

ANFITRION®

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

nº 6



El Gazpacho

El gazpacho de tomate, Composición tradicional, Composición moderna, Textura, Presentación, Variantes locales, Historia...



Por y para

Grupo Control - ASHAL
CEHAT - CEPESA

Responsabilidad social corporativa



Claves

*¿Salimos este fin de semana?... ¿Dónde?
La limpieza en la Hostelería*



EDITORIAL



En relación a la reciente aprobación en Pleno de la nueva Ordenanza Municipal reguladora de la instalación y uso de Terrazas en espacios públicos de Almería, y reiterando lo manifestado en los innumerables comunicados que ASHAL ha remitido a todos los medios de comunicación durante los últimos meses, nos vemos obligados a decir que si bien es cierto que el texto ha atendido a numerosas reivindicaciones de la Asociación, no lo es menos que se han dejado fuera varias cuestiones de vital importancia, como son la instalación de terrazas sobre tarimas en la calzada y de terrazas por parte de los pubs.

En el primer caso, ASHAL ha luchado para que, cuando la acera fuera estrecha, el establecimiento pudiera instalar la terraza sobre tarimas en la calzada, imitando el modelo de Granada, donde esta medida es obligatoria por cuestiones de seguridad. Sin las tarimas 'zonas enteras del centro y otros barrios de la ciudad podrían quedarse sin terrazas', advirtió Ashal a la Gerencia de Urbanismo desde el inicio de las negociaciones y mucho nos tememos que las predicciones se cumplan ahora.

Por otro lado, ASHAL presentó al Ayuntamiento diversas alternativas para que los pubs pudieran disponer de terrazas, entre ellas la fijación de un horario más limitado siguiendo el modelo de otras ciudades, sin que la administración local fuera sensible a esta petición.

ASHAL manifestó y manifiesta ahora que de 'nada sirven las calles y plazas rehabilitadas y peatonales si no somos capaces de llenarlas de gente, y -una vez transcurrido el horario del comercio- eso sólo se consigue con la hostelería', lamentando -por un lado- que el ayuntamiento no haya sido 'sensible' con estas peticiones que sin duda contribuirían a hacer de las terrazas un verdadero recurso "reclamo" turístico dadas las inmejorables condiciones climatológicas de nuestra ciudad y, por otro lado, que la posibilidad recogida en la Disposición Transitoria de la nueva Ordenanza consistente en ampliar a dos años el plazo para la adaptación de las terrazas a los nuevos requerimientos no pueda ser utilizado prácticamente por ningún empresario del sector, lo que les obliga a realizar inversiones muy fuertes (nuevos toldos, mobiliario, paravientos laterales acristalados, etc.) en un momento como el actual en el que los ingresos solo llegan para pagar gastos, el crédito bancario está muy limitado y las instalaciones existentes no han sido aún amortizadas.

En cualquier caso, la Ordenanza es ya orden vigente y solo queda cumplirla a la mayor brevedad posible presentando la documentación preceptiva ante el Ayuntamiento para evitar las más que previsibles sanciones, confiando en que éste proceda a la tramitación de los expedientes que se presenten con la celeridad de la que no ha sido capaz en los últimos cuatro años.

Antonio Martínez Martínez
Presidente de ASHAL



SUMARIO



Por y para

Grupo Control - ASHAL
CEHAT - CEPSA

04



Responsabilidad social corporativa

ASHAL - Fundación Diagrama

04



Calendario

Turismo de cruceros

05



Noticias

Noticias de FEHR

06

Iniciativas de nuestros asociados

08

III Ruta "De Tapas por Almería"

20

ASHAL autónomos

22

Establecimientos Hoteleros

24



Claves

¿Salimos este fin de semana?... ¿Dónde?

25

La limpieza en la Hostelería

26



Cultura viva

El Gazpacho

28

Bodegas Fuente Victoria

31

La Alcazaba

32

Aljibes de Jayrán

33

Tablón de anuncios

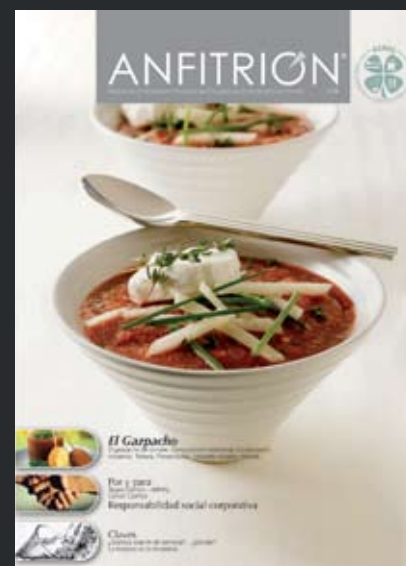
34

Agenda UD Almería

34

Canal Ashal

35



Revista Trimestral. Segunda etapa.
Número segundo trimestre de 2010.

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

Dirección

Mariano Carmona Croce

Consejo Editorial

Isabel Juan Rodríguez

Diseño y maquetación

MCC - Carmona&Croce

Publicidad

info@revista-anfitrion.com

Imprenta: Escobar Impresores

Depósito Legal: AL-967-2008

ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. Anfitrion 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.

Vicepresidente Sector Varios:

Rodrigo Díaz Vivas

Secretario: Francisco Sierra Sánchez.

Tesorero: Jose Requena López.

Vocales: Lázaro López Montoya, Armando Zamora Pérez, Mariano Lopez Arroyo, Ángel Laynez Guijosa.

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.



En la foto, de izquierda a derecha, Antonio Martínez (Ashal) y Carlos Santamaría (Grupo Control)

Convenio de colaboración Grupo Control - ASHAL

Grupo Control asesorará de forma personal y gratuita a los miembros de Ashal en materia de sistemas de seguridad y video vigilancia a precios muy competitivos, posibilitando conocer en todo momento lo que está ocurriendo en el establecimiento a través de acceso remoto desde un ordenador personal o agenda electrónica. ■



CEHAT - CEPSA

Todos nuestros establecimientos asociados pueden beneficiarse del convenio firmado a nivel nacional entre CEPSA y CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos) en relación a las compras que realicen de gasoleo C.

El convenio permite consultar en todo momento el precio vigente en el teléfono centralizado de CEPSA (Adhesiones al convenio, Información de precios y pedidos, etc.).

Para contestar a cualquier cuestión, podeis contactar con:

Pablo Bernaola

Director Comercial

CEHAT - Confederación Española De Hoteles Y Alojamientos Turísticos

www.cehat.com - Teléfono: +34 91 556 71 12 ■

■ RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Convenio ASHAL - Fundación Diagrama

Prácticas de formación educativas en empresas.

Las prácticas de formación en empresas tienen varios objetivos, entre los cuales están:

- Facilitar la posibilidad de realizar prácticas de formación en el sector/puestos que existan en las empresas.
- La adquisición de formación y experiencia profesional en el puesto.
- Aumentar las posibilidades de inserción laboral de los jóvenes, puesto que pueden ser posibles candidatos para futuras contrataciones.

La duración de las prácticas es 1 mes (puede ser prorrogable otro mes, en función de las circunstancias) El tiempo de permanencia en la empresa a la semana es de 30 horas distribuidas de lunes a viernes con un máximo de 6 horas diarias.

El coste económico para la empresa es: NINGUNO, Fundación Diagrama abonará una beca de prácticas para los jóvenes usuarios, dará cobertura de una póliza de seguros y tramitará todas las gestiones para la realización de las mismas.

Durante el proceso de prácticas se llevará a cabo un seguimiento tanto con el joven como con la empresa.

Los jóvenes usuarios de estas prácticas de formación son jóvenes cuya tutela la tiene o la ha tenido la Junta de Andalucía a través del Servicio de Protección del Menor.

Más información:

Programa Labora. Fundación Diagrama.

C/Granada nº9. Oficina 1. Teléfonos de contacto: 950.280.267 //950.246.847 - Fax: 950.253.794 - laboraasesor@fundaciondiagrama.es

Mª Carmen Rodríguez ■



Turismo de cruceros

Ya hace tiempo se mantuvo reunión en las instalaciones de la Autoridad Portuaria para potenciar que los cruceristas que lleguen a Almería escojan permanecer en nuestra ciudad y provincia disfrutando de los muchos atractivos que la misma tiene y evitando -en la medida de nuestras posibilidades- su traslado a otras provincias próximas.

Las previsiones en relación a la llegada de Cruceros Turísticos para el año 2010 en el Puerto de Almería son:

Nombre	Pax	Fecha	Hora	Proced.	Destino
LOUIS MAJESTY-6	1200	22/06/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-7	1200	29/06/10	11:00-12:00	-	-
BOUDICCA	758	02/07/10	8:00-17:00	Portoferraio	Greenock
LOUIS MAJESTY-8	1200	06/07/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-9	1200	13/07/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-10	1200	20/07/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-11	1200	27/07/10	11:00-12:00	-	-
THOMSON DESTINY	1451	29/07/10		-	-
LOUIS MAJESTY-12	1200	03/08/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-13	1200	10/08/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-14	1200	17/08/10	11:00-12:00	-	-
LOUIS MAJESTY-15	1200	24/08/10	11:00-12:00	-	-
THOMSON DESTINY	1451	09/09/10	8:00-17:00	Gibraltar	Alicante
AURORA	1899	02/09/10	09:00-17:00	-	-
DISCOVERY	620	11/09/10	7:00-18:00	-	-
LOUIS MAJESTY-16	1200	14/09/10	11:00-12:00	-	-
PRINCESS DAPHNE	90	15/09/10	20:30-21:30	Málaga	Valencia
BRAEMAR	710	18/09/10	08:00-17:00	Portoferraio	Dover
BLACK WATCH	723	21/09/10	8:00-17:00	Southampton	Cagliari
DELPHIN VOYAGER	2000	21/09/10	8:00-19:30	Lisboa	Alicante

Ahora contratando el servicio a través de **ASHAL** obtendrá un 10% de Dto. en cada cuota



SERVIMUSIC
SERVICIO PROFESIONAL DE MÚSICA

A un solo clic
TODA LA MÚSICA A SU ALCANCE
SONIDO, VIDEO y KARAOKE
AHORRO de ESPACIO y DINERO



INFO@SERVIMUSIC.COM

POLIGONO INDUSTRIAL C/ EL ALMENDRO 13 CASTILLO DE LOCUBÍN, JAÉN TELF.: 902 196 645



Campaña contra la explotación sexual

La Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con el Ministerio de Igualdad distribuirán en los establecimientos hosteleros 5 millones de posavasos para sensibilizar contra los actos delictivos relacionados con la trata de seres humanos con fines de explotación sexual. La iniciativa se enmarca dentro de la campaña de sensibilización “No a la explotación sexual”. El acuerdo se firmó el pasado 2 de noviembre entre la ministra de Igualdad y el presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio, con la intención de convertir los más de 350.000 establecimientos que conforman FEHR en la plataforma perfecta para “lanzar de manera conjunta un mensaje claro y contundente: No a la explotación sexual”. El presidente de FEHR destacó la importancia de los bares y cafeterías, principales destinatarios de los posavasos, como “la mejor red social para sensibilizar a la opinión pública del problema de la explotación sexual, la actuación de las mafias y redes ilegales de prostitución”.

La campaña se materializa en Posavasos con mensaje:



Cuatro viñetas diferentes que tratan de sensibilizar a través del ocio de la violación de los derechos humanos que supone la explotación sexual, que se basa en situaciones de desigualdad y sometimiento de las mujeres. Se trata de hacer ver a través de diferentes viñetas y mensajes que es una violación de la libertad, la igualdad y las personas, haciendo extensivo este mensaje a los más jóvenes, que son los protagonistas de uno de los posavasos.

Más información: www.fehr.es/ministerio_igualdad

Ashal, como miembro de Fehr, se ha adherido a esta iniciativa por lo que en breve, sus establecimientos asociados recibirán los posavasos con mensaje. ■



FEHR rinde homenaje a la mujer hostelera

- Un total de 17 mujeres, una por cada comunidad autónoma, han sido destacadas en este homenaje como ejemplo para el sector
- Las homenajeadas son representativas de las mujeres que trabajan en la hostelería y dedican su esfuerzo a dignificar el sector con su trabajo diario

El XIII Congreso Nacional de Hostelería celebrado en Mallorca del 12 al 14 de abril, tuvo un momento destacado con el homenaje que desde la Federación Española de Hostelería se quiso realizar a la mujer hostelera, reconociendo con ello la importante labor que históricamente ha desempeñado la mujer en este sector, contribuyendo

al mantenimiento de los negocios familiares por su doble trabajo, en el día a día al frente de los establecimientos sin desatender el cuidado familiar. Este homenaje se rindió a 17 mujeres en representación de las mujeres hosteleras de cada región, seleccionadas entre las candidaturas hechas por las 75 asociaciones de FEHR. Este homenaje no pretendía destacar los grandes nombres de la hostelería española, sino a todas las mujeres que día a día trabajan en los establecimientos contribuyendo al crecimiento y dignificación del sector, destacando la figura histórica de la mujer

en la hostelería, que muchas veces desde la sombra, ha sido la encargada de cuidar la cocina tradicional, esas recetas caseras de siempre, y que ha gestionado con maestría los recursos de los negocios. Así, se reconoce la importancia de la mujer en un sector en el que las cifras también avalan este reconocimiento, ya que en la actualidad trabajan más mujeres que hombres en la hostelería.

En representación de Andalucía, la homenajeadada fue Carmen Enríquez del Bar Juanito en Jerez.

El Homenaje tuvo lugar el 13 de abril en el Centro de Convenciones Meliá Victoria de Palma de Mallorca, en el marco del XIII Congreso Nacional de Hostelería. ■



Presentado el Manual de buenas prácticas en hostelería

El Manual incluye una serie de recomendaciones y reglamentos para ayudar a los establecimientos hosteleros a verificar si sus negocios mantienen los niveles de calidad exigidos

El presidente de FEHR, José M^a Rubio y el secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida, han presentado el Manual de Buenas Prácticas en Hostelería en rueda de prensa celebrada el 29 de marzo en Madrid. El Manual ofrece pautas para el cumplimiento de la normativa vigente, de cara a garantizar el mejor servicio a los clientes por parte del hostelero como máximo responsable a la hora de asegurar los niveles de calidad de su negocio que además debe afrontar las sanciones derivadas de su incumplimiento.

En el manual se recogen las principales exigencias de las normas de obligado cumplimiento en cuanto al propio establecimiento, relativas a instalaciones, climatización, higiene, ruido, prevención de riesgos laborales, horarios o cumplimiento de la actual ley antitabaco. El propietario del establecimiento es, además, el máximo responsable de que los productos alimenticios cumplan una serie de requisitos legales en cuanto a etiquetado, registro sanitario, así como ofrecer garantía de la procedencia legal de los productos procedentes de países comunitarios y no comunitarios servidos en los establecimientos. En cuanto al personal contratado, el manual promulga la integración social de las personas con discapacidad o la igualdad en el trabajo.

Más de 50.000 ejemplares del Manual de Buenas Prácticas en Hostelería serán distribuidos entre los establecimientos hosteleros de España, junto con el Decálogo de buenas prácticas que certifica que el local cumple con la normativa vigente y que va un paso más allá con la aplicación de otras iniciativas en materia de responsabilidad social de carácter voluntario que garanticen el mejor servicio a sus clientes. Los locales que se adhieran a estas iniciativas tendrán en su entrada una pegatina con el mensaje "Servimos calidad", como garantía de la excelencia en la calidad del servicio".

Ashal recibirá en breve los manuales, los decálogos y las pegatinas para sus establecimientos asociados interesados en esta iniciativa. Disponemos así mismo de una copia informatizada de los materiales para aquellos asociados que deseen se la remitamos vía internet. ■

Iniciativas y éxitos de nuestros asociados



FOTO: JUAN MORENO recibe la Medalla de Oro de la Costa del Sol de manos de Juan Manuel Madrigal "Maito" director de Radio Turismo.

RESTAURANTE JUAN MORENO

Esta distinción está reservada a los profesionales que ya poseen el Plato de Oro de Radio Turismo como refrendo a una contrastada trayectoria profesional en el sector gastronómico. La entrega de premios se llevó a cabo en el transcurso de una cena fiesta celebrada en el Gran Hotel Amaragua de Torremolinos el pasado día 05 de abril. ■



GRUPO CITYMAR

El pasado día 12 de abril se ha procedido a la apertura del nuevo establecimiento del Grupo Citymar en Sevilla, "Apartamentos de Vega de Triana" ■



HOTEL RESTAURANTE DOÑA PAKYTA.

I Jornada de Hostelería "Tras la excelencia en la hostelería. Una propuesta de futuro" La reciente concesión a su presidenta de honor del Premio ANDALUCÍA MEDIO AMBIENTE A TODA UNA CARRERA PROFESIONAL indujo a su actual equipo directivo a destinar su dotación económica a acciones formativas y de concienciación sobre la búsqueda de Excelencia en el personal de hostelería. A tal fin, y para dar permanencia a las Jornadas, se ha puesto en marcha la Cátedra de Hostelería Doña Pakyta. ■



RESTAURANTE TORRELUZ MEDITERRÁNEO

VI Jornadas Gastronómicas - Almería Tierra de Contrastes, que se celebraron del 23 al 26 de Marzo en el Restaurante Torreluz Mediterráneo, contando como invitado con el Restaurante Alejandro (1 estrella Michelin) de Roquetas de Mar. ■



RESTAURANTE NaGaLu. Menú solidario por Haití.

Del 11/03 al 11/06 aporta 1€ de beneficio. Almuerzo: Restaurante Golf Playa Serena. Cena (J, V y S): Restaurante Nagalu
TLF: 950333620
www.restauranteplayaserena.com ■



HOTEL RESTAURANTE JARDINES LA TEJERA

II Jornadas Gastronómicas "La Cocina Andaluza puesta al día" ■

EXCEDENTES DE TESORERÍA

PARA SUS PUNTAS DE TESORERÍA

RENTABILIDAD **MUY DULCE**
CON DISPONIBILIDAD
INSTANTÁNEA



Para que saque el mejor provecho a sus excedentes de tesorería, Unicaja le ofrece diferentes fórmulas de inversión a corto plazo con total seguridad y disponibilidad. No espere más, pregunte por nuestras soluciones de inversión y consiga los resultados más apetecibles para su empresa.

VITAMINA **e**
Unicaja Empresas

Inversión

 www.unicaja.es 901 111 133 · 952 076 224



La Primera Entidad Financiera de Andalucía



Modificaciones fiscales para 2010

I.R.P.F.

Aumento de las retenciones

Suben las retenciones pasando del 18% al 19%, en los siguientes casos:

- Rendimiento de capital mobiliario, en este apartado están los intereses bancarios por cuentas ahorro, depósitos y demás.
- Ganancias patrimoniales sometidas a retención.
- Alquiler de inmuebles urbanos o de locales de negocio. A las facturas por alquiler que se devenguen a partir del 1 de enero, se les practicará una retención del 19%.

El inquilino es el obligado a ingresar la cantidad correcta en Hacienda y no el propietario, por lo que si nos encontramos con una factura con el importe incorrecto de retención, cuestión muy habitual sobre todo cuando cambia este tipo de impuesto, debemos hacérselo saber al propietario para que lo modifique, ya que en caso contrario la Administración podrá detectar la diferencia entre la base de retención y la cantidad retenida y podrá requerirnos para que ingresemos la diferencia.

Modificación de la deducción de los 400 euros

Se suprime parcialmente para 2010 la deducción de 400 euros, la cual se elimina para contribuyentes con rentas superiores a 12.000 euros anuales. Por otro lado, se mantiene la deducción de los 400 euros para las rentas con base imponible inferior a 8.000 euros y con carácter progresivo hasta 12.000 euros anuales, y que beneficiará a dos millones de personas.

Reducción del rendimiento neto de actividades económicas

Aquellas empresas individuales y trabajadores autónomos que realicen actividades económicas con una cifra de negocios inferior a 5 millones de euros, que tengan una plantilla inferior a 25 empleados y que mantengan o creen empleo durante los ejercicios 2009, 2010 y 2011 podrán reducir un 20% el rendimiento neto positivo declarado.

I.V.A.

Modificación de los tipos impositivos

A partir del 1 de Julio de 2010 se dispone el aumento del tipo general del IVA del 16% actual al 18%. También aumentará en esta fecha el IVA del tipo reducido, que afecta a los servicios de hostelería, el cual pasará del 7% a 8%.

Consejo: Comprobar que los programas informáticos están preparados para soportar un cambio de tipo impositivo en el IVA a mediados de ejercicio. Hay determinados softwares contables muy básicos que no contemplan esta opción y es bueno prepararse con tiempo frente a estas hipotéticas eventualidades. ■

Congreso de empresarios hoteleros de España

El congreso se celebrará en Santiago de Compostela del 19 al 22 de mayo. Este evento es muy importante, no sólo como punto de encuentro, sino también para analizar los temas que afectan a todo el sector en la coyuntura actual. Del mismo modo que desde CEHAT se ha trasladado a las Administraciones Públicas las cuestiones que son claves para reforzar un sector que siempre ha sido punta de lanza de la economía española, es igualmente necesario que desde las Asociaciones y las empresas hoteleras se estudien en profundidad aquellos aspectos que preocupan y que con toda seguridad deberán tenerse muy presentes en el año 2010 y sucesivos. En cuanto a la temática de las ponencias y las conferencias que se abordarán en Santiago de Compostela, serán cuestiones de fondo y de máxima actualidad, tales como el posicionamiento estratégico del sector turístico en España, el análisis de la coyuntura actual, la importancia de la comunicación y la publicidad o las vías de financiación para nuestros negocios. Además, en esta edición, se prestará especial atención a las

pequeñas y medianas empresas, tal vez las más afectadas por el panorama financiero nacional. Contaremos, entre otros, con destacados ponentes y participantes de la talla de José Bono, Cristóbal Montoro, Abel Matutes, Carlos Solchaga y Alberto Nuñez Feijoo, presidente de la Xunta de Galicia que clausurará el Congreso. Asimismo, se ha preparado un completo programa de acompañantes, con el fin de que todos disfruten de la estancia en Santiago de Compostela. Por todos estos motivos, animamos a todos los hoteleros a participar y contribuir para que este Congreso sea de nuevo todo un éxito. ■





CHP
Comercial
Hostelera del Poniente



51,7cm

Maquinaria para Hostelería y Alimentación

Algo más que **¡Racional!**
Económicamente **¡Racional!**
Respuesta **¡Racional!**
Producto **¡Racional!**
Servicio técnico **¡Propio!**

CONVOTHERM



Serie 1000

**32 años
de experiencia**
Asesoramiento integral
en inversión y rentabilidad
a la **hostelería**



CKT20 GN2/1

intecno®

Hornos - Lavavajillas
Cámaras Frigoríficas
Extracción de humos
Lavado vajilla

Antonio Almécija Molina
ofi: almecija@telefonica.net
part: almecija59@hotmail.com

950 48 4027

Avda. Ciavieja, 40 - 04700 - El Ejido - Almería
fax 950 48 94 66

Reducción de cotizaciones

Sistema de reducción de cotizaciones por contingencias profesionales a empresas por reducción de la siniestralidad laboral.

El B.O.E. del 1 de abril de 2010, publica el Real Decreto 404/2010, de 31 de marzo, por el que se regula el establecimiento de un sistema de reducción de las cotizaciones por contingencias profesionales a las empresas que hayan contribuido especialmente a la disminución y prevención de la siniestralidad laboral, "Sistema Bonus". Este Real Decreto viene a desarrollar las previsiones contenidas en los artículos 73 y 108 del texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social, únicamente en lo que a la parte incentivadora se refiere, así como lo previsto en la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo 2007-2012, mediante el establecimiento de las condiciones y requisitos que han de concurrir en las empresas para poder acceder al incentivo. No obstante, el Real Decreto recoge que el Ministerio de Trabajo e Inmigración llevará a cabo los estudios pertinentes con objeto de valorar la oportunidad de establecer un sistema de incremento de las cotizaciones por contingencias profesionales a las empresas con índices excesivos de siniestralidad e incumplimiento de sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales. ■



Recientemente se ha puesto en marcha el Plan FuturE 2010, con una dotación de 400 millones de euros, para préstamos a las empresas del sector. Para ampliar información sobre beneficiarios, proyectos que cubre, así como las condiciones de solicitud y de préstamo (* Hasta el 100% de la inversión * Hasta 2 millones de euros * Hasta 12 años de amortización) podéis contactar con: Plan FuturE

Más información:

902 44 60 06 - 901 50 10 02

www.planE.gob.es - www.mityc.es

www.ico.es ■



IVA - TAX FREE -

Se ha abierto en el puerto de Almería un punto de reembolso de IVA -TAX FREE- de la Empresa Spain Refund a través de su colaborador "Transbull". Es importante este punto de reembolso porque son muchos los viajeros que por desconocimiento realizan la gestión en Alicante o Algeciras por lo que con la instalación en Almería se espera una repercusión económica directa sobre la ciudad.

Más información:

Il Transbull Almería, S. L

Tf: + 34 950281143 Fx: + 34 950261019

aduanas@transbullalmeria.com ■

Inspecciones en acción

Campaña contra el fraude en contratos laborales en hostelería

A través de las declaraciones de nuestros asociados, nos consta que se están efectuando multitud de inspecciones en los establecimientos de nuestro sector, especialmente inspecciones en materia de Trabajo y de Hacienda (módulos y Directa Simplificada).

La Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS) y la Inspección de Trabajo y Seguridad Social (ITSS) han puesto en marcha una campaña para detectar las irregularidades laborales en el sector de la hostelería, principalmente en relación con la falta de altas y bajas indebidas de trabajadores, que se producen especialmente en algunos periodos como la Navidad o las vacaciones de verano, épocas en las que crece considerablemente la actividad en el sector. Se desarrolla con esta campaña un programa de actuaciones específico de control de la economía irregular, particularmente en restaurantes, bares y demás establecimientos de comidas y bebidas. Esta iniciativa se enmarca en el Plan integrado que está desarrollando la ITSS durante el presente año, en el que se ha incrementado un 30% la actividad planificada para el control de la economía irregular y del trabajo de extranjeros. ■

Final Nacional III Concurso Cocinero del Año

(Barcelona, 25/marzo/2010).

Alimentaria: Salón Restaurama. José Carlos Fuentes, vencedor de III Concurso Cocinero del Año. Tras cinco horas de cocina en directo y muchos nervios hasta el momento de la entrega de premios, Martín Berasategui dio el premio de ganador absoluto de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA) al chef José Carlos Fuentes del Palacete Rural La Seda (Santomera, Murcia). El Concurso Cocinero del Año es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata [<http://www.grupocaterdata.com>], empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace más de quince años a través de diversas publicaciones. Además, la firma tiene otros servicios como CHEFSERVICES, la primera agencia de chefs que existe en España o SEP HORECA (selección estratégica de personal para el sector horeca). ■

Sobre el tabaco en la hostelería



Ante las declaraciones del Comité Nacional de Prevención del Tabaquismo (CNPT) a los medios de comunicación en las que ha vuelto a insistir en que la prohibición de fumar ni ha tenido impacto negativo alguno en la hostelería en otros países, ni lo va a tener en España, manifestamos que la posición de los empresarios de hostelería a este respecto, como ya hemos manifestado varias veces, es que el proyecto de ley que ha de hacerse para modificar la norma, debe ir acompañado, como es preceptivo, de un informe económico en el que se analice la repercusión que va a tener en el sector. Un informe que ha de hacerse por el propio Gobierno y mejor que nadie por el Ministerio de Economía, que es quien conoce estos temas mucho mejor que el Ministerio de Sanidad. ■

Asisa cuida mi salud ¡deja que cuide la tuya!





Obligación de cuidar la información legal a los sindicatos

La Fehr nos advierte de que se está observando un aumento de los problemas de las empresas hosteleras con sus bonificaciones para formación, debido a denuncias de los comités de empresa o los representantes legales de los trabajadores por deficiencias formales en el cumplimiento del deber de informar, de acuerdo con el art. 15 del Real Decreto 395/2007 de 23 de marzo.

Estas denuncias se producen incluso en los casos en los que las empresas no sólo informan, sino que pactan toda la formación con el órgano de representación de los trabajadores, y sin embargo no extreman las precauciones a los efectos de poder acreditar el cumplimiento escrupuloso de lo establecido en el citado art. 15 del R. D.

Por esto, aconsejamos a todas las empresas que, con independencia de los acuerdos que mantengan sobre formación, cumplan de forma escrupulosa la normativa y hagan entrega, con una antelación de 15 días, de toda la información que establece el mencionado art. 15, y que es la siguiente: denominación, objetivos y descripción de las acciones a desarrollar; colectivos destinatarios y número de participantes por acción; calendario previsto de

ejecución; medios pedagógicos; criterios de selección de los participantes; lugar previsto de impartición de las acciones formativas, así como un balance de las acciones formativas desarrolladas en el ejercicio precedente.

Además es importante que las empresas puedan acreditar que han entregado la información. Esta acreditación se puede realizar mediante los medios de prueba habituales reconocidos en derecho

Recordamos, igualmente, la necesidad de comunicar de nuevo todas las modificaciones que se produzcan en la planificación y que supongan cambios sobre lo inicialmente comunicado. ■



Contra la subida del IVA

Unidad de las organizaciones turísticas en protesta contra el incremento del IVA.

La practica totalidad de las asociaciones empresariales relacionadas con el turismo en España han manifestado su protesta contra el alza del IVA programada por el Gobierno a partir del próximo 1 de julio. En este sentido, se ha incidido especialmente en las graves repercusiones que tendrá dicho incremento sobre el sector, coincidiendo, además, con el inicio de la temporada estival.

Así, en primer lugar, la subida del IVA afectará a todos los miembros de una industria que representa, a día de hoy, más del 10% del Producto Interior Bruto, y que está atravesando graves dificultades económicas reflejadas en el descenso sustancial de las ventas y en el número de despidos.

Ante esta situación, se considera la subida del IVA como la peor solución posible para hacer frente a los problemas del sector, dado que ésta no servirá sino para encarecer los precios, desviando al cliente hacia otros destinos.

Asimismo, han indicado que la actual problemática del IVA es un tema que ha preocupado al sector desde antes de que el Gobierno programase esta subida. En este sentido, siempre han planteado la posibilidad de bajar la tasa que grava al sector.

Con la subida programada, no sólo no se baja el impuesto, sino que se sube hasta el 18%, con el consiguiente perjuicio a la hora

de poder competir con otros mercados, tanto extranjeros como de la propia Unión Europea.

La prevista subida del IVA a partir del 1 de julio, del 7% al 8% en el caso de los principales servicios turísticos (alojamientos, transportes, restaurantes, servicios culturales y recreativos, servicios relativos a la práctica del deporte, y otros), y del 16% al 18% en el caso de otros servicios -tales como el alquiler de automóviles y determinados servicios relativos a la organización de convenciones y similares-, va a tener como consecuencia una clara pérdida de competitividad del sector turístico español respecto a destinos situados en otros países, especialmente los del arco sur del Mediterráneo, en los que las prestaciones turísticas soportan un nivel de gravamen por IVA muy inferior al que se aplica en España. ■



Ocupación hotelera en Almería durante la Semana Santa

A raíz de los datos facilitados por nuestras empresas asociadas, Ashal ha remitido a los medios de comunicación información sobre la ocupación hotelera en Almería capital (en hoteles de ciudad de tres y cuatro estrellas) durante la Semana Santa de 2010, resultando que los establecimientos hoteleros de la ciudad han cubierto un 51% de su capacidad total si tenemos en cuenta la semana completa, con un pico del 75% durante Jueves, Viernes y Sábado Santos. En cuanto a la restauración, ASHAL ha manifestado que la respuesta de los clientes durante este periodo vacacional ha sido 'positiva', especialmente en el centro de la ciudad durante la tarde-noche, al coincidir con el horario procesional, y en el Paseo Marítimo de la capital, durante el resto de la jornada. En otros emplazamientos y zonas distintos del Paseo Marítimo o Zona Centro Ciudad, la Asociación ha observado un comportamiento similar al de 2009.

En la provincia, ASHAL ha registrado en el Levante una ocupación media durante la semana completa que ha alcanzado el 61%,

que subió al 85% durante el puente del 1 al 4 de abril, sin que hayamos podido ofrecer porcentajes concretos sobre los hoteles y establecimientos de los pueblos del interior de la provincia por falta de datos suficientes, si bien los disponibles dejaban ver un buen comportamiento en aquellos hoteles ligados a la naturaleza y el turismo activo, fundamentalmente durante los festivos de semana Santa. Por el contrario, los hoteles de provincia 'calificados de ciudad' han cerrado la Semana Santa con un resultado negativo. En el comunicado, Ashal informaba que en líneas generales, los empresarios del sector habían realizado un esfuerzo con mantenimiento o bajadas de precios para hacerlos más atractivos y accesibles a los bolsillos de todos los clientes, al tiempo que indicaba que confiaba en conseguir unas cifras de ocupación aceptables este verano que permitieran al empresario recuperarse y compensar los bajos datos que se estaban registrando a lo largo del año".

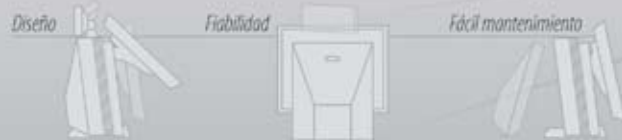
Consideramos importante que los asociados nos remitan sus datos de ocupación vía mail de cara a que podamos ofrecer a los medios de comunicación datos contrastados y fiables, evitando que otras instituciones o entidades se erijan en portavoces del sector de la hostelería y el turismo almerienses. ■

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, Conservación...)
- Contabilidad.
- Central / Sucursal.



Se acabaron las carreras en su negocio!!

- Sistema de Toma de Comandas Electrónica.
- No más olvidos, cobre todos los artículos servidos en una mesa.
- Agilice el funcionamiento de su negocio.
- La cuenta al cliente con solo un click.

1 de julio 2010
8% IVA

¿Dispone su empresa de un software de gestión actualizado?

En Intersoft estamos preparados para el cambio



INTERSOFT
Ofimática y desarrollo, S.L.

Pol. Ind. La Juaida - C/ Sierra de Loja nº 13 - 04240 - Viator - Almería
intersoft@twalmeria.es

950 089 580
www.twalmeria.es



Ampliación horarios de cierre

Mediante el Bando Municipal del 24 de febrero de 2010 D. Luis Rogelio Rodríguez-Comendador Pérez, Alcalde-Presidente del Excelentísimo Ayuntamiento de Almería informó:

Que, de conformidad con las previsiones legales contenidas en los artículos 6.7 de la Ley 13/1999, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía, y 4.1 de la Orden de la Consejería de Gobernación de la Junta de Andalucía de 25 de marzo de 2002, reguladora de los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma Andaluza, y en virtud de la competencia atribuida al Vicepresidente de la Gerencia Municipal de Urbanismo por el artículo 19.3.g de los Estatutos de la misma, el Vicepresidente de la Gerencia Municipal de Urbanismo ha dictado, en el 24 de febrero de 2010, RESOLUCIÓN en la que dispone:

PRIMERO: Apreciar la conveniencia de ampliar una hora de cierre de los establecimientos públicos del término municipal de Almería, durante los días que a continuación se relacionan:

- Fiestas de Carnaval: días 5 a 28 de febrero, ambos incluidos
- Semana santa: días 28 de marzo a 4 de abril, ambos incluidos
- Cruces de Mayo: días 30 de abril a 8 de mayo, ambos incluidos
- Fiesta de San Juan: noche del 23 al 24 de junio, coincidiendo el último día con día festivo local
- Feria y Fiestas: días 21 a 28 de agosto, coincidiendo el último con día festivo local
- Fiestas de Navidad: días 24 de diciembre a 6 de enero del año 2011

Exclusivamente para la noche del 31 de diciembre de 2010, los establecimientos no estarán sujetos a horario determinado de cierre, excepto la recogida de sillas y veladores que se sujeta al

régimen de ampliación de una hora.

- Romería a Torregarcía: primer domingo del mes de enero de 2011

SEGUNDO: Los establecimientos comprendidos en el ámbito de aplicación de la ampliación del horario con motivo de la celebración de las fiestas tradicionales y patronales son los incluidos en el artículo 1 de la Ley 13/1999, de 15 de diciembre precitada.

TERCERO: La prolongación del horario permitido de cierre debe respetar en todo caso las demás condiciones de funcionamiento de los establecimientos destinatarios de la misma legalmente establecidas, tanto en la normativa aplicable como en las correspondientes licencias municipales de apertura.

CUATRO: Dar traslado de la presente resolución a la Delegación de Gobierno de la Junta de Andalucía, a la Subdelegación del Gobierno en Almería para su conocimiento y efectos oportunos." ■



Reunión Policía Nacional - pubs de ASHAL

Dentro de la fase de intensificación de respuesta policial al tráfico minorista y consumo de drogas en lugares de ocio.

El pasado 3 de febrero y a iniciativa de la Comisaría de Almería, se mantuvo la primera reunión del año con la Asociación de Hostelería de Almería (ASHAL), cuyo objetivo fue marcar las primeras líneas de trabajo y colaboración para paliar el tráfico minorista y consumo de drogas en lugares de ocio.

En ella participaron el Jefe de la Brigada de Seguridad Ciudadana y el Delegado de Participación de la Comisaría junto con los responsables de ASHAL, propietarios, gerentes de pubs y bares de copas de la ciudad de Almería con el objeto de establecer puentes de colaboración entre los empresarios y responsables del sector.

Por parte de los responsables policiales se informó a los asistentes a la reunión de la activación de la primera fase del Plan Operativo de Respuesta Policial 2010 dentro de los programas que se vienen desarrollando para dar cumplimiento a la Instrucción de la

Secretaría de Estado de Seguridad del año 2005 con medidas de intensificación por parte de la Policía Nacional en la prevención contra el tráfico y consumo de sustancias estupefacientes en locales de ocio.

Así mismo, los responsables y propietarios de los establecimientos expusieron sus inquietudes y mostraron su total colaboración con la Comisaría de Almería en la elaboración de medidas tendentes a eliminar estas infracciones.

Ambas partes consideraron el encuentro muy positivo y manifestaron su absoluta voluntad para continuar colaborando en las iniciativas que se propongan en lo sucesivo. ■



Póquer

Juego exclusivo de casinos de juego

Tras la consulta de un asociado en relación a la posibilidad de que sus clientes jueguen al Poquer en su establecimiento, tal y como al parecer se esta haciendo en la actualidad en muchos otros establecimientos, y aun sin que medie apuesta económica, debemos de advertir de que la Orden de 04 de febrero de 2010, por la que se determinan las normas por las que han de regirse las modalidades de los juegos exclusivos de Casinos de Juego, establece que juegos como la ruleta, el black jack, el boule, craps, punto y blanca, bacarra o poquer SON EXCLUSIVOS DE CASINOS.

La multa en caso de que a través de una inspección -ocasionada la mayor parte de las veces por una denuncia de un cliente o incluso un hostelero competidor- se detecte la practica de juego en uno de nuestros establecimientos de hostelería es de MINIMO TREINTA MIL EUROS (30.000 EUROS) AL CONSIDERARSE INFRACCION MUY GRAVE y puede recaer tanto en el organizador como EN EL EMPRESARIO DE HOSTELERIA QUE PERMITE EL JUEGO EN SU ESTABLECIMIENTO.

En este sentido, avisamos que nos consta que la Policía Autonómica está haciendo comprobaciones en materia de juego y en relación a la disponibilidad de seguro de responsabilidad civil. ■

**TODO LO BUENO
QUE HAY EN
CEPSA GAS**

En tu negocio, GAS CEPSA es la energía más apropiada y ecológica en todos sus usos. Su alto poder calorífico y sus posibilidades de utilización en la hostelería y restauración, hacen del Gas Propano la opción más versátil y económica del mercado.

**TENEMOS
LA SOLUCIÓN
NO PIERDAS
ESTA
OPORTUNIDAD
PARA
DISFRUTAR
DE TODAS
ESTAS
VENTAJAS**

Juntos en el camino

**Efigas
950 310 766**

Fieles a la Roja

www.cepsa.com/gas

A vueltas de nuevo con las terrazas de Almería Capital

La Gerencia de Urbanismo ha dirigido charlas informativas dirigidas a miembros de la Policía Local con el fin de explicar el contenido de la nueva ordenanza reguladora para la instalación de sillas, veladores y terrazas en espacios públicos de la ciudad, publicada en el BOP el pasado 3 de febrero.

15 de marzo y el 15 de octubre) u ocasional, cuando se autoricen para las fiestas de Semana Santa y Feria de Agosto.

Queda expresamente prohibida la instalación de terrazas en zonas destinadas a carga y descarga, paradas de autobuses, taxis, zonas de circulación hacia pasos de peatones y pasos de cebra, zonas en las que se dificulte la maniobra de entrada y salida de vehículos autorizados, salidas de emergencia, etc

Las terrazas no podrán funcionar antes de las 8:00 horas, pudiendo iniciar su montaje en el momento de la apertura del establecimiento. El horario de cierre está marcado conforme a lo establecido en la orden de la Consejería de Gobernación que regula los horarios de apertura y cierre.

El número máximo de mesas por terrazas será de 30 con un aforo para la terraza de 120 personas y una superficie máxima de 120 metros cuadrados.

Mesas, sillas y elementos de cobertura han de responder a unas determinadas características en cuanto al tipo de material y color. Los elementos de cobertura podrán disponer también de anclajes al pavimento.

No se permitirá tampoco la colocación de mostradores u otros elementos, como quioscos auxiliares, para el servicio de terraza, ni frigoríficos, máquinas



Se pretende que los agentes de policía local, encargados de velar por el cumplimiento de las ordenanzas municipales, conozcan el contenido de esta nueva norma.

Resumen de la nueva ordenanza

La licencia para la instalación de una terraza podrá obtenerse con carácter anual, de temporada (para el periodo comprendido entre el



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...

expendedoras, etc...así como barbacoas, heladeras, etc...

Queda prohibida la instalación y funcionamiento de equipos de reproducción sonora.

Fuera del horario establecido, el titular de la licencia está obligado a retirar del exterior el mobiliario de las terrazas, salvo los elementos de cobertura o delimitación. No se permite, por tanto, apilar mesas y sillas en la vía pública.

Régimen Sancionador.

Las infracciones se tipifican en leves, graves y muy graves.

Infracciones leves:

Excederse hasta en media hora del horario legal
No limpiar la zona ocupada diaria y adecuadamente
El apilamiento de sillas y mesas
La falta de exposición de la licencia y plano de detalle
Se sancionarán con multa de hasta 750 euros.

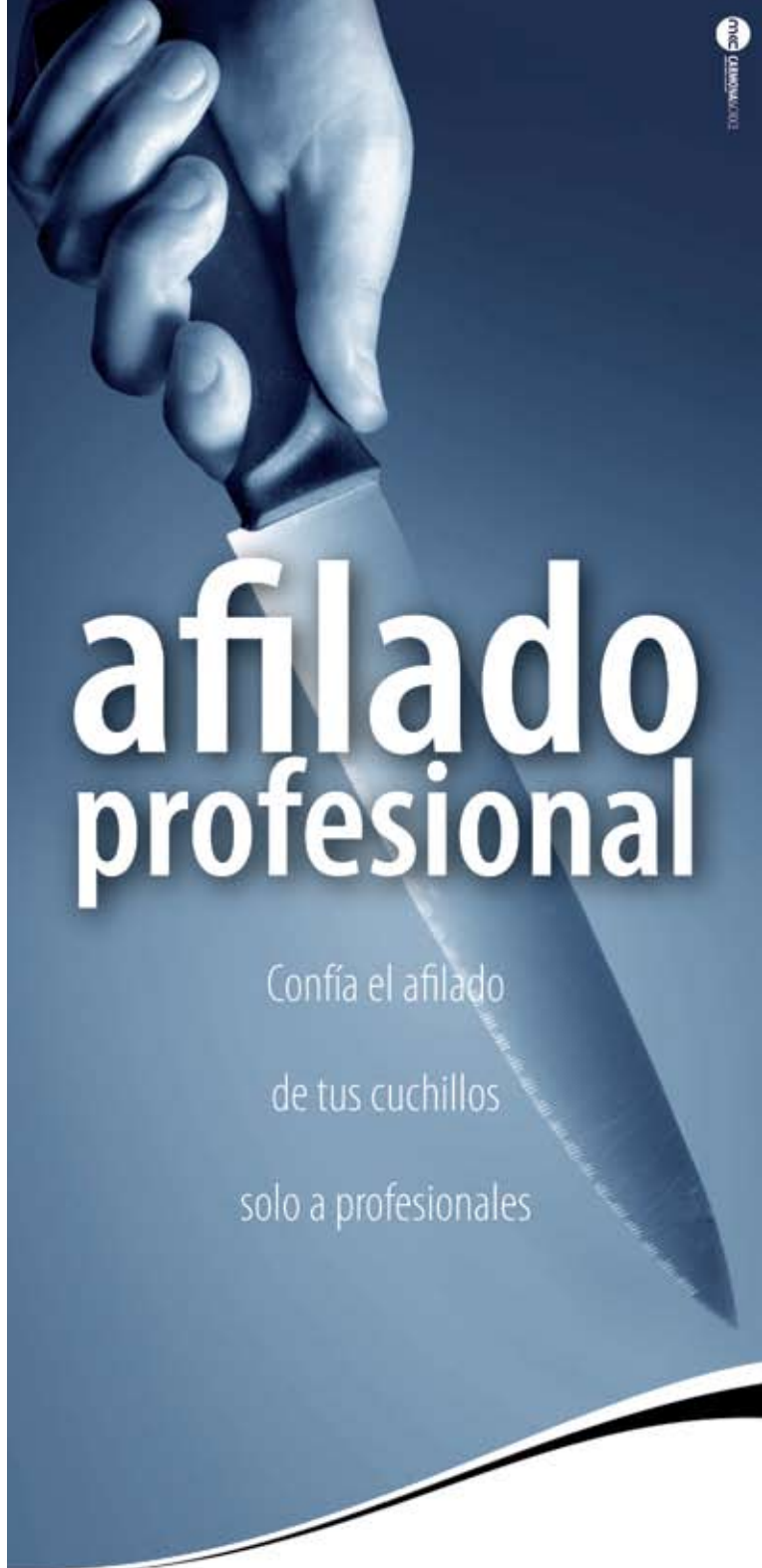
Infracciones graves:

Reiteración de faltas leves en un mismo año
La ocupación de mayor superficie que la autorizada
Ocasionar daños a mobiliario urbano, arbolado o plantas existentes en el espacio ocupado por un importe inferior a 1.000 euros
La instalación de toldos, sombrillas, marquesinas o tarimas sin ajustarse a lo establecido
La colocación de mostradores, frigoríficos, etc
La instalación de equipos de reproducción musical
El incumplimiento de la obligación de retirar el mobiliario al finalizar el horario de funcionamiento
La producción de molestias a vecinos o transeúntes
Se sancionarán con multa de hasta 1.500 euros.

Infracciones muy graves:

La reiteración en la comisión de faltas graves en un mismo año
Ocasionar daños a mobiliario urbano, arbolado o plantas existentes en el espacio ocupado por un importe igual o superior a 1.000 euros
No haber solicitado el cambio de titularidad
No haber solicitado la adaptación a las prescripciones de la presente Ordenanza
Las infracciones muy graves se sancionarán con multa de hasta 3.000 euros pudiendo dejar sin efecto la licencia otorgada.

RECORDAMOS A TODOS NUESTROS ASOCIADOS QUE DEBEN PRESENTAR A LA MAYOR BREVEDAD EN EL AYUNTAMIENTO DE ALMERIA SUS PROYECTOS DE INSTALACIÓN DE TERRAZAS PARA LA OBTENCIÓN DE LAS LICENCIAS PRECEPTIVAS Y EVITAR LAS SANCIONES QUE SE IMPONDRÁN. ■



afilado profesional

Confía el afilado
de tus cuchillos
solo a profesionales

- Afilados de cuchillos
- Apertura de Puertas • Reparación y Cambio de Bombines y Cerraduras
- Copia de Llaves y Mandos

CiRes
CERRAJEROS

C/ Rambla Alfareros, 52 - Almería ☎ 687 203 766
www.cires.es ☎ 950 255 614



III Ruta “De Tapas por Almería”

Con un éxito abrumador tras el reparto de 16.000 de los 20.000 folletos-cartilla impresos, el pasado día jueves, 25 de marzo, tuvo lugar la entrega de los premios del público y del jurado de la III Ruta de Tapas por Almería

Según informaciones facilitadas por los establecimientos participantes, algunos clientes llegaron incluso a completar los folletos cartillas con los sellos de los 29 establecimientos

Ante ello, la Asociación se plantea como reto el que la IV Ruta traspase las fronteras provinciales y sirva de foco de atracción de todo tipo de personas interesadas en la buena gastronomía, tal y como lo han conseguido otras ciudades como Pamplona o Valladolid



El jurado de la III Ruta De Tapas por Almería, compuesto por Antero López, José María Garrido, Juan Fernández (profesores de la Escuela de Hostelería Almeraya), Pancho Rodríguez (maître) y Manuel Morales (periodista), otorgó a:

Premio a la Mejor Tapa Especial

Migas del S. XXI sobre ratatouille de Verduras del Restaurante Costasol

Premio a la Mejor Tapa Habitual

Alpujarreño 2010 de Restaurante Cuentavinos

Premio a la Mejor Tapa de Plancha

Rulo de Cabra plancha y dulce de pimiento de Tía Maria Bodega Selecta

Premio al Mejor Camarero/a

Cristina Biosca del Hotel Catedral

Los votos de los consumidores de la III Ruta De Tapas por Almería concedieron a:

Premio a la Mejor Tapa Especial

Rollito de Berenjena, Serrano y Gambas del Bar Restaurante La Tahona

Premio a la Mejor Tapa Habitual

Carne de Toro de la Taberna La Bien Pagá

Premio a la Mejor Tapa de Plancha

Pavo Braseado a la Miel de la Taberna La Bien Pagá

Premio al Mejor Camarero

Antonio Rodríguez de la Taberna La Bien Pagá

A los dos camareros con mayor puntuación tanto por parte del jurado como del público se hizo entrega del Premio ASHAL, consistente en un talón de 150 euros, mientras que los titulares de los establecimientos con Mejor Tapa Especial recibieron el Premio Cruzcampo, con otro talón por valor en este caso de 300 euros,

más productos Heineken equivalentes al peso del ganador.

A todos los establecimientos ganadores tanto a través de las deliberaciones del jurado como del público en sus votos en los folletos-cartilla se entregó un Premio creado por la escultora Carmen Mudarra para la ocasión, recibido también por los miembros del jurado.

Antonio Martínez, presidente de Ashal, agradeció a los patrocinadores de la III Ruta De Tapas por Almería, al Ayuntamiento, Patronato de Turismo, Cámara de Comercio, ASVAL, Bodegas Fuente Victoria y Cruzcampo, su colaboración así como a los almerienses y a nuestros visitantes por echarse a la calle a disfrutar de la iniciativa



Entrega de premios



Inauguración. En la foto de izquierda a derecha, Tomas Komuda (Asaval), Antonio Martinez (Ashal), Juan Carlos Usero (Diputación Provincial), Mar Vazquez (Ayuntamiento de Almería)

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

MARISQUERÍA ALCAZAR
 BAR BAHÍA DE PALMA
 CAFÉ BAREA
 MARISQUERIA BAVIERA
 TABERNA LA BIEN PAGÁ
 BODEGUILLA MARQUES DE HEREDIA
 BAR LA BORRACHERÍA
 BODEGA LAS BOTAS
 CAFÉ BURANA
 TABERNA EL CANDÍL
 TABERNA CASA PUGA
 HOTEL CATEDRAL
 BAR LA CHARKA
 HOTEL RESTAURANTE COSTASOL
 RESTAURANTE BAR CUENTAVINOS

DOÑA LOLA TABERNA SELECTA
 RESTAURANTE LA ENCINA PLAZA VIEJA
 KIOSCO OASIS 55
 KIOSCO VIRGEN DEL MAR
 CAFÉ BAR LISBOA
 BAR ME GUSTA TAMBIEN
 RESTAURANTE PLAZA DE CAÑAS
 REST. LA SACRISTIA-CALLE MAYOR
 BAR QUINTO TORO I
 BAR QUINTO TORO II
 BAR LA TAHONA
 TIA MARIA BODEGA SELECTA
 TABERNA TORRELUZ
 BAR RESTAURANTE EL TURIA ■

ASHAL autónomos

Desde la Federación Española de Hostelería se ha venido desarrollando un intenso trabajo por defender los intereses del colectivo de empresarios autónomos del sector.

Como bien se sabe la Hostelería está compuesta por más de 370.000 empresas al frente de las cuales hay no menos de 311.000 autónomos.



En este sentido se han enmarcado las actuaciones desarrolladas para asegurar la representatividad empresarial de los autónomos en un entorno marcado por el LETA (Estatuto del Autónomo) muy desfavorable para las organizaciones empresariales.

El seguimiento de las iniciativas legislativas y la reivindicación de que a iguales cotizaciones sociales solicitamos las mismas prestaciones, han sido objetivos que en los últimos tiempos han ocupado la actividad de FEHR.

En este sentido se enmarca la creación de FEHR AUTÓNOMOS, entidad nacida con la vocación de aglutinar a las organizaciones que defendemos a los autónomos de hostelería.

Siguiendo los pasos de Fehr Autónomos, Ashal ha constituido Ashal Autónomos que -de la mano de Fehr- persigue idénticos objetivos:

Artículo 4.- Fines y actividades.

Los fines de la Asociación, así como las actividades para la consecución de los mismos, son:

a) La promoción y defensa de los valores e intereses de quienes, de manera personal y directa, realicen actividades económicas o profesionales que den lugar a su inclusión en el campo de aplicación en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos, o en Mutualidades asimiladas, actuando con absoluta independencia de la Administración Pública y de cualquier grupo de influencia o partido político, asumiendo la representación y defensa de los Autónomos ante las distintas Administraciones Públicas y cuantas instituciones nacionales o internacionales corresponda, e interviniendo en todos los procesos de diálogo y negociación que en defensa de los intereses de los asociados de su ámbito territorial le correspondan según las leyes.

b) Llevar a cabo, en todos los ámbitos las iniciativas y acciones necesarias para el reconocimiento y defensa de los derechos del

Autónomo en cuanto inciden en su actividad económica.

c) Fomentar la formación profesional en sus distintas áreas y modalidades, reglada, ocupacional o continua y desarrollar planes de formación, así como desarrollar programas públicos de ayudas cualquiera que sea su objeto siempre que redunden en beneficio del colectivo de Autónomos.

d) Ser portavoz ante cualquier clase de autoridades y organismos, de los problemas y aspiraciones de sus representados en orden a los fines y ámbito de la Asociación.

e) Organizar conferencias, cursillos, seminarios, congresos y demás actos de análoga naturaleza, que fomenten el estudio de temas económicos y sociales con el fin de contribuir a la mejor difusión de los planteamientos y objetivos de la Asociación.

f) Establecer relaciones de colaboración con Entidades Oficiales Públicas y Privadas, nacionales o extranjeras, inspiradas en finalidades similares o complementarios a los de la Asociación

g) A este respecto la Asociación, previo acuerdo del Órgano de Gobierno competente, podrá solicitar el ingreso en Instituciones u Organizaciones Nacionales e Internacionales, con arreglo a las disposiciones en vigor, así como promover junto con otras Asociaciones de análoga naturaleza, fines, y ámbitos, que libremente lo decidan, una Confederación de ámbito estatal de Autónomos.

h) Gestionar cuantas propuestas e iniciativas, relacionadas con su competencia redunden en beneficio lícito de los Asociados o de la Asociación como tal.

i) En general, intervenir, promover, defender, gestionar y seguir con todos los trámites, propugnar y coadyuvar en cuantos asuntos se entiendan de su competencia, en las funciones enumeradas, o cualquier otra relacionada con ellos y con los fines primordiales de la Asociación.

j) De forma especial y de acuerdo con lo previsto en la Ley 20/2007, de 11 de julio, del Estatuto de Trabajo Autónomo, intervenir y/o participar en la concertación de acuerdos de interés profesional para los Autónomos económica dependientes, en procedimientos no jurisdiccionales de solución de conflictos, y actuar en representación de los trabajadores Autónomos, con el alcance previsto en el artículo 21.5 de la Ley citada, todo ello conforme a los términos contemplados en la misma.

k) La Asociación tiene como uno de sus fines la participación en el ámbito estatal en la Federación Española de Autónomos de Hostelería - FEHR AUTÓNOMOS, como ámbito de representación a nivel estatal de los Autónomos del sector HOSTELERO. Para ello solicitará su adscripción a esta entidad.

Artículo 6.- Asociados.

Podrán pertenecer a la Asociación quienes realicen de manera personal y directa las actividades económicas o profesionales en hostelería que determinen su inclusión en el Régimen Especial de la Seguridad Social de Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos, o en Mutualidades asimiladas dentro del ámbito territorial de la Asociación, que pertenezcan a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería (Ashal) y de acuerdo con las condiciones generales requeridas por estos Estatutos.

Más información:

Ashal Autónomos: 950 28 01 35 ■



Las pérdidas por el volcán

Estudio preliminar CEHAT sobre pérdidas por cancelación del tráfico aéreo

El sector hotelero estima que en una primera valoración se va a ver afectado en más de 200 millones de euros semanales por las cancelaciones de turistas que se han producido debido al cierre del espacio aéreo europeo. Estas pérdidas millonarias podrían verse incrementadas debido a que se están produciendo cancelaciones incluso para finales del mes de abril por parte de viajeros y turoperadores. Es por ello, por lo que no es posible hacer por adelantado una estimación de pérdidas con más precisión, ya que todo dependerá del aumento del nivel de confianza de los viajeros y de la completa normalización de la situación.

El mes de abril, es el quinto mes en importancia para el sector turístico español, habiendo recibido en los últimos años una media del 8% del total de visitantes extranjeros y superando los 4 millones de turistas mensuales.

Durante este mes, el 75% de los turistas han viajado en avión y un 70% de los mismos se ha alojado en establecimientos hoteleros o apartamentos reglados.

Las pérdidas semanales para el conjunto de la economía española superará los 450 millones de euros, ya que en el gasto total hay que incluir la pérdida en facturación de restaurantes, transportes, excursiones, oferta deportiva, parques temáticos, oferta complementaria

Por otra parte, no es posible determinar todavía la previsible disminución de reservas y cancelaciones en el mercado nacional, ya que los cielos españoles se han visto afectados en mucha menor medida que los del resto del continente, aunque sí se han producido cancelaciones en congresos, reuniones de empresa y tráfico normal de pasajeros domésticos.

Estimación previa de pérdidas económicas por cancelación de vuelos:

Datos básicos:

- Durante el mes de abril, en los últimos cuatro años, se han superado la llegada de 4 millones de turistas internacionales.
- Un 75% de los turistas vienen en avión.
- Hoteles y alojamientos reglados es la fórmula elegida por el 70% de visitantes.
- El gasto medio por persona en los últimos tres años supera los 850 euros.
- Estimación de pérdidas:
Alrededor de 450 millones de euros a la semana, de los que directamente a los hoteles corresponderían algo más de 200 millones de euros semanales.



Formación específica para el sector Hostelería

- **Acreditación de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo**
- Idiomas
- Informática
- Legionela
- Prevención de Riesgos Laborales
- Etc

Póngase en contacto con nosotros a través del e-mail:

- almerimatikformacion@a2000.es
- almerimatik.edu@a2000.es

Vea nuestro catálogo de cursos en la página web:

- www.almerimatik.es/formacion



almerimatik
Formación



Establecimientos Hoteleros

Modificación del Decreto 47/2004 de Establecimientos Hoteleros

El BOJA de 12 de abril de 2010 publica el Decreto 80/2010, de 30 de marzo, de simplificación de trámites administrativos y de modificación de diversos decretos para su adaptación al Decreto-Ley 3/2009, de 22 de diciembre, por el que se modifican diversas leyes para la transposición en Andalucía de la Directiva relativa a los Servicios en el Mercado Interior.

Entre la normativa afectada se encuentra el Decreto 47/2004, de establecimientos hoteleros, de la que resumimos los aspectos más destacados que se han modificado:

- 1.- Objeto del Decreto (art. 1.1): Se suprime la referencia al procedimiento de inscripción en el Registro de Turismo.
- 2.- Competencias de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte (art. 4.2,b): Se elimina la competencia para la tramitación e inscripción en el Registro de Turismo.
- 3.- Obligaciones de los establecimientos hoteleros (art. 11,h): Desaparece la figura del Director-Gerente como máximo responsable.
- 4.- Reglamento de régimen interior (art. 13.4): Se suprime la obligación de aprobar y diligenciar el Reglamento por parte de la Consejería competente.
- 5.- Modificación de precios (art. 16.2): Se elimina la obligación de que los establecimientos comuniquen a la Consejería los cambios en sus precios.
- 6.- Información en las habitaciones (art. 18): En base a la modificación del art. 16.2, donde decía "los precios comunicados del alojamiento", ahora dice "precios del alojamiento".
- 7.- Clasificación de los establecimientos hoteleros (art. 19.3): Se añade una referencia a los establecimientos existentes, que hayan realizado una reforma y que estuvieren al menos 5 años inscritos en el Registro, permitiendo la clasificación cuando cumplan al menos el 85% de las unidades de alojamiento.
- 8.- Modificación de la clasificación (art. 19.4): Se elimina la referencia al previo informe preceptivo del Consejo Andaluz del Turismo.
- 9.- Categorías de los hoteles (art. 21.1): Se añade que por medio de Orden se establecerán las condiciones para acceder a la categoría "Gran Lujo".
- 10.- Especialidades (art. 23): Se añade que para acreditar el cumplimiento de los requisitos de las especialidades será necesaria la presentación de una declaración responsable que lo manifieste.
- 11.- Dispensa (art. 24): Se deroga este artículo.
- 12.- Establecimientos hoteleros de ciudad (art. 33): Se añade que los establecimientos de playa se podrán inscribir como de ciudad en el Registro de Turismo, en municipios de más de 20.000 habitantes y siempre que se justifique.
- 13.- Requisitos de la modalidad de playa (art. 36.1): Se suprime la obligación de disponer de 150 metros cuadrados de parcela neta por unidad de alojamiento en la categoría de "Gran Lujo".
- 14.- Dispensa requisitos de la modalidad de playa (art. 36 bis) y requisitos de la modalidad de carretera (art. 38): Se derogan ambos artículos.
- 15.- Obligación de disponer de Director en establecimientos en los que no es preceptivo según párrafos a) y b) cuyo titular

sea persona jurídica (40.1c, 40.2 y 40.3): Quedan derogados.

16.- Accesibilidad para discapacitados (art. 42), insonorización (art. 44) y tratamiento eliminación de residuos sólidos o basuras (art. 46): Se derogan estos artículos.

17.- Salubridad y potabilidad del agua (art. 47.3, 47.4 y 47.5): Se derogan estos apartados relativos a los depósitos de agua, características de ésta y medios de ahorro.

18.- Tratamiento y evacuación de aguas residuales (art. 48) y requisitos de eficiencia energética (art. 50): Se derogan estos artículos que regulaban la evacuación de aguas residuales por la red o por medio de depuradoras, así como la obligación de disponer de placas solares para cubrir parcialmente las necesidades de agua caliente.

19.- Régimen sancionador (art. 59.2): Se deroga este apartado, relativo a que el incumplimiento de la designación de un Director constituía infracción grave.

20.- Modificaciones al Anexo 1:

- Apto. 1.2,b "Vestíbulos": Se sustituye la obligación de tener teléfonos en cabina cerrada en determinadas categorías por la de contar con teléfono en todas.

- Apto. 1.3 "Ascensores y montacargas": Se deroga.

- Apto. 2.4,a "Comedores y salones": Se derogan los párrafos 4º y 5º relativos a reserva de zonas para no fumadores.

- Apto. 6.7,b "servicio de restauración": Se suprime la llamada 1 respecto del requisito de atender el servicio de comedor por al menos un jefe o responsable con conocimiento de idiomas.

21.- Modificación al Anexo II Se deroga el apartado 1.3 relativo a "Ascensores y montacargas".

22.- Modificación al Anexo IV: Se deroga el apartado 3 relativo a "Ascensores y montacargas".

23.- Modificación al Anexo VI:

- Apto. 1.A "Establecimiento hotelero de carretera: Moteles": Se suprime, en el párrafo 6.a, la expresión "cerrada e insonorizada" al referirse a las cabinas telefónicas.

- Apto. 2.5 "Monumentos": Se de nueva redacción a este apartado, estableciendo porcentajes en relación con lo establecido en el 19.3 de esta modificación. ■



¿Salimos este fin de semana?... ¿Dónde?

Tenemos la suerte de vivir en un país que te brinda múltiples posibilidades, una de ellas es, sin duda, disfrutar de la gastronomía. Pero cuando compartes tu tiempo libre con un celíaco, te das cuenta de las limitaciones con las que se encuentra a la hora de salir, y de lo difícil que resulta elegir el lugar al que ir, despreocuparse y disfrutar como cualquier persona. Acostumbrados a convivir con estas dificultades, las personas celíacas y sus acompañantes, se sienten muy agradecidos cuando los hosteleros se muestran receptivos a sus solicitudes, conocen las medidas básicas para la manipulación de los alimentos libres de gluten y muestran voluntad e incluso iniciativa, proporcionando productos sin gluten o disponiendo de cartas o menús aptos para clientes celíacos.

Aspeceal anima a sus asociados para que hagan oír sus necesidades en los establecimientos de hostelería y restauración, pues sólo así es posible que este sector adquiera conciencia de la importancia del problema y de lo fácil que resulta darle una solución adecuada. Precisamente para contribuir a esta solución, y aprovechando la oportunidad que la Revista Anfitrión nos da, queremos hacer llegar a los establecimientos interesados la disposición de Aspeceal para colaborar con ellos proporcionándoles formación sobre la enfermedad celíaca y la dieta sin gluten, poniendo nuestro grano de arena para que cada vez más establecimientos estén preparados para dar un adecuado servicio a esta parte de la población, lo que sin duda contribuirá a elevar la categoría del servicio ante un mercado cada vez más exigente.

El conocimiento de la celiaquía y de la dieta sin gluten cada vez por un mayor número de establecimientos, permitirá que todos podamos disfrutar del tiempo de ocio con las mismas posibilidades. Es labor de los que conocemos de primera mano estas limitaciones mostrar interés y facilitar ayuda para darlas a conocer. Y esperamos también una respuesta adecuada de los profesionales de hostelería, sin cuya implicación la mejora del servicio a estos clientes no sería posible. Entre todos el camino será más sencillo y el disfrute compartido.

. Asimismo queremos hacerles llegar nuestro deseo de atender de forma personalizada cualquier sugerencia, duda o pregunta que nos venga de los asociados de Ashal, con quien tenemos suscrito un convenio de colaboración desde el mes de julio de 2008. Para ello les facilitamos los datos de contacto de Aspeceal.

Para más información:

ASPECEAL

Apartado de correos 1137

04080 ALMERÍA

Tlfno: 649 62 92 72 (de lunes a jueves laborables, de 6 a 8 de la tarde)

aspeceal@gmail.com

<http://aspeceal.blogspot.com> ■



La limpieza en la Hostelería

Mantener limpio y bien desinfectado el negocio, además de proporcionar un mejor resultado estético, evitará desagradables consecuencias más trascendentales que la simple apariencia: la suciedad es vehículo de gérmenes y afecta a la salubridad de los alimentos y a la salud de quien los ingiere. Lo que los clientes pueden ver y, sobre todo, lo que no es perceptible a simple vista deben ser dos de las grandes batallas del profesional de la hostelería.

La calidad de un buen servicio es captada a través de los cinco sentidos. No hay que olvidar que la fama precede... En muchos casos, las opiniones de terceros (el famoso boca a boca) incitan a ir a algún restaurante u hotel. Las condiciones de las superficies -el estado y la limpieza de los suelos y del mobiliario- serán lo primero que llamará la atención. Para asegurar un buen resultado, se deben utilizar productos específicos.

Otro tema importante son los olores. En ocasiones, puede haber un compendio de hedores disuasorios (aceites, tabaco...). No hay que enmascararlos sino eliminarlos y para ello se recomienda el uso de ambientadores adecuados. Es importante que su perfume sea ligero para que no interfiera en el aroma de las comidas y de los vinos.

Dentro del establecimiento, el cliente será recibido por los empleados. Otro momento crítico. Una indumentaria impecable, manos y uñas limpias, olor a colonia fresca son detalles fundamentales. Al sentarse en la mesa, cualquier mancha en la mantelería que no haya sido eliminada destacará sin paliativos. Aunque los manteles de color -que están de moda últimamente- añaden más dificultades a la hora de ser lavados, eliminar los restos de comida y bebida, preservar su color y cuidar su tejido no es cosa de hechicería, pero requieren utilizar programas de lavado concretos y productos especiales. Ni que decir tiene, que hay que evitar los manteles desgastados o decorados con agujeros.

Limpjar no consiste en cambiar la suciedad de lugar, sino en eliminarla sin provocar riesgos en su entorno

No es rara la aparición de restos de comida adheridos en platos hondos o pequeños residuos atrapados entre los dientes del tenedor... ¡Fallos imperdonables! Igualmente, se ven piezas de vajilla opacas o cuberterías deterioradas. Un proceso de lavado mal planteado conduce a una limpieza insuficiente o estropea las piezas. El empleo de productos inadecuados produce resultados mediocres. Para conseguir un grado de limpieza óptimo y prolongar la vida de la vajilla, resulta imprescindible usar productos de calidad (respetando la dosificación recomendada) en programas de lavado diseñados en función de las condiciones del establecimiento (dureza del agua, salinidad, sustrato...). La máquina debe estar limpia y en un correcto estado de mantenimiento. De no ser así, los filtros -por donde pasa el agua que ha de lavar la vajilla- desprenderán mal olor. Si el cliente coge una copa y la expone a la luz, ¿qué encontrará? La cristalería no conoce perdón: ahí se ven todos los fallos en el proceso de lavado y secado. Restos de pintalabios, huellas dactilares, gotas de agua, espuma de cerveza...

En definitiva, en el mercado hay multitud de productos que pueden convertirse en aliados a la hora de mantener un establecimiento limpio. Aquellos que trabajen con alimentos no deben olvidar que un

entorno limpio supone un alimento salubre. Pero conviene recordar que limpieza y desinfección son dos conceptos que deben ir siempre unidos. Los microorganismos en la cocina y las infecciones de transmisión alimentaria son problemas que preocupan a todos. Si bien es cierto que el alimento puede llegar a manos del profesional de la hostelería ya contaminado, hay que reconocer que en la mayoría de los casos se contamina durante el proceso de manipulado.

Entre un 10% y un 30% de la población, según informes de la OMS (Organización Mundial de la Salud), sufre enfermedades por consumo de alimentos contaminados. Tendencia que se explica por el aumento de comidas fuera de casa, por la realización a gran escala de procesos culinarios que hasta ahora eran efectuados a nivel domésticos y por la capacidad de distribución masiva actual que hace que los brotes de infección alimentaria sean potencialmente más peligrosos.

El peligro de lo que no se ve

Sabemos que los alimentos están expuestos a la continua acción contaminante de innumerables bacterias (algunas capaces de causar, incluso, la muerte) que se reproducen con gran facilidad y que son responsables de la mayoría de infecciones por consumo de alimentos. Es importante ser conscientes de que gran parte de estas intoxicaciones es atribuible a un procesamiento inadecuado de los alimentos. Con este conocimiento, resulta fundamental adaptar hábitos de higiene adecuados y llevar a cabo una correcta manipulación de los alimentos. Pero, se observan errores básicos en la preparación de las comidas que, aunque no parezcan demasiado graves, pueden llegar a tener fatales consecuencias. Detectar, corregir y evitar estas faltas tiene que ser cuestión de hábito en todas las personas que trabajen en restaurantes, bares, hoteles...

Para facilitar esta tarea, se ideó un sistema que mejora la seguridad de los procesos y de los productos. Estamos hablando del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) que, básicamente, consiste en identificar y evaluar los peligros que afectan a los alimentos, en establecer medidas para prevenirlos y en reducirlos hasta niveles aceptables e imponer un sistema de vigilancia que garantice el cumplimiento de estas medidas. En línea con lo anterior, una de las medidas de control a emplear es que las instalaciones, las superficies, los equipos y los utensilios que entren en contacto con los alimentos sean limpiados y desinfectados.

Con el fin de controlar los riesgos de infección alimentaria entre los consumidores, desde las administraciones se vienen regulando los aspectos de la seguridad alimentaria, factor que obliga a todos los establecimientos a adecuarse a las medidas impuestas por ley. Esta legislación se simplifica en un objetivo claro: 'que los alimentos sean inocuos para el consumidor'. A partir de ahí, el propio hostelero será responsable de sus productos, de su local, de su higiene y de la formación del personal que tiene contratado. Para garantizar que los negocios de hostelería y de restauración que comercializan comidas preparadas cumplan con esta responsabilidad, la legislación les obliga a llevar a cabo actividades de autocontrol que garanticen la seguridad de los alimentos, incluyendo la implantación de un Plan de limpieza y Desinfección para sus instalaciones y utensilios, velando paralelamente por su cumplimiento mediante inspecciones periódicas. En caso de no desarrollar las medidas descritas anteriormente, el establecimiento se expone a sanciones de diverso tipo pudiendo, incluso, decretarse su cierre.

El Sistema de Autocontrol (basado en el APPCC) no debe asustar.

Aunque a primera vista se puede percibir como algo confuso y pesado, presenta una serie de ventajas:

- Ayuda a estructurar y a ordenar el trabajo, mejorando la organización.
- Proporciona un mejor conocimiento de lo que ocurre en los establecimientos (procesos y productos).
- Aporta una mejor comprensión y gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Mejora la calidad de los servicios ofrecidos y es una buena base frente a la adopción de otros sistemas (ISO...).

Por la seguridad de nuestros clientes

La implementación del Sistema de Autocontrol debe ir precedida de la aplicación de los denominados 'requisitos previos' (plan de control de proveedores, plan de mantenimiento, plan de formación de manipuladores de alimentos, plan de limpieza y desinfección, plan de control de plagas...). De entre las medidas enmarcadas en los requisitos previos podemos destacar los procesos de limpieza y desinfección (estructurados en un Plan de Limpieza y Desinfección) y la higiene personal, por su fácil aplicación y por no requerir de grandes inversiones:



El Sistema de Autocontrol (basado en el APPCC) no debe asustar.

- Una limpieza profunda, si es periódica y programada, es una buena medida de prevención frente a la contaminación de superficies y alimentos. El plan de higiene recoge y estructura todos los pasos necesarios e indica los productos adecuados, su aplicación y la dosificación correcta.
- En la cocina, es imprescindible el empleo de desinfectantes autorizados para superficies en contacto con alimentos: deben estar registrados en el Registro Oficial de Biocidas del Ministerio de Sanidad y Consumo. Son productos para higiene alimentaria que han tenido que demostrar su eficiencia en ensayos de laboratorios homologados y que no afectan a los alimentos. Para asegurar la correcta acción sobre los microorganismos, se han de respetar minuciosamente las instrucciones de uso (sobre todo, dosis mínimas y tiempos de actuación).
- Las manos pueden actuar como vehículo de microorganismos. Es importante, para todo el personal, lavarlas antes de comenzar el trabajo y cada vez que se produzca una interrupción, después de tocar alimentos crudos y antes de manipular alimentos cocinados, y después de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o sonarse e ir al baño.

Para ayudar y facilitar la implementación de un sistema de autocontrol en todos los establecimientos de hostelería, además de la posibilidad de pedir el asesoramiento a expertos en la materia, existen Guías de Buenas Prácticas -editadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo- que presentan todo el proceso de modo más accesible, con un carácter divulgativo y una información adecuada al sector de la hostelería. Comenzar organizando los procesos cotidianos como la limpieza y la desinfección es un buen inicio que permitirá mejorar la seguridad y reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen dentro de las dependencias del establecimiento. Generalmente, como cliente de un restaurante, si al entrar en los baños observa falta de limpieza o abandono no le cabrá la menor duda de que esa misma situación se repite en la cocina, donde preparan lo que luego va a degustar. Lo mismo sucede con el aspecto del personal y del local en general... Los sentidos no suelen engañar. Limpiar no consiste en cambiar la suciedad de emplazamiento, sino en eliminarla sin riesgo para el entorno. Higiene y salubridad para velar por el aspecto del negocio que regenta y por la salud de aquellos que han confiado en usted: sus clientes.

FEHR ■



1- La edición actual del DRAE define tapa como Pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida., sin especificar el origen del término.
 2- TVE 1, programa especial sobre la Conferencia de Madrid, Madrid, 30 de octubre de 1991
 3- Turavila, Visita nocturna por los rincones de leyenda de Ávila, <http://www.turavila.com>

El Gazpacho

Se conoce como gazpacho a un tipo de preparación culinaria consistente en la elaboración (generalmente en frío) de una sopa con ingredientes como el pan, aceite, hortalizas, aceite de oliva y otros aditamentos. El origen del gazpacho frío está en Andalucía (España), donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, aunque es un plato que admite tantas variantes como el gusto personal o los ingredientes disponibles en cada zona.

Aunque existen algunas versiones de gazpachos calientes, por lo general los más conocidos y populares son los que se conservan refrigerados y se consumen en frío, siendo especialmente apetecibles en los meses de calor. Sus ingredientes se encuentran entre los más asequibles entre las clases más humildes, lo que ha hecho de este plato uno de los más populares, a la vez que una deliciosa opción en los menús de los restaurantes de mayor renombre.

En muy común que en algunas regiones españolas, especialmente Andalucía, donde a menudo se superan los 40° en época de verano, se consuma muy frecuentemente el gazpacho. Es un alimento que mantiene el organismo hidratado ya que es muy refrescante y sacia el apetito debido a que es una fuente rica en oligoelementos, sales minerales y otros nutrientes.

El gazpacho de tomate

El descubrimiento de América trajo a España el tomate, y dio en Andalucía la versión más famosa y conocida del gazpacho que se ha extendido como comida internacional adquiriendo el nombre generalizado de "gazpacho andaluz". Es un alimento característico de la dieta mediterránea donde la calidad de la materia prima, la proporción de los componentes y la cremosidad son fundamentales para realizar un buen gazpacho.

Composición tradicional

El gazpacho andaluz original lleva nada más que estos ingredientes básicos: aceite de oliva, vinagre, ajo y sal, tomate y a veces, alguna especia como cominos. En origen nunca lleva pan, este se usa para aumentar volumen o espesar pero reduce el carácter de bebida refrescante. Este gazpacho de

tomate admite múltiples variantes, pero ciertos puristas sostienen apoyándose en la manera tradicional de hacerlo, majándolo en un almirez primero el ajo con la sal creando una pasta cremosa y el tomate muy cortado en un cuenco machacándolo también, posteriormente se colocan los líquidos sobre él (aceite, vinagre, agua), por separado y a gusto de cada comensal, se le añade pepino, pimienta y en ocasiones cebolla picados finamente, puesto que estos ingredientes no se podían reducir a pasta en el mortero, como puede hacerse con las modernas licuadoras.

Composición moderna

El gazpacho moderno tiene su origen con la aparición de las batidoras eléctricas, donde puede incluirse directamente todos los ingredientes a la vez en un recipiente: el ajo, el aceite, el tomate, el pepino, el pimienta, agua, sal, vinagre y todo junto queda triturado.

Textura

Algunos gastrónomos lo consideran una sopa fría, otros en cambio, una ensalada triturada a modo de crema. Una vez bien triturado quedan muchas simientes y pellejos de las hortalizas que son molestos, por lo que se pasa todo por un colador para separarlos de la receta, evitando malas digestiones y quedando así la textura y presentación más fina y mejor tacto al paladar.

Hay personas que les gusta mas aguado para tomarlo bebido como bebida refrescante y en taza, pero debe ser servido como una emulsión, quedando algo cremoso, su punto perfecto es que se pueda beber pero deshaciéndose en la boca.

Presentación

Es clásico el servirlo a cada comensal en un plato hondo sopero, una versión más actualizada es ofrecerlo en una cuenco de barro por que este material mantiene mejor su frescura, la cubertería empleada es generalmente una cuchara y servido aparte con una guarnición de trocitos muy picados tropezones separados entre ellos de los mismos ingredientes que se ha realizado el gazpacho como son daditos

de pan tostado, tomate, pepino, pimiento y cebolla para que cada comensal le pueda echar dichos trocitos en cantidad a la crema según el gusto.



Conservación y maceración

Para facilitar la conservación durante varios días debe ser conservado en frigorífico recién hecho a temperatura menor de 6° en un recipiente cerrado para que no se contamine con otros alimentos y su mejor sabor lo adquiere a partir de 24 h de su realización, donde todos los sabores de sus ingredientes se han macerado.

Tanto la refrigeración como la acidez del vinagre tiene un efecto antibacteriológico, ya que aunque no elimina los patógenos impide que se reproduzcan.

Equilibrio de sabores

En cada casa hay una receta particular, por lo que usan en mayor proporción aquellos que más gusten, esto hace que destaquen algunos ingredientes más que otros, pero el objetivo es que tenga equilibrio total, que no haya ningún sabor pronunciado.

Otras guarniciones

En algunas versiones se le añaden tropezones como son jamón serrano, aceitunas, huevo duro picado, e incluso trozos de pescado frito o patatas fritas. Al ser una especie de ensalada de tomate líquida, combina con casi todos los sabores, pudiéndose encontrar variantes locales que añaden pimentón que es por darle color rojo más que por el sabor que aporta, comino, pimienta negra recién molida, incluso hay quien le añade un toque dulce con zanahoria o manzana verde.

Variantes locales

Cada región o comarca andaluza ofrece su propia variante de este alimento popular por lo que existen multitud de tipos y formas de gazpachos. Lo único que todas ellas tienen en común con el gazpacho sencillo es el ajo y el pan del puré de base, aceite de oliva como emulsionante y vinagre y sal que se le incorpora. Algunas

también llevan tomate pero no llevan agua; otras sustituyen el tomate por almendras, otras por piñones, otras por habas... las hay que van calientes.

Hoy día hay cientos de recetas distintas de gazpachos, pero es posible que todos partieran del "gazpacho de segador", que no es más que una muy simple sopa fría en la que se mezclan sal, aceite, vinagre y trocitos de pepino junto con agua fría.

Tanto las propiedades del pepino, como del vinagre y las del agua fría calmaban la sed de aquellos segadores que trabajaban de sol a sol, en condiciones de temperatura extrema y con el único consuelo durante el día de su querido gazpacho.

En Málaga existen las variedades como el ajoblanco, gazpacho tostado, las cahorreñas, el zoque, el gazpachuelo, la porra fría, la porra caliente y la porra antequerana.

El ajoblanco tiene todos los ingredientes básicos de un gazpacho normal menos el tomate y en su lugar lleva almendras molidas y se toma en Andalucía Oriental y Córdoba, principalmente en Málaga, y Granada. A la hora de servir debe estar frío y suele ponerse por encima unos tropezones tradicionalmente uvas peladas o pasas como guarnición.

La porra antequerana un plato similar al salmorejo aunque mas espeso se sirve con huevo duro y jamón serrano, es necesario para su elaboración gran cantidad de pan.

El zoque, variante del gazpacho original que lleva pimiento triturado sin las semillas y se acompaña con pan tostado.

Las cachorreñas, el gazpacho tostado y el gazpachuelo son gazpachos calientes.

En Córdoba están el carnerete en el que la miga de pan va frita, el pimporrete, de Almedinilla, único gazpacho sin aceite: solo lleva ajo, miga de pan, tomate y vinagre y principalmente el salmorejo que se trata de una crema muy espesa hecha con más pan y tomate y menos agua que se suele ofrecer con virutas de jamón serrano y huevo cocido troceado o de codorniz.



Otra variante es el gazpacho extremeño, y otras con ingredientes como la naranjas amargas como en Sevilla o harina de habas secas.

Historia

Se le atribuye unos orígenes romanos o árabes que preparaban mezclas con los productos básicos del gazpacho. Nombre de origen incierto, se dice que proviene del romano caspa, que significa cacho o fragmento, aludiendo a que se hacía con cachos de pan; el sufijo acho parece mozárabe. Los primeros gazpachos que se conocen llevaban solamente pan, vinagre, aceite y con frecuencia ajo y a veces frutos secos como la almendra (ajoblanco), uno de los gazpachos más antiguos que se conocen.



En el siglo XVI se incluyen las verduras, y el gazpacho de tomate o andaluz que contiene pimiento y su principal componente, el tomate, son frutos originarios del continente americano y no fueron conocidos en Europa hasta el descubrimiento de América, pero es a finales del siglo XVIII, cuando se generalizó su consumo en España y cuando se incorporó a la receta.

Su origen geográfico está ligado a las regiones españolas más calurosas, donde los trabajadores del campo necesitaban un plato barato que cumpliera sus necesidades nutricionales en un clima tan riguroso. A partir de 1960, con el turismo empezó a ser conocido internacionalmente, teniendo un gran auge y expansión. Durante mucho tiempo la versión tradicional de esta bebida se hacía en un mortero, pero con la aparición de nuevas

tecnologías como es la batidora eléctrica, a mediados del siglo XX sustituyó al mortero modificando y facilitando la trituración de los ingredientes.

En el año 1983, Rafael de Aquino, fue el inventor del gazpacho industrial y empezó a comercializar el Gazpacho Andaluz ya envasado fresco y natural, a través de La Gazpachería Andaluza. Durante la Expo 92 de Sevilla tuvo una enorme aceptación.

Propiedades nutricionales

El gazpacho es una fuente natural de vitaminas C, A y E, hidratos de carbono, sales minerales como son el fósforo, hierro, calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre, potasio y sodio, además de fibra vegetal y sustancias antioxidantes como el licopeno responsable del característico color rojo de los tomates y los caretenoides.

www.wikipedia.org ■

hosteleriadigital.es

y de primero...
un clic!



Saborea en un clic, la mejor información empresarial del sector hostelero en

hosteleriadigital.es

Bodegas Fuente Victoria

Vinos de la Tierra de Laujar-Alpujarra

BODEGA FUENTE VICTORIA nace en el año 2004. Es una idea de un grupo de entusiastas del vino de Almería, puesta en marcha rápidamente y que ha sido una realidad en sólo un año.

Es un proyecto a largo plazo que quiere poner su grano de arena en la consolidación de nuestra zona de denominación de Vinos de la Tierra de Laujar-Alpujarra.



Los vinos

No renunciamos a ninguna de las posibilidades que nos depara nuestra naciente zona, desarrollando caldos nuevos, combinaciones de variedades y todo tipo de elaboraciones.

De nuestras cosechas presentamos nuestros caldos:

- MACABEO (SULAYR)
- VIGIRIEGO (Autóctono)
- ROSADO (Tempranillo)
- TEMPRANILLO JOVEN
- SYRAH JOVEN
- TALENTO T. BARRICA
- TALENTO S. BARRICA

En todos ellos, se han seguido rigurosos procesos de elaboración, trazabilidad de las partidas de uva y escrupulosos controles de calidad; para que la experiencia del consumidor sea a la vez placentera , sana y segura.

El placer de la tierra

Nuestra provincia, pionera en España en producir tantos productos de calidad demanda vinos de NUESTRA TIERRA del mismo nivel.

En los últimos años esto se ha venido logrando, con el esfuerzo de viticultores y elaboradores de toda la provincia, y en esta línea en donde queremos continuar. Estamos seguros que nuestro trabajo merecerá la confianza de nuestros paisanos y visitantes.

Contacto

Bodegas Fuente Victoria

Rosa Tamayo

630 650 628

www.bodegafuentevictoria.com ■



Ubicación

La bodega está enclavada en el Paraje El Pedregal, de Fuente Victoria, Fondón, en una parcela de 11.000 metros con vistas al Valle de Laujar, Sierra Nevada y la Sierra de Gádor, uno de los parajes mas bellos de la provincia.

Desde Almería por El Ejido y Berja se llega en menos de una hora, y por Gador, Alhama y Canjáyar en el mismo tiempo, pudiendo alternar ambas rutas para conocer el interior de nuestra provincia.

La bodega

En su primera fase cuenta con capacidad para elaborar 300.000 litros, todos en acero inoxidable con refrigeración e inertizado, y la más moderna tecnología en elaboración, embotellado y almacenamiento de vinos terminados.

En el año 2007-2008 se ha construido una segunda fase, una zona de crianza de 140 m2 de superficie y 3 m. de altura con techo de madera donde pasan a ella exclusivamente los mejores caldos de cada añada. Y una Nave almacén de 150 m. y 5m altura.

Los viñedos

La sociedad dispone de viñedos propios y compromisos a largo plazo con viticultores de la zona, con el ánimo de extraer cada vendimia lo mejor de nuestros terrenos.



La Alcazaba

La construcción de la Alcazaba, se remonta a la fundación de la ciudad. Abderramán III funda Almería en el año 955 (siglo X), amurallando La Medina, y ordenando construir una fortaleza para defensa de la ciudad y una mezquita mayor como lugar de oración.

La Alcazaba, se empieza a construir en el año 955 (siglo X), sobre un cerro, un lugar estratégico, para defender la ciudad, desde donde se divisa La Medina y el Puerto de la ciudad. La fortaleza, consta de tres recintos: 2 primeros musulmanes y un último cristiano, construido tras la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos, acaecida en 1489. Se comienzan las obras en 1492, y en 1534 finalizan con la Torre del Homenaje, en tiempos de Carlos I de España y V de Alemania.

El primer recinto, dotado de una extensa zona con vegetación ajardinada a modo de terrazas, conserva un aljibe musulmán y desde el baluarte del saliente se observa una formidable panorámica de la ciudad y el puerto y además se puede contemplar el cerro de San Cristóbal, el magnífico mirador de la ciudad con la muralla de Jayrán del siglo XI. Separa el primer recinto del segundo el muro de la Torre de la Vela, con la campana de dicho nombre. El segundo, es un gran yacimiento arqueológico dividido en dos áreas: el área pública y el área privada que acogieron el Palacio del rey Almotacín. Del área pública destacar los aljibes califales, la ermita mudéjar de San Juan, unas viviendas musulmanas reconstruidas musealizadas y unos baños públicos. En el Área privada se conservan los baños privados y el único muro del fastuoso palacio, conocido como "El mirador o ventana de la Odalisca".

Por último reseñar el recinto cristiano, que adopta la estructura de un castillo y alberga un gran patio de armas rodeado de poderosas torres: la Torre del Homenaje, la de la Noria y la Pólvora desde donde se observan impresionantes vistas de la ciudad y el puerto.



Aljibes de Jayrán

El agua era para los musulmanes un símbolo de vida, funcional y religiosamente.

Para obtenerla inventaron ingeniosas técnicas o aplicaron otras heredadas de la tradición mediterránea, donde el agua no es muy abundante.

En la Almería que fundó Abderramán III en el 955 no existían manantiales, por lo que el abastecimiento de agua debía realizarse mediante pozos perforados en el mismo suelo urbano. Así, hasta que a principios del siglo XI se descubrieron las fuentes de Alhadra y el rey Jayrán (1012 - 1028) las canalizó hasta la ciudad.

Para ello construyó un canal de casi 6,5 kilómetros, que a través de la vega y los cañaverales y atravesando por debajo la Puerta de Pechina (actual Puerta de Purchena) llegaban hasta los aljibes, que se construyeron para almacenarla y distribuirla por la ciudad a través de canales y fuentes.

Los llamados Aljibes de Jayrán (quizás concluidos por su sucesor Zuhayr), tenían capacidad para 630.000 litros, suficientes para aquella próspera ciudad del siglo XI. Los aljibes se dividían en dos departamentos intercomunicados, aunque uno de ellos desapareció en 1965. Construidos de ladrillos, con tres naves cubiertas con bóvedas de medio cañón, constituyen un valioso testimonio de nuestro patrimonio histórico.

Almería Turismo
Ayuntamiento de Almería ■



Liga	
Jornada 35 02/05/2010	
MÁLAGA	SPORTING
VALLADOLID	GETAFE
SEVILLA	ATLÉTICO DE MADRID
TENERIFE	RACING
VILLARREAL	BARCELONA
XEREZ	ALMERÍA
ESPANYOL	VALENCIA
DEPORTIVO	ZARAGOZA
REAL MADRID	OSASUNA
ATHLETIC	MALLORCA

Jornada 36 05/05/10	
GETAFE	SPORTING
ATLÉTICO DE MADRID	VALLADOLID
RACING	SEVILLA
BARCELONA	TENERIFE
ALMERÍA	VILLARREAL
VALENCIA	XEREZ
ZARAGOZA	ESPANYOL
OSASUNA	DEPORTIVO
MALLORCA	REAL MADRID
ATHLETIC	MÁLAGA

Liga	
Jornada 37 09/05/2010 (miércoles)	
GETAFE	MÁLAGA
SPORTING	ATLÉTICO DE MADRID
VALLADOLID	RACING
SEVILLA	BARCELONA
TENERIFE	ALMERÍA
VILLARREAL	VALENCIA
XEREZ	ZARAGOZA
ESPANYOL	OSASUNA
DEPORTIVO	MALLORCA
REAL MADRID	ATHLETIC

Jornada 38 16/05/2010	
ATLÉTICO DE MADRID	GETAFE
RACING	SPORTING
BARCELONA	VALLADOLID
ALMERÍA	SEVILLA
VALENCIA	TENERIFE
ZARAGOZA	VILLARREAL
OSASUNA	XEREZ
MALLORCA	ESPANYOL
ATHLETIC	DEPORTIVO
MÁLAGA	REAL MADRID

**SE VENDE, TRASPASA
O ALQUILA HOTEL
LA KÁBILA POR NO
PODER ATENDER. MÁS
INFORMACIÓN: AGUSTÍN
BELMONTE - TELÉFONO
627.46.03.72.**

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



www.labortur.com

Portal de reclutamiento y orientación laboral para el sector del turismo en Almería. Si estás interesado en contratar a algún trabajador para tu establecimiento o en ofrecerte para trabajar en alguna de las empresas del sector, este es tu sitio web

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA

C.I.F.: G-04013280

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

Servicios a los Asociados

- Representación del sector en la negociación y firma del Convenio Colectivo.
- Servicios de documentación; información y difusión (Boletines, Circulares 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, etc).
- Organización de Ferias, Muestras y otras actividades participativas.

Servicios Generales

- Licencias de Apertura y cambios 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. (Restauración y Hospedaje)
- Carteles Anunciadores de carácter obligatorio.
- Certificados de manipulador de alimentos.

Asesoramiento Asesoramiento Fiscal

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

Asesoramiento Jurídico

- Asesoramiento general al asociado.

- 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, etc.

Asesoramiento 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.

Presencia en organismos

- **FEHR:** Federación Española de Hostelería
- **CEHAT:** Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos
- **FASYDE:** Federación de Asociaciones de Salas de Fiestas y Discotecas de España
- **FAH:** Federación Andaluza de Hostelería
- **ASEMPAL:** Confederación Provincial

Cuotas de socio

	Cuota Bimensual
Sector Hospedaje - Almería Capital	
4 estrellas	111,00 €
3 estrellas	71,00 €
2 estrellas	47,00 €
1 estrella / Pensiones	37,00 €
Sector Hospedaje - Provincia	
Hoteles con Restaurante / Campings	46,00 €
Hoteles sin Restaurante	36,00 €
Pensiones	31,00 €
Sector Restauración - Almería Capital	
Más de 8 trabajadores	67,00 €
Menos de 8 trabajadores	45,00 €
Menos de 3 trabajadores	35,00 €
Sector Restauración - Almería Provincia	
Más de 8 trabajadores	35,00 €
Menos de 8 trabajadores	29,00 €
Sector Bares - Almería Capital	
Más de 5 trabajadores	35,00 €
Menos de 4 trabajadores	29,00 €
Sector Bares - Almería Provincia	
Todos	29,00 €
Pubs y Similares	
Según nº de centros de trabajo	45,00 €
Según nº de centros de trabajo	35,00 €
Cuotas departamento Laboral	
Cuota fija	10,00 €* / empresa
Cuota variable	11,00 €* / trabajador
Cuotas departamento Fiscal	
Cuota libros fiscales "módulos"	61,00 €* / trimestre
En función del volumen de facturación de la empresa	91,00 €* / trimestre
	121,00 €* / trimestre
Cuota contabilidad simplificada	51,00 €* / mes
Otras gestiones	Consultar

* Más 16 % de IVA

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.

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 afiliación 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

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.

Nombre y apellidos	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
Nombre del establecimiento	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
Domicilio Actividad	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
Localidad	<input style="width: 90%;" type="text"/>	Provincia	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Tel. / móvil	<input style="width: 50%;" type="text"/>	C.P.	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Actividad	Bar <input type="radio"/>	Cafetería <input type="radio"/>	Restaurante <input type="radio"/>
	Alojamiento <input type="radio"/>	Otros <input type="radio"/>	

¿tu negocio no tiene web o sitio?
Rompe el cascarón



El estudio Carmona&Croce
ofrece a los asociados de
ASHAL un 20% de descuento.

El estudio de diseño y comunicación Carmona&Croce cubre tus necesidades de comunicación.

Diseño de marca e identidad corporativa, comunicación institucional y publicidad, sitios web,
venta online, cartas de vinos y menús, papelería comercial.

Deja en manos profesionales tu imagen.



CARMONA&CROCE
estudio de diseño y comunicación

www.marianocarmona.com
606 406 580
info@marianocarmona.com