



Nº 40 • ABRIL 2024

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

**10.000 viviendas
para uso turístico
¿Competencia
desleal... hasta
cuando?**





Marcos Automoción

En Kia Marcos Automoción
Tenemos **las mejores Ofertas para ti.**



Te esperamos en:

Huércal de Almería - Antas- El Ejido y Roquetas de Mar



Ya toca

Pedro Sánchez-Fortun Sánchez
Presidente de Ashal

Toca hacer recuento de los niveles de ocupación que ha registrado el sector alojamiento turístico durante la Semana Santa y, sin querer queriendo, nos viene a la mano el informe del Registro de Turismo de Andalucía en el que se indica que en la provincia de Almería ya hay censadas casi 10.000 viviendas de uso turístico “regladas” con municipios como Almería (1102), Mojacar (1554), Nijar (1079), Roquetas (1609) o Vera (2207) con más de 1000 viviendas registradas cada uno de ellos y me pregunto cuantas serán las viviendas no regladas de dichos municipios y de la provincia en general, pero sobre todo, cuantas de esas viviendas –regladas y no regladas- declaran sus beneficios al fisco para contribuir con sus impuestos al mantenimiento del estado de bienestar que disfrutamos, así como cuanto tiempo piensan esperar los ayuntamientos de la provincia con falta de vivienda en alquiler no temporal o alquiler no turístico a ponerse manos a la obra para solucionar el problema, realizando inspecciones para aflorar actividad clandestina y, especialmente, estableciendo limitaciones o restricciones para ejercicio de la actividad tal y como ya han empezado a realizar otros ayuntamientos como Sevilla.

Toca igualmente pedir al Registro de Turismo de Andalucía los datos de los titulares (propietarios) de las mencionadas viviendas turísticas así como los datos de los explotadores de las mismas, lo que seguramente permitirá disponer de una

importantísima información a las Inspecciones de Hacienda o de Trabajo de cara a comprobar, por poner solo un ejemplo, si las limpiezas de dichas viviendas están siendo realizadas por camareras de pisos en alta y nomina según convenio de hostelería con el correspondiente informe ergonómico y reconocimiento médico realizado (como se exige al sector hotelero) o no.... Y no nos estamos refiriendo (que también) al particular que dispone de una vivienda que habitualmente usa y alquila puntualmente un mes o dos meses al año, si no a particulares y/o empresas que disponen de decenas de viviendas y que han hecho de esa actividad su medio de vida.

Toca, por otro lado, agradecer a todos y cada uno de nuestros colaboradores y patrocinadores por su renovado apoyo para este año 2024 haciendo posible actuaciones como el Campeonato Provincial Ashal Tapas, la Ruta De Tapas por Almería, la Gala de la Hostelería, el Festival de Platos de Película, los planos turísticos o esta misma revista, por nombrar solo algunas de las actuaciones que promueve la Asociación con dichos fondos. A todos ellos nuestro sincero reconocimiento.

... por cierto, la ocupación en Semana Santa nos deja un sabor agríndice al no cumplirse las expectativas iniciales por motivos de la meteorología especialmente... pero -como siempre- el Sector remontará vuelo y afrontará, afrontaremos, la campaña estival con fuerzas renovadas y expectativas de éxito.



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

DICIEMBRE 2023



Asistencia a los Premios a la Comunicación de Alimentos y Bebidas 2023 en Murcia

INAUGURACION DE LA EXPOSICION UNION CON SABOR DE ALMERIA



Con el Chef Gines Peregrin y la concejal Lorena Nieto en el Mercado Central

JORNADA GASTRO CON LA ONCE



Con la ONCE y la colaboración del Chef Patricio Úbeda y Manuel Leal

ENERO 2024

Participación en el II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería España en Madrid Fusion con el chef Tolo Castillo de Casa Rafael

El Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería España lo ganó finalmente Iris Jordán Martín del Restaurante Ansils con su tapa "Bombon de escabeche de paloma" representando a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca. El 2º premio fue para Diego Postigo Sanz (Guipúzcoa) y el 3º para Iñigo Kortabitarte (Vizcaya).

La ganadora, natural de Anciles (Huesca), un municipio de tan solo 175 habitantes, ha reivindicado la importancia de la hostelería para garantizar la supervivencia de los pueblos.

José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España ha destacado el altísimo nivel de los finalistas.



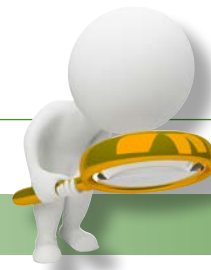
Participación en Fitur con el chef Patricio Úbeda, la colaboración de Manuel Leal y la asistencia sorpresa de Fernando Romay



Anuncios de interés

SE TRASPASA BAR POR JUBILACIÓN en el centro de Almería con 12 metros de barra y 6 mesas con más de 40 años de actividad y buena clientela.

Más información: Juan – 669545421.



El espía de Ashal

FEBRERO 2024



Entrega de premios del Festival de Platos de Película

Con la asistencia de representantes de Diputación y Ayuntamiento de Almería, los premiados Café La Vecina y Grupo La Mala, así como patrocinadores de los premios Grupo Mahou, Calar Alto, EIT y Grupo Carros, entre otros.

Colaboración con la Mesa del Ferrocarril en el acto reivindicativo de su 8º aniversario *"para que almería deje de ser el vertedero ferroviario del país"*



Nuestro sincero agradecimiento a Grupo Mahou, Cafes Mena y Almería Gastronómica por su apoyo en la organización del evento.



Asistencia al Salón H&T de Málaga y participación en encuentro con asociaciones de Hostelería de Andalucía y de Hostelería España



Reunión en la Delegación de Empleo con representantes de la Administración Andaluza y Asaja sobre dificultades de contratación de personal



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.

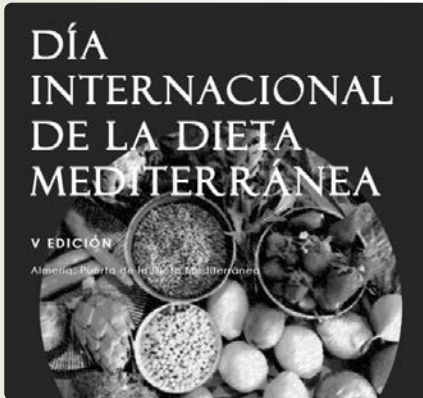




El espía de Ashal

MARZO 2024

V Edición del Día Mundial de la Dieta Mediterránea



Impulsado por la cátedra de la Universidad de Almería y Aula de la Dieta Mediterránea, se trata de un libro electrónico de carácter divulgativo de libre acceso que pretende ser herramienta para los profesionales y una llamada a la concienciación social.



Asistencia al Congreso Andaluz de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas. Presentación de la Cofradía del Tomate de Almería



Visita al Buque Escuela Cervantes Saavedra del Sek invitados por la Cámara de Comercio



El malagueño Javier Frutos, reelegido Presidente de la Federación Hostelería de Andalucía

La asamblea general del organismo, reunida en Córdoba con la presencia del secretario general de Hostelería de España Emilio Gallego, renovó por unanimidad su confianza en el presidente de Mahos Málaga para un nuevo mandato.

ASHAL acudió a la reunión con una delegación formada por su presidente, Pedro Sánchez-Fortún; la gerente, Isabel de Juan y Manuel Leal.

Andalucía es la comunidad espa-

ñola que más establecimientos y más empleados aporta al sector, con unos 55.000 negocios y una media anual de 310.000 trabajadores dados de alta, según datos del Gobierno de España.

En concreto, el reelegido presidente ha incidido en la necesidad de conseguir una mejor regulación normativa en Andalucía, con las modificaciones o adaptaciones que sean necesarias dentro del Decreto 155, que es el que regula gran parte de la actividad de la hostelería.

Reunión con Alcalde y Concejales de Níjar en San José

El equipo de Gobierno del Ayuntamiento de Níjar mantuvo una reunión de trabajo con representantes de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL) y miembros asociados del término municipal de Níjar en la que se abordaron diversas cuestiones de interés.

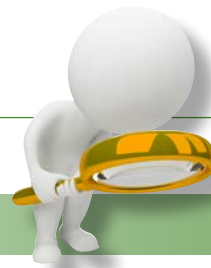
Por parte del Ayuntamiento asistieron el alcalde, José Francisco Garrido, y los concejales de Turismo, Pilar Fenoy, de Alcaldía, María José Herrada, de Urbanismo, Manuel Herrero, de Servicios Urbanos, Juan Carlos Agenjo, y de Seguridad, Mónica Morales.

Por parte de los empresarios hubo cerca de una veintena de asociados de



Aguamarga, Rodalquilar, Las Negras, Níjar y San José.

Durante la reunión, se pusieron sobre la mesa cuestiones como la problemática de las viviendas de uso turístico y las autocaravanas en el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, así como la ordenanza de terrazas, entre otros.



El espía de Ashal

MARZO 2024



Participación en el programa de radio de Canal Sur "La Mañana de Andalucía" de Jesús Vigorra con motivo de la inauguración del Museo del Realismo

Con las intervenciones de Antonio Gázquez, de Restaurante "Las Eras", Jose Alvarez, de "La Costa" e Isabel Juan como gerente de Ashal



Felicitación a Antonio Ortuño por su premio en el Concurso Nacional de Cortadores de Jamón "Sierra de Maria"



Ashal vuelve a denunciar los asentamientos de autocaravanas en el municipio de Almería y otros municipios costeros de la provincia

Ante la inacción del ayuntamiento de Almería y de la Subdelegación del Gobierno que convierte a Almería, municipio y provincia, en el "paraíso" de los asentamientos irregulares de autocaravanas que son rechazadas en otros lugares

Celebración del 60 Aniversario del Hotel La Perla

Al acto asistieron directores de los principales hoteles de la ciudad así como representantes de distintas administraciones como Ayuntamiento de Almería. Nuestra enhorabuena a Rosario Acacio por la iniciativa y por situar al Hotel La Perla entre los principales referentes del alojamiento turístico de nuestra ciudad.



ENCUENTRO CON LA ASOCIACIÓN DE COLOMBIANOS DE ALMERIA

Para promover la contratación de personas del colectivo entre nuestras empresas asociadas.

¿A qué esperas para disfrutar de todas las ventajas?

¡Súmate al club!

MÁS INFORMACIÓN

NUESTROS PATROCINADORES:



Sector Restauración

EN FASE DE ORGANIZACIÓN EL 2º CAMPEONATO PROVINCIAL ASHAL TAPAS 2024



Con fechas programadas de celebración los días 13 y 20 de mayo y, en caso de necesidad, también el día 14, en el Espacio Gastronómico del Mercado Central de Almería, un jurado profesional procederá a la elección del representante de Almería para el próximo Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería España a celebrar en Madrid Fusión de 2025.



LA HOSTELERÍA CONSIDERA QUE LA PROHIBICIÓN DE FUMAR EN TERRAZAS PERJUDICARÍA NUEVAMENTE AL SECTOR

Ante las informaciones aparecidas en medios sobre la aprobación del Plan Integral del Tabaquismo (PIT), desde Hostelería de España se considera que la pretensión de la prohibición de fumar en terrazas es desproporcionada y sólo desplazaría el consumo a otros espacios menos convenientes, generando un ocio desordenado, que perjudicará no sólo a la hostelería sino a la convivencia entre ciudadanos. Para el presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel “las terrazas son espacios al aire libre y ventilados, donde no se detectan problemas de convivencia entre fumadores y no fumadores, por lo que esta medida sólo viene a complicar la situación y derivar a un ocio desordenado, que en ningún momento va a reducir el consumo”. Al tiempo que insiste en que esta situación supondría para los profesionales de hostelería una función de control que no les corresponde y que lleva a situaciones de confrontación y desagradables con los clientes. En este sentido, indicar que España ya se encuentra entre los países de la Unión Europea más restrictivos en lo que a ley antitabaco respecta. Sólo Suecia, con unas condiciones cli-

máticas muy diferentes a las de nuestro país, tiene vigente la prohibición de fumar en terrazas. En un país, con un liderazgo internacional en turismo, que recibió el año pasado 85 millones de turistas, este endurecimiento de la ley generaría confusión entre los visitantes, que no tienen esta medida en sus países de origen. Muchos de estos turistas vienen atraídos por el estilo de vida y modelo de ocio de nuestro país, donde las terrazas tienen un fuerte peso, al ser un espacio de convivencia que prácticamente se puede disfrutar todo el año.

La modificación legislativa supondría una pérdida de competitividad de España con respecto a países del arco mediterráneo, como Portugal, Italia, Croacia o Grecia, que no tienen esta prohibición.

Desde el sector de la hostelería se insiste en la necesidad de que cualquier restricción adicional debe estar fuertemente respaldada por datos científicos, al tiempo que se tiende la mano al Ministerio para trabajar de manera conjunta en todas aquellas acciones encaminadas a la prevención y concienciación de los ciudadanos.

Sector Alojamiento y Turístico

SOBRE LA TASA TURÍSTICA

Ashal muestra su rechazo a la tasa turística

- Su implantación sería negativa para la competitividad de la industria turística y del conjunto de la economía andaluza.
- Es una propuesta que se asocia normalmente con una intención de disuadir de la llegada de turistas y de incrementar la regulación, algo en principio contrario a lo manifestado por el Gobierno de Andalucía.

El Consejo Empresarial de Turismo de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), que engloba a las principales organizaciones y empresas de la industria turística de Andalucía, Ashal a través de sus federaciones Hostelería de Andalucía y FAHAT, reitera su oposición a la implantación de una tasa turística en la Comunidad Autónoma de Andalucía por entender que es un nuevo tipo impositivo que afecta negativamente a la competitividad del sector y al conjunto de la economía regional.

El liderazgo económico y social del sector turístico no puede ser el argumento para tratar de encontrar vías de financiación adicionales a la prestación de unos servicios públicos municipales que ya están sostenidos, entre otras aportaciones, por el propio sector. Incrementar los costes sólo beneficia a aquellos que pretenden disuadir la llegada de turistas a nuestra Comunidad y que no valoran el inmenso beneficio económico y social que el turismo aporta a los territorios.

La creación de este nuevo impuesto supondría generar una

competencia fiscal entre territorios, dado que su implantación es una decisión de cada Comunidad Autónoma, con casos como el de la Comunidad Valenciana, que recientemente lo ha suprimido.

Igualmente, es evidente que su implantación no tiene un retorno inmediato para el sector industrial turístico, dado que se incorpora al conjunto de ingresos de las administraciones sin destino finalista concreto.

El conjunto de la economía regional se vería afectada por esta decisión, dado que el incremento de costes se trasladaría al incremento del IPC de la región y, por tanto, a la inflación general en la misma, extendiendo su efecto negativo a todos los sectores de actividad económica.

Asimismo, dado que el impuesto no grava el conjunto del hecho turístico, sino sólo el alojamiento reglado, se incrementa aún más el incentivo a la clandestinidad y, por tanto, a las actividades económicas y laborales irregulares.

Por otra parte, resulta altamente preocupante que el impuesto solo recaiga sobre las pernoctaciones siendo prácticamente imposible distinguir entre aquellas que son turísticas y aquellas otras que tienen otras motivaciones que nada tienen que ver con el disfrute vacacional (por ejemplo, motivos de salud).

Igualmente, sería un impuesto que afectaría de forma directa a todos los andaluces que quisieran disfrutar de sus períodos de ocio en Andalucía, pues todos ellos estarían igualmente obligados a su pago, en el caso de pernoctar en cualquier municipio de la región.



ASHAL

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



AlmeríaAccesible es un servicio de **faam**

Más información **950 273 911 - 650 750 660**
almeriaaccesible@faam.es
www.faam.es

CONTRATA YA

La app **AlmeríaAccesible**, desarrollada a través de MyStreetBook, te ofrece la posibilidad de promocionar tu establecimiento accesible en Almería, facilitando el acceso desde cualquier ubicación

Publicaciones en app Almería Accesible, como entidad hostelera almeriense con accesibilidad certificada

| BAR | RESTAURANTE / HOSTAL | HOTEL |
|---------------|----------------------|----------------|
| 50€ al año | 75€ al año | 100€ al año |
| socio ashal | socio ashal | socio ashal |
| no socio | no socio | no socio |
| 75€ al año | 120€ al año | 120€ al año |

Sector Alojamiento y Turístico

DATOS DE OCUPACIÓN DURANTE LA SEMANA SANTA 2024

Si bien no ha sido tónica general en toda la provincia dado que algunos establecimientos como los hoteles de Almería Ciudad o Almerimar han tenido un buen comportamiento durante la Semana Santa superando incluso en algunos casos el 70 % de ocupación media durante toda la semana, lo cierto es que los hoteles vacacionales del Parque Natural de Cabo de Gata Nijar o el mismo municipio de Almería no han alcanzado las previsiones iniciales y la ocupación apenas ha superado el 50 % de los hoteles abiertos. El mal tiempo ha ocasionado la anulación de reservas o el que las reservas de última hora hayan dejado de producirse como si ha ocurrido en otras ocasiones.

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!!!

ESTUDIO HOSTELTUR SOBRE VIVIENDAS TURÍSTICAS EN ESPAÑA 2022

Hemos tenido acceso a un interesante trabajo elaborado por Xabi Canalis, de Hosteltur, titulado “Cuántos alquileres turísticos operan en la economía sumergida” y, tras su lectura, la conclusión principal es que queda aún mucho camino por hacer para ordenar, desde el punto de vista fiscal y legal, la oferta de viviendas de uso turístico en España. Destacamos algunos de los datos del estudio:

1. En 2022 se alojaron 9.740.000 turistas extranjeros en viviendas de alquiler
2. En 2022 se alojaron 9.780.000 turistas extranjeros en casas de familiares y amigos
3. Desde junio de 2021 es obligatorio a las plataformas e intermediarios profesionales darse de alta en la agencia tributaria española y hacer una declaración informativa de viviendas comercializadas, turistas alojados e ingresos
4. Se han dado de alta 1.155 intermediarios y han dado de alta con licencia a 64.979 viviendas para alquiler todo el año
5. Pero si el dueño decide alquilarlo por su cuenta, y no por medio de plataformas, y no todo el año puede usar dos modalidades para hacer legal y no tiene por qué estar dado de alta como intermediario o plataforma;
 - Alquiler turístico; menos de 31 días consecutivos
 - Alquiler de temporada; entre 32 días y 11 meses
6. En este periodo se ofrecen en booking, airbnb y expedia 311.000 viviendas
7. Por tanto, el 79% de las viviendas no está metido en el censo de la Agencia tributaria
8. Esto no significa que los ingresos no sean declarados, porque los propietarios pueden declarar por Impuesto de la renta si son personas físicas o por el de sociedades si son personas jurídicas, y lo que no hay forma de conseguir los datos



es si los ingresos de este 79 % de las viviendas ofertadas están declarados. Nos consta una campaña de la agencia tributaria de cruzar datos de las viviendas ofrecidas on line y los ingresos declarados.

9. Un porcentaje muy importante de los propietarios son extranjeros en zonas de costa, por lo que los pagos se realizan por extranjeros en cuentas fuera de España sin control de la agencia tributaria o en pagos de efectivo o transferencias, que no es fácil de detectar.
10. El alquiler sin servicios está exento del 10 % de IVA, por lo que tampoco es posible saber los ingresos en base a la declaración del IVA

El enlace al estudio e infografía es el siguiente:

https://www.hosteltur.com/161910_cuantos-alquileres-turisticos-operan-en-la-economia-sumergida.html

En el caso de la provincia de Almería, hay registradas actualmente 9758 viviendas con un total de 47.888 plazas destacando por encima de las mil viviendas los siguientes municipios: Almería (1102), Mojacar (1554), Nijar (1079), Roquetas (1609) o Vera (2207), en alguno/s de los cuales es prácticamente imposible encontrar vivienda para alquiler estable provocando tensiones insoportables en las empresas de cara a que puedan cubrir sus necesidades de vivienda para sus empleados. Desde estas líneas instamos a la Consejería de Turismo y a los ayuntamientos de la provincia de Almería mas tensionados a la realización de inspecciones para aflorar la actividad clandestina y, especialmente, a establecer limitaciones o restricciones para ejercicio de la actividad tal y como ya han empezado a realizar otros ayuntamientos como Sevilla.



DESESTIMACIÓN DE LOS RECURSOS DE RESPONSABILIDAD PATRIMONIAL DEL ESTADO

Tras distintas reuniones con distintos despachos profesionales, entre ellos el despacho Cremades & Calvo-Sotelo, en las que hemos procedido a analizar la posición del Tribunal Supremo en cuanto a la desestimación de los recursos de responsabilidad patrimonial del Estado, en los que se reclamaban los daños por el cierre de los establecimientos por la declaración del estado de alarma, y sus posibles pronunciamientos si los procedimientos siguiesen adelante, hemos concluido que, dado las recientes sentencias desestimatorias que se están produciendo con la imposición de costas cuya cuantía asciende a 4.000 euros, lo más prudente -en opinión del Despacho Cremades-Calvo Sotelo- es aconsejar que se proceda a desistir de su reclamación. En todo caso, debe ser una decisión tomada y consensuada tanto de la persona afectada como del despacho en el que se esté llevando su reclamación.

Noticias de interés

SALARIO MÍNIMO INTERPROFESIONAL 2024

Se ha publicado en el BOE el Real Decreto 145/2024, de 6 de febrero, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2024.

Las nuevas cuantías establecidas en esta norma suponen un incremento del 5% respecto a las previstas para 2023.

Este nuevo Real Decreto fija el SMI que será aplicable desde el 1 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024, siendo su cuantía la siguiente:

- Diaria: 37,8 €.
- Mensual: 1.134 €.
- Anual: 15.876 €.
- Personas trabajadoras eventuales, temporeros y temporeras cuyos servicios a una misma empresa no exceda de 120 días: 53,71 € por jornada legal.
- Empleados y empleadas de hogar que trabajen por horas, en régimen externo: 8,87 €/hora.

En el salario mínimo se computa únicamente la retribución en dinero, sin que el salario en especie pueda, en ningún caso, dar lugar a la minoración de la cuantía íntegra en dinero de aquellas.

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

Noticias de interés

NUEVO SISTEMA DE COTIZACIÓN PARA AUTÓNOMOS

Aquellos/as que estéis cotizando por bases mínimas, os animamos a coger cita en la sede de la asociación para que podamos analizar vuestra situación.

EL NUEVO SISTEMA DE COTIZACIÓN PARA LOS AUTÓNOMOS, PUESTO EN MARCHA EL AÑO 2023, solicita a los autónomos comunicar sus actividades económicas, a qué sociedades están vinculadas y el porcentaje de participación que tienen en las mismas. Y, por otra parte, posibilita al autónomo elegir la base de cotización según la previsión de rendimientos.

Los autónomos deberán hacer una previsión de los rendimientos netos al principio de cada año y elegir, dentro del tramo que les corresponda, una base en-



tre la mínima y la máxima con la cuota que le interese.

Cada dos meses se podrá variar la base de cotización

La Tesorería General de la Seguridad Social regularizará anualmente la cotización: tras realizar la declaración del IRPF,

Hacienda informa a la Seguridad Social de los rendimientos netos computables, calculando esta última diferencia de cotización entre la previsión y la realidad, y reclamando al autónomo dicha diferencia de cotización, si hubiera lugar.

Trámites a efectuar:

- Comunicar los datos a la seguridad social.
- Analizar la previsión del rendimiento para el 2024 y proponer ajustes en las bases y la cuota de autónomos correspondientes, en aquellos casos que hemos detectado que no están bien cuadrados.

No obstante, a aquellos/as que estéis cotizando por bases mínimas, os animamos a coger cita para que podamos analizar vuestra situación.

ASHAL TE ASESORA EN LA OBLIGATORIEDAD DE LAS NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS

Desde Ashal recordamos a todos nuestros asociados la obligación de acceso a las notificaciones y a la comunicación de manera electrónica con la Agencia Tributaria (AEAT). Es decir, notificar un email de contacto a la AEAT para recibir las notificaciones y comunicaciones que esta pudiera mandar.

Desde 2015, la AEAT se comunica y hace requerimientos exclusivamente por vía electrónica. Utilizando esta vía considera por realizadas las notificaciones que le competen, aunque estas notificaciones no sean abiertas por el contribuyente. Para ello, utiliza el DEHú, es decir, el buzón de notificaciones electrónico de la Agencia Tributaria. Podrían llegarte por esta vía notificaciones como multas de tráfico, requerimientos de embargo de trabajadores o proveedores, teniendo la obliga-

ción de responder para evitar sanciones, de ahí la importancia de poder recibir electrónicamente estas notificaciones y comunicaciones. La AEAT considera que la información ya se ha trasladado al depositarla en este buzón; por ello, la única manera de evitar las sanciones es accediendo periódicamente al DEHú.

Acceder a DEHú: Las notificaciones de la AEAT u otras administraciones públicas se depositan en la Dirección Electrónica Habilitada Única (DEHú) (dehu.redsara.es). Para acceder a las mismas es necesario autenticarse con el certificado electrónico. Es posible adjudicar un email para recibir un aviso cuando llegue alguna notificación al buzón.

En la asociación te asesoramos y te ayudamos con este trámite.

Convenios de Colaboración

GRUPO CAPARRÓS LA GERGALEÑA

El Grupo Caparrós renueva su compromiso con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL); Pedro Caparrós como presidente del grupo empresarial, y Pedro Sánchez-Fortún, Presidente de ASHAL





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/>

Noticias de interés

Los almerienses Antonio Gázquez y Mar Villalobos, premiados en la I Gala de la Hostelería andaluza celebrada en Jaén

A propuesta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería, al cocinero del restaurante Las Eras se le reconoce por su trayectoria empresarial mientras la periodista virgitana recibe el Premio a la Comunicación

El hostelero Antonio Gázquez y la periodista virgitana Mar Villalobos han sido los dos primeros almerienses en recibir premios de la Federación de Hostelería de Andalucía que celebró anoche en el Palacio de Congresos de Jaén la primera edición de una gala que pretende reconocer la trayectoria de personas que trabajan en y por este sector.

A propuesta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL), Antonio Gázquez, cocinero del restaurante Las Eras, recibió el galardón por toda una vida entregada al sector. Multifacético, el 'maestro' Gázquez es además técnico de turismo, profesor de servicios hoteleros, director y ponente de Cursos de Verano de la Universidad de Almería, creador de productos de IV y V gama con La Gergaleña... ha participado en diversos programas de televisión y publicado libros de cocina además de haber recibido a lo largo de su dilatada carrera numerosos reconocimientos. De Gázquez se destacó su capacidad para "canalizar con maestría su creatividad en la cocina experimentando con reminiscencias del pasado y especulando con innovaciones del futuro, pero siempre teniendo como fuente principal nuestra cocina tradicional". Junto a él recibieron también galardones Fernando Hermoso (Cádiz, Casa Bigote); Manuel Gómez (Huelva, El Portichuelo); Pepe y Miguel Pedraza (Granada, Ruta del Veleto); Almudena Villegas (Córdoba); Antonio Cárdenas (Málaga, Grupo La Canasta); Familia Mayo (Sevilla, Grupo Manolo Mayo), y Herminia Fernández (Jaén, Casa Herminia).

Pero en el evento, que supuso toda una constatación de la pujanza de un sector primordial en la economía regional, también se entregaron otros cuatro galardones y uno de ellos, el de mejor comunicadora, lo recibió Mar Villalobos, también a propuesta de ASHAL. De la periodista nacida en Berja, que desde hace diez años es reportera del programa



'Aquí las tierra' de Televisión Española, se destacó su "energía y pasión" a la hora de contar historias donde la agricultura y la gastronomía son protagonistas. Asimismo también se entregó el Premio a la Mejor Empresa Hostelera del Año, Ovejas Negras Company, de Sevilla; al Mejor Expediente de Escuelas de Hostelería, Rosa Guerrero, estudiante de Córdoba y a la Institución destacada por su Responsabilidad Social Corporativa, la Cátedra de Gastronomía del Mediterráneo, de Córdoba.

Los premios, en cada una de las modalidades, han consistido en una creación original de los afamados alfareros Paco Tito y Pablo Tito de Úbeda (Jaén), con una 'H' recorrida por una rama de olivo sobre un mapa en relieve de Andalucía.

El acto estuvo presidido por el presidente de Hostelería de Andalucía, Javier Frutos, quien destacó la vitalidad de un sector que "no sólo crea empleo, sino empleo de calidad; se moderniza, innova, apuesta por la formación de los profesionales y está atento siempre a lo que demanda el cliente para conformar una industria que se adapta y que participa en la sociedad". Además reivindicó el papel de la integración empresarial en torno a asociaciones sectoriales y a federaciones y constató que la hostelería andaluza ya se ha recuperado del "duro golpe" que supuso la pandemia.

ASHAL acudió a la gala, con 300 invitados y numerosas autoridades regionales y locales presentes, con su presidente, Pedro Sánchez-Fortún; la gerente, Isabel de Juan; y el asesor de la asociación hostelera, Manuel Leal.

En la foto, premiados, miembros de Ashal asistentes a la Gala, Emilio Gallego, Secretario General de Hostelería España y Javier Frutos, presidente de la Federación Hostelería de Andalucía.

Noticias de interés

En la web de CONSUMO RESPONDE encontramos una serie de prácticas que pueden ser consideradas ilegales y que conviene recordar:

En un restaurante ofrecen a un grupo de personas al final de la comida un "chupito cortesía de la casa" procedente de un frasco o jarra sin etiquetar.

Ya sea ofrecido con carácter gratuito o no, esta práctica no es legal. De acuerdo con lo recogido en el artículo 10, sobre requisitos de comercialización de las bebidas espirituosas, del Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, con respecto a las denominadas bebidas espirituosas:

Deberán ser siempre presentados y comercializados debidamente envasados y etiquetados.

Queda expresamente prohibido el trasvase o rellenado en los establecimientos de venta, mayoristas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes u otros establecimientos de consumo colectivo.

En los establecimientos de distribución las etiquetas y precintos permanecerán adheridas a los envases y se dispondrá de los documentos legales que justifiquen las existencias de aquellos productos.

Por lo tanto, las personas consumidoras:

Deben exigir que se le sirvan las bebidas espirituosas, provenientes de botellas o envases originales debidamente etiquetados, como única forma de tener las suficientes garantías de seguridad alimentaria y de conocimiento de la trazabilidad de la dicha bebida.

Deben rechazar toda bebida espirituosa ofrecida a granel en frascos o jarras o botellas que no estén oportunamente etiquetadas y que, por lo tanto, puedan ser rellenadas o transvasadas.

La persona consumidora solicita agua del grifo al bar o restaurante y se le informa que solo podrá adquirir agua embotellada.

Se trata de una práctica ilegal ya que, en virtud de lo establecido en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, en los establecimientos del sector de la hostelería y restauración se tendrá que ofrecer siempre a las personas consumidoras, clientela o personas usuarias de sus servicios, la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.

Se ofrece a la persona consumidora información de la carta solo a través de códigos QR.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 198/1987, de 26 de agosto, que regula las medidas de defensa de las personas consumidoras y usuarias en los establecimientos de restauración y similares, los precios de las comidas y bebidas así como de los servicios ofertados serán expuestos obligatoriamente al público mediante cartas de comidas y bebidas y/o listas de precios, pudiéndose utilizar otros medios de publicidad como murales, pizarras o similares, que exhibirán la información en castellano.

Por lo expuesto, y dado que no todas las personas cuentan con un teléfono inteligente que pueda leer estos códigos, ni con las habilidades digitales adecuadas, la utilización de un código QR debe ser considerada como complementaria a la utilización de los medios a los que se alude en el anterior párrafo.

Que los precios en la carta vengan sin los impuestos (IVA) incluidos.

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, que aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de las Personas Consumidora y Usuarias, dentro de la información necesaria en la oferta comercial de bienes y servicios, debe venir el precio final completo, incluidos los impuestos.

Tras la realización del servicio, cuando llega la hora de pagar, nos informan que ha de dejarse una propina.

Dejar propina es una decisión voluntaria de la persona consumidora. No puede obligarse a una persona usuaria a que deje propina, ni aprovechar el concepto ilegal de cobro por servicio para el pago obligatorio de una propina.

Llamamos por teléfono para realizar una reserva en un restaurante y nos dicen que nos tienen que cobrar una cantidad suplementaria en concepto de realización de una reserva

Al realizar una reserva en un bar o restaurante no pueden cobrar a la persona que la realiza un suplemento por tal concepto ya que es ilegal. Lo que sí podrían es solicitar una cantidad por adelantado que sería descontado del precio final que se haya de abonar.

Al ir a abonar una comida de un restaurante, nos dicen que no aceptan el pago en efectivo y que solo admiten tarjeta

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, se establece como infracción administrativa en materia de defensa de las personas consumidoras y usuarias la negativa a aceptar el pago en efectivo como medio de pago dentro de los límites establecidos por la normativa tributaria y de prevención y lucha contra el fraude fiscal.

En este sentido, y de acuerdo con la Ley 11/2021, de 9 de julio, sobre medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no podrán pagarse en efectivo las operaciones en las que alguna de las partes intervinientes actúe en calidad de empresa o profesional, con un importe igual o superior a 1.000 euros o su contravalor en moneda extranjera.

Por lo tanto, el pago en efectivo (hasta los 1.000 euros) debe estar siempre permitido.

Al ir a abonar una comida en un restaurante, nos dicen que el pago con tarjeta no está permitido y que solo se puede pagar en efectivo.

Los comercios en general, y los bares y restaurantes en particular, no están obligados a disponer del pago con tarjeta, ya que cuentan con la libertad de establecer el medio de pago salvo el pago en efectivo. Por lo tanto, es legal y se debe de informar de ello de acuerdo con el artículo 60.2 d) del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre.

Al ir a abonar una comida en un restaurante, nos informan de que por debajo de un determinado importe no se aceptan tarjetas de crédito.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 60.2 d) del Real Decreto Legislativo 1/2007,

de 16 de noviembre, esta práctica es legal siempre que previamente hayan informado a la persona que ha consumido de manera clara y visible de la existencia del límite 60.2 d).

Al utilizar una tarjeta de crédito para abonar la cuenta de un bar me dicen que cobran una comisión por la utilización de misma.

Se trata de una práctica ilegal. De acuerdo con lo indicado en el Real Decreto-ley 19/2018, de 23 de noviembre, no se puede cobrar una comisión adicional por el uso de una determinada tarjeta de crédito o de débito para el pago del servicio.

Al ir a consumir en un bar nos informan que nos cobran un importe diferenciado en concepto de cubierto o de servicio.

El cobro por separado de una cantidad extra en concepto de cubierto o servicio es ilegal. Los precios deben venir completos y, en este caso, no se podría considerar como un servicio extra sino como un servicio que va implícito o incluido dentro del propio servicio de restauración que se está demandando por la clientela. Por ello, no es legal cobrarlo a la clientela.

Al ir a un bar o restaurante no se informa del importe por el servicio de pan y picos y al final deciden cobrarlo aparte.

El cobro por servicio de pan, picos y similares es legal siempre que se informe, de manera previa, clara y visible, por parte del establecimiento y esté incluido en la lista de precios publicitada a las personas usuarias.

En un restaurante, al solicitar la cuenta, la factura no detalla los conceptos consumidos de manera desglosada.

La factura facilitada debe contener un desglose de todos y cada uno de los productos consumidos.

Al ir a abonar la cuenta en un bar o restaurante aparece en el correspondiente ticket que el precio al consumir en mesa o en terraza es diferente, pero no lo han informado de manera previa.

Los posibles precios diferentes por consumir en mesa o en terraza han de ser informados previamente y deberán hacerse constar en las cartas o listas de precios y en cualquier medio de publicidad utilizado. Este aumento de precio no puede establecerse mediante un porcentaje sino que debe estar indicado el precio final que se cobrará por cada servicio en la mesa o terraza.

En la carta o listas de precios del bar o restaurante en determinados productos hacen mención a la expresión "precio según mercado".

De acuerdo con el Decreto 198/1987, de 26 de agosto, esto está expresamente prohibido. En este sentido:

Si los productos son de charcutería, queso u otros productos susceptibles de ser cortados de una pieza principal, las ofertas se realizarán al público por unidades de peso.

Si los productos son moluscos o crustáceos, las ofertas se realizarán al público, bien por peso, bien por unidades indicándose, en este último caso su número.

CON TI GO

Sí. Somos la banca cooperativa
que siempre está al lado de nuestros profesionales
para crecer juntos.

Esta es nuestra fórmula para trabajar
por el futuro de tu negocio.
Contigo.

 **cajamar**
CAJA RURAL



#larespuestaoperativa