

ejemplar gratuito

ANFITRION

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería - agosto 2008

almería - nº 1



FERIA DE ALMERÍA 2008

ESTABILIDAD LABORAL

COSTA DE ALMERÍA

Leonardo Da Vinci ENTRE LIENZOS Y CACEROLAS



asisa **salud**
Para ti y los tuyos

asisa **plus**
Porque quieres más para tu salud

asisa **autónomos**
Por tu tranquilidad

asisa **hospitalización**
Más que atención sanitaria

asisa **accidentes**
Por los que más quieres

asisa **previsión**
Por lo que pueda pasar

asisa **dental**
Para que tu boca hable de salud

Y ahora también:

asisa *vida*

■ | Disfruta de la diferencia en el cuidado de la salud

Cierto que ASISA, desde siempre, ha dado un valor máximo al conocimiento y a la tecnología, lo que le ha situado en una posición de vanguardia.

Pero ASISA ha alcanzado el liderazgo por su forma de entender la asistencia sanitaria, en cuanto a calidad, trato y sensibilidad para anteponer la atención al paciente a cualquier otro interés.

Un estilo cercano que también tiene en cuenta tus sentimientos y tu bienestar. Ésta es la diferencia que puedes apreciar y valorar como asegurado de ASISA.

asisa 
Somos médicos



Es para mí un verdadero honor como presidente de ASHAL presentar este primer número de ANFITRIÓN, revista de la Asociación Provincial de

Empresarios de Hostelería de Almería con la que se culmina un antiguo anhelo de contar con un medio de comunicación propio que, aunque hoy nace pequeño, sin duda en poco tiempo lograremos verlo crecer, enriqueciendo su contenido con más secciones e información de interés para todo el sector en nuestra provincia.

ANFITRIÓN pretende convertirse en un nexo de unión más con y entre nuestros asociados y por ello nace con la pretensión de pasar a ser, desde el primer momento, esa plataforma en la que todos podamos participar a modo de un foro abierto, libre, donde cada cual pueda hacer llegar al resto aquello que le inquieta, preocupa o que simplemente quiere reconocer.

Así mismo, es intención de la Asociación poner en marcha en fechas próximas una nueva página web, moderna y ágil de utilizar, tanto por los socios (que podrán acceder a todas las

secciones de la misma) como por el resto de los profesionales del sector y por nuestros potenciales clientes, de forma que contribuya a difundir y propagar la actual imagen de la Asociación y de la propia hostelería almeriense.

Con todas estas iniciativas no se pretende más que potenciar la labor que desde siempre se ha venido efectuando en nuestra propia sede social, donde les esperamos, tanto la Junta Directiva como el personal de oficinas de ASHAL, para atenderles en cuanto sea de su interés.

Como presidente de esta Asociación y en nombre de la Junta Directiva quiero daros la bienvenida a este primer número de Anfitrión en la confianza de que colaboréis en su futuro desarrollo con vuestras opiniones, con vuestras noticias y, especialmente, con vuestro interés por su lectura.

Antonio Martínez Martínez
Presidente de ASHAL

SUMARIO

DÍA A DÍA

- 04 POR y PARA**
Convenios entre ASHAL y: Bodegas de Almería, ASPECEAL, FEV, ASISA
- 06** Las reclamaciones de clientes y el verano
Programa Nexopyme
- 08 MANO a MANO**
Revista Anfitrión nº 1
- 10 FORMACIÓN**
Cursos manipuladores de alimentos
Cursos de actualización
- 11 CALENDARIO**
Turismo de cruceros

A LA CARTA

- 12 Dicho y hecho**
Feria de Almería 2008
- 14 Claves**
Estabilidad laboral
- 16 Noticias**
- 20 Coordinadas**
Costa de Almería
- 22 Cultura viva**
Leonardo Da Vinci ENTRE LIENZOS Y CACEROLAS

TABLÓN DE ANUNCIOS

- 26 Agenda**
- 28 Oferta y demanda**
Tablón de anuncios
- 30 Canal ASHAL**

ANFITRIÓN ES UNA PUBLICACIÓN EXCLUSIVA DE ASHAL (Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería).

Director: Mariano Carmona Croce. **Consejo Editorial:** Isabel Juan Rodríguez. **Realización:** **mpamboretga** Avda. de Pablo Iglesias, 23 - 2º. 04003 Almería. Tel.: 950 953 220 Fax: 950 953 221. **Redacción:** Isabel Juan Rodríguez, Nieves Molina González. **Diseño:** Diego Gabrielli, Mariano Carmona Croce. **Publicidad:** Diego Gabrielli. Tel.: 950 953 220. **E-mail:** info@revista-anfitrión.com. **Ilustración:** Fernando Carmona Croce, Mariano Carmona Croce. **Imprenta:** Gráficas Piquer. **Depósito Legal:** A-967-2008. **Periodicidad:** Trimestral.

ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. Anfitrión es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones y similares que va a llevar a cabo en su establecimiento puede contactar con nosotros en: ashal@ashal.es

JUNTA DIRECTIVA DE ASHAL. Presidente: Antonio Martínez Martínez. **Vicepresidente Sector Restauración y Primero:** Juan Jose Bautista Sevilla. **Vicepresidente Sector Cafés Bares:** Juan José Algarra López. **Vicepresidente Sector Hospedaje:** Pedro Bautista Sevilla. **Secretario:** Francisco Sierra Sánchez. **Tesorero:** Jose Requena López. **Vocales:** Lázaro López Montoya, Armando Zamora Pérez, Mariano Lopez Arroyo, Sergio Lázaro Ruíz. **Gerente:** Isabel Juan Rodríguez.

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.

CONVENIOS FIRMADOS RECIENTEMENTE

Asociación de Bodegas de Almería y ASHAL

Convenio entre la Asociación de Bodegas de Almería y ASHAL

En el marco del convenio firmado recientemente entre la Asociación de Bodegas de Almería y ASHAL se van a poner en marcha dos actuaciones:

1º Presentación oficial de los Vinos de Almería contando con la presencia de las distintas Administraciones, medios de comunicación y, especialmente, empresarios del sector de la hostelería.

2º Participación del sector de la restauración en la difusión de los Vinos de Almería con la celebración de catas en sus propias instalaciones con las siguientes particularidades.

- A- En cada establecimiento se cataran dos vinos de Almería.
- B- Se hará una charla de cada uno de los dos representantes de las bodegas de Almería que participen en cada restaurante.
- C- Tanto los vinos de la cata, como la charla, como los vinos de la comida que se degusten a continuación son gratuitos.
- D- El restaurante pondrá un menú a su elección con un precio en torno a los 30 o 35 euros por comensal.
- E- El cliente pagará al restaurante el precio de la comida.
- F- Se hará una campaña extensa de publicidad de los establecimientos y bodegas participantes.
- G- El restaurante procurará que el número de comensales y asistentes a la cata se aproxime a las 20 personas.

Los interesados deberán ponerse en contacto con ASHAL para inscribirse en la relación de empresas participantes.

Acuerdo entre ASPECEAL y ASHAL

Acuerdo de colaboración entre la asociación de personas celíacas de la provincia de almería (ASPEACEAL) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL)

A destacar las siguientes áreas prioritarias de actuación conjunta:

1º Información a los empresarios del sector de la hostelería y el turismo acerca de la enfermedad celíaca a través de los boletines y revistas de ASHAL.

2º Introducción de una charla formativa sobre la enfermedad celíaca en los cursos de manipuladores de alimentos organizados por ASHAL.

3º Promover la realización de jornadas, charlas y encuentros encaminados a dar a conocer a los profesionales de la restauración las características de la enfermedad celíaca.

4º Asesoramiento para realización de cartas y menús sin gluten en los restaurantes y cafeterías asociados que lo requieran.

5º La difusión de las iniciativas que desarrolle cada asociación entre sus respectivos miembros, así como facilitar los contactos entre éstos.

6º En general, la difusión en el sector de la hostelería y el turismo de la enfermedad celíaca, sus consecuencias y sus peculiaridades, así como facilitar la confección de menús sin gluten aptos para celíacos en el sector de la restauración.

MENÚ PARA CELÍACOS

Primer plato

- Legumbres: Los cocidos o potajes de garbanzos, lentejas y judías, sin chorizo ni morcilla. No añadir refritos con harina ni cubitos para caldo para realzar el sabor. Se les puede añadir panceta y hueso de jamón para que estén más sabrosos.
- Purés de verdura o de legumbres, sin picatostes y teniendo en cuenta las indicaciones anteriores.
- Verduras rehogadas con ajo, cebolla o jamón.
- Arroz blanco, guisado o en paella. Si se utiliza colorante comprobar que no lleve gluten.
- Macarrones especiales sin gluten con tomate frito o nata y queso rallado.

Segundo plato

- Carnes de ternera, cerdo, cordero o pollo a la plancha, al horno o guisadas con verdura.
- Pescado a la plancha, cocido o al horno.
- Huevos fritos, en tortilla francesa o de patatas.
- Estos platos pueden ir acompañados de verduras sin rebozar, lechuga, puré de patatas, patatas cocidas o fritas en aceite que no se haya utilizado para freír alimentos con gluten.

Postres

- Fruta.
- Yogur natural y de sabores excepto los de cereales, los de chocolate y los que contienen trozos de frutas.
- Helados de nata y/o vainilla en tarrina y en bloque. Helados de agua.



Convenio para el fomento del consumo moderado del vino

El convenio ha sido firmado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española del Vino (FEV) con el objeto de impulsar el consumo responsable del vino en España

El acuerdo, firmado por los presidentes de ambas organizaciones, José María Rubio Marín, por FEHR, e Ignacio Osborne Cologan por la FEV, tiene por objeto establecer un marco permanente de colaboración para impulsar en España el concepto de consumo moderado y responsable del vino.

Las acciones abarcan los campos de formación, incorporando a los cursos que la Federación Española de Hostelería lleva a cabo en su sector la filosofía sobre las bondades del vino como producto alimenticio; la responsabilidad social, actuando de forma coordinada en programas nacionales o europeos de sensibilización en consumo responsable, y el conocimiento del mercado y comunicación, impulsando investigaciones de mercado en la materia. Estas acciones se enmarcan en el Plan "VINO con MODERACIÓN", puesto en marcha recientemente por el sector del vino europeo de promoción del consumo moderado del vino que en España implementa la Federación Española del Vino.

Convenio ASISA y ASHAL

El convenio firmado ya hace unos años y renovado periodo a periodo, tiene como fin ofrecer al asociado a ASHAL los mejores servicios que, en condiciones especiales se pactaron con dicha entidad

Esto implica significativas ventajas económicas para los asociados, superiores a las que ASISA ofrece a sus asegurados individuales, ya que se obtiene un descuento en la cuota mensual de mas de un 30 %, además de eliminar los gastos de documentación y el coste del acto médico.

Estudie detenidamente todos los servicios que ASISA te ofrece a ti, a toda tu familia y al personal de tu empresa, sinceramente, no dejes pasar esta oportunidad.

Para más información o contratar una póliza, puedes contactar con ASHAL o con la delegación provincial de ASISA.

*Avda. Federico García
Lorca, 50
Telf.: 950 25 86 66*



BODEGAS CASTAÑO

“la monastrell”

www.bodegascastano.com



Las reclamaciones de clientes y el verano

Con la llegada de la temporada veraniega se incrementa el número de reclamaciones que presentan los clientes en nuestros establecimientos. Por ello, conviene tener presente la reciente publicación del DECRETO 72/2008, por el que se regulan las HOJAS DE QUEJAS Y RECLAMACIONES de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía y las actuaciones administrativas relacionadas con ellas.

A destacar:

- Todos los titulares de actividades que comercialicen bienes o presten servicios deben tener a disposición de los clientes, DE FORMA INMEDIATA, las nuevas hojas de quejas y reclamaciones.
- El CARTEL ANUNCIADOR deberá estar permanentemente de forma visible y legible en las zonas de entrada, salida y atención a la clientela.
- Ante la petición de hoja de reclamación por un cliente la entrega es obligatoria, inmediata, en el mismo lugar donde lo solicita el cliente y gratuita, aunque no se haya llegado a producir la entrega del bien o la prestación del servicio. AMBAS PARTES DEBERÁN FIRMAR LA HOJA, lo cual no implica para la empresa la aceptación de la versión de los hechos del reclamante.
- Una vez presentada, la empresa deberá contestar al cliente por medio de escrito razonado en el plazo de 10 días hábiles de forma que quede constancia de dicha respuesta (correo certificado con acuse de recibo, fax, burofax, etc.).
- Este Decreto entró en vigor el 27 de junio de 2008, si bien, se podrán usar los actuales modelos de hojas y reclamaciones así como los carteles anunciadores durante un plazo de un año tras la entrada en vigor (es decir, hasta el 27 de junio de 2009), fecha en que será obligatorio disponer de los nuevos modelos de hojas y carteles.

Aquellas empresas que así lo deseen, pueden solicitar los nuevos libros de hojas de quejas y reclamaciones a través de los servicios administrativos de ASHAL, así como los nuevos carteles anunciadores.

Así mismo, recomendamos a nuestros asociados se pongan en contacto con el Departamento Jurídico de ASHAL en el momento de la reclamación presentada por un cliente y, especialmente, a la hora de tramitar la respuesta a la citada reclamación.



Rectificación

Rectificación Error Material del Convenio Colectivo



En el BOP de fecha 25 de abril de 2008 se publica anuncio sobre la rectificación del siguiente error material:

1º En el complemento de puesto de trabajo "nocturnidad", donde dice "... el personal que realice, al menos sesenta horas mensuales", debe decir "... el personal que realice, al menos cincuenta y cinco horas mensuales".

2º En el complemento de calidad o cantidad de trabajo "Camas Supletorias", donde dice: "Durante los meses de junio a septiembre", debe decir "Durante los meses de mayo a septiembre".

AYUDAS Y SUBVENCIONES

Programa Nexopyme



Paquete de productos y servicios que incluye equipamiento informático y servicios adicionales: Ordenador personal portátil HP, maletín de transporte e impresora multifunción HP, servicio Web: Registro de dominios, diseño web, cuentas de correo electrónico, gestión de contenidos, copias de seguridad remotas, etc. El coste del paquete es de 5.374,71 euros + IVA, siendo la ayuda de 5.000 euros. El/la empresario/a deberá prefinanciar el coste total del paquete Nexopyme hasta la llegada de las ayudas.

Más información:

*Cámara de Comercio – Elena Caballero 950 181 700
www.camaradealmeria.es*



Heineken España recomienda el consumo responsable.



REVISTA ANFITRIÓN Nº 1

Tras muchos intentos y una intensa búsqueda por parte de ASHAL, se ha logrado un medio apto para comunicarse de forma directa y eficaz con los empresarios hosteleros de Almería. Este nuevo canal es revista "Anfitrión", la titulamos de esta manera porque nos identificamos directamente con nuestro nombre y sabemos las responsabilidades que esta postura acarrea, donde día a día nos perfeccionamos para ofrecer a nuestros huéspedes y clientes el mejor servicio y hacer lo que más nos satisface: "nuestro trabajo bien hecho".

Etapa nº 1

En esta primera etapa, la revista Anfitrión llegará cada tres meses a más de 1.000 empresas de hostelería de la provincia de Almería sin coste alguno para los lectores. La intención es aumentar este número de ejemplares y reducir la periodicidad de cada edición, para que Anfitrión crezca como herramienta para el empresario hostelero transformándose en un documento de continua consulta, cargando sus contenidos con valiosa información y notas de interés sectorial.

La revista del Empresario Hostelero de Almería

El objetivo de Anfitrión es estrechar lazos entre ASHAL, sus asociados y todos los eslabones que forman parte de la cadena de servicios que forma la hostelería. La función principal de Anfitrión es mantener informados a los asociados a ASHAL con información especializada en hostelería, noticias y novedades del sector, información comercial de productos, entrevistas,

diseño a la carta
un plato concebido solo
para tus necesidades

Mamboretá, estudio de diseño
desarrolla tareas de diseño gráfico,
publicidad y comunicación, realizando
proyectos de imagen corporativa,
naming, packaging, multimedia/web,
editorial y comunicación corporativa



Más de 30 años

JUNTO AL EMPRESARIO HOSTELERO
DE ALMERÍA

artículos técnicos, anuncios clasificados, entre otras tantas cosas. Anfitrión es la revista del asociado a ASHAL por lo que su contenido será fundamentalmente empresarial y del sector hostelero. Siempre con un lenguaje claro y directo.

La estructura de Anfitrión

La revista Anfitrión está estructurada de forma que el lector tenga a su disposición, de manera organizada, toda la información relevante del sector Hostelero.

Se divide en tres bloques principales:

Día a día

Esta sección contendrá información indispensable para el asociado, como nuevos convenios firmados, normativas, revisiones, etc.

A la carta

En esta sección desarrollaremos notas informativas, estrategias, consejos y todas las noticias relevantes del sector y la actualidad. También en cada número de Anfitrión haremos un recorrido por la provincia de Almería destacando sus pueblos, su gastronomía y su turismo.

Agenda

Se aportarán datos precisos de fechas de eventos, ferias, concursos y cualquier actividad de interés.

A esto se le suma una sección de Tablón de anuncios, donde los empresarios podrán anunciar traspasos, ventas o alquiler de establecimientos, así como también una bolsa de trabajo con ofertas de empleos y contacto con trabajadores.

El origen

Anfitrión es el fruto de la colaboración entre ASHAL y Mamboretá, estudio de diseño.

Planteada la problemática surge la idea de crear un canal de comunicación fresco, ágil y sobre todo de vital

interés para el empresario de hostelería asociado a ASHAL.



Anfitrión es un medio de comunicación abierto a todas las personas, a todas las empresas y a todas las entidades que actúan en el sector hostelero, y pide su participación activa, su crítica constructiva y sugerencias para lograr una herramienta más útil y en sintonía con las necesidades y gustos de sus lectores.



ASHAL INTEGRA DESDE 1977 A
MÁS DE 500 EMPRESAS DEL
SECTOR, CARACTERIZÁNDOSE POR
SU PREOCUPACIÓN POR LA
MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS
SERVICIOS OFRECIDOS A SUS
ASOCIADOS.

QUEREMOS SEGUIR CRECIENDO

Asóciate



CURSOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ASHAL tiene previsto celebrar hasta el próximo mes de diciembre un curso de manipuladores de alimentos con carácter mensual para los trabajadores de sus empresas asociadas. Aquellas empresas interesadas en que sus trabajadores participen en alguno de nuestros cursos, deben ponerse en contacto con nosotros para ir formando los grupos correspondientes. En el caso de empresas con más de quince trabajadores en plantilla, los cursos de manipuladores podrán hacerse en sus propias instalaciones, ajustando horarios y fechas a sus requerimientos.

Más información: ASHAL – 950 28 01 35

Datos del curso de manipuladores de alimentos:

Días de impartición:	<ul style="list-style-type: none"> • 11 y 15 de septiembre, el horario de impartición de la formación presencial será de 17 a 20 h. • 16 de septiembre, el horario de impartición de la formación presencial será de 17 a 19 h.
Fecha límite para recepción de documentación:	3 de septiembre de 2008

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN PARA PROFESORES DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE FP



La Federación Española de Hostelería (FEHR) organiza dos cursos de actualización para profesores de centros de formación profesional de las diferentes comunidades autónomas

La Federación Española de Hostelería y el Ministerio de Educación y Ciencia firmaron el pasado mes de febrero un convenio de colaboración para desarrollar diversas actuaciones a lo largo de 2008, encaminadas a la mejora de la calidad en la educación.

Una de las actividades contempladas en este acuerdo consiste en la organización de dos cursos de actualización y reciclaje del profesorado de Formación Profesional, especialmente dirigido a los sectores de hostelería y turismo. El primero, "Sistemas de producción para cocinas centrales", se realizará en Madrid entre los días 28 y 31 de julio. El otro curso, "Inglés del Turismo y la Hostelería", se realizará del 2 al 5 de septiembre y tendrá lugar en Canterbury (Reino Unido). La duración de los dos cursos será de 25 horas cada uno y se prevé un número de 20 asistentes por curso.



EL ESPIA DE ASHAL

TURISMO DE CRUCEROS

El pasado 19 de mayo mantuvimos reunión en las instalaciones de la Autoridad Portuaria para potenciar que los cruceristas que lleguen a Almería escojan permanecer en nuestra ciudad disfrutando de los muchos atractivos que la misma tiene y evitando -en la medida de nuestras posibilidades- su traslado a otras provincias próximas. De la importancia de la reunión da cuenta el hecho de que en la misma estuvieron presentes la Presidenta de la Autoridad Portuaria, la Delegada de Turismo, la Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Almería, el Gerente del Patronato Provincial de Turismo y representantes de otras entidades relacionadas con los cruceros, el turismo y el comercio de Almería, como ASHAL.

Las previsiones en relación a la llegada de Cruceros Turísticos para el año 2008 en el Puerto de Almería son:

Nombre	Pasajeros	Fecha	Hora	Procedencia	Destino
CORAL - 18	634	05/08/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
CORAL - 19	634	12/08/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
AURORA	1.800	18/08/2008	08:00 / 18:00	-	-
CORAL - 20	634	19/08/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
CORAL - 21	634	26/08/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
AZAMARA JOURNEY	650	28/08/2008	06:00 / 17:00	LISBOA	VALENCIA
CORAL - 22	634	02/09/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
CORAL - 23	634	09/09/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
THOMSON SPIRIT	1.223	10/09/2008	08:00 / 17:30	CEUTA	VALENCIA
OCEAN MONARCH	100	13/09/2008	20:00 / 22:00	MÁLAGA	VALENCIA
THOMSON DESTINY	1.413	16/09/2008	08:00 / 17:00	CEUTA	VALENCIA
CORAL - 24	634	23/09/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
ASTORIA	478	30/09/2008	16:00 / 17:00	MÁLAGA	NIZA
CORAL - 25	634	30/09/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
CORAL - 26	634	07/10/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
ASTOR	400	09/10/2008	20:00 / 21:30	MÁLAGA	IBIZA
CORAL - 27	634	14/10/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
THOMSON SPIRIT	1.223	15/10/2008	08:00 / 17:30	CEUTA	VALENCIA
ORIANA	1.800	17/10/2008	12:30 / 18:00	-	-
BLACK PRICE	372	17/10/2008	-	-	-
THOMSON DESTINY	1.413	21/10/2008	08:00 - 17:30	CEUTA	VALENCIA
CORAL - 28	634	21/10/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA
CORAL - 29	634	28/10/2008	09:00 / 09:30	PALMA	MÁLAGA

El objetivo marcado entre todos los asistentes a la reunión es que todas las administraciones y entidades privadas aportemos lo que esté en las posibilidades de cada cual para hacer atractiva la estancia de los cruceristas en Almería.

Algunas de esas actuaciones irán a mas largo plazo pero para los cruceros que lleguen en 2008 se pretende actuaciones de

tipo inmediato como, por ejemplo, poner a pie de crucero:

- Información de rutas turísticas por Almería.
- Información sobre la Alcazaba, los museos, etc.
- Información sobre oferta gastronómica y de compras de Almería.
- Guías profesionales para rutas, etc.

¡VIVA LA FERIA!

por Nieves Molina

Llega agosto y en Almería la brisa marina va tornándose poco a poco en aires de fiesta. Muchos son los que van contando impacientes, desde el inicio del verano, los días, y ya a estas alturas de mes, incluso las horas restantes hasta el luminoso y colorido comienzo de la incomparable Feria de Almería. En tan sólo una semana, la última de agosto, autóctonos y forasteros hacen suya la ciudad mediante un metódico ritual a base de cerveza, tapas, música y alegría. 201 años llevamos así y ¡los que nos quedan!

Un buen día de diciembre, hace más de quinientos años, se avistó desde Torregaría una figura flotando en el agua. Se trataba de una estatua de la Virgen del Mar. Desde aquel momento los almerienses adoraron a esta Virgen, sin embargo, hasta 1806 no tuvo lugar su nombramiento como Patrona de Almería. Un año más tarde se hizo más que necesario, para la economía de la ciudad, rendirle honores a lo grande, así que, tras el beneplácito del rey Carlos IV y no pocos quebraderos de cabeza para establecer fecha, a finales de agosto de 1807 tuvo lugar la I Feria de Almería y se fijó el domingo anterior al 25 de agosto como el día oficial de la Patrona.

Situada estratégicamente entre las ferias de Tabernas y Huécija, esta primera feria duró del 22 al 26 de agosto. Se celebró un gran evento comercial y ganadero, que supuso una importante inyección económica para una Almería que, por entonces, contaba con 32.000 habitantes.

La feria de aquella época era un minucioso escaparate de artesanía, productos agrícolas y ganado que decoraba los alrededores de la Catedral. La Plaza Vieja, ahora en obras, ha sido desde entonces y hasta nuestros días uno de los puntos más concurridos. En los soportales se disponían joyeros y plateros y en el centro un kiosco con orquesta. Comerciantes y fabricantes de toda la provincia y de otras capitales ocupaban cada año, con sus puestos ambulantes, todas las callejuelas del casco antiguo hasta el Paseo de Almería. Aún hoy, y aunque la feria tiene un matiz festivo bastante distinto, el casco antiguo de la ciudad acoge cada año a la singular y alegre "Feria del Mediodía".

Antes, como ahora, la Feria Taurina era uno de los principales atractivos. En un coso provisional instalado en la huerta del convento de San Francisco, cerca de la actual Iglesia de San Pedro, se celebraban las corridas de toros. Hasta 1888 no se inauguró la actual Plaza de Toros. Una costumbre muy singular de los almerienses, con años y años de tradición, es la de merendar después del tercer toro. En ese momento todo se detiene, los toreros esperan impacientes a que el público acabe su merienda mirando como las botas de vino vuelan por el tendido junto a los más deliciosos manjares. En Almería, nadie va a los toros sin merienda.



Ilustración: mamboreta.com



Y así, año tras año y feria tras feria ha ido pasando la vida por una Almería que hace mucho traspasó sus propias murallas. La Feria de la Almería actual es alegre, colorista, folclórica, acogedora, para todos los públicos y para todos los gustos. La música invade las calles del centro durante el día y el recinto ferial durante la noche.

La Feria del Mediodía se vive y se respira en todos los barrios de la ciudad, pero sin duda, la feria con más solera es la que se vive en el casco histórico. Zapatos cómodos y abanico son fundamentales para disfrutar de la fiesta en la calle. Chatos de vino y jarras de cerveza circulan sin parar por las barras, acompañadas de las más exquisitas tapas. No pueden faltar las migas y la paella, las tapas de la feria por excelencia, junto con los pinchitos morunos.

Entre pincho y pincho, cantes y bailes populares muestran el folclore de esta tierra por las calles del centro y este año además, ASHAL amenizará la Feria del Mediodía con un grupo rociero.

Sobre las cinco, la Feria del Mediodía dará paso a la ya tradicional Feria Taurina que este año tiene un cartel prometedor. ¡No olviden la merienda!

Y si después de “los toros” aún quieren más, no se pierdan el 42º Festival de Flamenco. Este año figuras del flamenco como Carmen Linares y José Mercé entre otros, deleitarán a todos los presentes en el Patio de La Salle a partir de las 22.30 h.

Pues nada, si después de todo esto había pensado irse a dormir, no dude que alguno de sus amigos le arrastrará hasta la Feria de la Noche. Si ya es de día y se ve sentado en un bar tomando un chocolate con churros, después de llevar todo el día y toda la noche “danzando” no se extrañe, la feria es así. Ahora, un baño en la playa y a hacer tiempo que empieza de nuevo la Feria del Mediodía.

¡Olé! ¡Viva la Feria!

Este año disfrute de la Feria del Mediodía en

PLAZA FLORES
Taberna Torreluz

PLAZA DE SAN PEDRO
Café Yelamos y Restaurante Martín Fierro

PLAZA PABLO CAZARD
La Bodeguilla Marqués de Heredia

PASEO DE ALMERIA - SUR
Hotel Restaurante Cafetería Costasol
Café Molly Malone

PASEO DE ALMERÍA - NORTE
Bar Quinto Toro II
Bar Quinto Toro I

PLAZA VIRGEN DEL MAR
Kiosco Virgen del Mar

Carteles taurinos de la Feria de la Virgen de Mar 2008

Domingo 24 de agosto
Novillos de La Quinta para El Payo, Alejandro Carmona y Miguel Tendero

Lunes 25 de agosto
Toros de Cebada Gago para El Fundi, Domingo Lopez Chaves y Luis Bolivar

Martes 26 de agosto
Toros de José Luis Marca para Enrique Ponce, Miguel Angel Perera y Eduardo Gallo

Miércoles 27 de agosto
Toros de Torrealta para Pepín Liria, José Tomás y Torres Jerez

Jueves 28 de agosto
Toros de Fuente Ymbro para Finito de Córdoba, El Cid y El Fandi

Viernes 29 de agosto
Toros de Daniel Ruiz para Ruiz Manuel, El Juli y Cayetano

Sábado 30 de agosto
Dos toros de Fermín Bohórquez para Pablo Hermoso de Mendoza

Cuatro toros de Joselito para Morante de la Puebla y José María Manzanares



42 Festival de Flamenco de Almería

Lunes 25 de agosto 22:30 h.

- Arcángel con guitarra de Miguel Ángel Cortés
- Mayte Martín con guitarra de Pedro Sierra
- José Maya y su grupo
- Sonia Miranda

Martes 26 de agosto 22:30 h.

- Carmen Linares con guitarra de Tomatito
- José Mercé con guitarra de Moraito Chico
- María José Pérez

Miércoles 27 de agosto 22:30 h.

- Guitarra flamenca en concierto
- Niño Josele y su Grupo
- Carrete
- Toñi Fernández
- Juan Moneo “El Trota”



ESTABILIDAD LABORAL

por Nieves Molina

Producir, trabajar y vivir con calidad y estabilidad

La intermitencia y temporalidad de las contrataciones en el sector hostelero ha sido, en los últimos años, motivo de preocupación por parte de gobierno, sindicatos y por supuesto, para los profesionales asalariados de la hostelería. Es cierto que la temporalidad, en muchas ocasiones, es una característica intrínseca a un sector dependiente en gran medida del turismo. Sin embargo, no son pocos los esfuerzos realizados por solventar esta situación no sólo perjudicial para los empleados sino también para los empresarios. Y es que el fin último de la estabilidad laboral, desde el punto de vista empresarial, no es otro que mejorar e incrementar la producción.

La labor de un empleado implicado y contento con su trabajo repercute directamente en la satisfacción de la clientela y por tanto, en la prosperidad del negocio. La buena atención y la profesionalidad conforman una de las claves del éxito de cualquier negocio. Esta premisa tan evidente, en principio, no es tan fácil ponerla en práctica. Muchas veces está sujeta a las limitaciones implícitas en el mercado y a las trabas que el empresario se impone a sí mismo. Así pues, para motivar y ayudar al empresario a crecer y a los empleados a trabajar y vivir con calidad, existe desde 2006 un Acuerdo para la Mejora del Crecimiento y del Empleo firmado por gobierno y sindicatos, donde se recogen una serie de ayudas y rebajas de impuestos para todos aquellos que se animen a transformar en indefinidos a los empleados con contrato temporal.

Una de las medidas que recoge el Acuerdo es la reducción progresiva, a lo largo de dos años, de las cotizaciones empresariales por desempleo. En el artículo 122.diez.2.A.a de la Ley de Presupuestos Generales del Estado para el 2008 y

en el artículo 31 de la Orden TAS/76/2008 de 22 de enero, se establece el tipo de cotización empresarial por desempleo en un 5,50% para la contratación indefinida, contratos indefinidos a tiempo parcial y fijos discontinuos, contratación de duración determinada en las modalidades de contratos formativos, en prácticas, de relevo y contratos para trabajadores

discapacitados con al menos una minusvalía del 33%.

Además, el Ministerio de Trabajo ha creado un "Programa de Fomento de Empleo" que incluye un "Programa de Bonificaciones" que se resume en el siguiente cuadro:

Colectivos	Descripción	Cuantía anual	Duración
Mujeres	Desempleadas, así como las víctimas de violencia de género	850€	4 años
	Contratadas en los 24 meses siguientes al parto	1.200€	
	Contratadas después de 5 años de inactividad laboral, si, anteriormente a su retirada, han trabajado, al menos, 3 años	1.200€	
Mayores de 45 años		1.200€	Toda la vigencia del contrato
Jóvenes	De 16 a 30 años	800€	4 años
Otros colectivos y situaciones especiales	Parados de al menos 6 meses y trabajadores en situación de exclusión social	600€	4 años
	Personas con discapacidad:		Toda la duración del contrato
	En general	4500€	
	Mujeres Mayores de 45 años	5350€ 5700€	

Todos queremos crecer empresarial y laboralmente, queremos satisfacer nuestras necesidades personales y para ello es fundamental la estabilidad y la seguridad en el trabajo, así que... ¿Por qué desaprovechar las oportunidades que se ponen a nuestro alcance?

REDUCCIÓN DE COTIZACIÓN POR DESEMPLEO

El Acuerdo para la Mejora del Crecimiento y del empleo suscrito el 9 de mayo de 2006 por el Gobierno. CEOE, CEPYME, CC.OO. y UGT, contempló un conjunto de medidas dirigidas a impulsar y apoyar el empleo, la contratación indefinida y la conversión del empleo temporal en fijo, entre las que incluyó la reducción progresiva, a lo largo de dos años, de las cotizaciones empresariales por desempleo.

La primera fase de dicha reducción (0,25% puntos) ha venido aplicándose desde el 1 de julio de 2006. A partir del 1 de julio de este año se producirá una segunda rebaja

de otros 0,25 puntos, (artículo 122.diez.2.A.a de la Ley de Presupuestos Generales del Estado para el 2008 y en el artículo 31 de la Orden TAS/76/2008 de 22 de enero) con lo que, desde dicha fecha, el tipo de cotización empresarial por desempleo será del 5,50% en la contratación indefinida, incluidos los contratos indefinidos a tiempo parcial y fijos discontinuos, así como la contratación de duración determinada en las modalidades de contratos formativos, en prácticas, de relevo, de interinidad y contratos, cualquiera que sea la modalidad utilizada con trabajadores discapacitados que tengan reconocido un grado de minusvalía no inferior a 33%.

CAFES

ORTEGA
ANDUJAR

desde **1940**

El sabor de Cada día

950 236 593 | C/ Circinvalación del Mercado 10 • C/ Lopan 14 • Almería
www.cafesortega.com

NOTICIAS

Se simplificará el APPCC para las microempresas

La medida para simplificar los requisitos en APPCC en microempresas, impulsada por Hotrec (Asociación de empresarios de hoteles, restaurantes y cafés de Europa), podría ser aprobada por el Parlamento Europeo definitivamente en 2008. La modificación del Reglamento en el que se recogen los requisitos en materia de seguridad alimentaria a nivel de toda

la Unión Europea beneficiará a las microempresas, que son aquellas que cumplen la doble condición de emplear a menos de diez personas y facturar menos de dos millones de euros anuales. En pasados días tuvo lugar la votación en la Comisión correspondiente del Parlamento Europeo, siendo ratificada por unanimidad. De acuerdo a los trámites parlamentarios, la votación del Pleno del Parlamento Europeo podría tener lugar en fechas próximas, permitiendo a partir de ese momento la simplificación de procedimientos que desde nuestra Federación Nacional se ha defendido reiteradamente.

Recomendaciones de ANECPLA

(Asociación Nacional de Empresas de Control de Plagas)

Durante el periodo estival las condiciones ambientales favorecen el mayor desarrollo y proliferación de los insectos voladores que, en su busca de alimentos, bebida y refugio, penetran en bares, cafeterías y restaurantes. Por otra parte, los establecimientos de hostelería poseen características específicas que los hacen más vulnerables a la entrada de insectos desde el exterior: las puertas abren para la entrada de clientes, recepción de mercancías, etc.

La presencia de esos insectos, además de originar molestias, puede contaminar alimentos, poniendo en peligro la salud pública y, por otra parte, pueden causar grandes pérdidas económicas.

Las prohibiciones de uso y sistemas de aplicación de algunos productos químicos que tradicionalmente se estaban empleando en el control de plagas, hace necesaria la utilización de otros recursos alternativos que, en combinación con las medidas de control directo, permitan un control eficaz, a la vez que sea seguro tanto para los usuarios de las instalaciones, su entorno y no sea contaminante para los alimentos.

ANECPLA ha elaborado las siguientes recomendaciones:

1. Limitar la atracción de los insectos al entorno del local:

- A. Disponer las basuras en contenedores cerrados y lo mas alejados posible de los accesos al local.
- B. Solicitar el vaciado periódico de papeleras próximas a la instalación.
- C. Situar la salida de la extracción del aire interior alejada de los accesos al local.

D. Durante la noche -para mantener iluminado el local- sustituir la luz blanca ya que este tipo de luz tiene una mayor atracción para los insectos voladores. Si es posible, mantener la iluminación exterior del local alejada de las entradas (puertas y ventanas).

2. Impedir la entrada de insectos al interior:

- A. Colocar sistemas que limitan el acceso de insectos tales como cortinas de aire, cortinas plásticas, doble puerta, etc.
- B. Instalar mallas mosquiteras en todas las ventanas susceptibles de ser abiertas, incluidas las de baños y aseos.
- C. Las tomas de aire del exterior deberán tener malla mosquitera y situarse alejadas de la iluminación nocturna.
- D. Los sumideros y drenajes interiores deben poseer sistemas sifón o anti-retorno para evitar insectos voladores a través de los sistemas de alcantarillado.
- E. Reparación y sellado de cualquier grieta u oquedad que comunique con el exterior.

3. Controlar los insectos en el interior:

- A. Tapar los alimentos no envasados.
- B. Eliminar restos y basuras del interior del local.
- C. Colocar sistemas de atrapamiento y atracción mediante luz ultravioleta (la correcta ubicación de estas trampas es esencial para conseguir la máxima eficacia).
- D. Cuando sea preciso utilizar un insecticida, éste tiene que estar autorizado por la Dirección General de Salud Pública para su uso en la industria alimentaria observando las indicaciones de uso que aparecen en la etiqueta y, en especial, se respetará el plazo de seguridad.

Más información: www.anecpla.com



Como ves nos colamos
facilmente en tu negocio.
Si no quieres volver
a vernos llama al

950 262 999
www.abaleo.com.es

abaleo
plagas

SECTOR HOTELERO

Ahorro millonario en 2007

Los hoteles ahorraron 20 millones de euros en 2007 por la reducción de comisiones de pago con tarjetas de crédito

En 2005, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos-CEHAT-junto con otras organizaciones empresariales de ámbito nacional, y los principales medios de pago (Euro 6000, Servired y 4B) llegaban a un acuerdo para rebajar la comisión por el pago con tarjeta de crédito en los hoteles. Ese porcentaje pasó del 1,76 por ciento en 2005 al 1,23 por ciento en el último trimestre de 2007, con el consiguiente ahorro para los establecimientos hoteleros. Según datos de la CEHAT (ASHAL es miembro de pleno derecho de dicha organización de ámbito nacional desde el año pasado), los hoteles españoles ahorraron unos 20 millones de euros solo en el ejercicio de 2007.

Los pagos con tarjeta de crédito están sujetos a dos tipos de tasas. Las primeras son las tasas de intercambio que cobran las entidades propietarias de la terminal de pago por la transacción a la entidad en la que el establecimiento tiene su cuenta. Las segundas son las tasas de descuento que son las que cobra la entidad al hotelero por la operación y que siempre dependen de las tasas de intercambio. Las tasas de descuento se encuentran dentro del libre mercado, por lo que las entidades pueden aplicar las que crean convenientes, mientras que las tasas de intercambio están sujetas a la regulación de los Tribunales de Defensa de la Competencia porque dependen de unos pocos medios de pago. Precisamente una resolución del Tribunal de Defensa de la Competencia ha llevado a la Comisión Europea a prohibir las Tasas de Intercambio de Mastercard en las transacciones internacionales dentro del espacio Europeo. La resolución acusa a este medio de pago de violar las normas del Tratado de la Unión Europea en materia de prácticas comerciales restrictivas, por inflar el coste de la aceptación de la tarjeta.

Exento de pagar a la SGAE

Un hotel exento de pagar a la SGAE porque pudo usar licencias libres

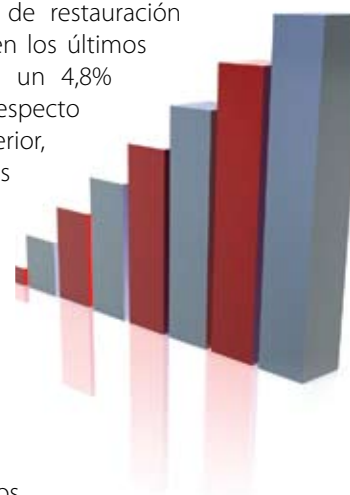
El Tribunal entiende que no se puede exigir al establecimiento demostrar si las canciones de su hilo musical están sujetas a derechos o no. Un hotel de Burgos, al que la SGAE reclamó 2.157 euros por daños morales y materiales al no pagar los derechos de autor por la música que ofrecía a través de su hilo musical, ha sido absuelto de dicho pago porque pudo obtener la licencia que ofrecía a través de su hilo musical mediante un sistema de licencias libres. El hotel ha sido eximido del pago porque no se puede asegurar que todo el repertorio emitido por el hilo musical estuviese protegido por la SGAE. El Juez recuerda que existen modelos de dominio público y de licencias generales, llamadas por su nombre en inglés de "creative commons o copyleft", que permiten el uso libre de los contenidos con la única exigencia de ponerlos a disposición del público en las mismas condiciones, es decir, permitiendo el libre acceso y su transformación.

Los precios de restauración se mantienen pese al aumento de la inflación

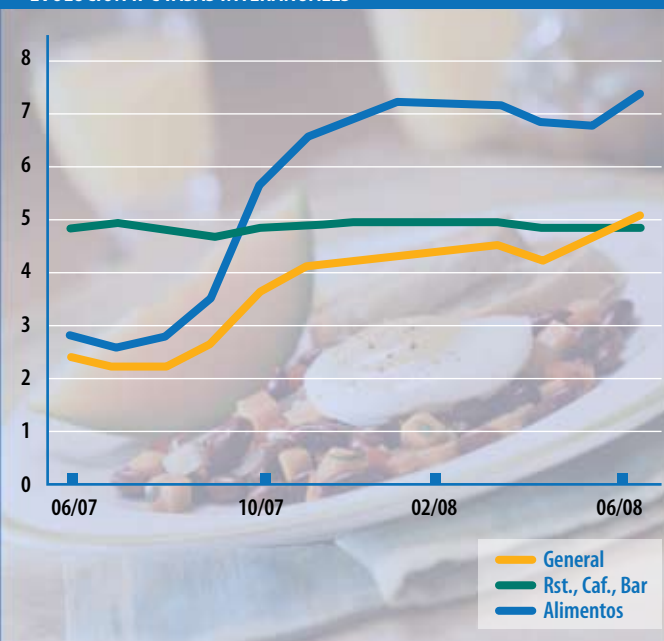
Por primera vez desde octubre de 1996, el IPC general con una subida del 5% interanual supera en junio a los precios de restaurantes y bares, que mantienen una tasa de variación de 4,8%.

Los precios de las empresas de restauración siguen el mismo patrón que en los últimos meses aumentando en junio un 4,8% por tercer mes consecutivo respecto al mismo mes del año anterior, según los datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística.

Estos precios mantienen un comportamiento muy estable no viéndose afectados por las variaciones de los precios de los alimentos que en este mes aumentaron un 7,2% y son uno de los principales motivos, junto con el aumento del precio de combustible, de la subida del IPC general, que en junio aumentó un 5%. Esto significa que los hosteleros no están aplicando el aumento de las materias primas y los costes de producción con lo que ello implica de reducción de márgenes comerciales en este sector.



EVOLUCIÓN IPC TASAS INTERANUALES



NIJAR

Reunión con el Alcalde

Reunión con el alcalde de Níjar por la modificación de la ordenanza de basura y agua.

A petición de los asociados de Níjar hemos mantenido una reunión con su alcalde para manifestarle nuestra discrepancia por la propuesta de modificación de las Ordenanzas reguladoras del suministro de agua y de basura. Si bien el pleno de la corporación municipal en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril adoptó la aprobación definitiva de la ordenanza reguladora de la tasa por prestación del

servicio de recogida de basura desestimando las alegaciones presentadas por ASHAL, respecto a la ordenanza reguladora del suministro de agua potable el Alcalde de Níjar propuso a las empresas pertenecientes al sector hostelero la posibilidad de acogerse a la tarifa especial para grandes consumidores siempre a petición de parte. A tales efectos, ASHAL mantendrá informados a sus asociados de la comarca de Níjar una vez se publique como definitiva la citada ordenanza para formular la solicitud de gran consumidor ante el Ayuntamiento.

Pohibición de estufas de terraza

El parlamento europeo estudia prohibir las estufas de terraza

Argumenta esta decisión en su contribución al calentamiento global tras su proliferación por la implantación de la ley antitabaco. El pasado 30 de enero el Parlamento Europeo en sesión plenaria elaboró un Plan de acción de eficiencia energética. En el punto 16 de esta Resolución instaba a la Comisión Europea a establecer un calendario para retirar del mercado los dispositivos menos ineficientes desde el punto de vista energético, como las estufas eléctricas. Esta noticia ha sido acogida con rechazo por parte de los empresarios del sector hostelero europeo. En cualquier caso no existe una proposición sobre la mesa respecto al tema; el Parlamento busca con este punto provocar una respuesta en la Comisión Europea. HOTREC considera que las estufas de terraza se han usado durante años como forma de prolongar la temporada estival, y tras la ley antitabaco han sido una vía de escape para restaurantes, bares y cafeterías europeas para establecer una zona de fumadores. Y en contra del argumento de Parlamento sobre la alta tasa de contaminación que producen, HOTREC agrega que el impacto de las emisiones emitidas es mínima, por lo que consideran desproporcionada la medida.



Normativa Antitabaco

La supuesta relajación del sector hostelero en el cumplimiento de la normativa antitabaco

En los medios de comunicación hemos leído recientemente los comentarios acerca de la relajación del sector hostelero en el cumplimiento de la normativa antitabaco. No es de la misma opinión la empresa de hostelería almeriense que ha sido multada con 2.500 euros por incumplimiento de la referida normativa (más concretamente, permitir fumar donde está expresamente prohibido) a raíz de una reclamación formulada por un cliente y la posterior comprobación efectuada por inspector afecto a la Delegación de Salud. Tampoco lo es la empresa a la que se le ha solicitado por parte de la misma Delegación los planos de planta visados por Colegio Oficial correspondiente donde se acredite la superficie real del establecimiento.

Como ya informamos en el pasado Boletín de Enero 2008, el DECRETO 285/2007, por el que se regula el ejercicio de las competencias inspectoras y sancionadoras en materia de consumo, venta, suministro y publicidad de los productos del tabaco, atribuye competencias a las Delegaciones Provinciales de Salud de la Junta de Andalucía. Tras esta atribución de competencias –entendíamos y ahora corroboramos– las inspecciones en materia de tabaco a los establecimientos de hostelería solo acaban de empezar.



Acreditado por la autoridad laboral nº 115/02-sc
**ATENCIÓN PERSONALIZADA Y PRECIOS ESPECIALES
PARA CADA SECTOR**

Servicios

- Prevención de riesgos laborales
- Gestión de prevención
- Vigilancia de salud
- Investigación de accidentes
- Información y formación de trabajadores
- Estudios higiénicos, ruido, etc.
- Elaboración de planes de emergencia
- Asesoramiento y apoyo técnico ante inspección de trabajo
- Formación para la tarjeta profesional de la Construcción.

Otros

- Estudios de acústica ambiental
- Desarrollo de Agenda Local 21.
- Campañas de información y comunicación ambiental
- Informes ambientales
- etc...



ASHAL y Terraza Carmona

ASHAL y Terraza Carmona muestran la gastronomía de Almería en la Gheisa Golf Cup a su paso por Vera

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería ASHAL ha llevado a cabo una acción de promoción del turismo de la provincia por medio de su gastronomía aprovechando la celebración en Vera de una de las pruebas puntuables en la a Golf Cup, un circuito de torneos de golf, que consta de 9 pruebas nacionales y 7 internacionales, considerado entre los cinco mejores circuitos amateurs del mercado español, y el único que enlaza sus pruebas y competiciones con programas turísticos, permitiendo al jugador conocer nuevos destinos practicando su deporte favorito.

De este modo ASHAL, con la colaboración de Terraza Carmona que aportó uno de sus platos típicos como el elemento estrella del catering servido a los más de 100 participantes, mostrando a los competidores el alto nivel de la hostelería almeriense como elemento diferenciador de sus atractivos turísticos.

La organización empresarial que agrupa a los profesionales del sector estuvo representada en dicho acto por Sergio Lázaro,

miembro de la Junta Directiva de ASHAL.

La participación de ASHAL se debe a una petición de la Federación Española de Hostelería que colabora con la Gheisa Golf Cup para consolidarlo como el mayor circuito de golf amateur, con una participación de más de 6.000 jugadores y el único en España que organiza sus pruebas en torno a rutas temáticas y turísticas, aportando un valor añadido.

El objetivo es ofrecer al turista y al jugador de golf la posibilidad de combinar la visita de diferentes lugares con la práctica del golf. El jugador y sus acompañantes pueden planificar sus escapadas y viajes anuales siguiendo el calendario de las competiciones que componen el circuito.

El objetivo principal ha sido propiciar que la provincia de Almería logre la celebración de nuevas ediciones de este prestigioso circuito, a través de la satisfacción gastronómica de sus participantes, que como se sabe es uno de los factores principales que acompaña a la práctica del golf.



Facultad de Medicina en Almería

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (ASHAL) se ha sumado a la petición de una facultad de Medicina en esta provincia. El presidente de esta organización, Antonio Martínez, firma el documento que ha sido enviado al rector de la Universidad de Almería, Pedro Molina, en el que traslada la adhesión de ASHAL a este proyecto "dada las connotaciones económico-sociales que ello implica para nuestra provincia", según reza en el texto.

Para ASHAL el hecho de que se haya abierto la posibilidad de instalar una nueva facultad de Medicina en la Comunidad Autónoma Andaluza es toda "una oportunidad para la provincia de Almería", con una población creciente, muy por encima del resto de provincias andaluzas que también quieren contar con esta formación.

De esta manera, ASHAL apoya la iniciativa del Colegio de Médicos de Almería que está a su vez siendo consensuada por instituciones y organismos sociales y económicos de la provincia y confía que la suma de esta unanimidad que se está produciendo tenga su recompensa con la consecución de este objetivo.

Para la patronal de la hostelería sería además deseable que la nueva Facultad de Medicina pudiera ubicarse en el centro de la ciudad ya que "ejercería sin duda como un elemento dinamizador muy importante para una capital que necesita revitalizar el casco histórico como atractivo turístico y comercial que evite su progresiva desertización".

FEBE lanza una web informativa

La Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE) se encuentra implementando acciones que fomentan actitudes respecto al consumo de alcohol en la población adulta.

De este modo, FEBE ha puesto en marcha una nueva herramienta, la web informativa www.consumo-responsable.com. Con el objetivo de aportar al consumidor información útil sobre las bebidas con contenido alcohólico, sus efectos y las consecuencias que provoca su abuso, con el fin de promover un consumo responsable de alcohol.

www.consumo-responsable.com

Turismo y Seguridad

Verano 2008

El día 24 de julio se realizó la Reunión anual "Turismo y Seguridad - verano 2008", de la Dirección General de la Policía y Guardia Civil, en la sede de ASEMPAL.

Asistieron Instituciones relacionadas con el sector turismo, y presidió la Reunión el Sr. Comisario Jefe de la UCOP, asistido por el Delegado de Participación Ciudadana.

Como orden del día, se comenzó con la exposición del nuevo DVD sobre la Campaña, una exposición de la reunión a nivel nacional celebrada el pasado mes de junio, atendiendo a ruegos y preguntas de los presentes.

Se entregaron diversos materiales divulgativos y formativos.

Almería, la mar fascinante

por Nieves Molina

Si quisiera pasar unas vacaciones tórrandose al sol, chapoteando en la orilla y avistando desde el chiringuito alguna sirena a quien salvar o algún Neptuno que quiera bambolearle al son de las olas... cualquier rincón de la costa española sería un buen destino para satisfacer con creces sus expectativas. Pero si además de estas actividades tan propias del verano, busca un lugar donde olvidarse hasta de su propia identidad y volver renovado a ser quien era en tan solo un abrir y cerrar de ojos, déjese arrastrar por las cálidas corrientes de la Costa de Almería donde el Mediterráneo está enteramente a sus pies.

Más de 217 Km. de costa recorren la provincia de Almería entre arenas negras y doradas, recónditas calas e intrépidos acantilados volcánicos. Su insólita belleza no tiene comparación, ver para creer. La "naturalidad" de esta tierra junto con su amplia y variada oferta turística conforman un delicioso cóctel dispuesto para tomar tanto en verano como en invierno.

Desde Poniente hasta Levante pasando por la propia capital, la costa de Almería transcurre serpenteando entre los pueblos marineros y núcleos turísticos por excelencia. Así, entre lo popularmente conocido y los rincones aún por descubrir, Almería ofrece a sus visitantes diversión y ocio para todos los gustos.

A continuación, un breve recorrido por la costa mostrará algunos de los núcleos turísticos de más tradición y afluencia. Nos centramos sólo en estos destinos para no robarle el placer de descubrir los innumerables y bellos secretos que Almería esconde. Sorpréndase esté donde esté, aquí nada es lo que parece. Todo está a un paso de ser descubierto.



Allí donde se pone el sol

Adra, Aguadulce, Almerimar, Roquetas de Mar y Punta Entinas Sabinar son los mayores atractivos del litoral de Poniente que se extiende al oeste de la capital, hasta la costa tropical de Granada. Los pueblos del Poniente han apostado fuertemente por el sector turístico, de manera que aquí podrá disponer de todos los servicios necesarios para pasar unas vacaciones de lujo. En esta zona se concentra gran parte de la oferta hostelera de lujo de toda la provincia.

Adra: Fue una de las primeras ciudades de Europa. Su bagaje histórico ha conformado uno de los pueblos con más esencia del Poniente. El aire marinero de sus calles y su antiguo puerto pesquero, el más antiguo de la provincia, le confieren un encanto muy particular que en los últimos años se ha ido combinando con la agricultura intensiva y un gran aumento del turismo, gracias a la inversión del pueblo en servicios y a su magnífico Puerto Deportivo. Las playas de Adra cuentan con un excelente equipamiento para pasar las vacaciones en familia.

Almerimar: es el principal núcleo turístico del municipio de El Ejido. Hoteles de lujo, golf, mar y deportes náuticos conforman la oferta turística de este pequeño núcleo. Su campo de golf es el más antiguo y uno de los más importantes de la provincia. En el Puerto Deportivo, además de disfrutar las puestas de sol, podrá saborear los manjares más exquisitos.

Roquetas de Mar y Aguadulce: aglutinan la mayor parte del turismo extranjero de Almería. Aguadulce fue declarada Centro de Interés Turístico en 1964 y Roquetas de Mar cuenta con el título de "Excelencia Turística". Roquetas de Mar y Aguadulce concentran el mayor número de hoteles y restaurantes de lujo del Poniente Almeriense. Sus dos puertos deportivos son




PORTOCARRERO
frigoríficos

>> Servicio Integral de Hostelería

950 622 090

www.frigorificosportocarrero.com • portocarrero@a2000.es

los principales ejes de ocio y diversión tanto por el día como por la noche. El campo de golf "Playa Serena" y su club de golf ofrecen una estancia con vistas al mar donde podrá darse todos sus caprichos.

Punta Entina-Sabinar: esta Reserva Natural integra 14 Km. de costa a base de dunas, humedales, lagunas, playas vírgenes. Es el contrapunto de una comarca moderna y bulliciosa. Bella y sosegada, esta reserva, es el paréntesis que todos buscamos en algún momento de las vacaciones.

La capital del mar

Almería está bañada de punta a punta por el Mediterráneo cuyas aguas son visibles prácticamente desde cualquier punto de la ciudad. La oferta hostelera de la capital es, sin duda, la más variada. Desde los mejores restaurantes hasta las más tradicionales bodegas salpican sus calles y adornan las bonitas plazas de Almería. Visita obligada es la Alcazaba, la Catedral y todo el casco antiguo donde respirará en cada esquina la marcada impronta árabe. La Rambla y el Paseo Marítimo son dos importantes puntos de reunión para almerienses y visitantes. El Paseo Marítimo recorre, desde el Puerto Deportivo, cada palmo de las playas de la ciudad gozan de un excelente equipamiento y una buena calidad del agua.

A tan sólo 13 km. de la capital se sitúa el Alborán Golf, en Retamar, rodeado de algunos de los mejores hoteles de la capital, un bonito campo de golf, situado a pocos metros de la playa, donde podrá disfrutar con cada golpe de la belleza de Cabo de Gata.

Entre la Sierra de Gata y el Mediterráneo

El Parque Natural Cabo de Gata-Níjar es uno de los lugares más bellos, sorprendentes y paradisíacos de toda la provincia de Almería. Aguas cristalinas y un litoral insólito y exótico donde lo haya, es lo que atrae cada verano a cientos de turistas.

De entre todos los maravillosos pueblos y rincones que forman parte de este paraíso podemos destacar el precioso pueblo de San José, a 56 Km. de Almería, por su gran equipamiento y

afluencia turística. Su pequeño y pintoresco puerto deportivo aglutina la mayor parte del servicio hostelero del pueblo y cómo no, del turismo local y extranjero.

Mirando a Levante

La costa del Levante Almeriense se extiende desde Carboneras hasta Pulpí, ya muy cerca de Murcia. Aunque ningún milímetro de esta costa tiene desperdicio, destacamos por su antigüedad como importantes núcleos turísticos los pueblos de Mojácar y Vera.

Mojácar: pequeño pueblo blanco, bohemio, de impronta andalusí y calles difíciles. En los años sesenta se convierte en lugar de artistas, bohemios y hippies. Grandes personalidades internacionales del cine, la literatura, la pintura, etc. vivieron en sus calles entre los mojaqueros. La gran fama que adquirió el pueblo por entonces ha llegado hasta nuestros días, de manera que Mojácar Playa es el núcleo con más tradición turística del Levante. Toda la diversión y servicios están asegurados aquí. Y cómo no, los amantes del golf también tienen su hueco en Marina Golf Mojácar y en Golf Valle del Este (Vera).

Vera: de gran tradición nudista, en sus playas se concentra la mayor oferta para este tipo de turismo.

Estos son sólo algunos puntos de referencia para conocer un poco de cada una de las comarcas del litoral almeriense. No olvide que aquí, a pesar de lo que vea, siempre hay un sendero dispuesto a adentrarle en otro mundo fascinante.



Leonardo Da Vinci Entre lienzos y cacerolas

por Lic. Fernando Lagunas

¿Quién puede discutir el carácter de genio que la historia sólo ha podido confirmar en la gran figura de este hombre corpulento, inquieto y obstinado?

¿Quién es capaz de discutir su capacidad como arquitecto, diseñador, dibujante, pintor, escultor y matemático?

¿Cuántos son los hombres y mujeres que conocen su aporte a la cocina, al diseño culinario y su permanente incursión en el mundo de las cacerolas? Bienvenidos al mundo Da Vinci, creatividad en cada plato, para sorpresa de sus comensales.

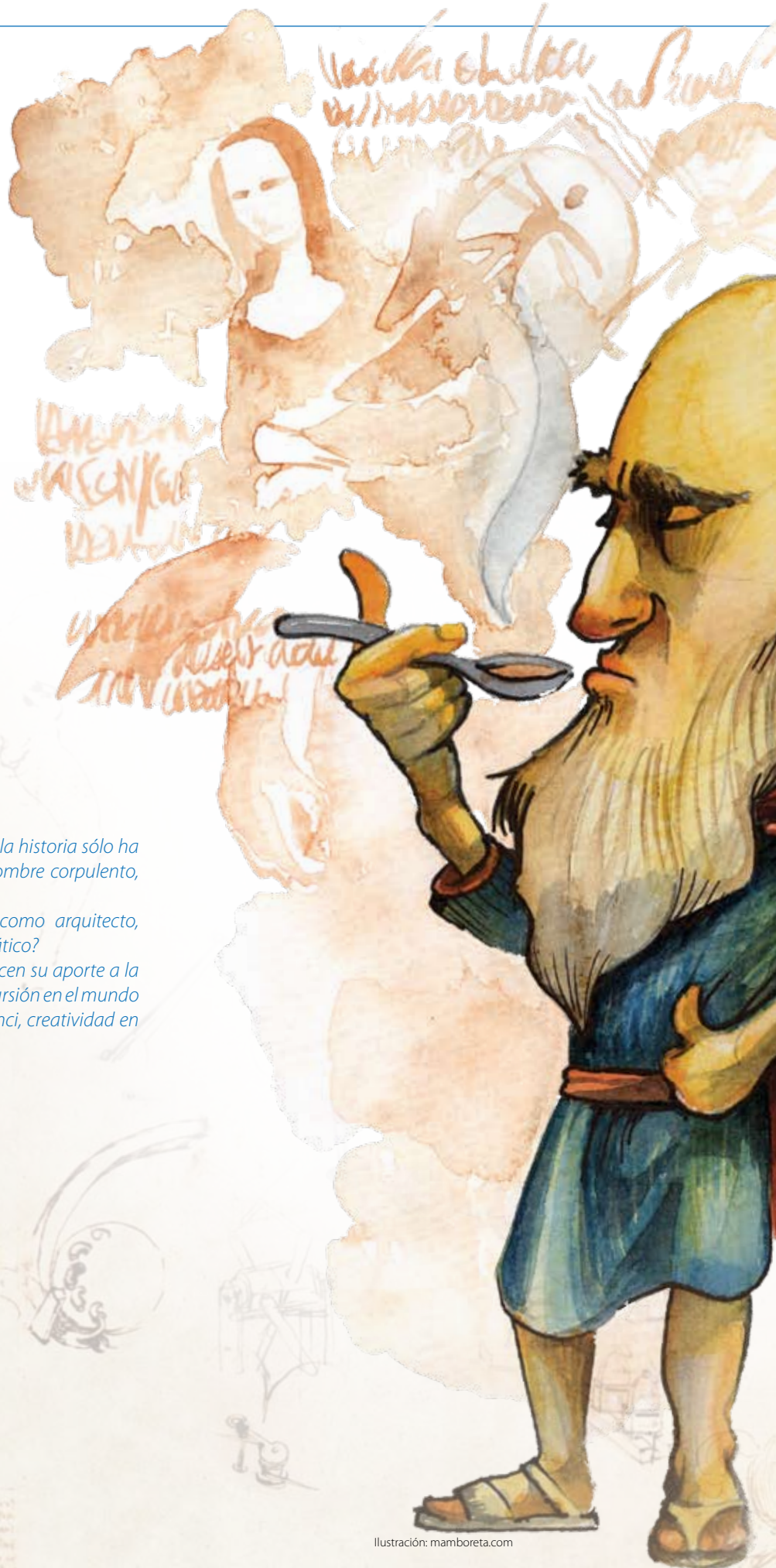


Ilustración: mamboreta.com



Para los actuales amantes y profesionales de la cocina no es novedad entender que la Nouvelle Cuisine alcanzó popularidad en Francia en el siglo pasado, en la década del 70, cambiando la forma de comer y presentar los platos. Lo curioso es que sus primeras manifestaciones se remontan al Renacimiento, y tienen a Leonardo Da Vinci como inventor y precursor.

Eran épocas peculiares, donde la comida estaba asociada a succulentos banquetes, donde sobre todo importaba la cantidad, lo que definitivamente dio por tierra, momentáneamente, los intentos de Leonardo por imponer porciones pequeñas decoradas artísticamente con hierbas, especias y vegetales tallados para construir en cada plato pequeñas y funcionales obras de arte a los ojos y el paladar.

Su inicio en la cocina comienza en la taberna "Los Tres Caracoles", donde ingresa a trabajar como mesero, agobiado por sus gastos. Ante la misteriosa muerte del cocinero, le ofrecen la oportunidad, recién cumplidos los 21 años, de reemplazarlo. Hijastro de un repostero, la comida formaba parte de sus fascinaciones, por lo que acepta entusiasmado la oferta y ve en ella la oportunidad para innovar y modernizar los platos, renunciando allí al taller de Verocchio para evitar distracciones y abocarse de lleno a este nuevo mundo. Pero sus convicciones encontraron rápidamente un público que no comulgaba con sus tendencias, provocando una huida estrepitosa de la taberna, amenazado de muerte por "burlarse" de sus "exigentes" comensales.

El genio perseverante

Convencido de lo equivocado que estaban sus clientes, entusiasmó a un viejo compañero del taller de Verocchio para que juntos abrieran su propia taberna, nada menos que Sandro Boticelli. La llamaron "La enseña de las tres ranas de Sandro y Leonardo", desplegando allí todo su talento y creatividad. El proyecto tardó nada en desvanecerse por completo. Argumentaría posteriormente Boticelli que era muy difícil para los clientes leer y entender el menú de Leonardo, escrito de derecha a izquierda (una manía de Leonardo que

conservo a lo largo de su vida, y que aprendió a utilizar para proteger sus inventos de la piratería), y que además la gente no estaba dispuesta a pagar por una zanahoria tallada servida con una anchoa. La crítica no se hizo esperar, y el quiebre financiero tampoco.



Ante la pérdida total de credibilidad, y con un fracaso culinario a cuestas, abandona momentáneamente sus excéntricas ideas culinarias y viaja a Milán para ponerse al servicio del Gobernador Ludovico Sforza, conocido como El Moro, trabajando en el diseño de máquinas de guerra y entreteniéndolo a sus invitados tocando el laúd.

Postres para el combate

Su persistencia y pasión en temas culinarios no encuentran límites, y es así que diseña armas y fortificaciones ¡en azúcar y gelatina!, dando así a conocer sus habilidades como pastelero. Como reconocimiento al artista y prueba de confianza, El Moro pide a Leonardo que rediseñe las cocinas del castillo, el gran palacio en el centro de Milán, dando así crédito a sus gustos y deseos en la materia.

Inmediatamente nuestro Genio (su producción y creatividad es patrimonio de la humanidad, y no estamos aquí para discutir a quien pertenece su genio, ya que fue un legado para todas las generaciones venideras) inicia el diseño de una serie de productos que facilitarían la tarea del cocinero, perfeccionados la mayoría de ellos en nuestros días. Entre las prioridades de Leonardo en relación a la cocina, su breve descripción nos ilustra hasta donde era capaz de navegar su imaginación:

"En primer lugar es necesaria una fuente de fuego constante. Además de una provisión constante de agua hirviendo Después un suelo que este por siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar la cocina de los tufo y hedores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y por último un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber".

La máquina en marcha

A continuación, algunos de los aparatos e implementos de cocina inventados por Leonardo, y que hasta hace poco eran considerados máquinas de Guerra. Entre los más importantes se destacan:

- Una cinta transportadora que lleva los troncos de leña cortados por una sierra directamente a los fogones, pensaba Leonardo que se eliminaría así un cargo en la cocina, sin tener en cuenta los 4 hombres y los 8 caballos que se necesitarían para manejar la sierra y la cinta.
- Un asador automático que tiene una hélice instalada en el interior de la chimenea, impulsada por las corrientes de aire. Describe y argumenta su invención en los siguientes términos: "el asado girará lento o rápido en razón de que el fuego sea pequeño o fuerte".



- Para tener siempre agua hirviendo, inventa un calentador alimentado con carbón, pero siempre tiene la duda de si esto es más eficiente que la vieja mujer que tenía esta función.
- Para reemplazar a los conejos amarrados a las sillas de los invitados, utilizados para que los comensales se limpiaran las manos untadas de grasa, Leonardo inventa las servilletas. "He ideado que a cada comensal se le dé su propio paño que, después de ensuciado por sus manos y su cuchillo, podrá plegar para de este manera no profanar la apariencia de la mesa con su suciedad. ¿Pero como habré de llamar a estos paños? ¿Y como habré de presentarlos?" Diseña entonces los plegados para las servilletas doblados en forma de pájaros, flores y palacios.
- Entre muchos de sus inventos se destacan, además, un aparato para poner a prueba la resistencia a la tensión de los espaguetis, el molino de pimienta, una máquina para transformar la lasaña en espaguetis, una rebanadora de huevos, secadoras giratorias de servilletas, una batidora gigante y una prensa para los ajos. La gran mayoría de sus inventos fueron en su momento un fracaso, volviendo a la cocina del palacio en un verdadero y caótico desorden.



Urbanidad de Carreño

No solo se preocupaba Leonardo por tener una cocina más eficiente y servir de forma presentable sus platos, también se interesó por los modales de su patrón y sus invitados, hace una lista de sugerencias al respecto:

De las ventajas de una dieta moderada:

"Si habéis de conservar la salud, no debéis comer a menos que así os apetezca, y que siempre cenareis con parquedad, masticad bien, y haced que todo lo que comáis sea sencillo y esté bien cocinado"

De la correcta ubicación de los invitados enfermos a la mesa:

"A aquellos aquejados de hipos y de abundantes ruidos de la nariz, los que padecen ataques y agitaciones nerviosas y aquellos con delirios, mi señor prefiere apartarlos de su compañía (a menos que sean hijos de papas o sobrinos de cardenales). No deben ser ubicados uno junto a otro, sino que es conveniente mezclarlos con los miembros menos importantes de la corte".

De las conductas indecorosas en la mesa de mi señor:

"Ningún invitado ha de sentarse sobre la mesa, ni de espaldas a la mesa o sobre el regazo de cualquier otro invitado. Tampoco ha de poner la pierna sobre la mesa. No debe poner la cabeza sobre el plato para comer. No ha de tomar comida del plato de su vecino de mesa a menos que antes haya pedido su consentimiento. No ha de enjuagar su cuchillo en las vestiduras de su vecino de mesa. No utilizar su cuchillo para hacer dibujos sobre la mesa. No ha de limpiar su armadura en la mesa. No ha de poner los ojos en blanco ni hacer caras horribles. No ha de poner el dedo en la nariz o en las orejas mientras está conversando. No ha de conspirar en la mesa (a menos que lo haga con mi señor). Y si ha de vomitar entonces debe abandonar la mesa".

Bibliografía "Notas de cocina de Leonardo Da Vinci"

Sin lugar a dudas, cada vez que servimos una mesa, cocinamos un menú o implementamos alguna regla de decoro para nuestros comensales, estamos invitando a esa fiesta también a Leonardo. Su presencia supera lo físico para deambular entre los utensilios de la cocina, empujar la silla de los invitados, atendiendo a los detalles por minúsculos que sean. Ya nunca más podremos servir una mesa sin pensarlo, porque en todo los aspectos, Leonardo ha dejado su impronta para trascender nuestra cotidianeidad.



A.N.E.E.H.A.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE
EMPRESARIOS DE EQUIPAMIENTOS
DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN



Tocco Magico 20 GN 1/1

CHP
Comercial
Hostelera del Poniente

Algo más que **¡Racional!**
Económicamente **¡Racional!**
Respuesta **¡Racional!**
Producto **¡Racional!**



Cocinas Chinas



Serie 1000

Regalamos la Experiencia
Lo demás lo cobramos

EVENTOS



IV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

El IV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid convoca a los profesionales de hostelería de todo el territorio español para que participen en el único concurso de la especialidad que reúne a todas las regiones de España. Se celebrará del 20 al 22 de octubre en Valladolid.

Los asociados a ASHAL que se consideren particularmente indicados para tomar parte en un certamen nacional de estas características y estén interesados en participar, deberán comunicarse con ASHAL para la toma de datos y posterior envío de documentación.



BIOCórdoba, en su XIII edición se presenta como el gran escaparate nacional de las marcas que ostentan un referente de salud, garantía y calidad para el consumidor, la agricultura y ganadería ecológica.

Del 25 al 27 de septiembre se da cita en Córdoba un sector que año tras año se ve consolidado, y apuesta decididamente por seguir avanzando haciéndose hueco en el mercado agroalimentario. Muestra de ello se presentan en BIOCórdoba 2008.

Los hábitos de los consumidores están en continuos cambios. El consumidor habitual de alimentación fuera del hogar demanda productos de mayor calidad, saludables y respetuosos con el entorno natural, entre otros.

BIOCórdoba, feria de alimentación ecológica, ofrece una variada gama de productos procedentes de toda España, de alta calidad, con un mayor contenido en nutrientes, más sabor, sanos y seguros, sin aditivos artificiales y libres de transgénicos. En este sentido incorporar los mismos a su cesta de la compra es posible, dando lugar a crear un nuevo mercado para los productos ecológicos desde su sector.

Todo ello y más, le ofrecemos en esta edición, además de presentación de actividades dirigidas por las empresas expositoras, cocina en directo y catas -degustación de los productos expuestos.

www.biocordoba.com
info@biocordoba.com



Por quinto año consecutivo, Málaga se convierte en el centro de atención del TURISMO CULTURAL con la celebración de FITC del 18 al 21 de septiembre de 2008.

Desde su primera edición en 2004, la Feria ha experimentado un crecimiento sostenido en calidad y representatividad del sector, convirtiéndose en la mejor cita especializada en la promoción de los valores culturales de cada destino.

Sectores de Exposición:

- Destinos turísticos - empresas especializadas.
- Mayoristas y Turoperadores - productos culturales.
- Hoteles y Cadenas.
- Transporte
- Medios Especializados.
- Empresas de Servicios.
- Asociaciones y Fundaciones culturales.

www.palaciodeferiasycongresosdemalaga.com
auxferias1@fycma.com

AGENDA DE EVENTOS

Provincial



24 al 30 de agosto

Feria Taurina de la Virgen de Mar 2008



25 al 27 de agosto

42 Festival de Flamenco de Almería

Colegio La Salle Almería.

Combina lo mejor del panorama nacional con artistas emergentes.

www.almeriacultura.com



Del 1 al 3 de octubre

V Feria de las Energías Renovables y Tecnologías del Agua

La Cámara de Comercio de Almería celebrará del 1 al 3 de octubre de 2008 la quinta edición de la Feria de las Energías Renovables y Tecnologías del Agua.

Del 30 de octubre al 2 septiembre

FERIAL XVIII Feria de Muestras de la Provincia de Almería

Ferial volverá ser el gran punto de encuentro del comercio almeriense. Porque este año, llega con nuevos aires.



Del 27 al 29 septiembre

XXIV Expo Agro-Almería

Expo Agro-Almería es una feria de repercusión internacional organizada por la Cámara de Comercio, dedicada a los cultivos de primor.

Nacional

Del 18 al 21 de septiembre

V Feria Internacional del Turismo Cultural

En el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

www.palaciodeferiasycongresosdemalaga.com

Del 25 al 27 de septiembre

BIOCórdoba 2008

Feria de alimentación ecológica, ofrece una variada gama de productos procedentes de toda España

www.biocordoba.com

Del 20 al 22 de octubre

IV Concurso Nacional

de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid



Calendario de liga de la UD Almería

Primera vuelta - Encuentros disputados del 31/8 al 19/10.

JORNADA 1 - 31/08/2008

Athletic - Almería

● JORNADA 2 / 14/09/2008

Almería - Valencia

● JORNADA 3 / 21/09/2008

Almería - Málaga

JORNADA 4 / 24/09/2008

Valladolid - Almería

● JORNADA 5 / 28/09/2008

Almería - Recreativo

JORNADA 6 / 05/10/2008

Getafe - Almería

● JORNADA 7 / 19/10/2008

Almería - Sevilla

● Encuentro que UD Almería disputa como local

INTERsoft
Ofimática y desarrollo, S.L.



Toshiba Partner
Automatización del comercio

techni-web
PCN-Store Solutions

ST-A10 + Software RESTAWEB

Soluciones al alcance de su dedo

Sistemas táctiles de gestión y venta para el sector hostelero.



Diseño



Fiabilidad



Fácil mantenimiento



TABLÓN de ANUNCIOS

Oferta y demanda

SE OFRECE

• Se ofrece chica responsable y con ganas de trabajar con experiencia como camarera y ayudante de cocina.

María José

☎ 671 26 91 93

☎ 950 25 96 33

✉ m-jose-sanchez@hotmail.es

• Se ofrece chico responsable y con ganas de trabajar como aprendiz en el sector de la hostelería.

Francisco

☎ 950 26 78 00

✉ francisco8657@hotmail.com

• Se ofrece chico con experiencia laboral en restauración, bares y hoteles.

Juan Luís Torres Cortés

☎ 647 224 304

SE BUSCA

Controller

• Empresa situada en el T.M. de Níjar busca licenciado en CC. EE., o ADE con cuatro años de experiencia desarrollando funciones contables, fiscales y laborales en entorno ERPs. Valorable MBA.

Salario: 30.000,00 €. Se garantiza confidencialidad a interesados

✉ Enviar CV a personalp@terra.es - Ref: CV



Si deseas publicar un anuncio:
• Comunícate con ASHAL al 950 280 135,
• O envía tus datos
info@revista-anfitrion.com

PORTAL DE EMPLEO PARA HOSTELERÍA EN CONFECCION POR PARTE DE LA FEHR.

www.emia.es/empleo.html

Se traspasa

Se traspasa Taberna típica en funcionamiento.

Zona Centro

☎ 625 683 319

Participa!

ASHAL y Revista Anfitrión te invitan a participar en esta sección, donde podrás hacer público, de forma gratuita, ofrecimientos de traspaso o venta de negocios de hostelería, maquinaria, etc.

Si deseas publicar un anuncio:

• Comunícate con ASHAL al 950 280 135,

• Envía un fax con el texto al 950 280 688

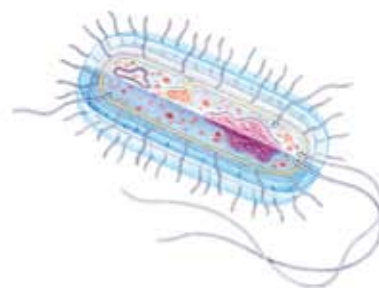
• O envía el texto a info@revista-anfitrion.com





¿Sabías que la encimera de la cocina puede convertirse en un foco de infección?

Si las superficies de la cocina no reciben los cuidados necesarios, pueden convertirse en un foco de contaminación para los alimentos y utensilios con los que entran en contacto. La humedad y las temperaturas templadas son factores claves para la reproducción de las bacterias y pueden convertir cualquier superficie, como las encimeras, en un importante foco de contaminación.



Consejo

Para evitar las contaminaciones que se producen en las superficies, es importante que éstas estén realizadas de materiales resistentes, lisos e impermeables y que se mantengan limpias y secas.

Recuerda que existen productos, materiales y electrodomésticos que incorporan sustancias antibacterias que garantizarán la higiene y la seguridad de la cocina.

Unos correctos hábitos de higiene son la base para una cocina segura.

Descubre más sobre higiene en la cocina en:

www.institutosilestone.com

INSTITUTO
SILESTONE 

Para la mejora de los hábitos de higiene en la cocina

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA

C.I.F.: G-04013280

Los Picos, 5 - 1º - 950 28 01 35 - Fax 950 28 06 88 - e-mail: ashal@ashal.es - 04004

Servicios a los Asociados

- Representación del sector en la negociación y firma del Convenio Colectivo.
- Servicios de documentación; información y difusión (Boletines y Revistas).
- Cursos de formación para trabajadores: Manipuladores, Informática, Idiomas y otros.
- Tramitación de subvenciones del estado o Comunidad Autónoma.
- Convenios con distintas entidades (Bancos, Seguros Médicos...).
- Organización de Ferias, Muestras y otras actividades participativas.

Servicios Generales

- Licencias de Apertura y cambio de titularidad.
- Licencias de Ocupación de vía pública. (Terrazas)
- Certificados de Sanidad.
- Certificados Titularidad, Horario y Aforo.
- Libros de Visitas, Hojas de Reclamaciones, Planes Generales de Higiene y otros.
- Lista de Precios.
- Carteles Anunciadores.

Jurídico

- Elaboración de contratos de arrendamiento/traspasos...
- Recursos en expedientes sancionadores motivados por:
 - Problemas de ruidos y horarios.
 - Reclamaciones de clientes.
 - Inspecciones de Turismo, Sanidad, Consumo,...

Otros Servicios

Laboral

- Asesoramiento sobre modalidades y clases de contratos de trabajo.
- Aperturas de Centros de trabajo.
- Altas-bajas, régimen general o autónomos.
- Ofertas de Empleo, Contratos y Prórrogas.
- Elaboración de nóminas, seguros sociales, retenciones, finiquitos.
- Recursos y escritos generales.
- Tramitación de I.T.

Fiscal

- Asesoramiento en temas Fiscales.
- Altas, bajas y modificaciones en el Censo A.E.A.T.
- Complimentación y liquidación de:
 - Impuestos sobre Valor Añadido (IVA).
 - Estimación Objetiva en la modalidad de módulos.
 - Pagos fraccionados.
 - Declaraciones de Renta.
- Recursos y escritos generales.

Para continuar con este proceso de mejora, por una mayor defensa de tus intereses

ASÓCIATE

Sólo con la unión y la solidaridad de todos podemos afrontar con éxito la defensa de nuestros intereses.
Miembro de CEHAT, FEHR, FAH y FASYDE

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería –ASHAL- integra desde 1977 a más de 500 empresas del sector, caracterizándose por su preocupación por la mejora de la calidad de los servicios ofrecidos a sus asociados.

Solicitud de inscripción a ASHAL

Si aún no está asociado pero si interesado en nuestros servicios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para enviarle información más detallada

Deseo recibir información sobre la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería -ASHAL

Nombre y apellidos	<input type="text"/>		
Nombre del establecimiento	<input type="text"/>		
Domicilio Actividad	<input type="text"/>		
Localidad	Provincia	C.P.	
Tel. / móvil	<input type="text"/>		
Actividad	Bar <input type="radio"/>	Cafetería <input type="radio"/>	Restaurante <input type="radio"/>
	Alojamiento <input type="radio"/>	Otros <input type="radio"/>	

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Protección de Datos, ASHAL informa que los datos personales facilitados en el presente formulario serán incorporados en un fichero de contactos y serán tratados de manera automatizada. El remitente da su consentimiento para ser incluido en el mencionado fichero que tendrá como finalidad informarle de los productos, servicios y actividades de ASHAL. Si lo desea, puede dirigirse a ASHAL, en la dirección anteriormente indicada con el fin de ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.

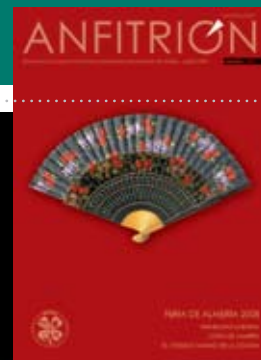
Solicitud de suscripción a Revista Anfitrión

Si desea recibir la Revista Anfitrión, puede completar este formulario y enviarlo a ASHAL por correo postal o personalmente.

Los Picos, 5 - 1º - 950 28 01 35 - 04004 - Almería

Nombre y apellidos	<input type="text"/>		
Domicilio Actividad	<input type="text"/>		
Localidad	Provincia	C.P.	
Tel. / móvil	e-mail	<input type="text"/>	

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Protección de Datos, ASHAL informa que los datos personales facilitados en el presente formulario serán incorporados en un fichero de contactos y serán tratados de manera automatizada. El remitente da su consentimiento para ser incluido en el mencionado fichero que tendrá como finalidad informarle de los productos, servicios y actividades de ASHAL. Si lo desea, puede dirigirse a ASHAL, en la dirección anteriormente indicada con el fin de ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.



TARJETA PARA PAGO APLAZADO Uni **dúo**)

Descanse de sus facturas
Uni **dúo**) se hace cargo



Porque todos necesitamos alguna
vez **descansar** de las facturas


www.unicaja.es 901 246 246 • 952 076 263


Insonorización

Conoces el problema,
nosotros la solución.

Somos especialistas, una larga
trayectoria avala nuestro trabajo, en
dBA tenemos la solución a tu
problema acústico.


www.dba.com

 Estudios acústicos

 Insonorización

 Certificados

 Acústica Industrial

 Modem de trans. de datos

 Limitadores de sonido

