro Sánchez-Fortun, Presidente de ASHAL, Almudena Morales, Diputada de Cultura de la Diputación de Almería, Guillermo Chao, Grupo La Mala, Joaquín Pérez de la Blanca, Concejal de Turismo del Ayto de Almería, Jorge Iglesias, Calar Alto y Patricio Úbeda, Restaurante Blanca Brisa.



Gestoessential colabora con Ashal

Asesora a sus afiliados en optimizar los costes energéticos

¿QUIENES SOIS Y QUE ES GESTOESENCIAL?

Somos Noelia Berruezo y Juan Francisco Rodríguez, CEOs de Gestoessential, dedicada al Asesoramiento Energético de Empresas y Particulares y especializada en el sector de la hostelería. Decidimos crear nuestra propia marca "Gestoessential" para cubrir necesidades del mercado que habíamos detectado a lo largo de nuestros años de experiencia en el sector y nuestra misión consiste en proporcionar a nuestros clientes energía y soluciones de manera sostenible y accesible para todos, impulsando el progreso económico y social, sin comprometer los recursos naturales, realizando proyectos de generación de energías renovables (solar y eólica), eficiencia energética, suministros 100% energía verde certificada, etc., ofreciendo productos como:

- Electricidad y Gas: para hogares, negocios, empresas y organizaciones, industrias...
- Autoconsumo fotovoltaico: proyectos llave en mano. Estudio y diseño, legalización, gestión de ayudas y subvenciones. financiación del 100% de su instalación (sin intereses) y opciones de renting para su negocio.
- Cargadores para vehículos eléctricos.
- Baterías de condensadores, para evitar penalizaciones por reactiva
- Batería virtual: para compartir excedentes con varios puntos de suministro.
- Contadores propios inteligentes: para que las empresas puedan controlar sus consumos en los diferentes periodos.

¿CUAL ES EL VALOR DIFERENCIAL DE VUESTRO NEGOCIO?

En Gestoessential somos asesores y distribuidores, no nos limitamos a una simple labor comercial. Nos preocupan nuestros clientes y buscamos siempre el máximo AHORRO, realizando auditorías gratuitas y personalizadas lo que nos permite ofre-



cer las mejores tarifas según hábitos de consumo con seguimiento y revisiones periódicas. SI NO AHORRAMOS, NO CAMBIAMOS.

¿POR QUÉ DECIDISTEIS COLABORAR CON ASHAL?

Decidimos ayudar a la hostelería en época de pandemia, viendo la cantidad de negocios que por desgracia tuvieron que cerrar sus persianas porque, entre otras dificultades, no podían hacer frente a los costes energéticos de sus locales. Detectamos también que no había en el mercado un agente especializado en dar asesoramiento a este sector y, decidimos acudir a entidades como Ashal, que velan por los intereses de sus asociados, para a través de ellos, poder ofrecer nuestra ayuda a este colectivo. Actualmente, seguimos firmando acuerdos con otras asociaciones de hostelería de toda España.

Hostelería de España

Hostelería de España se suma a la preocupación de CEOE por los acuerdos alcanzados para la inversión

El Comité Ejecutivo de Hostelería de España, con representación de todos los territorios y subsectores que engloba la hostelería, reunido el pasado martes 14 de noviembre, acordó por unanimidad la adhesión al comunicado emitido por CEOE, en el que se pone de manifiesto la preocupante situación de nuestro país tras los acuerdos alcanzados para hacer posible la inversión del presidente del Gobierno.

Un vez valorado el texto el Comité Ejecutivo se suma a la preocupación de CEOE por la generación de un clima de negocios cada vez más complicado, en el que es muy difícil conseguir el crecimiento económico y de creación de empleo. La estabilidad social y económica es fundamental para este sector que genera el 6,4% del PIB a través de los más de 300.000 establecimientos hosteleros que dan empleo a más de 1,8 mi-

llones de personas. Además, como remarca el comunicado de CEOE, se está produciendo un deterioro de nuestra imagen en el exterior, que no sólo afecta a nuestra competitividad y atracción de inversiones, sino que además afecta al turismo, que supone el 12,6% del PIB nacional, y que todavía no ha alcanzado la rentabilidad previa a la pandemia, por lo que cualquier imagen de inestabilidad no favorece esta recuperación. Asimismo el Comité Ejecutivo de Hostelería de España se muestra preocupado por las políticas económicas que cargan el coste fiscal de los acuerdos de inversión sobre la espalda de las empresas, en la línea de lo expresado por CEOE.



ROBOTS DE REPARTO, ATENCIÓN AL CLIENTE Y PUBLICIDAD

BellaBot y KettyBot 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.



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

intersoft
ofimática y desarrollo

INTERSOFT OFIMÁTICA Y DESARROLLO S.L.

C/. Río Guadalfeo, nº 14, Oficina 9
04230 Huerca de Almería (ALMERÍA)
Tlf. 950 04 94 00
intersoft@twalmeria.es
www.twalmeria.es

EQA 250+ por 395€/mes¹.

En 48 cuotas. Entrada: 14.672€. Cuota final: 34.438,98€².

**Pásate a la conducción eléctrica con sus 530 km de autonomía.
Además, benefíciate del Plan MOVES.**

**Incluye:
AMG Line - Paquete ADVANTAGE - Paquete Night
Cargador e instalación de regalo - Seguro gratuito durante 1 año.**



EQA 250+: consumo eléctrico en kWh/100 km (ciclo mixto): 15,3 - 16,7; emisiones de CO₂ en g/km (ciclo mixto): 0.

¹Ejemplo de Financiación para particulares con Alternative de Mercedes-Benz Financiamiento España, E.F.C. S.A., para un EQA 250+ con AMG Line, paquetes ADVANTAGE y Night, cargador e instalación de regalo y seguro gratuito durante el primer año. **Precio por financiar 54.438,07€ (Precio de adquisición al contado 60.246,07€)**, (Impuestos, transporte, bonificación de la marca y concesionario por financiar incluidos. Gastos de preentrega y matriculación no incluidos). Válido para ofertas realizadas y solicitudes aprobadas hasta el 15/

01/2024 y contratos activados hasta el 29/02/2024, teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Permanencia mínima de la financiación de 24 meses. **Importe a financiar 39.766,07€**. Por 395€ al mes en **48 cuotas**, 15.000 km/año y cuota final de 34.438,98€, **plazo total de la financiación 49 meses**, entrada 14.672€, **TIN 8,99%**, **comisión de apertura 1.189,01€ (2,99%)**. **TAE 10,41%**. **Importe total adeudado 54.587,99€**. **Precio total a plazos 69.259,99€**. Coste total del crédito 14.821,92€ e importe de los intereses 13.632,91€ (el posible desajuste de los intereses se debe a la fórmula de redondeo y lo asume la entidad financiera; sistema de amortización francés). ²Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (según condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota. Más información en [mercedes-benz.es](https://www.mercedes-benz.es)

SAVERES S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Crta. Nacional 340, Km. 446,5. 04230 HUERCAL DE ALMERÍA (ALMERÍA). Tel.: 950 600 666. www.mercedes-benz-saveres.es



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

Calendario Laboral

2024



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	29			

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					



cajamar
CAJA RURAL



SIEMPRE CONTIGO



Calendario Laboral 2024



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 2024 al día: _____ de: _____ de 2024

Mañana: _____ Tardes: _____

Sábados: _____ Domingos: _____

Variaciones en Verano

Desde el día: _____ de: _____ de 2024 al día: _____ de: _____ de 2024

Mañana: _____ Tardes: _____

Sábados: _____ Domingos: _____

Festivos:

1 de Enero (Lunes)
Año Nuevo

28 de Marzo (Jueves)
Jueves Santo

15 de Agosto (Jueves)
Asunción de la Virgen

6 de Diciembre (Viernes)
Día de la Constitución

6 de Enero (Sábado)
Epifanía del Señor

29 de Marzo (Viernes)
Viernes Santo

12 de Octubre (Sábado)
Fiesta Nacional

9 de Diciembre (Lunes)
Por traslado
Inmaculada Concepción

28 de Febrero (Miércoles)
Día de Andalucía

1 de Mayo (Miércoles)
Fiesta del Trabajo

1 de Noviembre (Viernes)
Fiesta Todos los Santos

25 de Diciembre (Miércoles)
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:



cajamar
CAJA RURAL



SIEMPRE CONTIGO



ASHAL – ENGLOBA

ASHAL colaborará con la asociación ENGLOBA en la inserción laboral de colectivos vulnerables

La Asociación Engloba es una entidad de interés social que establece como uno de sus principales objetivos la atención, mejora y desarrollo de infancia, juventud y tercera edad. Entre sus fines está el de la prevención y lucha contra el maltrato, orientación e inserción socio-laboral para colectivos con los que trabaja como son mujeres víctimas de trata, jóvenes tutelados/as y ex tutelados/as, personas en riesgo de exclusión social, así como la formación e inserción laboral de personas desempleadas en zonas denominadas de riesgo dentro de la Estrategia Regional Andaluza para la cohesión e inclusión social, ERACIS.



ASHAL – FAAM



Los presidentes ASHAL, Pedro Sánchez-Fortún, y la Federación Almeriense de Asociaciones de Personas con Discapacidad (FAAM), Valentín Sola, han renovado el convenio de colaboración por el que, entre otras cosas, la patronal hostelera difundirá entre sus asociados los beneficios de contratar a personas con discapacidad además de que sus socios podrán beneficiarse de los cursos que programe la federación, entre ellos el de manipulador de alimentos. Así mismo, Ashal difundirá entre sus asociados la Guía accesible de playas de FAAM, que confecciona y publica anualmente, donde las empresas hosteleras pueden participar con colaboraciones de patrocinio e igualmente pueden ser mencionadas como establecimientos accesibles una vez superen el checklist que realiza la propia federación.

ASHAL – AFILADOS YELAMOS

Antonio Yelamos propietario de Afilados Yelamos, ha firmado un convenio con Ashal en los que sus asociados se beneficiarán de un descuento del 10% en afilados. El establecimiento se encuentra en Carrera del Perú nº 50



AFILADOS YELAMOS

<p>AFILADO</p> <p>CUCHILLOS HACHAS TIJERAS DISCOS DE FIAMBRE CORTAPELOS</p>	<p>VENTA</p> <p>CUCHILLERÍA ÚTILES DE COCINA GRABADOS A LASER</p>
--	--

10% DE DESCUENTO
EN AFILADOS PARA MIEMBROS DE:

ASHAL
Asociación Provincial de Empresarios
de Hostelería de Almería

Carrera del Perú 50. Almería TLF: 624 22 36 22

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!!!

NO SO TROS

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

Ésta es nuestra fórmula de siempre
para crecer al lado de nuestros
profesionales.
NOSOTROS. CON LAS EMPRESAS.



SIEMPRE CONTIGO



cajamar
CAJA RURAL