



Nº15 • NOVIEMBRE 2015

ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería



Día Mundial de la Tapa



Green Olive

Castillo de Tabernas presenta su nuevo aceite de oliva virgen extra "Green Olive", que procede de aceitunas verdes.

Green Olive posee aromas y sabor muy frutados, con un agradable regusto ligeramente picante y recomendado para degustar exclusivamente en crudo, para el desayuno o con ensaladas, ahumados, queso o tomate.

Green Olive es un virgen extra muy equilibrado, con aromas y sabor muy frutados, y un agradable regusto ligeramente picante. En nariz presenta un frutado natural de aceituna verde, con notas hierba fresca, tomate y plátano verde, de intensidad media. En boca, presenta una entrada fresca y sabor a hierba, ligeramente picante con las propiedades características de la aceituna picual del Desierto.

El nuevo aceite "**Green Olive**" posee una mayor cantidad de antioxidantes naturales, y aporta los mayores beneficios para la salud, que se desprenden de la gran cantidad de estudios realizados sobre los beneficios del Aceite de oliva virgen extra, desde la compañía **Olivar del Desierto**.

Se recomienda degustar en crudo, ideal para acompañar con tostadas, ensaladas, tomate, y para dar un toque de aroma y distinción a queso, ahumados, arroz, puré de patatas, y carnes y pescados a la plancha.

"**Green Olive**" procede en su totalidad de la plantación propia que posee Castillo de Tabernas, 470 hectáreas y 100.000 olivos dedicados a la extracción de aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad, con las características climáticas especiales del Desierto de Tabernas en Almería, y posee sólo 0,1º de Acidez Natural.

**CASTILLO
DE
TABERNAS**

www.aceitecastillodetabernas.es/greenolive

Editorial



Diego García Molina
Presidente de ASHAL

Tras un verano que da pie a la esperanza, en Ashal hemos iniciado el curso escolar con una agenda cargada de actividades que confiamos sean del agrado de todos los asociados y, también, de nuestros clientes.

Iniciamos las actividades en el mes de septiembre con la celebración del Día Mundial de la Tapa, iniciativa de la Federación Española de Hostelería y Saborea España a la que Ashal se ha sumado por primera vez este año con el patrocinio y colaboración del Grupo Novotecnica - La Voz de Almería

En Octubre hemos diseñado un Curso de Enología y Sumillería para enseñar a "leer el vino" a todos los hosteleros interesados en adquirir las herramientas y conocimientos básicos que le permitan descubrir las sensaciones placenteras que genera el vino y, especialmente, saber transmitirlo a los clientes. Las técnicas de cata y maridaje, el servicio del vino y el vocabulario gustativo son también materias que se han abordado en este curso diseñado en dos sesiones para facilitar la asistencia del mayor número de empresarios posible.

En Noviembre, el día 16, en el Restaurante Finca El Recreo (Carretera El Mamí - Viator), se tiene previsto celebrar la XVIII Fiesta de la Hostelería Almeriense, para rendir homenaje a los asociados que cumplen con nosotros sus Bodas de Plata, los trabajadores del sector que han destacado por su dedicación al trabajo y, como premio Ashal al Mérito Turístico, a la Agrupación de Hermandades y Cofradías de Almería, por convertir la Semana Santa de Almería en un acontecimiento religioso y turístico de primer orden capaz de atraer a cientos de nativos y turistas de toda condición.

Finalmente, a caballo entre noviembre y diciembre, más concretamente entre el 26 de noviembre y el 8 de diciembre, se va a desarrollar el III Festival de Tapas de Película, en el que ya se han inscrito cerca de 40 empresas asociadas de todos los distritos de la ciudad de Almería, confiando se convierta con el apoyo de todos en un nuevo atractivo turístico-gastronómico de nuestra tierra.

Edita: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

Dirección y redacción:
Isabel Juan Rodríguez.

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

Depósito Legal: AL-770-2011

Periodicidad: Trimestral



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

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

Almería Ciudad

Fiesta de la Asociación



El lunes 16 de noviembre a las 14,00 horas, en el Restaurante Finca El Recreo, sito en Carretera El Mamí, Paraje La Juaida, Viator, vamos a celebrar nuestro encuentro bianual para homenajear la fidelidad de aquellos asociados que han cumplido con nosotros sus bodas de plata y a aquellos trabajadores que han destacado por su entrega y dedicación. Así mismo, haremos entrega del Premio Ashal al Mérito Turístico que este año recae en la Agrupación de Hermandades y Cofradías de Almería.

Programa:

- Cocktail de bienvenida
- Almuerzo
- Entrega de premios y homenajes
- Sorteo de regalos
- Barra libre
- Baile



El precio por comensal es de 38 euros siendo imprescindible efectuar reserva previa.

INSPECCIONES

La policía local está levantando actas de infracción por no disponer en el momento de la visita de la preceptiva licencia municipal del establecimiento o de la autorización para instalación de terraza. También están exigiendo tener expuesto en lugar visible el plano de distribución de la terraza.



CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ADMISIÓN

Los interesados en la tramitación de condiciones específicas para limitar el acceso de los clientes a sus establecimientos, pueden contactar con nosotros para formular su solicitud.

TERRAZAS

RENOVACIÓN DE LICENCIAS

Para poder tener la renovación de la licencia de terraza el día 01 de enero de 2016 es preciso iniciar los trámites con un mínimo de dos meses de antelación, por lo que le recomendamos contacte con nosotros a la mayor brevedad para ir formulando la solicitud correspondiente.



TERRAZAS SOBRE TARIMAS

Ya en agosto, recién estrenada la nueva corporación municipal, la Asociación mantuvo su primera reunión de trabajo con el Concejal Delegado de Urbanismo en la que -entre otros- solicitó la modificación de la vigente ordenanza municipal de terrazas para posibilitar la ampliación temporal de las terrazas instaladas en la calzada sobre tarimas. Dada la proximidad del plazo (del 1 de mayo al 31 de octubre), hemos insistido y solicitado nueva reunión de trabajo donde abordar este y otros asuntos de máximo interés para el sector, confiando en poder alcanzar una respuesta favorable a nuestros requerimientos.

COPIA-MASTER

Cartas para Restauración

(Menús, vinos, cocktails...)



Personalización y decoración de menús y mesas en:

BODAS,
BAUTIZOS,
COMUNIONES,
CUMPLEAÑOS,
JUBILACIÓN,
DESPEDIDA DE SOLTERO,
ETC.

Servicio a domicilio.
Contamos con más de 14.000
artículos para hostelería.
No dude en consultarnos.

Sector Restauración



Modificación de las normativas sobre horarios y nomenclátor de actividades.

La Asociación conjuntamente con las Federaciones Andaluzas de Hoteles y Apartamentos Turísticos, FAHAT y de Hostelería, Horeca Andalucía, ha presentado alegaciones a la modificación de la Orden de 25 de marzo de 2002 por la que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en el sentido de adaptarse a los nuevos hábitos sociales y las nuevas formas de ocio. Al efecto se demanda una ampliación de los horarios generales de cierre de los establecimientos, así como de las terrazas, entre otros.

Así mismo, se han presentado alegaciones a la modificación del Decreto 78/2002, de 26 de febrero, por el que se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía

CONSUMO DE LA CONSEJERIA DE SALUD Sobre las aceiteras

Desde la Junta de Andalucía han iniciado una campaña de vigilancia para controlar que en los establecimientos hosteleros se cumple la normativa estatal que prohíbe las aceiteras rellenables.

La campaña de inspección ha sido puesta en marcha por la Dirección General de Consumo y los Servicios provinciales de Consumo de la Consejería de Salud para dar cumplimiento a la Ley de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía, que vela, entre otros aspectos, por la exactitud en el peso y medida de los bienes y la correcta prestación de los servicios, o la legalidad, transparencia y accesibilidad de los precios.

Esta campaña, que permanecerá activa hasta el próximo mes de diciembre, está haciendo especial hincapié en el tema de las aceiteras rellenables, prohibidas por el Gobierno desde el pasado 1 de marzo de 2014.

Esta norma obliga a los restauradores a ofrecer a sus clientes envases de aceite etiquetados y provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización, es decir, que sean de un solo uso.

Como ya informáramos en su día, los establecimientos pueden ofrecer a sus clientes aceite con algún aderezo o condimento (ajo, guindilla, laurel o similar) debiendo en este caso informar de la composición del producto ofertado.



Sector Restauración

Información sobre alérgenos al consumidor

La Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria con fecha de 29 de julio de 2015 ha manifestado lo siguiente:

“Afirmaciones de este tipo (leyendas o frases sobre la imposibilidad de garantizar que en sus procesos de elaboración, manipulación, horneado, etc la existencia de trazas de alérgenos o la imposibilidad de excluir la presencia accidental de alérgenos o similares) incumplirían el artículo 7 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 en la manera en que se facilita la información obligatoria sobre sustancias que causan alergias o intolerancias. El artículo 7.1.a establece que la información alimentaria no inducirá a error, en particular sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención. Asimismo, el artículo 7.2 fija que la información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

La Guía de AECOSAN de aplicación de las exigencias de

información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, destaca que de acuerdo con las normas vigentes no se puede informar que desconocen los alérgenos presentes en los alimentos que se ofrecen. Tampoco resulta admisible informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos.

Por otra parte, los operadores, en el marco del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y de la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), deben adoptar los medios que puedan en la medida de sus posibilidades para evitar situaciones de ese tipo (por ejemplo, mediante la gestión de personal, el plan de limpieza, el plan de proveedores,...) para, finalmente, sólo indicar aquellos alérgenos que realmente no se han podido eliminar”.



Soluciones al alcance de su dedo.

Software de Gestión Integral

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

Se acabaron las carreras !

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



Polígono Industrial LA JUAIDA • C/Sierra de Loja, 13
04240 VIATOR (ALMERÍA)
Tlf.: 950 049 400 • www.twalmeria.es • intersoft@twalmeria.es

Sector Hotelero

Programa Alojamiento con Red

El Ministerio de Industria, Energía y Turismo destina 15 millones de euros en ayudas para el despliegue de redes wifi en establecimientos hoteleros y campings de España

El Ministerio de Industria, Energía y Turismo ha presentado recientemente la iniciativa "Alojamientos con Red", una convocatoria de ayudas que se enmarca en el "Segundo Programa de Mejora de la Conectividad Inalámbrica del Sector Hotelero".

Esta acción ministerial permitirá desplegar o mejorar las redes wifi de establecimientos hoteleros, alojamientos rurales, campings y aparcamientos para caravanas de toda España con el fin de ofrecer en cada negocio un servicio gratuito y de calidad a los clientes.

Este programa de ayudas que gestionará la entidad pública Red.es está dotado con un presupuesto total de 15 millones de euros y contempla una ayuda máxima por beneficiario de 25.000 euros. El plazo de solicitudes estará abierto entre el 15 de octubre y el 16 de noviembre de 2015 según se explica en las bases de la convocatoria disponibles en el siguiente enlace: <http://bit.ly/1QVZTP4>

En la anterior convocatoria bajo la denominación "Hoteles con Red" resultaron beneficiados 425 establecimientos hoteleros repartidos por todo el territorio nacional.

Requisitos de los solicitantes: Los solicitantes del programa "Alojamientos con Red" deben desarrollar alguna de las actividades clasificadas dentro del CNAE 2009: 55.10 (hoteles y alojamientos similares), 55.20 (alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia) o 55.30 (campings y aparcamientos para caravanas). Además, sus negocios han de tener menos de 250 empleados y un volumen de negocio inferior a los 50 millones de euros. Por último, es importante reseñar que para optar a esta línea de subvenciones es requisito indispensable no haber sido beneficiarios de la anterior convocatoria "Hoteles con Red".

Determinación de las ayudas: Los solicitantes deben saber que el presupuesto mínimo subvencionable se fija en los 6.250 euros, que la cuantía máxima de la ayuda será de 25.000 euros, que el porcentaje de financiación por parte de la pyme se sitúa entre el 20-50% en tramos del 5%, que la pyme beneficiaria deberá ejecutar el 100% del presupuesto subvencionable y que Red.es le reembolsará los gastos previamente aprobados. En todos estos importes se ha excluido el IVA.



Conceptos subvencionables: El despliegue o mejora de la conectividad inalámbrica del establecimiento incluye infraestructuras de hardware, software de red y subcontratación de servicios profesionales. La iniciativa permite la contratación opcional de una nueva línea de acceso a Internet o la mejora de la capacidad del acceso actual (fija o móvil), hasta un máximo de 3 meses de servicio.

Fondo Europeo de Desarrollo Regional: Este programa de ayudas está cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)".

Más información: Todas las solicitudes se tendrán que tramitar a través del perfil del contratante de Red.es y será necesario el certificado electrónico del representante legal de la empresa solicitante. Las bases de la convocatoria están disponibles en el siguiente enlace:

<http://bit.ly/1QVZTP4>



La norma regulará la explotación con fines turísticos de inmuebles.

Viviendas de uso turístico

Ashal, a través de la Federación Andaluza de Hoteles y Apartamentos Turísticos, FAHAT, ha solicitado a la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía una reglamentación rigurosa de las viviendas de uso turístico que evite en la medida de lo posible la competencia desleal hacia el sector hotelero.

A este respecto indicar que desde hace unos meses se vienen manteniendo reuniones con la Consejería de Turismo a fin de alcanzar un acuerdo en relación al borrador de viviendas con fines turísticos y la modificación del decreto de apartamentos turísticos de Andalucía.

Kerabisur



www.kerabisur.com
síguenos en  
Tel.950 561 298



RECICLAMOS en nuestros puntos de recogida selectiva
RECOGEMOS aceites usados para elaboración de biodiesel
TRABAJAMOS con el sector Horeca, Ayuntamientos,
Industria Agroalimentaria

RECICLAMOS EL
ACEITE
POR UN MUNDO MAS
SOSTENIBLE

Sector Hotelero

Comunicado del IMSERSO sobre su Programa de Turismo para la temporada 2015/2016

El Imserso se encuentra en la actualidad en proceso de adjudicación del contrato para la organización, gestión y ejecución del Programa de Turismo para las temporadas 2015/2016 y siguientes.



El Imserso inició los trámites para la adjudicación del contrato con la suficiente antelación, para que los viajes se iniciaran con absoluta normalidad, notificándose la primera resolución de adjudicación el 21 de julio del 2015.

La resolución de adjudicación fue recurrida por uno de los licitadores ante el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales, quien por acuerdo de 11 de septiembre lo estimó parcialmente.

Una vez efectuados los trámites oportunos, el 7 de octubre el Imserso dictó nueva resolución de adjudicación, existiendo un plazo de 15 días hábiles para que los licitadores puedan interponer recurso ante el mencionado Tribunal Administrativo. Este plazo finaliza el 26 de octubre.

Si el 26 de octubre los licitadores no han presentado recurso, la temporada 2015/2016 se iniciará de forma inmediata.

Ante esta situación, el **IMSERSO** informa:

1. Que el Programa de Turismo para la temporada 2015/2016 y siguientes ha sido aprobado por el Consejo de Ministros.
2. Que existe presupuesto suficiente para la puesta en marcha del Programa.
3. Que el Imserso está poniendo todos los medios a su alcance para resolver cuanto antes esta situación.
4. Que la garantía legal de interponer recurso contra las resoluciones de la Administración por parte de las empresas licitadoras es una opción y un derecho a ejercer por estas para la defensa de sus intereses, correspondiendo a la Administración realizar las actuaciones que la normativa establece para su debido cumplimiento.
5. Que lamentamos todos los inconvenientes que esta situación está ocasionando a las personas mayores, a los trabajadores y a las empresas del sector.
6. Que las personas mayores van a poder viajar con el Imserso esta temporada, aunque haya que adaptar el calendario.
7. Que las personas mayores recibirán en sus domicilios, como en años anteriores, las cartas de acreditación con indicación de la fecha en la que podrán acercarse a las agencias para reservar su viaje.

Sector Hotelero

Parte de entrada de viajeros

Se endurecen las sanciones por no firmarlo o no comunicar la información a la Policía

La Ley Orgánica 4/2015, de 30 de marzo, de protección de la seguridad ciudadana establece en su artículo 25 determinadas obligaciones de registro documental, para las personas físicas o jurídicas que ejerzan actividades relevantes para la seguridad ciudadana, como las de hospedaje quedarán sujetas a las obligaciones de registro documental e información en los términos que establezcan las disposiciones aplicables.

La Orden INT/1922/2003, de 3 de julio, sobre libros-registro y partes de entrada de viajeros en establecimientos de hostelería y otros análogos, establece que: los establecimientos de hostelería tienen la obligación de llevar un libro-registro de viajeros, de igual forma, toda persona mayor de dieciséis años, que se aloje en uno de aquellos establecimientos, deberá firmar un parte de entrada.

Como en algunos establecimientos a veces se adoptan practicas que no se ajustan totalmente a lo dispuesto legalmente, sobre todo cuando se trata de grupos, de familias, de menores de entre 16 y 18 años acompañados de mayores, etc., conviene reiterar que todos los huéspedes mayores de 16 años, ya sean nacionales o extranjeros, que se alojen en un establecimiento hotelero, camping o cualquier otro alojamiento de carácter turístico deben obligatoriamente acreditarse al ingresar en el establecimiento, mediante un documento oficial en vigor.



Los impresos de partes de entrada de viajeros se ajustarán al modelo establecido en el Anexo de la Orden INT/1922/2003, de 3 de julio y serán generados por los propios establecimientos una vez cumplimentado y firmado el impreso, quedará en el establecimiento a efectos de confección de un libro-registro, ordenándose de forma correlativa y constituyendo libros o cuadernos que integrarán un mínimo de 100 hojas y un máximo de 500. Los establecimientos deberán conservar los libros-registro durante el plazo de tres años, a contar desde la fecha de la última de las hojas registro que los integran. Los establecimientos deberán comunicar a las dependencias policiales la información contenida en las hojas-registro a que se refiere el apartado anterior.



De conformidad con la Ley Orgánica 4/2015, de 30 de marzo, de Protección de la Seguridad Ciudadana el incumplimiento de esta normativa podría suponer una sanción grave (artículo 36.20) con multa de 601 a 30.000 euros o, en su caso, leve (artículo 37.9) con multa de 100 a 600 euros para el establecimiento hotelero.

Para que el viajero comprenda mejor que el establecimiento solicita los datos en virtud de una obligación legal es aconsejable exhibir un cartel informativo visible en la recepción para información de los clientes:

DE CONFORMIDAD CON LA LEY ORGANICA 4/2015, DE 30 DE MARZO, DE PROTECCIÓN DE LA SEGURIDAD CIUDADANA,
así como la Orden INT/1922/2003, de 3 de julio, sobre libros-registro y partes de entrada de viajeros en establecimientos de hostelería y otros análogos,

TODOS LOS HUESPEDES MAYORES DE 16 AÑOS DEBEN ACREDITARSE OBLIGATORIAMENTE MEDIANTE UN DOCUMENTO OFICIAL EN VIGOR Y FIRMAR EL PARTE DE ENTRADA DE VIAJERO.

Sector Discotecas

Promoción

Recomienda a un Amigo

AÚN PODEMOS SER MÁS!!!



Ante las circunstancias de crisis que estamos padeciendo y para incentivar el que nuevas empresas se incorporen a la asociación, posibilitando el mantenimiento de las cuotas a niveles razonables, la Junta Directiva de la asociación ha prorrogado hasta el 31 de diciembre de 2015 esta promoción, de forma que si un asociado recomienda los servicios de Ashal a un amigo hostelero, el nuevo asociado tendrá un descuento en sus cuotas del 50 % durante el primer año de socio.

Solo tienes que llamar a la Asociación y darnos tus datos y el número de teléfono de tu amigo para que podamos enviarle la solicitud de inscripción para poder beneficiarse de la promoción.

SERVICIOS DE ASHAL A SUS ASOCIADOS

Consulta nuestros servicios de asesoramiento administrativo, jurídico - laboral, fiscal - contable e higienico-sanitario y no saldrás defraudado. Somos especialistas en tramitación de licencias de apertura, cambios de titularidad, actas de inspección o infracción, hojas de reclamaciones, condiciones específicas de admisión, derechos de la propiedad intelectual, requisitos simplificados de higiene, formación en hostelería y otros asuntos relacionados con nuestro sector. Por estar asociado puedes conseguir importantes descuentos en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Protección de Datos de Carácter Personal, Seguros, Formación y mucho más!!!

Por ser socio, te facilitamos gratuitamente las listas de precios y los carteles de obligatoria exposición.

**NO LO DUDES, ASOCIATE
Y SALDRÁS GANANDO!!!!**



3 Años de zancadilla tributaria para las discotecas de España

El Decreto 20/2012 para garantizar la estabilidad presupuestaria del Estado Español las excluyó de la Oferta Turística y les subió el IVA del 8% al 21% de un plumazo, dejando al alojamiento y a la restauración con un 10% para favorecer su competitividad. Que nos explique alguien si las Discotecas de Barcelona, de Ibiza o del llamado "Ocio Nocturno" español son o no son un potente reclamo para nuestros estimados visitantes.

El mismo Decreto las definía como "Servicio Mixto de Hostelería" (definición del año 1966) y las penalizaba con el 21% de IVA en todo el arco de su actividad. Concretando: la entrada al 21% y las consumiciones también al 21%. La cuestión reside en que cualquier Coca-Cola, Cerveza, Tónica o Whisky tributa el 10% de IVA en cualquier establecimiento con excepción de las que se consumen en un establecimiento con licencia de Discoteca.

Podemos, sin demasiados esfuerzos, justificar el quebranto de la neutralidad fiscal que la Doctrina Comunitaria traslada a los Estados miembros en base a esta situación a la que hace caso omiso la Dirección General de Tributos del Ministerio de Hacienda: El mismo hecho impositivo no debe tributar de forma distinta en virtud del sitio donde se realice.

Impasibles a ello y sin argumentos sólidos, se limitan al silencio administrativo incumpliendo la propia Ley General Tributaria que les otorga un plazo máximo de 6 meses para contestar a las preguntas vinculantes.

No es extraño que la actividad propia de una discoteca se esté trasladando a otro tipo de escenarios (Cafés Concierto, Bares Musicales, Hoteles concierto, Clubes de Playa, Party Boats, etc.) generando innumerables problemas por el incumplimiento de las normas sectoriales y la ausencia de inspecciones por parte de las

administraciones competentes. Incluso asistimos a la cesión de espacios de titularidad municipal a promotores que convocan a cientos de personas al reclamo de reconocidos "pinchadiscos", tributando el 10% en el consumo realizado en sus barras ambulantes.

La Federación Nacional (FASYDE) y la Asociación de Baleares (ABONE) están liderando la reivindicación del injusto trato que reciben y ello les ha hecho mantener reuniones con todos los Partidos Políticos con representación Parlamentaria y con todas las Administraciones Competentes. El Ofrecimiento de Bruselas de iniciar un proceso en los Tribunales Comunitarios fue despreciado por lo sinuoso de su recorrido y por la tardanza de un proceso que, sin duda, terminaría con un dictamen favorable a los intereses del Sector.

10% BARES Y CAFETERÍAS



DISCOTECAS

21%



Se vende, se alquila, se traspasa....



Café Bar Los 4 Ases

Establecimiento de 150 metros cuadrados, totalmente equipado, con mobiliario de calidad, techos con vigas y barra de madera. En muy buen estado. Dispone de instalación de extracción de humos y de aire acondicionado, amplia cocina y un almacén, dos baños y un salón comedor. Precio: contactar con el anunciante.

CONTACTO: Tlf: 639 648 330/ 656 804 840
Juan Antonio o Ainhoa.

Restaurante en Avda. del Mediterráneo

Se traspasa con todas las licencias y en funcionamiento desde junio de 2005. Con clientela asegurada. El restaurante tiene 142 metros cuadrados, 30 mesas, una pequeña barra, cocina, cuarto de basuras, zona de friga platos, baño para trabajadores, altillo para almacén. Totalmente equipado. Más información: 600 265 077



En el sector de la hostelería, cada detalle importa. Pero la higiene es vital.

Prosal, especialista en servicios de Desinfección, Desratización y Desinsectación para el sector Hostelero.

Somos especialistas en:

Servicio de Desinfección, Desratización y Desinsectación.

Tratamientos contra xilófagos (termitas y carcoma).

Tratamiento frente a Legionella.

Servicios de higiene (contenedores higiénicos, bacteriostáticos, ambientadores).

Consultoría de seguridad alimentaria (Sistemas de autocontrol, APPCC, Planes de higiene y cualquier tipo de analíticas).



950 30 52 00
presupuesto
sin compromiso



DELEGACIÓN ALMERÍA

C/ Sierra del Telar, 22 · P.I. La Juaida
04240 Viator, Almería

www.prosalur.com



Noticias

Jornada sobre Cláusulas Suelo



Dirigida a sus asociados, y en colaboración con CONSULTORES DE GESTION, S.A.P, ASHAL organiza una jornada sobre ELIMINACION DE LAS CLAUSULAS SUELO. La misma tendrá lugar el próximo día 18 de Noviembre 2015, miércoles, en horario de 17 a 19 horas en la sala de Juntas de la Asociación de Hostelería de Almería.

Dicha jornada está abierta y va dirigida a todos aquellos que en su hipoteca, tengan una clausula suelo, o crean que pueden tenerla. En particular se tratará de las últimas y significativas novedades en la materia, como es la posibilidad de recuperar las cantidades indebidamente pagadas desde mayo de 2013, y el considerable acortamiento de las resoluciones, al quedar desde el pasado uno de octubre la competencia judicial atribuida a los Juzgados de Primera Instancia.

La jornada será impartida por Pablo José Gutiérrez Haya, miembro del departamento jurídico Consultores de Gestión S.A.P., Máster con Abogacía y abogado en ejercicio del Ilustre Colegio de Abogados de Granada.

La jornada se realizará siempre que haya un mínimo de 10 personas interesadas, y será totalmente gratuita.

La inscripción se deberá de efectuar bien por mail a ashal@ashal.es o por teléfono a 950 28 01 35 (ASHAL).



Envinados y Ashal celebran con éxito un curso de Enología y Sumillería en la sede de la asociación.

El curso ha sido impartido por la enóloga Rosa Pascual Viciano y se ha celebrado en dos sesiones los días 19 y 26 de octubre. Han asistido participantes de las siguiente empresas asociadas:

- BAR METROPOL
- RESTAURANTE JUAN MORENO (VERA)
- CAYETANA BAR
- TABERNA NUESTRA TIERRA
- TABERNA EL PORTON DE LA BAHIA
- BODEGA LAS BOTAS

Con el curso se pretende que los alumnos aprendan a "leer el vino" proporcionándoles las herramientas y conocimientos básicos que permitan descubrir las sensaciones placenteras que genera el vino y poder transmitirlo.

Para el próximo trimestre se tiene previsto organizar otro curso similar para aquellos asociados que no hayan podido asistir a este, así como para interesados en general por el mundo del vino sean socios o no.

Más información e inscripciones (100 euros):
950 28 01 35 Ashal.



Anuncios varios



DESCUENTOS EN CARBURANTES CEPSA

ASEMPAL y CEPSA mantienen suscrito un convenio con el objetivo de ofrecer a los asociados de ASEMPAL (incluidos los socios de Ashal) importantes descuentos en carburante para los vehículos de la empresa, empleados, socios, etc., con varias modalidades de tarjeta.

La más popular es la CEPSA DIRECT, tarjeta (no de crédito) que no necesita garantía ni aval. Se presenta al pagar y acumula todos los repostajes del mes para que a primeros del siguiente se realice un abono en la cuenta corriente designada con el descuento aplicado finalmente.

El descuento fijo asegurado para los asociados adheridos es de 8 céntimos de Euro por litro, permitiendo acceder a unas bonificaciones a los que por sí solos no sería posible.

Para solicitar el formulario de adhesión al convenio, pueden ponerse en contacto con nuestras oficinas (950 28 01 35)

HOREQ 2016 VUELVE A COINCIDIR CON FITUR

HOREQ' 16 apuesta por el equipamiento para la hostelería y para el sector turístico como elemento diferenciador para ofrecer un producto turístico de "Calidad". El Salón incorpora los nuevos sectores de "Salud, Wellness y Fitness" y el de "Proveedores para la Industria Turística".

El positivo balance logrado en la última edición de HOREQ, celebrada el pasado mes de enero, y que se hizo coincidir con los días profesionales de FITUR 2015, empujan a poner nuevamente a disposición de las empresas esta plataforma comercial, coincidiendo también con FITUR. HOREQ que ahora pasa a llamarse Salón Profesional de Proveedores para la Hostelería y el Sector Turístico refuerza su posicionamiento vinculándose con la industria turística y celebrará su octava edición organizada por IFEMA, del 20 al 22 de enero de 2016, en el pabellón 2 de la FERIA DE MADRID.

Los sectores que formarán parte de HOREQ'16 son:

- **SALUD, WELLNESS Y FITNESS:**

Proveedores de equipamiento de estas áreas en establecimientos hoteleros

- **PROVEEDORES PARA LA INDUSTRIA TURÍSTICA:**

Equipamiento y servicios para la industria del entretenimiento, ocio y establecimientos turísticos

- **TECNHOREQ:**

Tecnología y Know-How

- **MAQUINARIA:**

Equipamiento para la Cocina y Restauración y Vending

- **ÁREA CONFORT:**

Diseño, Interiorismo y Decoración

- **MENAJEHOREQ:**

Textil, Menaje y Accesorios

- **CLEANHOREQ:**

Higiene y Limpieza

- **FOOD & DRINKS:**

Alimentación y Bebidas



Una oferta especialmente dirigida al amplio colectivo de profesionales, integrado por representantes de Hostelería y Alojamientos, Restauración, Bares y Cafeterías y la Industria Turística.

Más información en www.horeq.ifema.es



**TODOS TUS SEGUROS
ESTÁN EN NUESTRO
CLUB SEGUROS**

Hasta **30% DESCUENTO**
100% Tranquilidad



**El único club
Familiar que
asegura lo tuyo
y a los tuyos.**

**Y además,
te bonifica hasta
un 30%* en sus
seguros.**


www.cajamar.es
360º x 365 x Ti

 **cajamar**
CAJA RURAL

* Hasta 30% de descuento en función del número de seguros vinculados al club contratados. Consulta toda la información sobre el "Club Seguros Familiar" y las condiciones del contrato en oficinas de las entidades del Grupo Cooperativo Cajamar y en www.cajamar.es.
Seguros comercializados por Cajamar Vida, S.A. de Seguros y Reaseguros. CIF: A-04465555. Cajamar Seguros Generales, S.A. de Seguros y Reaseguros. CIF: A-04653556. Generali España, S.A. de Seguros y Reaseguros. CIF: A-28007268.
Mediador a través de Cajamar Intermediadora, O.B.S.V. S.L. B-04426822. Operador de Banca Seguros Vinculado inscrito en el Registro Administrativo Especial con el nº 01/044.