ED. 87 · JULIO – SEPTIEMBRE 2021

ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE **HOSTELERÍA** Y **TURISMO** DE CASTELLÓN

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

www.ashotur.org
ashotur@ashotur.org

ES TIEMPO DE DESCUBRIR

Nos flipa viajar. Cada vez somos más los que invertimos los ahorros en la experiencia que supone visitar otros lugares, pero ¿cuáles serán los destinos más top de 2021?. Nuestros asociados se han puesto manos a la obra y no solo te ofrecen una experiencia única en sus establecimientos, también te aportarán confianza y seguridad en tu estancia.

www.estiempodecastellon.com

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

Castellón MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

LA REVISTA DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ED. 87 · JULIO – SEPTIEMBRE 2021

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, nace en el año 1977 con el objetivo de aunar esfuerzos de representación y defensa de los intereses socio-económicos colectivos de los empresarios del sector en la provincia de Castellón.

Los cinco sectores que integran nuestra Asociación son: hospedaje, restauración, ocio nocturno y turismo rural.

Actualmente representamos a la mayor parte del sector hostelero castellonense, siendo nuestro deseo contar con la participación de todos los empresarios del sector de nuestra provincia.

EDITA:
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón
DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
(Zona Límite Castellón S.L.)
Grupozona
REDACCIÓN:
ASHOTUR
Tel. 964 218 055
PUBLICIDAD:
ASHOTUR
IMPRESIÓN:
(Zona Límite Castellón S.L.)
Grupozona
DEPÓSITO LEGAL:
V-2548-2000
FOTOGRAFÍA:
ASHOTUR
Avda. Doctor Clará, nº 36 entlo. b
12002 Castellón
T. 964 218 055 · M. 601 433 627
ashotur@ashotur.org
www.ashotur.org
@ashotur
www.facebook.com: asociacionprovincialdehosteleriadecastellon
HORARIO:
Mañanas: lunes-viernes 8/15 h.

Ashotur no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos publicados por nuestros colaboradores. La información descrita en la publicidad es responsabilidad de la entidad anunciante.
Para insertar su publicidad en esta publicación, póngase en contacto con ASHOTUR Dpto. Comercial: Tel. 964 218 055 e-mail: comercial@ashotur.org

EL VERANO MÁS INCIERTO
4 Carlos Esorihuela Artola. ASHOTUR.

La AEPD publica una guía sobre protección de datos y relaciones laborales
6-7 Miguel Ángel Llorens. Orbeca Pymes.

Tapas d'Ací
9 ASHOTUR.

El Contrato para la Formación y el Aprendizaje
9 ASHOTUR.

LA ÉTICA COMO VALOR AÑADIDO
10 Francesc Colomer Sánchez.

LAS PRIORIDADES TURÍSTICAS
10 Luis M. Marti Bordera. ASHOTUR.

RECICLA Y AHORRA HACIENDO A LA VEZ TU HOTEL MÁS ATRACTIVO POR SU CONTRIBUCIÓN AL PLANETA
12 RECICLAMÁS.

NUEVA NORMATIVA 2020
14 ASHOTUR.

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA LAS EMPRESAS. CURSOS, A REALIZAR EN JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE
16 Carmen Pastor Saporta. ASHOTUR.

UNIMAT PREVENCIÓN. SERVICIOS DE REFUERZO PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19
17 Marisa Broch Forés. UNIMAT.

UN VERANO PROMETEDOR
19 José Luis Yzuel. Hostelería España.

JOSÉ LUIS YZUEL REELEGIDO PRESIDENTE DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA
20-21 María Durán y Alejandra Matallanas.

PRÉSTAMOS BONIFICADOS PARA EL SECTOR HORECA
22 AFÍN.

TURISME COMUNITAT VALENCIANA, A TRAVÉS DE LA RED CDT, PONE EN MARCHA EL HOTEL-ESCUELA DEL CDT+I ELS PORTS-MORELLA EL PRÓXIMO MES DE SEPTIEMBRE. TE CONTAMOS CÓMO PUEDES OPTAR A UNA DE SUS PLAZAS.
23-24 Luisa Almuni. CDT.

CAMPINGS DE CASTELLÓN
25-26 ASHOTUR.

CQM CONSULTORÍA
28 CQM CONSULTORÍA.

SECURITAS DIRECT, EXPERTO EN SEGURIDAD
30 ContelCAS.

PATROCINADORES DE ASHOTUR
33 ASHOTUR.

SERVICIOS Y ASESORIAS ASHOTUR, TARIFAS Y CUOTAS ASHOTUR
34-35 ASHOTUR.

EL VERANO MÁS INCIERTO

Punto de partida.- Para hacer un análisis riguroso de cómo va a evolucionar el turismo en los próximos meses, hay que partir de la situación empresarial a 31 de mayo. Las pérdidas de facturación, tras 15 meses de cierres, limitaciones y restricciones que acumulan las empresas turísticas de la Comunidad Valenciana ascienden a 15.000 millones de euros. La ayuda directa recibida no alcanza a paliar más allá de un escaso 5% de de esas pérdidas. Por tanto, las empresas turísticas llevan sobre sus espaldas una enorme mochila llena de piedras que han de tratar de reducir en los próximos meses si quieren sobrevivir.

Solicitud de ayuda.- Las ayudas han llegado tarde, son notoriamente insuficientes, y lo que es aún peor, son profundamente injustas. Y son injustas porque no se ha considerado al turismo como un sector estratégico al que proteger, habida cuenta que, como consecuencia de los cierres, restricciones y limitaciones, es, con mucho, el sector que más daños ha sufrido. Las ayudas deben ser proporcionales a los daños, solo así tendrán una naturaleza reparadora real. No es admisible, en el reparto de ayudas, el "café para todos" que se está empleando. Lo justo es abordar los problemas de cada sector de forma proporcionada a los daños sufridos.

Planes de estímulo de demanda necesarios.- En los próximos meses, necesitamos la puesta en marcha e impulso de planes de estímulo de demanda. Ejemplo de buena praxis político-administrativa es el programa del "Bono Viatge" de la Agencia Valenciana de Turismo, o el programa de Turismo Senior de la Diputacion de Castellón. Ejemplos clamorosos de mala praxis es el programa del Imserso de ámbito nacional, que a estas alturas no sabemos cuándo comenzará. Otro ejemplo de mala praxis son los programas de termalismo social, tanto nacional como autonómico, que por una mezcla de desidia e incompetencia política-administrativa están paralizados, existiendo partida presupuestaria para su ejecución. Solo en la Comunidad Valenciana más de 500 puestos de trabajo dependen de su inicio, y su supresión provocaría un auténtico drama en el interior no industrializado.

Perspectivas de verano y resto del año.- El verano comienza con la incertidumbre de comprobar si el certificado digital de vacunación es el instrumento en el que confían de verdad todos los países para facilitar la movilidad necesaria para conseguir que el turismo internacional fluya. Solo con el turismo nacional no salvamos el verano. Necesitamos esa llegada de turistas franceses, italianos, ingleses, holandeses, alemanes, etc., para comenzar con fuerza la recuperación.

Confiamos plenamente en nuestros destinos y productos, solo necesitamos algo de ayuda, solo la justa, y que nos dejen trabajar, que eso ya hemos demostrado que lo sabemos hacer.

Por último, señalar una vez más que solo con el verano no salvaremos el año. El impulso se ha de mantener en todo lo que resta de año. Necesitamos cubrir el año, no solo el verano.

Carlos Escorihuela Artola
Presidente de ASHOTUR

Empieza la temporada poniendo a punto cada rincón

Con la garantía de LEROY MERLIN

LEROY MERLIN CASTELLÓN
C.C. Estepark. Avda. Enrique Gimeno, 101
Teléfono exclusivo socios Ashotur 620 687 060

Horarios de tienda:
de lunes a sábados de 07:00 a 22:00h.

LEROY MERLIN
Da vida a tus ideas

La AEPD publica una guía sobre protección de datos y relaciones laborales

Miguel Ángel Llorens

Miembro de la Asociación Profesional Española de Privacidad (APEP)

Responsable de Implantación de Protección de Datos en Orbeca Pymes empresa colaboradora de Ashotur

El documento aborda cuestiones que se plantean cada vez con mayor frecuencia, como la consulta por parte del empleador de las redes sociales, los sistemas internos de denuncias, el registro de la jornada laboral, la protección de los datos de las víctimas de acoso en el trabajo o de las mujeres supervivientes a la violencia de género o el uso de la tecnología wearable como elemento de control.

La Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) publicó recientemente la guía 'Protección de datos y relaciones laborales' con el objetivo de ofrecer una herramienta práctica de ayuda a las organizaciones públicas y privadas para llevar un adecuado cumplimiento de la legislación. Esta guía ha sido elaborada por la Agencia con la participación tanto del Ministerio del Trabajo y Economía Social como de la patronal y organizaciones sindicales y aborda todas las implicaciones relativas a la protección de datos durante toda la vida de la relación laboral.

Los primeros datos que trata una empresa de su futuro trabajador se encuentran en los procesos de selección. El tratamiento de datos personales durante un proceso de selección no exige el consentimiento de la persona candidata, es decir, el tratamiento será lícito cuando es necesario para la conclusión de un contrato de trabajo o sea necesario en el contexto de un contrato. Debemos tener en cuenta que en los procesos de selección la empresa será la responsable de custodiar la documentación entregada por la persona candidata, y en caso de pérdida de esa documentación con datos personales, incurrirá en una infracción, la cual seguramente lleve aparejada una sanción.

En la recepción de los currículums tenemos que diferenciar la forma de recepción. Si nos lo han enviado por correo postal o electrónico y se cuenta con una dirección electrónica facilitada por el propio afectado, puede remitírsele información por ese medio, solicitando confirmación de la recepción y condicionando el tratamiento de los datos al acuse de recibo. Si se presentó en un mostrador u oficina de atención, debería ser informado allí por cualquier medio que acredite el cumplimiento de este deber, como, por ejemplo, carteles o documentos de acuse de recibo.

En los procesos de selección debemos de diferenciar quien lo lleva a cabo. Si el proceso de selección es llevado a cabo por agencias de colocación o empresas de selección, estas actuarán como encargadas del tratamiento, siendo la empresa final la responsable. Ahora bien, si las agencias de colocación o empresas de selección contactan con candidatos sin tener un contrato de encargado de tratamiento firmado por la empresa final, serán consideradas como responsables del tratamiento. En el caso de las empresas de trabajo temporal, estas serán siempre responsables del tratamiento.

Si el candidato ha pasado el proceso de selección y pasa a formar parte de la empresa, en una relación laboral pueden tratarse desde datos como la fecha de nacimiento, pasando por la vida académica del trabajador, hasta categorías de datos especiales. Esto es así dado que el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) admite su tratamiento en el caso de que sea necesario para el cumplimiento de obligaciones y el ejercicio de derechos del responsable del tratamiento o del interesado en el ámbito del derecho laboral, seguridad y protección social. La base jurídica para el tratamiento de los datos por parte del responsable será la ejecución del contrato de trabajo, dado que, al haber una posición de desequilibrio entre empleador y empleado, el consentimiento del afectado no sería una base válida para tratar los datos. Otra base para tratar los datos del trabajador sería para el cumplimiento de una obligación legal (bien sea obligación por parte de la ley o de un convenio colectivo) por parte del responsable. Otra base jurídica en la que el responsable se podría amparar para tratar los datos de sus empleados sería la satisfacción de intereses legítimos.

> **"La Agencia Española de Protección de Datos ha publicado su guía sobre protección de datos y relaciones laborales. En ella se analiza el tratamiento de los datos desde la selección de personal, durante la relación laboral en sí misma y hasta la finalización del contrato de trabajo."**

Como vemos, en el transcurso de la relación laboral, se pueden tratar un gran abanico de datos. Por ejemplo, en el control horario, que se implantó en España, las empresas deberían usar un método de control horario. Para poder tratar estos datos, la empresa debe ampararse en la obligación legal, dado que una norma les obliga a llevar dicho registro.

También vemos implicaciones relacionadas con la protección de datos, desde hace poco, en el registro salarial. En este caso, al igual que con el control horario, la base para el tratamiento de datos por parte del empleador será otra vez la obligación legal, dado que hay una norma que obliga al empresario a llevar este registro.

Ahora bien, pese a que en el seno de una relación laboral podamos tener base jurídica para tratar todo tipo de datos relacionados con el trabajador, existe el principio de minimización de datos, el cual exige que los datos personales que se traten sean adecuados, pertinentes y limitados a lo estrictamente necesario en relación con los fines para los que son tratados. Por lo que, por mucho que se tenga base legal para tratar los datos, si no son adecuados y pertinentes para el devenir de la relación laboral, esos datos no deberán tratarse.

En relación con sus trabajadores, el empresario deberá informarles de forma concisa, transparente, inteligible y de fácil acceso, con un lenguaje claro y sencillo, sobre el tratamiento de datos que está llevando a cabo, tal y como establecen los artículos 13 y/o 14 del RGPD.

En cuanto a los derechos que amparan a los trabajadores, relativos al tratamiento de datos, éstos podrán ejercer los siguientes derechos: derecho de acceso, de rectificación, de supresión, limitación, portabilidad, oposición, y el derecho a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas.

Incluso en la extinción de la relación laboral encontramos elementos relativos a la protección de datos. Por ejemplo, la carta de despido puede contener datos personales, siempre que sean adecuados y pertinentes.

Como hemos podido ver, desde el momento previo al nacimiento de una relación laboral (proceso de selección), hasta el momento de su extinción, y pasando por toda su vida, la protección de datos juega un papel fundamental en la relación. Es por ello que las empresas deberían implantar políticas de protección de datos que aseguren que los datos se tratan de acuerdo a las disposiciones legales. Y sobre ello, que no permitan, por ejemplo, el acceso por terceros no legitimados a las cartas de despido, entre otros.

Deberán bloquearse los datos de los trabajadores, y guardarse durante el tiempo legalmente establecido.

Asimismo, el empleador podría recabar el consentimiento de la persona extrabajadora para contactar con ella en el futuro. Para este caso, el empresario deberá informarle de esa circunstancia, y el extrabajador podría optar por no prestar su consentimiento. La comunicación de datos de un antiguo empleador a un futuro empleador requiere el consentimiento del trabajador.

En conclusión, podemos afirmar que se ha confeccionado una guía que a parte de resumir y estructurar el contenido de las normas, proporciona una orientación de carácter práctico, no vinculante, que facilita a los responsables del tratamiento de datos personales y a las personas o entidades encargadas del tratamiento el cumplimiento de la legislación, con el apoyo de la experiencia atesorada por la AEPD a lo largo de los años.

Tapas d'Ací

"Tapas d'Ací" es un evento cuyo objetivo es promocionar la oferta gastronómica de la Comunitat Valenciana a través del impulso del tapeo como forma propia de disfrutar nuestra excelente cocina, y favoreciendo el uso de nuestro insuperable producto autóctono.

Podían participar en el evento todos los establecimientos asociados en **ASHOTUR** de forma gratuita. y se podía elegir solo participar o también concursar para optar la mejor tapa Comunitat Valenciana.

Cada establecimiento podía participar en el evento con una única tapa creada especialmente para la ocasión, a un **precio popular de 4€**, incluyendo en este precio la Tapa y la cerveza, de cualquier marca o copa de vino de nuestra comunidad.

Participantes: *https://tapasdaci.com/?filtro-provincia=castellon-provincia*

Tapas finalistas de Castellón

Tapa de Mandarina
(Peñiscola)

Tapa de La Carrasca
(Culla)

Tapa de Villa Angelita
(Benicasim)

Tapa H. Rest. Viñas Viejas
(Fuentes de Ayodar)

La tapa debía cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación, y estar elaborada con producto local de temporada de la Comunitat Valenciana para participar en **"Tapas d'Ací"**.

Para ello se ha contado con la colaboración de un Comité de Expertos Gastronómicos que tenía en cuenta las siguientes características para la elección de las tapas participantes en esta campaña:

- Ingredientes (producto local de temporada)
- Presentación en formato tapa
- Técnicas de elaboración
- Innovación

El primer paso en Castellón, fue una selección a ciegas por un comité de expertos, que tuvieron acceso a las fotos, los ingredientes y la elaboración sin saber que establecimiento la presentaba.

Aquí se eligieron 4 finalistas que el 15 de Junio en el Cdt de Castellón presentaron sus tapas para que el jurado las probara y decidieran las 2, que representarían a Castellón en la final Comunitat Valenciana que se celebró en el Cdt de Valencia el 17 de Junio.

Nuestro asociado, Mandarina de Peñiscola, quedó segunda tapa clasificada en la final.

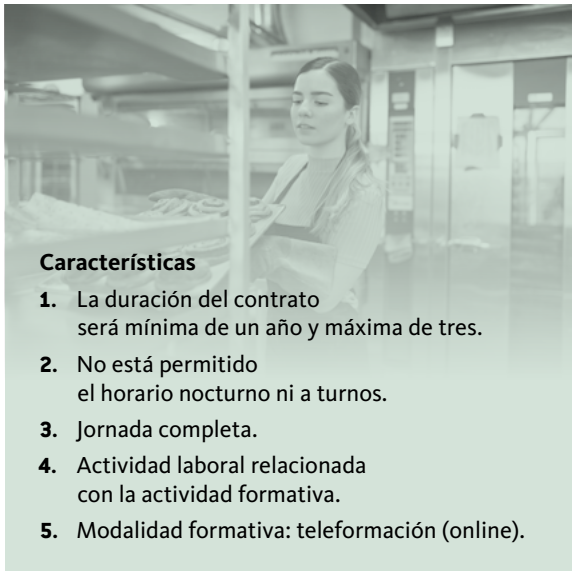
Enhorabuena a todos por representar la mejor gastronomía de Castellón.

TAPAS d'ací.
Consume local, apoya lo nuestro
Las mejores tapas para saborear la Comunitat Valenciana
Del 3 al 20 de junio de 2021
Descúbrelas todas en tapasdaci.com

El Contrato para la Formación y el Aprendizaje

El Contrato para la Formación y el Aprendizaje es un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral de los jóvenes.

Porcentajes de la jornada destinado a la actividad laboral y formativa por años:		
	Actividad Laboral	Actividad Formativa
Primer año	75%	25%
Segundo y tercer año	85%	15%

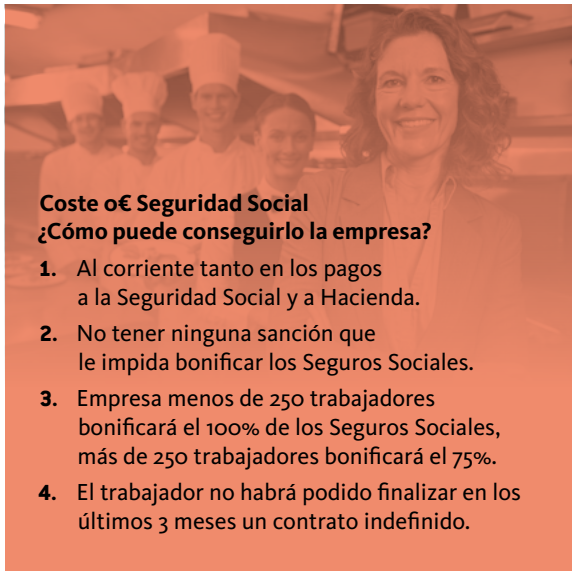


Características

1. La duración del contrato será mínima de un año y máxima de tres.
2. No está permitido el horario nocturno ni a turnos.
3. Jornada completa.
4. Actividad laboral relacionada con la actividad formativa.
5. Modalidad formativa: teleformación (online).

Requisitos trabajador

1. Edad: entre los 16 y 25 años.
2. Inscrito como demandante de empleo, no se requiere antigüedad mínima.



Coste o€ Seguridad Social
¿Cómo puede conseguirlo la empresa?

1. Al corriente tanto en los pagos a la Seguridad Social y a Hacienda.
2. No tener ninguna sanción que le impida bonificar los Seguros Sociales.
3. Empresa menos de 250 trabajadores bonificará el 100% de los Seguros Sociales, más de 250 trabajadores bonificará el 75%.
4. El trabajador no habrá podido finalizar en los últimos 3 meses un contrato indefinido.

Ocupaciones relacionadas con la familia de la Hostelería

- Camareros de piso (Hostelería)
- Pinches de cocina
- Ayudantes de servicios
- Camareros, en general
- Camareros de barra y/o dependientes de cafetería

Contrato-formacion.com
(Centro especializado en el Contrato para la Formación y el Aprendizaje)
Más información en Ashotur

LA ÉTICA COMO VALOR AÑADIDO

Francesc Colomer Sánchez
Presidente de Turisme Comunitat Valenciana

Suscribir el Código Ético Mundial del Turismo y adaptarlo de forma pionera a la realidad de nuestra Comunidad, constituye un reto. El reto de asumir la construcción de un nuevo relato turístico basado en la ética, la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Somos una sociedad y un territorio mediterráneo que funda en la cultura de la hospitalidad su vocación turística. El mundo cambia a velocidad de vértigo, pero la actitud turística debe armarse con los valores y principios universales que inspiran el Código Ético.

Es más, son valores que inspiran absolutamente la nueva Ley de Turismo, Ocio y Hospitalidad, así como un factor de diferenciación de nuestra propuesta como destino turístico singular.

Este es un tiempo de transformación y de gestión de los cambios. Nueva gobernanza, liderazgo del sector, revolución digital, competitividad, innovación, profesionalización, etc. nuestra agenda es tan extensa como necesitada de criterios éticos.

Asumir el código no es un acto administrativo sin más. Es un cambio de mentalidad individual y colectiva: una enorme y apasionante operación de renovación de la economía turística. Este código nos hará más fuertes como destino turístico y como sociedad receptora.

http://www.turisme.gva.es/turisme/es/files/pdf/Codigo_Etico_Turismo_Valenciano.pdf

Francesc Colomer Sánchez
Presidente
de Turisme Comunitat Valenciana

LAS PRIORIDADES TURÍSTICAS

Luis M. Marti Bordera
Vicepresidente ejecutivo de Ashotur

1.- **Promoción.** Castellón necesita una promoción específica de sus destinos y productos, que aún teniendo puntos en común con el resto de la Comunidad, requiere un tratamiento singular, dirigiéndose a los mercados correctos y ajustando tiempos e importes. Dicha promoción ha de tener dos premisas:

Debe ser realizada por órganos profesionales independientes que garanticen la eficacia de las acciones y también su neutralidad (se deben promocionar todos los destinos y productos, en función de su relevancia, y no se debe dejar fuera a nadie).

La Promoción debe dejar de considerarse un gasto y pasar a ser una inversión. Ello ayudaría a no considerar la promoción como un gasto a veces superfluo o excesivo.

2.- **Formación.** Se debe profundizar más en la misma. Seguimos teniendo problemas para encontrar trabajadores suficientemente cualificados, en algunos puestos.

ASHOTUR imparte certificados de profesionalidad en cocina, sala y como novedad en pisos, también debe seguir potenciándose el Cdt de Castellón, que ha sido, y debe seguir siéndolo, un referente.

Pedimos una mayor coordinación entre los distintos entes de formación, lo que ayudaría a mejorar su eficacia.

Hay que programar cursos que sean necesarios, y en el momento apropiado.

No se pueden dejar fuera zonas concretas, sin apenas formación. En el año 2020, se han mermado de forma significativa los fondos de formación en Peñiscola.

3.- **Coordinación.** Seguimos pidiendo a todas las administraciones competentes una mayor coordinación, sobre todo en materia de promoción turística. Podemos ser más eficaces con los mismos recursos.

4.- **Colaboración Privada.** Es necesario que el sector empresarial participe en la elaboración de los planes de promoción , y lo haga con toda la información necesaria y en el momento adecuado, no cuando ya están lanzadas las campañas y sin la información suficiente. Las organizaciones empresariales estamos para participar en dichas acciones, no para ejecutarlas con sus propios medios como meras encomiendas de gestión. La promoción de los destinos turísticos corresponde a los entes públicos creados al efecto.

5.- **Firme apoyo al aeropuerto de Castellón**, como herramienta fundamental para nuestro futuro turístico.

Luis M. Martí Bordera.
Vicepresidente Ejecutivo de ASHOTUR

Súmate al gas propano de Repsol, una energía eficiente para tu negocio

En Repsol te llevamos una energía versátil y respetuosa con el medio ambiente que necesitas en tu día a día. Contrata ahora nuestro depósito y **te regalamos 250€*.**

Llámanos al teléfono gratuito **900 321 900**
o infórmate en **repsol.es**

*Promoción válida hasta el 30 de agosto de 2021 y si el llenado de gas se realiza antes del 30 de noviembre de 2021. Los 250€ se entregarán en forma de un cheque carburante Repsol, una Tarjeta Regalo El Corte Inglés o en descuento aplicado en la primera factura.

RECICLA Y AHORRA HACIENDO A LA VEZ TU HOTEL MÁS ATRACTIVO POR SU CONTRIBUCIÓN AL PLANETA

Cada vez más personas se están uniendo al movimiento del reciclaje y su concienciación, y sectores que mueven a tantas millones de personas como es el turístico y hotelero, deberían ser ejemplo de sostenibilidad y reciclaje.

Llevar a cabo esta acción no solo dará una muy buena imagen a tu empresa, sino que también obtendrá beneficios como ahorrar en facturas de residuos, convertirse en un destino preferente o cumplir con las exigencias legales de reciclaje en el sector de los servicios, entre otros.

Reciclamás ofrece la posibilidad de convertir tu hotel en un lugar más sostenible y te ayudaremos a ahorrar. Seguro que tus clientes repetirán la experiencia a la vez que contribuyes a la preservación de el planeta

Algunos de los materiales con los que podemos trabajar para conseguir estos objetivos son:

- Papel: diferentes calidades de papel, desde documentos hasta periódicos.
- Cartón: todas aquellas cajas utilizadas por proveedores de todo tipo de gramaje.
- Plásticos: plásticos de embalaje, botellas de plástico, bricks y plásticos utilizados en los desayunos...
- Envases ligeros: también envases ligeros como pueden ser las latas de refrescos.
- Vidrio: uno de los mejores materiales para reciclar y reutilizar. Pueden ser botellines de refresco, cerveza, agua o botellas de vino.
- Aceite usado de cocina: con él se puede crear biocombustible. Además, su reciclaje debe estar regulado por profesionales.

También te ofrecerá consejos del día a día para contribuir a ahorrar y reciclar en pequeñas cosas como, por ejemplo, formar al personal para conseguir mayor eficiencia, apagar dispositivos y desenchufar cables cuando no se utilicen, o darles una vida nueva a artículos de tela gastados.

Si quieres que tu hotel cuente con todos estos beneficios y te gustaría comenzar a contribuir con el planeta, **Reciclamás** estará encantada de ayudarte y ofrecerte una asesoría totalmente gratuita para que tu hotel cuente con los mejores servicios de gestión de residuos. Entra en su web y pide la **asesoría gratuita medioambiental.**

RECICLAMÁS

PANTONE

Azul Reciclamás

RECICLAMÁS

Porque nuestro planeta no es reciclable

Recogida de aceite usado de cocina, papel y cartón, envases ligeros, residuos inertes, aparatos electrónicos, para ahorrar reciclando y contribuir con nuestro planeta.

reciclamas.eu

NUEVA NORMATIVA 2020
ÉSTOS SON LOS 8 CAMBIOS PRINCIPALES

Decreto regulador del Alojamiento Turístico en la Comunitat Valenciana

http://www.dogv.gva.es/datos/2021/02/08/pdf/2021_999.pdf

1. SE UNIFICA TODA LA NORMATIVA

Una de las principales novedades del nuevo decreto es que refunde en una sola norma los decretos específicos para cada tipo de alojamiento hasta ahora vigentes y por tanto propietarios, gestores o usuarios tienen más fácil el acceso y consulta del régimen aplicable a cada uno de ellos desde el inicio al cese de la actividad.

Se establece así en una sola norma:

- La regulación del procedimiento de inscripción de los alojamientos turísticos en el Registro de Turisme Comunitat Valenciana.
- El régimen de precios aplicable a los alojamientos turísticos y el de los distintivos.

2. ES OBLIGATORIO UN SEGURO SEGÚN PLAZAS MÁXIMAS ADMISIBLES

Es necesario que contrates siempre un seguro de responsabilidad civil en función de las plazas máximas admisibles en tu alojamiento turístico (míralo en el artículo 26 del decreto).

3. NUEVA MODALIDAD: ALBERGUE TURÍSTICO

El nuevo decreto añade como nueva modalidad de alojamiento turístico el albergue turístico (artículo 78), sin distinción de urbano o rural.

4. ES OBLIGATORIO CUMPLIR EL CÓDIGO ÉTICO

Si eres propietario de un alojamiento turístico y todavía no conoces el Código Ético del Turismo Valenciano te recomendamos leer sus directrices y adherirte a él http://www.turisme.gva.es/opencms/opencms/turisme/es/contents/conselleria/codi_etic/codi_etic.html

El nuevo decreto exige que los alojamientos turísticos atiendan estos principios, especialmente el de la hospitalidad como principio básico (artículo 6).

Además, debes revisar si tu instalación es accesible porque la nueva norma tiene en especial consideración las condiciones de accesibilidad de los alojamientos turísticos, en función de lo que indica el Decreto 65/2019 de 26 de abril, del Consell, de regulación de la accesibilidad en la edificación y en los espacios públicos.

5. NO SE PERMITE LA CESIÓN POR HABITACIONES

Otra de las características importantes de esta nueva normativa es la referencia expresa a que las viviendas de uso turístico se ceden al completo, no se permite la cesión o comercialización por habitaciones (artículo 47).

6. NUEVAS OBLIGACIONES EN LA PUBLICIDAD POR INTERNET

Toda la publicidad que se efectúe de las viviendas turísticas de la Comunitat Valenciana tendrá que incluir obligatoriamente el número de Registro.

Pero además esta obligación se vigilará especialmente si la publicidad se realiza en internet. En estos casos, el responsable de incluir siempre el número de registro de cada vivienda es solidaria, es decir, del titular de la vivienda y de la plataforma digital (artículo 33).

7. UN AÑO PARA ACTUALIZAR LOS DATOS EN EL REGISTRO

Si eres titular o empresa gestora de una vivienda de uso turístico, dispones de un año desde la entrada en vigor del decreto para comunicar a la administración turística su referencia catastral.

De esta forma se actualizará el Registro, se descartarán las viviendas que ya no tienen uso turístico y se detallará la ubicación de aquellas que aún tienen uso turístico, pero no aparecía concretado el piso y puerta dentro de un edificio.

8. TODAS LAS COMUNICACIONES SERÁN ONLINE

Por último, ten en cuenta que, a partir de ahora, tanto si eres persona física como jurídica, la relación con la administración turística se realizará con medios electrónicos.

Este nuevo decreto del alojamiento turístico de la Comunitat ha sido elaborado por Turisme Comunitat Valenciana junto al sector empresarial de las tres provincias para adaptar la legislación al contexto actual social, empresarial y tecnológico y continuar el desarrollo de la Ley de Turismo, Ocio y Hospitalidad.

unBlock
LA CARA SMART DE LA CIUDAD

Castellón ya es unBlocker

Y tu negocio de hostelería también querrá serlo.

Aumenta tus ventas, fideliza a tus clientes y conócelos como nunca de la forma más fácil, cómoda y segura.

Únete de forma gratuita
a la primera plataforma
que conecta ciudad, negocios
y personas utilizando este código:
ASHOTUR2021

www.unblockthecity.com/impulsa-tu-negocio

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA LAS EMPRESAS.
CURSOS, A REALIZAR EN JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE:

Carmen Pastor Saporta
Departamento de Formación

Desde la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, apostamos por la formación como un medio para incrementar la motivación y cualificación de los trabajadores, e incrementar la competitividad de las empresas.

Todas las empresas con al menos un trabajador, tienen un crédito para realizar cursos de manera subvencionada, que varía en función del número de trabajadores y la cuantía que pagó a la Seguridad Social durante el año anterior en concepto de Formación Profesional. Se trata de un crédito, que si no se consume, se pierde.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón como Entidad Organizadora, se encarga de todas las gestiones necesarias para bonificar el curso gratuitamente para sus asociados.

LISTADO CURSOS PROGRAMADOS	
CERTIFICADO MANIPULADOR ALIMENTOS sector hostelería.	4 horas
CURSO ESPECÍFICO SOBRE MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DE LA COVID-19 PARA TRABAJADORES.	4 horas
BUENAS PRÁCTICAS EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS EN ALOJAMIENTO TURÍSTICO.	4 horas
APPCC PARA RESTAURANTES.	4 horas
GESTIÓN MEDIO AMBIENTAL PARA RESTAURANTES.	4 horas
NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN.	4 horas

Trabajamos de forma conjunta con nuestros asociados para diseñar, desarrollar e implantar proyectos de formación que contribuyan a la mejora del funcionamiento de las empresas, incrementado su valor y mejorando su competitividad de capital humano.

La formación se ajusta en función a las necesidades reales de tu empresa, esto la hará más competitiva.

Todos estos cursos os pueden ayudar a cumplir los requisitos de los programas de Turisme Generalitat Valenciana, Exquisit mediterrani, Sictec, Ruta de Sabor de la Diputación de Castelló...

Si estás interesado en realizar alguno de estos cursos o queréis más información de nuestra oferta formativa, contactar con el Departamento de Formación dónde ampliaremos esta información.

Carmen Pastor Saporta
Departamento Formación ASHOTUR
formacion@ashotur.org
Tlf. 601 43 36 27

UNIMAT PREVENCIÓN. SERVICIOS DE REFUERZO PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

El reto al que ha tenido que enfrentarse el sector de la Hostelería y el Turismo en los últimos meses, frente a la crisis sanitaria generada por el Covid-19, empieza a tomar nuevos aires.

Es momento de que este gran sector, uno de los motores de la economía española, coja el impulso necesario para avanzar hacia una nueva etapa mucho más favorable, con más experiencia, conocimientos y capacidades para afrontarla de una manera más segura.

Para ello será necesario adoptar las medidas preventivas más eficaces, y confiar en los profesionales que siempre hemos estado apoyando al sector.

En Unimat Prevención, como Servicio de Prevención de riesgos laborales, siempre nos hemos ocupado de la seguridad, de la mejora de las condiciones de trabajo y de la salud de las personas en el ámbito laboral.

Con la pandemia hemos trabajado para adaptar nuestros servicios a las necesidades que nuestras empresas clientes requerían, desarrollando herramientas, medidas preventivas y servicios de refuerzo necesarios en cada momento.

A día de hoy, dada la eficacia y la seguridad que estos servicios ofrecen, siguen siendo demandados por las empresas para trabajar con una mayor tranquilidad. Entre ellos, destacan:

Pruebas Covid-19, para detectar, confirmar o descartar la presencia del Covid-19 dentro de la empresa, así como el desarrollo de los anticuerpos necesarios **después de la vacunación.**

Ofrecemos, las pruebas Covid-19 necesarias según necesidades de la empresa:

- PCR, de identificación del genoma viral Sars-Cov-2.
- Pruebas rápidas de detección de antígenos.
- Pruebas serológicas, tanto para personas que ya han sido vacunadas, como para personas que aún no lo están.

Además, llevamos a cabo la gestión de los contactos estrechos laborales y personal vulnerable por Covid-19, en coordinación con la Administración Pública.

Otro de los servicios más demandados dada su utilidad son los **Planes de Contingencia**, recomendados por el Ministerio para identificar el riesgo de exposición al virus en cualquier actividad que se desarrolla en el ámbito laboral, y adoptar las medidas de protección necesarias.

Del mismo modo, como herramientas para cuidar de cada puesto de trabajo y de cada tarea, son de gran interés los **protocolos específicos** que llevamos a cabo: protocolos de limpieza, de control de accesos, de aforos, para establecer un sistema de ventilación adecuado...

En cuanto al campo de la formación, tan necesaria en estos momentos de cambio, tuvimos que adecuar toda nuestra oferta formativa a la modalidad on line, tanto para facilitar el acceso a ella, como para llevarla a cabo de una manera más segura.

A través de nuestra **Aula Virtual**, nuestras empresas clientes tienen acceso a toda la planificación anual de cursos gratuitos, así como a los cursos bonificables de su sector a los que pueden acceder.

No podemos olvidarnos de los **riesgos psicosociales** que la pandemia ha generado a nivel global en las personas. Desde el primer momento trabajamos en desarrollar acciones encaminadas a fortalecer el estado psicosocial de la plantilla, mediante cursos de gestión de estrés y gestión de emociones, y/o talleres personalizados de promoción de la resiliencia y del liderazgo, o el Programa de Ayuda al Empleado (PAE), como recurso telefónico de apoyo psicológico las 24 horas, para el personal de la empresa.

Una vez más, nos ponemos a disposición de nuestras empresas clientes para ayudarles a afrontar los retos de este nuevo escenario; con la profesionalidad, la calidad y el compromiso de siempre.

Si precisa más información sobre los servicios para la prevención del Covid-19 que ofrecemos, contacte a través de info@unimat.es

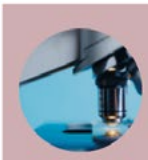
Marisa Broch Forés
Dpto. Comunicación Unimat Prevención

Unimlab
laboratorio a tu medida

Pruebas para detectar, confirmar o descartar la presencia del Covid-19, así como el desarrollo de anticuerpos tras la vacunación

RT PCR, de identificación del genoma viral Sars-CoV-2

Pruebas rápidas de detección de Antígenos



Pruebas serológicas para detección de anticuerpos, con resultados cuantitativos y cualitativos:
- PRE-VACUNACIÓN
- POST-VACUNACIÓN

Apoyando a la Hostelería y al Turismo de Castellón Tel: 96 434 00 16 programacion@unimlab.es

Sabadell
Professional

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

PRO de PROfesional

En Sabadell Professional estamos donde están los mejores PROfesionales

Porque trabajamos en PRO de los PROfesionales como tú para ofrecerte soluciones financieras pensadas para los profesionales **de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR).**

Innovamos constantemente nuestra oferta de productos y servicios para ayudarte a conseguir tus objetivos y proteger tus intereses.

Y, además, contamos con un extenso equipo de gestores especializados preparados para acompañarte y dar respuesta a tus inquietudes y necesidades financieras.

Podríamos llenar este anuncio con argumentos y ofertas difíciles de rechazar, pero preferimos empezar a trabajar.
Por eso te invitamos a que contactes con nosotros y un gestor te explicará con detalle las ventajas que tenemos para ti.

Te estamos esperando

PUBLICIDAD

sabadellprofesional.com

900 500 170

UN VERANO PROMETEDOR

José Luis Yzuel
Presidente de Hostelería España

Los hosteleros miramos siempre la temporada de verano con alegría, pero este año especialmente porque parece que es el punto de partida de un período en el que por fin podemos empezar a mirar el futuro con un cierto optimismo. Vienen aires nuevos que nos hacen pensar en un horizonte a medio plazo de recuperación. Las previsiones nos hacen pensar que, si bien las circunstancias que nos rodean (que siguen sin permitir un turismo con absoluta normalidad), estamos ante un verano en el que los datos de facturación van a experimentar un repunte, aunque estaremos todavía con una facturación entre un 20-30% por debajo al último verano normal que conocemos, el de 2019.

Para ello es fundamental el esfuerzo de todos, que como sociedad y como sector sigamos comportándonos con absoluta responsabilidad, como hemos hecho desde el principio de esta pandemia, pero también es necesario que siga cumpliéndose el calendario de vacunación, que se agilice el certificado sanitario, que se hagan planes adecuados para la recuperación del turismo internacional y que haya planes encaminados a la reactivación del consumo, al tiempo que las Administraciones doten de certidumbre al sector y a sus clientes. En ese sentido es necesario que se produzca una cierta armonización de los criterios y que el ritmo de apertura y libertades en los locales vaya en consecuencia de los parámetros que marcan la recuperación: Deben ser criterios consistentes, que no cambien constante, y que permitan a los negocios una planificación en su vuelta a la actividad. La hostelería se juega mucho este verano porque hay muchos negocios que están prácticamente sin oxígeno y su supervivencia depende de la temporada de verano y que podamos empezar a disfrutar de un ocio ordenado, pero con menos restricciones.

Es el momento de comenzar a pensar en la recuperación y reactivación del sector, porque si algo hemos aprendido en esta crisis es que la hostelería no sólo tiene un fuerte peso económico a nivel nacional (antes de la pandemia suponía el 6,2% del PIB y daba empleo a 1,7 millones de trabajadores), sino que también tiene un gran peso social. Forma parte de nuestro ADN, de nuestra forma de relacionarnos y así lo hemos sentido durante este año y medio. Hemos notado en todo momento el calor y el apoyo de toda la sociedad, y sabemos que serán ellos, nuestro clientes, los que harán que el sector vuelva a brillar y vuelva a ser el escenario de los momentos más importantes de sus vidas. En ese plan de futuro del sector hay mucho camino por andar, pero tenemos claro que debe estar basado en tres pilares fundamentales: profesionalización, sostenibilidad y digitalización.

JOSÉ LUIS YZUEL REELEGIDO PRESIDENTE DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

(Madrid, 17 de junio de 2021). –

Hostelería de España, que agrupa a 53 asociaciones provinciales, entre las que se encuentra la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón-ASHOTUR , celebró el pasado 17 de junio su Asamblea General Electoral en la que José Luis Yzuel ha renovado la presidencia por otros cuatro años junto al Comité Ejecutivo que acompañaba su candidatura.

Los cuatro años de mandato de José Luis comenzaron con una profunda renovación de la organización, marcado por el cambio de imagen hasta llegar a la actual Hostelería de España y un estrechamiento de lazos con las asociaciones territoriales con el objetivo común del máximo crecimiento del sector, teniendo en cuenta el fuerte peso social y económico que tiene.

> **Los retos del futuro para el sector se basarán en los pilares de la sostenibilidad y la digitalización.**

Este año, marcado por la pandemia, ha sido muy duro para el sector, que ha vuelto a poner su confianza para los próximos cuatro años, en Yzuel para liderar los retos futuros que tiene la hostelería, basados en los pilares de la sostenibilidad y la digitalización, y la recuperación de una actividad que un año ha sufrido el cierre de casi 100.000 negocios. El presidente ha querido resaltar en el cierre de la asamblea que "hay que seguir trabajando para continuar engrandeciendo un sector que antes de esta crisis suponía el 6,2% del PIB y daba trabajo a 1,7 millones de personas. Hemos demostrado que somos una actividad con una gran capacidad de adaptación y unidad, que debemos aprovechar para afrontar el futuro con optimismo y con ganas de volver a ser el sector que más felicidad proporcione".

Además, durante la Asamblea se ha reconocido la importante labor que desarrollan las asociaciones territoriales para generar tejido empresarial, consolidar objetivos comunes y también, en especial este año, enfrentar la crisis que ha vivido el sector.

El Comité Ejecutivo de Hostelería de España se ha renovado con miembros como conformándose así, además de la presidencia, por:

Cinco vicepresidencias

- José Antonio Aparicio Gregorio (Hostelería Madrid)
- José Luis Álvarez Almeida (Otea)
- Manuel Espinar Robles (Hostelería de Valencia)
- Mikel Ubarrechena Pisón (Hostelería de Gipuzkoa)
- Pere Chias Suriol (Gremi de Restauració de Barcelona)

Cuatro representaciones sectoriales

- Cadenas de Restauración: Carlos Pérez Tenorio (Marcas de Restauración)

- Ocio Nocturno: Ramón Mas Espinalt (España de Noche)
- Restauración: Juan Miguel Ferrer Amengual (Restauración Mallorca CAEB)
- Hospedaje: Cristina Sellés Martínez (Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta)

Secretario general:
Emilio Gallego Zuazo

Interventor:
Fernando Martín Martínez (Horeca Zaragoza)

Tesorero:
Jesús Jiménez Avellaneda (Hostemur)

Dos censores de actas:
Alfonso Silva García (Toledo) y José Francisco Real Castro (Lugo)

Once vocales:
Ana Beriain Apesteguia (Navarra), Ángel Cuevas García (Cantabria), Antonio Luque Ortega (Sevilla), Fernando de la Varga Iñiguez (Burgos), Francisco Martínez Bergés (La Rioja), Javier de las Muelas Fernández (Gremi Barcelona), Javier Frutos Pérez (Ciudad Real), José Crespo García (Ciudad Real), Manuel M. Moreno Enríquez (Cetex) y Rafael Andrés Llorente (AMER).

El presidente ha querido agradecer especialmente la labor realizada por Antonio de María Ceballos (Horeca Cádiz), que abandona el Comité Ejecutivo tras haber estado en el mismo desde sus comienzos. José María Rubio (Hostelería de Lleida), continuará siendo presidente de Honor, a pesar de no continuar en el Comité Ejecutivo del que también se desvinculan Alfredo García Quintana (Otea) y Julián Duque (Asociación de Empresarios de Hostelería de Segovia)

Tras la reelección del presidente, se celebró una mesa redonda titulada "Perspectivas ante el año más difícil de nuestra historia", moderada por Emilio Gallego, en la que participaron, el analista de actualidad, Marcos de Quinto e Inmaculada de Benito, secretaria general de la Comisión de Turismo de CEOE. En este foro han dialogado sobre los objetivos para el sector, los segmentos del turismo más afectados por las restricciones provocadas por la pandemia, las diferencias geográficas y el proceso de recuperación, los fondos europeos, las fortalezas de la hostelería española y las tendencias futuras.

> **"La Asamblea ha reconocido el trabajo de las asociaciones territoriales en este difícil año de pandemia."**

Contacto de Prensa Hostelería de España Cronistar Comunicación
Alejandra Matallanas
669 46 35 87

Hostelería de España
María Durán
mduran@cehe.es

PRÉSTAMOS BONIFICADOS PARA EL SECTOR HORECA

Promovidos por el Instituto Valenciano de Finanzas (IVF) y avalados por Afín SGR con un 30% no reembolsable.

El canal HORECA ha sido uno de los sectores más afectados por la pandemia que vivimos desde el pasado mes de marzo de 2020. Las restricciones de horarios y aforos, los confinamientos y cierres totales durante gran parte de este último año han afectado a todo tipo de negocio sin excepción. Por este motivo el Instituto Valenciano de Finanzas impulsó una serie de ayudas para las empresas valencianas entre las que se ponía especial atención a las del sector del ocio, turismo, hostelería y la restauración. En este periodo el IVF ha promovido préstamos, avalados por Afín SGR, de hasta un millón de euros con un 30% reembolsable, es decir el IVF presta 30.000 euros y la empresa debe devolver únicamente 21.000€. Estas ayudas COVID van dirigidas a pymes, autónomos y microempresas y su acogida ha sido muy bien recibida en el sector. Una vez finalizado el estado de alarma y recuperada gran parte de la normalidad del sector, el IVF ha continuado ofreciendo estas ayudas bajo el denominado Plan RESISTIR. Hasta el momento se han aprobado más de 1.700 préstamos bonificados por un valor superior a los 100 millones de euros. Las empresas o autónomos interesados pueden solicitar información o presentar documentación para estas ayudas en la páginas del Instituto Valenciano de Finanzas o en la página de Afín SGR, Sociedad de Garantía Recíproca de la Comunidad Valenciana cuya misión es conceder avales a pymes y autónomos para facilitar su acceso a la financiación.

Afín SGR

La Sociedad de Garantía Recíproca de la Comunidad Valenciana cuenta con cerca de 40 años de experiencia avalando proyectos como empresariales en la Comunitat. Se trata de una entida semipública facilitadora de financiación. AFIN llega donde nadie más llega, negociando unas condiciones más competitivas y mayor volumen de financiación con las entidades de crédito para respaldar proyectos empresariales.

Afín cuenta con una amplia variedad de productos que se adaptan a todas las necesidades de financiación. Si necesitas un aval para acceder a financiación puedes contactar con ellos a través de su web o realizar tu solicitud a través de su oficina virtual.

TURISME COMUNITAT VALENCIANA, A TRAVÉS DE LA RED CDT, PONE EN MARCHA EL HOTEL-ESCUELA DEL CDT+I ELS PORTS-MORELLA EL PRÓXIMO MES DE SEPTIEMBRE. TE CONTAMOS CÓMO PUEDES OPTAR A UNA DE SUS PLAZAS.

> **El hotel-escuela no es ni un hotel turístico ni una residencia estudiantil, es un hotel donde aprender en todas las áreas porque todas las áreas estarán autogestionadas por profesores y alumnos**
>
> **Luisa Almuni,**
> *Directora del CdT+i Els Ports-Morella.*

Luisa explica que será ese servicio el primero en ponerse en marcha en el hotel porque serán los cursos de cocina y sala que se impartirán a partir de septiembre de 2021 los primeros que ofrecerán a los alumnos la posibilidad de contar con alojamiento gratuito en pensión completa mientras asisten a las clases.

CÓMO OPTAR A UNA PLAZA EN EL HOTEL-ESCUELA ELS PORTS-MORELLA

Es necesario ser alumno del CdT+i Els Ports-Morella para poder alojarse en el hotel. En este 2021, con la puesta en marcha del hotel-escuela, podrás solicitar una plaza en pensión completa si cursas uno de los siguientes cursos de certificación profesional de cocina y sala.

- Certificado de profesionalidad en **operaciones básicas de cocina**, del 16 de septiembre al 21 de diciembre (350 horas en horario de lunes a viernes de 9:00h a 15:00h)
- Certificado de profesionalidad en **operaciones básicas de restaurante y bar**, del 30 de septiembre al 21 de diciembre (290 horas en horario de lunes a viernes de 9:00h a 15:00h)

Cada uno de ellos oferta 15 plazas. No se necesita cumplir ningún requisito formativo previo pero tendrán prioridad las personas en situación de desempleo.

Los cursos están abiertos a todos los interesados. Según cuenta Luisa, el CdT+i ya está recibiendo alumnos incluso de Alicante que se han desplazado para asistir a alguno de los cursos que ya se imparten.

El hotel-escuela dispone de 22 habitaciones, la mayoría cuádruples pero también individuales, dobles o triples y 3 de ellas accesibles. Para poder optar a una de estas plazas, simplemente indícalo en la inscripción.

No tendrás que pagar nada ni por la matrícula en el curso ni por el alojamiento pero sí debes hacer una preinscripción en el plazo estipulado.

- Antes del 6 de septiembre de 2021 para el curso de Operaciones Básicas de Cocina.
- Antes del 21 de septiembre de 2021 para el curso de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar.

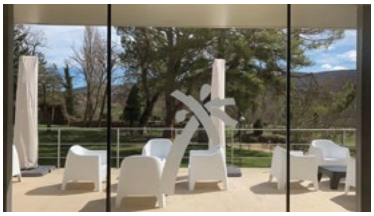
Antes del inicio de las clases, se realizará la selección de alumnos entre todos los preinscritos y se otorgarán las plazas de alojamiento gratuito.

> **En el servicio de restaurante, por ejemplo, los alumnos del curso de sala servirán a los alumnos del curso de cocina, unos serán clientes de los otros y viceversa**
>
> **Luisa Almuni,**
> *Directora del CdT+i Els Ports-Morella.*

POR QUÉ ESTUDIAR EN EL HOTEL-ESCUELA ELS PORTS-MORELLA

Formación práctica inmersiva en entorno real

El hotel-escuela del CdT+i Els Ports-Morella proporciona una formación inmersiva, "desde el minuto cero estarán haciendo prácticas" subraya la directora, quién explica orgullosa que "ya hay empresarios de la comarca que están pidiendo a sus empleados que hagan nuestras certificaciones porque saben que se trata de una formación práctica adaptada a sus necesidades".



Empleo

El sector hostelero y turístico de Els Ports en concreto y de Castellón en general tiene dificultades para encontrar personal. "El sector empresarial ve nuestro hotel-escuela como un reclamo para atraer mano de obra y poder finalmente encontrar profesionales para contratar. Por ello, creemos que la empleabilidad será realmente muy elevada", afirma Luisa.

Según la responsable del CdT+i, «hay poco paro en la zona y, por otra parte, no es fácil encontrar vivienda, por lo que la posibilidad que ofrecemos de estudiar contando al mismo tiempo con la posibilidad de alojarse, puede ser muy interesante.»

El hotel-escuela pretende facilitar no sólo la formación sino también esa primera estancia que vincule al profesional al territorio y desarrolle allí su carrera. De hecho estos dos primeros cursos de iniciación en cocina y sala tendrán su continuación

en el próximo curso con un nivel más avanzado.

Título "Certificado de Profesionalidad"

Al acabar el curso, el alumno que lo supera satisfactoriamente recibe una certificación de profesionalidad por parte del servicio valenciano de empleo y formación de la Generalitat, LABORA.

Ahora bien, esta titulación sólo la obtendrán los empadronados en la Comunitat Valenciana. Los alumnos de otras comunidades autónomas recibirán un diploma acreditativo.

Networking profesional y relaciones internacionales

La Red de CdT tiene una estrecha vinculación con el sector empresarial y turístico de la Comunitat Valenciana. De hecho, cada Centro de Turismo tiene un consejo asesor donde los representantes empresariales exponen qué tipo de formación necesitan; así, la Red programa sus cursos en función de esas demandas y contrata a profesionales y empresarios en activo como profesores para sus clases.

El CdT+i de Els Ports-Morella cuenta

además con la oportunidad de poder convivir más estrechamente con los profesionales dado que las clases tienen continuidad en la gestión del hotel, más allá de las aulas.

Adicionalmente, esa convivencia permite una mayor relación entre los alumnos, entre los que, además, habrá estudiantes internacionales gracias a un nuevo programa que se activará en el futuro. «Estamos estudiando la posibilidad de crear un proyecto internacional con el fin de generar estancias de estudiantes y profesionales de países extranjeros" explica Luisa Almuni, en ese tiempo asistirían a nuestros cursos y a todo un programa de encuentros y visitas por la Comunitat Valenciana".

El hotel-escuela del CdT+i Morella-Els Ports es un edificio de 4 plantas ubicado en el complejo Fábrica de Giner, en la carretera Forcall CV-14, Km 3,5 (término municipal de Morella). Se trata de un enclave de gran valor ambiental y patrimonial, constituido por una serie de edificaciones que conformaban una antigua colonia industrial. Todo el complejo se ha rehabilitado y cuenta con modernas infraestructuras. El CdT+i funciona desde 2019 impartiendo cursos, a los que se suma ahora la oferta de alojamiento.

CAMPINGS DE CASTELLÓN

El sector de campings de la Comunidad Valenciana está representado, a nivel asociativo, por la Federación de Campings de la Comunidad Valenciana (FCCV), que aglutina a las tres asociaciones provinciales.

La Comunidad Valenciana, con una media mensual de 76.723 plazas, representa el 14% de las que ofertan todos los campings del país.

A nivel provincial, la única forma de poder estar en la Federación de Campings, es pertenecer a la Asociación Provincial de Campings de Castellón.

Con 53.317 plazas, la Federación representa el 72% de la oferta de plazas de campings de la Comunidad Valenciana.

Respecto al número campings, con un total de 77 federados, la Federación reúne al 60% de los campings de la Comunidad.

En la Comunidad Valenciana hay un total estimado de 133 campings abiertos, de los que alrededor de un 75% son de costa y un 25%, de interior.

Teniendo en cuenta su categoría, es importante destacar que más del 90% tienen 3 o más estrellas y el 30% del total de los mismos es de categoría superior y gran confort.

El pasado 4 de junio se celebró la asamblea anual de la Federación de Campings de la comunidad Valenciana, a la que pertenece la asociación de Campings de Castellon.

Este año había que elegir nuevo presidente, y por decisión unánime se decidió que fuera Pepe Frasquet, desde aquí queremos darle la enhorabuena, y agradecerle su dedicación y defensa de los intereses del sector del camping.

El equipo de marketing y comunicación, hizo también del un resumen de las acciones del 2020 y presento las 2021.

Las ferias a las que se acudió fueron Stuttgart (Alemania), Madrid, Alicante, Birminghan (Reino Unido), Pamplona, Essen (Alemania), Utrech (Holanda), Dusseldorf (Alemania).

Además de la presencia de la Federación a través de Tour España y Turisme de la Generalitat Valenciana.

También se ha realizado una campaña importante de marketing online y offline.

Producción de videos, edición de guías, nueva pagina web (www.campingscomunidadvalenciana.es) en 3 idiomas, durante el 2021 ,se ampliara a mas idiomas, cuenta además con un botón de acceso de información a cada camping asociado.

También muy activos en redes sociales, Facebook, Twitter, Instagram.

Uno de los objetivos del equipo de marketing y comunicación, es mantener la página web de la Federación con un SEO (posicionamiento orgánico, no publicidad pagada) potente que asegure que las búsquedas de los potenciales clientes, a través de los principales buscadores, y estar presente en los primeros lugares de los resultados de dichas búsquedas.

Durante el año 2020, la página web de la federación ha tenido 18.511 visitantes únicos. De los cuales, un 11% han sido recurrentes.

Estas búsquedas nos han dado algunos datos de interés:

1. Por edades, el grupo mayoritario que ha visitado la web es el perteneciente al rango de entre 25 y 34 años. Si bien es cierto

que todos los datos que estamos mostrando, este año, están desvirtuados por la pandemia.

2. Por sexo, los hombres se han interesado en un 10% más que las mujeres.

3. Por hábitos declarados, el deporte, el senderismo, junto con la gastronomía y la cultura, han sido los predominantes.

4. Por países, España, Estados Unidos, Países Bajos, Alemania y Reino Unido, junto a Francia, han sido los puntos desde los que más se ha visitado la página web.

5. Según las páginas visitadas, las que más tráfico han recibido son las relativas al acceso al listado de campings y, posteriormente, diferentes fichas de nuestros campings asociados.

Toda la actividad en redes sociales, campañas publicitarias, contenidos... que se ha desplegado, desde los servicios de marketing turístico externo, ha estado dirigida a conducir al público objetivo a la web de la Federación de Campings de la Comunidad Valenciana y más específicamente al espacio de la misma en el que se encuentran las fichas descriptivas de cada uno de los campings asociados, con la intención de motivar a los visitantes a hacer clic en cada una de las páginas web de los campings y facilitar el proceso de compra a los mismos.

Además de con las redes sociales, dicho posicionamiento (SEO) se obtiene a través de la creación de contenidos propios de interés, para nuestro público objetivo, destinados al blog de la página web.

En este sentido, los contenidos que se han generado han estado presididos siempre por la segmentación.

1. Geográfica: teniendo en cuenta la publicación periódica de post en los que se fuesen alternado enclaves de las tres provincias de nuestra comunidad.

2. Cultural: mostrando fiestas, lugares, gastronomía, rutas con contenido histórico... explicado en cada una de las entradas en los diferentes perfiles de redes sociales.

3. Atributos de nuestro territorio:

- Clima
- Ubicación
- Conectividad
- Carácter abierto, respetuoso y hospitalario de nuestra gente.
- Actitudinal, es decir, hábitos de compra y costumbres (hobbies) más habituales de los diferentes perfiles de público objetivo de los campings. - Seguridad y tranquilidad frente a la Covid19.

Nuestros objetivos LIDERAR EL SECTOR TURÍSTICO DEL CAMPING EN EL MEDITERRÁNEO. ¿Como lo vamos hacer?

- HAY QUE ADAPTARSE A LA NUEVA ETAPA POSTCOVID19 Y SER CONSCIENTES DE QUE 2021 SERÁ UN AÑO DE INCERTIDUMBRE QUE IMPLICARÁ IR MODIFICANDO LA ESTRATEGIA SEGÚN EVOLUCIONEN LOS HECHOS.
- POSICIONAR LOS CAMPINGS, DENTRO Y FUERA DE NUESTRO PAÍS, Y EL DESTINO COMUNITAT VALENCIANA, COMO PRODUCTO TURÍSTICO SEGURO Y DE CALIDAD EN UN DESTINO PRIVILEGIADO.
- FORTALECER LA IMAGEN DE LA FEDERACIÓN Y LAS ASOCIACIONES EN EL SECTOR DEL CAMPING Y ENTRE ASOCIADOS Y NO ASOCIADOS.

iCi
Correduría de Seguros S.L.

- Oferta sin compromiso de contratación
- Revisamos sus contratos en vigor
- Asesoramiento objetivo de sus riesgos
- Al lado de los asociados

Información de contacto

www.icicorreduria.com
964 783 496
social@icicorreduria.com

¿Dónde estamos?

Al lado de los Juzgados
C / Karl Raimund Popper, 1 Bajo
12003 Castellón

CQM CONSULTORÍA

En 2020 se aprobó la norma internacional ISO 22483:2020 que proporciona una referencia común y alcanzable para todos los hoteles en términos de prestación de servicios de calidad y se ha desarrollado teniendo en cuenta los diferentes tipos de hoteles en el mundo, los sistemas de categorización existentes, los modelos comerciales, los tamaños y los servicios ofrecidos, así como las demandas actuales de los invitados y tendencias mundiales.

Esta norma ha sido concebida como una herramienta destinada a **ofrecer una experiencia satisfactoria para los huéspedes**, promoviendo la lealtad directa e indirecta y garantizando el marco adecuado para proporcionar la calidad mínima esperada por un turista global.

El alcance de esta norma internacional incluye personal, servicio, eventos, actividades de entretenimiento, seguridad, mantenimiento, limpieza, gestión de suministros y satisfacción de los huéspedes.

Los requisitos son aplicables independientemente de su clasificación y categoría, y si los servicios son prestados directamente por personal interno o por un subcontratista.

¿Cuáles son los beneficios?

- Establecer procedimientos sistemáticos que garanticen los servicios durante la estancia vacacional (prestación de servicios personalizados).
- Genera tranquilidad entre los huéspedes.
- Garantizar que el consumo de alimentos y bebidas sea confiable para la salud del huésped.
- Garantizar la limpieza estándar de habitaciones, albercas y áreas comunes.
- Garantizar los cuidados en términos de salud y seguridad de los huéspedes en toda su estancia y, en caso de tener un incidente/accidente, tratarlo a la brevedad (proveer una sensación de seguridad).
- Determinar los peligros y riesgos asociados con sus actividades, buscando eliminarlos o estableciendo controles para minimizar sus efectos potenciales.
- Imagen: Contar o fortalecer el prestigio y competitividad a nivel hotelero.

La implantación de la norma 22483:2020 junto con el protocolo contra COVID-19 supone una garantía tanto en la prestación de servicio como en el cumplimiento de todas las medidas de seguridad ante los peligros biológicos.

En CQM Consultoría ayudamos a nuestros clientes en la implantación tanto de la norma 22483:2020 como en los protocolos contra COVID-19.

Además, CQM dispone de un amplio portfolio de servicios de consultoría en la implantación en sistemas:

- Planes de Igualdad.
- RGPD (Protección de datos de Carácter Personal).
- Sistemas de Gestión de Calidad (UNE EN ISO 9001:2015, Q Turística...).
- Sistema de Gestión Medio Ambiental (UNE EN ISO 14001: 2015, EMAS, Huella de Carbono...).
- Sistemas de Seguridad de la información (UNE EN ISO 27001:2013, ENS, ...).
- Sistemas de Seguridad Alimentaria (ISO 22000, IFS...).
- Sistemas de Prevención de Riesgos Laborales (ISO 45001:2018).

Analizamos tu forma de trabajar construyendo sobre lo que funciona para integrarlo, mejorarlo y adecuarlo a las distintas Normas.

El modelo de consultoría utilizado se basa en un modelo de outsourcing. Recogemos toda la información y documentación necesaria, generamos los nuevos documentos, registros y procedimientos necesarios y definimos los puntos de control necesarios para cumplir con los requisitos de todas las normas que implantamos. También acompañamos a nuestros clientes durante el proceso certificación, damos apoyo en la defensa de la auditoría externa hasta que nuestros clientes obtienen el certificado.

¿Y después...? Seguimos a tu lado, somos más que una consultora, somos tu compañero de viaje hacia la excelencia.

Podemos continuar al lado de nuestros clientes apoyándolos en el mantenimiento de todos los sistemas, reduciendo los tiempos y los costes que suponen la dedicación de personal interno al seguimiento y actualización de los mismos.

Con la reciente firma del acuerdo de colaboración con ASHOTUR queremos facilitar a todos los asociados el acceso a la implantación de los sistemas de gestión, a unos precios muy competitivos y con unas condiciones de pago favorables. ¡No te quedes atrás y contáctanos!

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EN IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

(ISO 9001, Q Turística, ISO 14001, ISO 27001, ENS... Planes de Igualdad, RGPD...)

- Éxito 100% asegurado
- Cumplimiento de plazos
- Entendemos tu negocio
- No te burocratizamos
- Agilidad en la implantación
- Cercanía
- Único interlocutor

Muelle Serrano Lloberes S/N. Despacho 3. 12100. Castellón Tlf: 961 829 928 -667 437 018 – www.cqmconsultoria.com

KLEINERMAN

SERVICIOS LINGÜÍSTICOS

KLEINERMAN SERVICIOS LINGÜÍSTICOS, S.L.

CLASES “IN COMPANY”

- On-line y presenciales en la empresa
- Business English
- Cursos específicos en atención al cliente, guías turísticos, manejo de situaciones en hostelería.
- También módulos formativos intensivos.
- Cursos bonificables por FUNDAE/cuotas S.S.

TRADUCCIONES PROFESIONALES

TRADUCIMOS: Páginas web, menús y cartas, folletos, carteles, catálogos, etc.

IDIOMAS: Español, Inglés, Valenciano, Francés, Alemán, Italiano, Portugués

SOMOS traductores nativos y especialistas en turismo.

NOS CARACTERIZA la precisión del lenguaje y tono, la eficiencia, la fidelidad al texto, el compromiso y la puntualidad.

HACEMOS: Traducción, locución, doblaje

964 46 02 68 | 687 587 549 | www.kasl.es | nick@kasl.es

SECURITAS DIRECT, EXPERTO EN SEGURIDAD

Contelcas es una empresa especializada en servicios integrales para empresas y autónomos tales como alarmas, telefonía, electricidad y gas, y seguros. A principios de este 2021 firmamos un acuerdo comercial con SECURITAS DIRECT, llegando así, a ser el único distribuidor autorizado de la provincia de Castellón. ¿Por qué Securitas Direct? Porque es la empresa líder europea en seguridad con la central receptora de alarmas más grande de Europa. Atendemos cada salto de alarma en un tiempo medio de solo 29 segundos y activamos, cuando lo necesites, los protocolos de seguridad diseñados especialmente para tu negocio, sin falsas alarmas.

Nuestra alarma para negocios se compone de:

PLACA DISUASORIA: La placa de Securitas Direct es la primera barrera ante las intrusiones gracias a su potente efecto disuasorio que repele a ladrones y diferencia las viviendas y negocios protegidos de los que no lo están.

ANTI-INHIBICIÓN: Los ladrones mas avanzados utilizan inhibidores de frecuencia para inutilizar las alarmas. Nuestra alarma es la única que detecta el sabotaje y envía una alerta inmediata gracias a la Red ATN, exclusiva de Securitas Direct e inmune a inhibidores.

DETECTOR DE APERTURA: Los detectores de apertura SHOCKSENSOR protegen puertas y ventanas. Gracias a su avanzada tecnología de detección, sensible a vibraciones, golpes y aperturas detectamos al ladrón antes de que entre.

ZEROVISIÓN: En caso de intento de robo, nuestros expertos de la central receptora de alarmas generarán de inmediato una situación de visibilidad cero en la estancia protegida, impidiendo la visión al ladrón. Tu negocio quedará protegido hasta que llegue la policía.

PANEL DE CONTROL: Gracias a su avanzado panel de control, la alarma para negocio está permanentemente conectada a nuestra central receptora de alarmas. Además, podrás comunicarte con tus empleados utilizando el módulo HABLA-ESCUCHA integrado.

FOTODETECTORES: Los fotodetectores localizan movimientos en estancias protegidas y toman una ráfaga de imágenes para que desde la CRA se verifique que hay un intruso en tu negocio. También puedes solicitar imágenes siempre que quieras y ver lo que ocurre cuando no estás allí.

Ahora, con la alarma de Securitas Direct para negocio registra fácilmente el horario de entrada y salida de tus empleados de forma cómoda y sencilla. Tan solo necesitas el lector de llaves incluido en el kit de tu alarma para negocio y las llaves inteligentes configuradas en modo fichaje. Registra la jornada laboral de tus empleados y cumple así con la ley de control de horario vigente desde mayo del 2019. Servicio incluido en tu alarma.

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN	
BOLETÍN DE AFILIACIÓN (Cumplimentar los espacios en blanco)	Nº asociado:
Nombre y apellidos o razón social	N.I.F./C.I.F.:
Representante legal/Persona de contacto:	N.I.F.:
Denominación comercial:	
Actividad (Tipo de establecimiento)	Categoría del establecimiento:
Dirección:	
Localidad:	C.P.:
Teléfono de contacto:	
E-mail:	
Fecha:	Firma:

Si lo desea puede domiciliar la cuota, cumplimentando los siguientes datos:

ORDEN DE DOMICILIACIÓN DE ADEUDO DIRECTO SEPA

Mediante la firma de esta orden de domiciliación, el deudor (afiliado) autoriza al acreedor (Asociación) a enviar instrucciones a la entidad del deudor para adeudar su cuenta y a la entidad para efectuar los adeudos en su cuenta siguiendo las instrucciones del acreedor. Como parte de sus derechos, el deudor está legitimado al reembolso por su entidad en los términos y condiciones del contrato suscrito con la misma. La solicitud de reembolso deberá efectuarse dentro de las ocho semanas que siguen a la fecha de adeudo en cuenta:

_____, a_____de _____ de_____

Firma del titular o representante de la cuenta que se indica:

Fdo: _____ NIF: _____

ENTIDAD EMISORA (ACREEDOR):
Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, Avenida Doctor Clara, 36 Ent.B de Castellón. NIF G12030862.

DETALLE DE LA DOMICILIACIÓN:
Concepto: Cuota social, promociones, jornadas, gestiones PAGO RECURRENTE

Titular de la cuenta (DEUDOR): _____ NIF/ CIF: _____

ENTIDAD DE CRÉDITO:
Nombre Banco / Caja:

_____

CUENTA CARGO : (introducir Nº IBAN completo): _____

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo que dispone el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre (LOPDGDD) y demás normativa legal vigente en materia de protección de datos personales, le informamos que los datos personales aportados en este formulario serán tratados por la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN, con la finalidad inscribirlo como socio de la asociación.

Estos datos se conservarán mientras dure la finalidad para la que se han obtenido y siempre que no ejerza ningún derecho de los que lo amparan. No se comunicarán a terceros, excepto por obligación legal, ni tampoco se realizará ninguna transferencia internacional de datos sin su consentimiento previo. Una vez sus datos ya no sean necesarios, se suprimirán con las medidas de seguridad adecuadas.

Así mismo, le informamos que tiene derecho a solicitar el acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y la limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN con domicilio en Avenida Doctor Clara, 36 Entresuelo B de Castellón o enviando un correo electrónico a ashotur@ashotur.org, junto con una fotocopia de su DNI o documento análogo en derecho, indicando el tipo de derecho que quiere ejercer. Tiene igualmente derecho a retirar el consentimiento prestado en cualquier momento. La retirada del consentimiento no afectará a la licitud del tratamiento efectuado antes de la retirada del mismo. También tiene derecho a presentar una reclamación, si considera que el tratamiento de datos personales no se ajusta a la normativa vigente, ante la Autoridad de control (www.aepd.es).

☐ Marcando esta casilla nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

☐ Marcando esta casilla no nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

Con la firma del presente documento, el firmante se considera informado y otorga su consentimiento para el tratamiento mencionado.

En prueba de conformidad lo firma el interesado en _____, a _____ de_____ de 20___

Fdo.:

PATROCINADORES DE ASHOTUR

www.afinsgr.es

www.cdt.gva.es

www.cqmconsultoria.com

www.grupozona.es

www.icicorreduria.com

www.indecoglobal.com

www.traduccioneskleinerman.es

www.leroymerlin.es

www.mediamarkt.es

www.orbecapymes.es

www.unimatprevencion.es

www.reciclamas.eu

www.repsol.com

www.contelcas.es

www.unblockthecity.com

SERVICIOS

TURISMO

- Confección y sellado de Listas de Precios.
- Cartulinas de precios sector hospedaje y camping.
- Expedientes de Apertura y Cierre.
- Cambio de Categoría y de Actividad.
- Inspecciones y Recursos.
- Asesoramiento sobre Actividades.

SANIDAD

- Tramitación autorización sanitaria para comedores colectivos.
- Asesoramiento en normativa sanitaria aplicable al sector.
- Asesoramiento en sistemas de autocontrol.
- Servicios Gratuitos en inspecciones, autorizaciones, registros sanitarios y en materia de PRL.
- Posibilidad de participación en proyectos como Menús Cardiosaludables, Club de restauración para Celíacos, Saborea CV.

OTROS

- Negociación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la Provincia de Castellón.
- Carteles de obligada exposición pública.
- Envío de mails periódicos con información de actividades y del sector.
- Envío de la revista ASHOTUR con información del sector.
- Organización de visitas y viajes profesionales.
- Organización de jornadas divulgativas para el sector.
- Inclusión en guías turísticas.
- Presencia activa en ferias turísticas.

ASESORÍAS

JURÍDICA

- Contratos civiles y mercantiles.
- Recursos, pliegos de descargo.
- Arrendamientos, traspasos y compraventas.
- Creación y funcionamiento de sociedades.
- Asesoramiento Jurídico General del Negocio.

FISCAL

- Interpretación Normativa sobre impuestos.
- Consejos y Opciones Tributarias (Módulos, Directa..)
- Recursos e Inspecciones Tributarias.

COMERCIAL

- Convenio de colaboración con empresas afines al sector para que nuestros asociados tengas mejores precios en productos y servicios.
- Información sobre subvenciones y ayudas.
- Promoción y comercialización de las empresas y eventos de nuestros asociados a través de redes sociales y diferentes Webs.
- Organización de diferentes jornadas formativas e informativas de interés para el sector.
- Intermediación en venta alquiler o traspaso de negocios de Hosteleria.

AUTORES

- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la SGAE.
- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la AGEDI/AIE.

FORMACIÓN GRATUITA

- Cursos de Formación Gratuitos.
- Cursos de Idiomas.
- Cursos de Prevención Riesgos Laborales
- Cursos de Seguridad Alimentaria.
- Cursos de Cocina y Servicio.
- Carnet de manipulador de alimentos.
- Gestión de demanda y oferta laboral.

LABORAL

- Revisión normas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo.
- Asesoramiento en Legislación Laboral aplicable al Sector.
- Recursos inspección.
- Asesoramientos en Conciliaciones, Despidos y Sanciones.
- Calendario Laboral.

TARIFAS 2021 DESDE

DPTO. CONTABLE - FISCAL

- Presentación impuestos para todo tipo de autónomos y sociedades. *Desde 15 € al mes.*
- Packs contabilidad + fiscal para todo tipo de autónomos y sociedades. *Desde 50 € al mes.*
- Elaboración declaraciones IRPF e Impuesto Sociedades. *Desde 55 €.*

DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Implantación, seguimiento, formación, vigilancia y auditorias. Planes de higiene y trazabilidad APPCC. *Desde 780 €.*
- Cartas Dietéticas. *Desde 60 €.*

DPTO. MARKETING Y REDES SOCIALES

- Pack Redes Sociales. *Desde 299€.*
  FACEBOOK + INSTAGRAM + GOOGLE MY BUSINESS + BLOG (12 publicaciones/mes. Diseño aplicado a RRSS (post, portada, stories, etc.). Gestión de mensajes privados y comentarios, menciones, etc. de cada perfil. Gestión de posible crisis en RRSS + Informe mensual de resultados.)
- Diseño Carta Digital. *Desde 129€.*
  Diseño y Maquetación de la carta.
- Código QR + Impresión vinilo. *Desde 89€ - 100 und.*
  Creación de código QR que se encontrará en cada una de las mesas que les llevará a un pdf con la carta.
- Web + Gestor de Reservas. *Desde 499€.*
  Diseño + Contenido + TVP Virtual.

DPTO. LABORAL

- Elaboración Seguros Sociales más Nóminas. *Desde 25 € al mes.*
- Alta en SS más contrato de trabajo. *Desde 19 €.*
- Baja en SS más finiquito. *Desde 10 €.*
- Liquidación trimestral de retenciones de trabajadores y profesionales. *Desde 15 €.*

DPTO. PREVENCION RIESGOS LABORAL

- Plan de Prevención de Riesgos Laborales, evaluación de riesgos, formación, simulacros y planes de emergencia. *Desde 190 €.*

DPTO. LEGAL

- Implantación y cumplimiento de la Normativa en Protección de Datos. *Desde 250 €.*

DPTO. SUBVENCIONES

- Tramitaciones, seguimiento y justificaciones. *A consultar.*

CUOTAS 2021

RESTAURACIÓN

Bar sin comidas	*230 €*
Bar con comidas/Pub	*235 €*
Bar Restaurante	*317 €*
Restaurante grupo 3	*240 €*
Restaurante grupo 2	*274 €*
Restaurante grupo 1	*307 €*

DISCOTECAS / SALAS DE FIESTA

Discoteca	*263 €*

HOSPEDAJE

Cuota	*desde 310,5 €*

CAMPINGS

Camping 1.ª	*731 €*
Camping 2.ª	*694 €*
Hasta 400 plazas	*108 €*
De 401 a 800 plazas	*160 €*
Más de 800 plazas	*211 €*

TURISMO INTERIOR

Cuota base	*99 €*
Titular T. Rural	*135 €*
Euros/plaza	*3 €*
Aportación Promoción	*52,5 €*

** PRECIOS ESPECIALES EN FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.*

ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE **HOSTELERÍA** Y **TURISMO** DE CASTELLÓN