ED. 81 · OCTUBRE - DICIEMBRE 2019

ashotur

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

La Listeria en el sector de la Restauración

Ashotur pone en marcha junto con Turisme Comunitat Valenciana una campaña para la lucha contra el intrusismo en la oferta de alojamiento turístico

ASHOTUR

www.ashotur.org
ashotur@ashotur.org

Sabadell

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

PROpulsar:

Ponemos a tu disposición una póliza de crédito con ventajas exclusivas.

Una manera de propulsar tus iniciativas es ofrecerte una póliza de crédito profesional con ventajas exclusivas, para mantener tu tesorería personal equilibrada a lo largo de todo el año y pagar los intereses solo cuando la utilizas.

Si eres miembro de la **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)** y buscas promover tu trabajo, proteger tus intereses o tus valores profesionales, con **Banco Sabadell** puedes. Te beneficiarás de las soluciones financieras de un banco que trabaja en PRO de los profesionales.

Llámanos al 900 500 170, identifícate como miembro de tu colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

bancosabadell.com

Captura el código QR y conoce nuestra news 'Professional Informa'

Banco de Sabadell, S.A., Avda. Óscar Esplá, 37, 03007 Alicante. Inscrito en el Registro Mercantil de Alicante, tomo 4070, folio 1, hoja A-156980. NIF A08000143. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Serán de aplicación las que estén en vigor en el banco en el momento de la formalización. Documento publicitario. Fecha de emisión: Abril 2019

ashotur

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

ASHOTUR

ED. 81 · OCTUBRE - DICIEMBRE 2019

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, campings, 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:
GRUPOZONA
REDACCIÓN:
ASHOTUR
Tel. 964 218 055
PUBLICIDAD:
ASHOTUR
IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
(Zona Límite Castellón S.L.)
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

INTERVENCIÓN DEL PRESIDENTE
4 Carlos Escorihuela Artola

ASHOTUR Y RECICLA CON LOS CINCO SENTIDOS UNIDOS POR LA EDUCACIÓN AMBIENTAL Y EL RECICLAJE
5

LA LISTERIA EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN
7 Alberto Genovés Gascó

CONSEJOS PARA EL CIERRE DEL EJERCICIO 2019
9 Pepe Tamborero Arnau

FORMACIÓN EN ASHOTUR
11 Carmen Pastor Saporta

INTERESANTE SENTENCIA PARA EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA EN RELACION A LA PROBLEMÁTICA DE LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS POR DENUNCIA DE LOS VECINOS
12 Emilio Pin Arboledas

QUIERO ALQUILAR A TURISTAS MI VIVIENDA, ¿QUÉ OBLIGACIONES TENGO QUE CUMPLIR?
13 Turisme Comunitat Valenciana

¿CÓMO SABER SI TENGO ADECUADAMENTE CUBIERTOS LOS RIESGOS DE MI NEGOCIO?
14 Quality Brokers

PROTECCIÓN DE DATOS EN HOSTELERIA Y TURISMO
15 Aemol

OFERTA PARA ASOCIADOS Y TRABAJADORES
17 Repsol

CONECTADOS CON LA NATURALEZA
18 Yolanda González San José

LA CULTURA DEL ALMUERZO
19 Javier Navarro Martinavarro

NUEVA GUÍA TURÍSTICA DE CAMPING
20 Asociación de campings de Castellón

VIGILANCIA Y TRABAJOS NOCTURNOS EN EL CAMPING
21 Federación Valenciana de campings

ANFITRIONES DE CALIDAD
22-23

NUEVOS ASOCIADOS
24

CALENDARIO DE EVENTOS (OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE)
25 Feria Valencia

REVISION ELÉCTRICA EN LOCALES DE PUBLICA CONCURRENCIA
26-27

FORMACIÓN OCUPACIONAL PARA EL EMPLEO 2º SEMESTRE 2019
28 Cdt Castellón

CONVENIOS FIRMADOS POR ASHOTUR
29

SERVICIOS Y ASESORIAS ASHOTUR
30

TARIFAS Y CUOTAS ASHOTUR
31

Intervención del Presidente

Este mes de septiembre hemos presentado una campaña de publicidad bajo el lema "Somos anfitriones de calidad". La campaña tiene por finalidad poner en valor la oferta alojativa reglada de Castellón, como sinónimo de legalidad, seguridad, sostenibilidad y profesionalidad. Y, al hacerlo, no solo queremos señalar a los alojamientos no reglados que tanto daño están causando, sino resaltar la calidad de nuestra oferta reglada.

Desde ASHOTUR llevamos más de 40 años trabajando por y para el sector turístico de Castellón, con el único propósito de generar un entorno económico y social que propicie el desarrollo de las empresas para que, además de rentables, sean un polo de generación de riqueza y mejora de la calidad de vida de los castellonenses.

En todos estos años, nos hemos encontrado con grandes retos y oportunidades que han desembocado en el florecimiento de un sector, el turístico, que ha irrumpido con fuerza en una provincia que había desarrollado de manera brillante otros sectores económicos, pero no había explorado el camino del turismo. Hoy podemos afirmar con orgullo que somos un sector tractor de nuestra economía, y que lejos de haber tocado techo, apenas estamos atisbando nuestra capacidad de desarrollo.

También en este camino nos hemos encontrado con amenazas y debilidades que hemos ido sorteando con éxito. La amenaza que en estos momentos supone el intrusismo, es una de las mayores amenazas a las que nos hemos enfrentado. Es por ello que desde ASHOTUR llevamos un tiempo priorizando la lucha contra esta lacra en nuestro plan de actuaciones.

La campaña que hemos presentado es una muestra más del trabajo desarrollado. Somos conscientes que en esta lucha la complicidad de la administración es indispensable, de ahí que esta campaña se desarrolle conjuntamente con la Generalitat Valenciana.

Carlos Escorihuela Artola
Presidente de Ashotur

ASHOTUR y Recicla con los Cinco Sentidos unidos por la educación ambiental y el reciclaje

- ***El sector de la hostelería es uno de los grandes productores de residuos de envases, condición que le convierte en público objetivo para incrementar las tasas de reciclaje***

Porque cocinar y comer no están reñidos con el reciclaje, el proyecto Recicla con los Cinco Sentidos (R5S) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) se unen para desarrollar conjuntamente actividades de educación ambiental. Se trata de una colaboración con el objetivo de crear conciencia ambiental entre los participantes y sensibilizar acerca de las buenas prácticas del reciclaje.

El sector de la hostelería es uno de los grandes productores de residuos de envases, condición que le convierte en público objetivo para incrementar las tasas de reciclaje de residuos. Es por ello que desde R5S se propone incorporar a este colectivo como destinatario de acciones específicas de educación y sensibilización ambiental con el fin de contribuir a aumentar la recogida selectiva de residuos.

ASHOTUR aúna esfuerzos de representación y defensa de los intereses colectivos de los empresarios turísticos del sector de la hostelería en la provincia de Castellón, representando en la actualidad a la mayor parte del sector hostelero. En esta nueva etapa, la Asociación pretende dar un paso más con el apoyo de Recicla con los Cinco Sentidos, un proyecto impulsado por la Generalitat Valenciana a través de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural y que cuenta con la colaboración de los Sistemas Colectivos de Responsabilidad Ampliada del Productor

(SCRAP) Ecoembes, Ecovidrio, Fundación Ecolec, Fundación Ecotic, Ambilamp, Ecoasimelec, Ecofimática, Ecolum, Europeam Recycling Platform, Fundación EcoRaee´s y Sigre.

Recicla con los Cinco Sentidos es una iniciativa de educación y concienciación ambiental que trata de corresponsabilizar a todos los ciudadanos de la Comunitat Valenciana a través de diversos talleres presenciales y gratuitos mediante los que se abordarán diferentes aspectos del reciclaje de residuos de envases ligeros, de vidrio y de papel y cartón, de envases y restos de medicamentos y de aparatos eléctricos y electrónicos.

Entre estos talleres destaca el de “Gastronomía Sostenible”, en el que una ruleta gigante simula platos tradicionales de la gastronomía valenciana que caracterizan nuestra cultura. De esta manera se identifican claramente las fracciones de residuos que se generan durante la preparación, la elaboración y el consumo social de dicho plato, dando a conocer de forma sencilla la separación de cada una de esas fracciones en sus contenedores correspondientes: Los envases de vidrio van al iglú verde; los envases de papel y cartón, al contenedor azul; los envases ligeros (latas, briks y envases de plástico) al amarillo y los residuos orgánicos, al marrón.

Para concertar las actividades podéis visitar la web:
www.reciclaconloscincosentidos.com
y rellenar el formulario on-line que encontraréis.

También podéis solicitar los talleres a través del correo electrónico:
talleres@reciclaconloscincosentidos.com
o en el teléfono
902 88 55 10.

Confíanos tu reforma

Pack Renueva tu casa

Instalación
2
Años de garantía

► **Te devolvemos el 10% de tus compras.***

► **Financiación especial hasta en 20 meses.***

► **Y además 3%* en cheques del club Leroy Merlin.**

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 listeria en el sector de la restauración

Alberto Genovés Gascó,
Dpto. Higiene

Tras los últimos brotes mediáticos de Listeriosis con foco en dos industrias cárnicas de Andalucía, ha aumentado el interés por esta bacteria por parte de titulares y trabajadores de empresas alimentarias, incluido el sector de la restauración. Por este motivo, vamos a abordarla brevemente en este artículo.

¿Puede darse un brote de Listeriosis en una empresa de restauración a partir de los alimentos que sirve a sus clientes? No cabe duda;

¿Puede ser el foco del brote la empresa de restauración? Por supuesto, no necesariamente el brote ha de ocasionarse como consecuencia de una materia prima insalubre, como sería el caso de haber adquirido producto de los últimos brotes en nuestro establecimiento; la posibilidad de que el foco del brote de Listeriosis se haya generado en nuestras propias instalaciones es muy probable; por ello deberíamos tenerla muy en cuenta.

Se trata de una bacteria ubicua y resistente a ambientes poco favorables para otras bacterias, donde incluso Listeria, no solo resiste, sino que puede crecer. ¿Qué implica esto? Pues que puede introducirse en las instalaciones a partir de lo que diríamos vulgarmente "SUCIEDAD" y puede crecer, con muy poco, en cualquier punto de nuestras instalaciones, no necesariamente en alimentos, pero convirtiéndose estos puntos en el foco de contaminación de los alimentos. Otra característica a tener muy en cuenta es su capacidad de crecimiento a bajas temperaturas, con una tasa de multiplicación significativa a temperaturas de refrigeración, circunstancia que le permite, junto a la descrita anteriormente, acantonarse en los equipos de frio y convertir estos en el temido foco.

Unas condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones adecuadas, unas Buenas Prácticas de Manipulación y de Higiene, así como un operativo y correcto Sistema de Autocontrol implantado, son básicos para evitar tener un problema con Listeria. En este sentido, podríamos recitar un amplio abanico de medidas de prevención para minimizar la posibilidad del brote, pero concretaremos en dos medidas básicas, dos medidas que tienen un incidencia importante:

- **Minimizar la entrada de contaminación en nuestras instalaciones**, especialmente tierra, polvo, agua ambiental, etc., consiguiéndose en gran medida:
  - Evitando que los transportistas nos "cargen" las cámaras. La cantidad de "suciedad" que nos pueden introducir con la suela de sus calzados es elevada.
  - Vestuario del personal de uso exclusivo, incidiendo en el calzado. El personal no debe entrar a las instalaciones de producción y almacenamiento con ropa y calzado de calle o de la calle.
  - Entrada de producto: cajas y cestas sucias no deben pasar de la zona de recepción, reenvasando en caso necesario, y en general se minimiza la entrada de embalaje, cartón.
  - Rechazar productos del campo con restos de tierra evidentes.
- Minimizar las posibilidad de que se posibiliten focos en la instalación, partiendo de una higienización adecuada de las instalaciones, **Limpieza programada de los Equipos de frio**: paredes, estantes, techos, suelos, pero específicamente los evaporadores, con una limpieza mínima anual, dentro y fuera; especial atención a las rejillas de protección donde se acumula la suciedad continuamente, en este caso la limpieza ha de realizarse cuando se detecte acúmulo.

Los evaporadores de cámaras y cuartos fríos no solo se convierten en los focos de crecimiento de colonias de Listeria, sino en perfectos diseminadores.

afín SGR

Encuentra la financiación que estás buscando y más se adapta a tus necesidades.

Financiación privada

Las mejores condiciones en operaciones de inversión, circulante e internacionalización.

Financiación pública

Líneas financiadas por la Administración con condiciones mucho más ventajosas.

Acuerdos especiales

Colaboración con colegios, asociaciones y fundaciones de la Comunitat Valenciana.

Financiación alternativa

Sistemas de financiación más innovadores basados en la economía colaborativa.

Empresa Estrella Línea IVF

Línea bonificada del **Instituto Valenciano de Finanzas** con aval de afín-SGR.

- **Desde el 0.8% de coste total anual.**
- **Hasta 10 años de plazo con posibilidad de 2 años de carencia.**

afín SGR

www.afinsgr.es
info@afinsgr.es
961 111 199

Consejos para el cierre del ejercicio 2019

Pepe Tamborero Arnau
Dpto. Fiscal

Estamos inmersos en el último tramo del ejercicio económico 2019. De cara a las declaraciones fiscales que tendremos que presentar, resulta importante el reflexionar respecto a cuál es la situación en cada una de las empresas; es decir, se trata de valorar o tomar en consideración qué datos están contenidos en vuestra contabilidad hasta el 31 de agosto y, en particular, destacamos algunos de ellos:

- **El ratio de compras de materias primas, ¿Qué proporcionalidad tiene respecto a ventas?**

  Ya sabemos que la AEAT controla esta cifra que presentamos, y si no cuadra con los datos medios acumulados, nos avisa de posibles incidencias, lo que se transforma en una mayor probabilidad de inspección fiscal.

- **Si los resultados del ejercicio justifican la supervivencia familiar y/o los incrementos del patrimonio si los hubiera.**

  Es claro que el rendimiento económico que genera la empresa tiene que poder sustentar económicamente a la unidad familiar que se encuentra trabajando en el negocio. Es posible que la empresa entre en pérdidas, pero lo que no es posible es que una empresa entre en pérdidas durante un periodo prolongado de tiempo.

- **La proporcionalidad de los ingresos de la actividad en línea con los ingresos que se producen en la/s cuenta/s bancaria/s.**

  Este es otro dato que controla la AEAT y que ya ha producido numerosas revisiones e inspecciones fiscales. La AEAT controla y revisa que los ingresos en las cuentas bancarias esté próximo a valores medios estadísticos del sector. Este dato puede variar según la empresa, pero es un indicador para la AEAT de posibles irregularidades.

En definitiva, se trata de tomar conciencia respecto hacia dónde se camina en el cierre económico de la actividad y revisar que todo sigue un orden lógico para evitar posibles contingencias fiscales.

¿Aún no reciclas tu aceite usado de cocina?

Un solo litro de aceite usado contamina más de **mil litros del agua** de ríos, mares y acuíferos.

¿Qué hacemos en RECICLACEITE?

Recogemos tu aceite usado y lo depuramos para la fabricación de biodiesel, un combustible ecológico sustitutivo del petróleo, cada vez más utilizado.

¿Te imaginas un mundo más limpio?

Tu contribución es importante para nuestro entorno. Si tienes aceite usado de cocina, ahora reciclarlo es muy fácil.

¡LLÁMANOS!
96 186 42 71

Avisos: 688 23 57 24
C/ Palleter, 12. Polígono Ind. al Mar
46210 - Alboraya (Valencia)
info@reciclaceite.com
www.reciclaceite.com

Formación en Ashotur

Carmen Pastor Saporta
Dpto. Formación

Según el balance que ha publicado la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, en 2018 se presupuestaron 1.147 millones de euros para formación dirigida prioritariamente a trabajadores ocupados, lo que supone un 8% más que el año anterior. De estos fondos, el 58% (661,4 millones de euros) se ha destinado a formación programada para empresas.

Esta formación, que es gratuita al bonificarse a través de las cuotas de la Seguridad Social, permite que las empresas ofrezcan a sus trabajadores acciones formativas relacionadas con la actividad de la empresa o puesto de trabajo. Gracias a estos cursos, los trabajadores actualizan sus competencias, lo que revierte en que la empresa aumente su productividad y competitividad empresarial.

En ASHOTUR trabajamos cada día para ofreceros las mejores soluciones formativas y que nuestras empresas asociadas cuenten con los trabajadores mejor formados, lo que revierta en un aumento de su productividad en unos entornos cada vez más competitivos. Gestionamos gratuitamente para nuestros asociados la formación bonificada.

CURSOS PROGRAMADOS PARA ESTE ÚLTIMO TRIMESTRE DEL AÑO

1 CURSOS PROGRAMADOS PARA LAS EMPRESAS, BONIFICADOS

- **COMO CUMPLIR CON EL REGISTRO DE LA JORNADA LABORAL EN LAS EMPRESAS.**
  (Según los criterios interpretativos de la Inspección de trabajo)
  Contenidos:
  - Normativa de registro jornada en las empresas. Explicación de la normativa.
  - Control horario trabajadores. Obligatoriedad. Relaciones laborales especiales, mandos intermedios, directivos, representación sindical, trabajadores ETT....
  - Horas extraordinarias, descansos, trabajadores que se desplazan a otros centros...
  - Medios que se pueden utilizar para el registro. Conservación. Sistemas propios.
  - Resolución dudas a las empresas asistentes.
- **MANIPULADOR ALIMENTOS.**
- **ALÉRGENOS.**
- **ITINERARIO EN CASO DE ACCIDENTE LABORAL. BAJAS.**
- **PREVENCION RIESGOS LABORALES.**

2 CURSOS SERVEF GRATUITOS, certificados de profesionalida PARA DESEMPLEADOS (20% empleados)

fecha inicio aproximada noviembre

- ***HOTR0408* COCINA**, *810 horas*. Dirigido a AYUDANTE DE COCINA, AUXILIAR DE COCINA, ENCARGADO DE ECONOMATO Y BODEGA.
- ***HOTR0208* OP. BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR**, *330 horas*. Dirigido a AYUDANTE DE CAMARERO, AYUDANTE DE BAR, AYUDANTE DE ECONOMATO, AUXILIAR DE COLECTIVIDADES.
- ***MF0711_2* SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**, *60 horas*. Dirigido a todo el personal que trabaja en HOSTELERÍA, formación obligatoria para trabajar en el SECTOR (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES).
- ***MF1051_2* INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**, *90 horas*. Dirigido a todo el personal que trabaja en HOSTELERÍA.

**Si estás interesado en realizar alguno de estos cursos o queréis más información de nuestra oferta formativa, contactar con el Departamento de Formación de Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) dónde ampliaremos esta información.*

Carmen Pastor Saporta.
Departamento Formación
formacion@ashotur.com
Tlf. 964 218 055 - 601 433 627

COPISAT empresa líder en el sector de la reprografía máquinas de oficina e imprenta ha firmado un acuerdo con Ashotur para poder of ecer a sus asociados un trato preferencial en la instalación y mantenimiento de todo tipo de máquinas de oficina (copiadoras multifuncionales, impresoras, etc.) en breve se pondrá en contacto con ustedes un comercial de dicha en empresa por si tiene alguna necesidad de nuestros productos, a fin de poder pasarles una propuesta que se ajuste a sus necesidades. En el caso de que ustedes nece-siten algún equipo antes de la llamada del comercial pónganse en contacto con nosotros al teléfono 964 22 24 03 / 963 55 74 44.

Disponemos también de un servicio de financiación (Renting) propio a fin de que ustedes no tengan que hacer ningún desembolso inicial de cualquier equipo o equipos que necesiten, simplemente pagando una cuota dispondrán de todos los equipos necesarios; también disponemos del sistema de pago por impresión, por lo cual no tendrán que comprar, tintas o tóner para las máquinas. Disponemos de Servicio Técnico propio para poder atenderles en caso de incidencia o avería, que sería sin cargo puesto que está incluido en el coste por impresión.

Esperando que pueda ser de su interés, le saluda muy atentamente.

D. Miguel Mundina
Director Comercial

Copisat Castellón C/ Almenara, 9
12006 (Castellón)
Telf. 964 222 403

Copisat Valencia
C/ San Isidro Labrador, 18
Alboraya 46120 (Valencia)
Telf. 963 557 444 / 902 879 079

Interesante sentencia para el mundo de la hostelería en relación a la problemática de la contaminación acústica de los establecimientos por denuncia de los vecinos

Nos referimos a una reciente sentencia en la que hay que destacar, en favor de los empresarios de hostelería que la falta de intención de dañar a los vecinos por emitir música a alto volumen no integra el delito de contaminación acústica

Audiencia Provincial Madrid, Sentencia 29 Noviembre 2018

PIN ARBOLEDAS ABOGADOS
C/ Gobernador 45 1º C.P. 12.003 Castellón
Tel. 964 22 29 16
Fax 964 23 86 48
emilio@pinarboledas.com

Emilio Pin Arboledas, *Abogado y Asesor jurídico de Ashotur*

La prueba del conocimiento del peligro creado corresponde a la acusación, y en el caso no se puede afirmar que el acusado hubiera desatendido sus obligaciones porque instaló limitadores de sonido, y ni los vecinos ni la comunidad le advirtieron personalmente de los efectos del ruido en sus viviendas; solo la policía al inspeccionar el bar le comunicó que había habido quejas, pero él no estaba presente durante la inspección.

La Audiencia Provincial **absuelve al dueño del bar** que emitía música a un alto volumen, acusado por un delito contra el medio ambiente, en su modalidad de **contaminación acústica**.

Según la acusación, y como así consta en las mediciones, se está ante un delito de peligro de causar un riesgo de grave perjuicio para la salud de las personas.

El TC tiene declarado que la **exposición prolongada a un nivel elevado de ruidos tiene un indudable efecto sobre la salud de las personas**, integridad física y moral, su contexto social, y también su derecho a la intimidad personal o familiar en la medida que impiden o dificultan gravemente el libre desarrollo de la personalidad, lo que comporta una especial gravedad cuando las exposiciones a niveles intensos de ruido es prolongada en el tiempo.

También tiene dicho la jurisprudencia que se **trata de un delito doloso**, dolo que consiste en el conocimiento de que la acción realizada, las emisiones acústicas, generan un riesgo grave en el bien jurídico, lo que exige una voluntariedad en la acusación del riesgo y la representación de que la acción puede generar los perjuicios, **conocimiento del resultado del que no se desiste y cuyo resultado perturbador se mantiene en el tiempo**.

Ahora bien, **la prueba del conocimiento del peligro creado corresponde a la acusación**, y en el caso **no se puede afirmar que el acusado hubiera desatendido sus obligaciones porque instaló limitadores de sonido, y ni los vecinos ni la comunidad le advirtieron personalmente de los efectos del ruido en sus viviendas**; solo la Policía al inspeccionar el bar le comunicó que había habido quejas, pero él no estaba presente durante la inspección en la que se intentó hacer ver a la policía que el limitador impedía la emisión de sonido por encima de lo autorizado.

En posteriores inspecciones se comprobó por los servicios técnicos municipales de que las **medidas correctoras impuestas en la licencia existente funcionaban correctamente**, y aunque le fue impuesta una multa administrativa, a efectos penales no puede afirmarse que el acusado se representara el riesgo que se creaba para el medio ambiente y para la salud de las personas.

Por ello, y a **falta de prueba del dolo sobre la acción que se imputa al acusado que suponga una aceptación por su parte de la creación de un riesgo** para la salud de las personas, la Audiencia opta por su libre **absolución** porque debe prevalecer la presunción de inocencia.

En resumen es una sentencia, que desde el punto de vista penal tiene su importancia, pero hay que advertir que la situación del tema del ruido derivados de la actividad de hostelería, tiene mucho y diferentes campos de actuación, como es el administrativo, con referencia a la concesión de las licencias de actividad y su control, una vez concedida estas, todo ello por la tramitación de las mismas ante los correspondientes Ayuntamientos , que al fin y al cabo es la Administración de la que dependen las licencias de actividad y su cumplimiento.

También puede haber efectos de carácter civil, con la exigencia por parte de los presuntos afectados, por el ruido que excede los límites legales, con pruebas de dichos perjuicios, de exigir, por vía judicial, trámites del procedimiento civil, cantidades económicas por los daños y perjuicios, que pudieran sufrir, por dichos ruidos excesivos, después de las correspondientes pruebas, que se admitan por el Juzgado correspondiente.

Castellón,
11 de septiembre del 2019

Quiero alquilar a turistas mi vivienda, ¿Qué obligaciones tengo que cumplir?

1) El propietario debe inscribir la vivienda de uso turístico en el Registro de Turismo Comunitat Valenciana. Puede hacerlo por Internet o de manera presencial en los Servicios Territoriales Provinciales de Turismo.

Además también es posible tramitarlo en oficinas de Correos o ante los órganos correspondientes del Estado o embajadas y consulados.

Para ello se necesita:

- Comunicación de que va a destinar la vivienda a uso turístico.
- Características de la misma.
- Declaración responsable de requisitos necesarios.
- Documentación acreditativa de la personalidad física o jurídica.
- Documentación sobre la vivienda.
- Número de referencia catastral.
- Informe municipal de compatibilidad urbanística que permita su uso como vivienda turística.
- Código Seguro de Verificación (CSV), un número que aparece en el informe anterior y que garantiza la autenticidad de los documentos electrónicos.

2) El propietario debe garantizar que la publicidad, oferta y gestión de la vivienda es veraz y objetiva. Siempre debe incluir el número de registro de la vivienda y su categoría.

Es obligatorio exhibir de forma visible los distintivos identificativos de vivienda turística.

3) Hay que tener en cuenta que se debe poner a disposición de los clientes hojas de reclamaciones y tener el cartel que lo anuncia.

El propietario debe tener también un libro de registro de viajeros y un parte de las entradas que debe presentar a la Policía y la Guardia Civil , en las 24 horas siguientes al comienzo del alojamiento . Esta información hay que guardarla 3 años.

4) Hay que cumplir con las normas de la comunidad de propietarios y obtener un informe municipal de compatibilidad urbanística para dicho uso.

5) Los datos personales recabados estén protegidos y tratados legalmente. Se debe informar al viajero del uso legal de esos datos, del tiempo que se van a conservar y de su derecho para rectificar, limitar o suprimir esa información personal.

6) Los precios deberán gozar de la máxima publicidad y figurar en lugares de fácil localización y lectura.

7) El pago se efectuará en el mismo establecimiento y en el momento en que se presente al cobro la factura.

8) El propietario podrá exigir un depósito no superior a 250 euros, que se reintegrará una vez desocupada la vivienda.

9) Si la vivienda no es ocupada en el plazo convenido, el cliente perderá la reserva y el anticipo.

10) Si no cumple las condiciones el contratante, el contrato se puede anular.

Mas información:
http://www.turismecv.com/viviendas-turisticas/

¿Cómo saber si tengo adecuadamente cubiertos los riesgos de mi negocio?

Comenzamos un nuevo curso y siempre es buen momento en otoño repasar si realmente nuestro negocio Pyme turística o profesional está correctamente asegurado y nos protege de cualquier eventualidad que pudiera poner en peligro su continuidad. Al mismo tiempo, podemos comprobar si los capitales que tenemos asegurados son los adecuados a las características de nuestro negocio o si necesitaran alguna actualización.

Esta labor puede requerir de conocimientos técnicos y aseguradores muy elevados, por lo que siempre el mejor consejo es acudir a nuestro corredor de seguros, como Quality Brokers, que es un auténtico especialista profesional en la materia y puede asesorarnos adecuadamente sobre coberturas y capitales asegurados; así como de las novedades que hayan podido surgir en el último año, tanto en lo que a cumplimiento obligatorio de nuevas normativas se refiere (como en el caso del nuevo Reglamento de Protección de Datos) como a innovaciones aseguradoras (como la protección de los negocios frente a los Ciberriesgos o la cobertura de la Responsabilidad Civil de los directivos).

Entre la serie de variables que también deberíamos controlar, están, por ejemplo, los plazos de renovación de nuestros seguros, las coberturas y garantías que tienen esos seguros, la idoneidad y solvencia de la aseguradora con quien tenemos el seguro o su capacidad para atendernos cuando tenemos un siniestro.

Quality Brokers puede ayudarle a revisar todas estas variables en las tres fases principales de sus seguros:

· **En la contratación.** El corredor de seguros analizará nuestra situación personal, familiar, profesional o empresarial, para determinar cuáles son las coberturas que más se adecúan a nuestro perfil y elegir en consecuencia las pólizas más completas y al mejor precio para nosotros. Además, al ser el corredor de seguros un profesional independiente de las aseguradoras, tenemos la garantía de que ha analizado varias opciones entre las compañías y elegido la mejor para nosotros.

· **En la renovación.** El corredor de seguros nos facilitará la renovación de nuestros seguros en las mejores condiciones, teniendo en cuenta que su misión es valorar la oferta que existe en el mercado, por lo que tiene un amplio conocimiento de todas las novedades de seguros o innovaciones en servicios que se producen en el mercado.

· **En el siniestro.** Sin duda es el peor momento para un asegurado y donde realmente se ve si hemos elegido bien con quién contratar un seguro. Contar con la ayuda de un corredor de seguros nos va a facilitar todos los trámites necesarios para gestionar adecuadamente el siniestro. Pero lo que es más importante: Va a defender nuestros derechos y nuestras reclamaciones ante las aseguradoras.

Protección de datos en Hosteleria y Turismo

El Reglamento y la Ley Orgánica 3/2018 han establecido un **nuevo escenario regulatorio para las empresas y organizaciones** que hacen tratamientos de datos personales. Se incorporan nuevos aspectos que deben ser tenidos en cuenta y desde **Aemol Consulting®** les queremos dar a conocer:

· ¿A quién obliga?: A todas las personas jurídicas (empresas) y personas físicas (incluidos autónomos) que manejen datos personales.

· ¿Qué es un dato personal? Se consideran datos: nombre, apellidos, dirección, CIF/NIF, teléfono, mail, grabación de voz, vídeo, cuenta bancaria...En el sector de hostelería los datos personales más habituales son los datos de los trabajadores, currículums, clientes, proveedores e imágenes de cámaras de videovigilancia.

· En cuanto al **Consentimiento** el cambio ha sido sustancial. Actualmente éste debe de prestarse mediante una acción afirmativa clara, por tanto, las casillas ya marcadas, el consentimiento tácito o la inacción ya no son un consentimiento válido.

· Uno de los aspectos con mayor repercusión es la introducción del principio de **responsabilidad proactiva**, por el que las empresas deben adoptar las medidas necesarias en función del tipo de tratamientos que realicen t**anto para cumplir con la normativa como para estar en disposición de demostrar que cumplen** ante los interesados y las autoridades de supervisión.

Por tanto, a pesar de no fijarse un plazo establecido para las Auditorías como en la normativa anterior, ahora las actuaciones en materia de protección de datos deben de ser contínuas.

Desde **Aemol Consulting®**, estaremos encantados de poder ampliarles toda la información que precisen específica para su actividad y de facilitarles presupuesto sin compromiso alguno.

Unimat prevención

ESPECIALISTAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

SEGURIDAD EN EL TRABAJO
VIGILANCIA DE LA SALUD
HIGIENE INDUSTRIAL
FORMACIÓN ESPECIALIZADA
ERGONOMÍA Y PSICOSOCIOLOGÍA APLICADA
CAMPAÑAS DE SALUD
LABORATORIO ANÁLISIS CLINICO

www.unimatprevencion.es info@unimat.es Tel: 96 434 00 15

Ahora, la luz y el gas de tu hogar, con una oferta exclusiva para ti

REPSOL

Contrata Ya Y consigue hasta 100€ de saldo en Waylet + descuentos de hasta 9 céntimos por cada litro de carburante

Accede a nuestra oferta exclusiva en luzygas.ahorraconrepsol.com/exclusivos utilizando tu código ASHOTUR

O infórmate sin compromiso en el 900 20 66 00

Ashotur y **Repsol** llevan mucho tiempo colaborando en beneficio de los empresarios de la hostelería, ofreciendo grandes descuentos.

Ahora Repsol nos ofrece una oferta comercial exclusiva y muy interesante para el **suministro de Luz y Gas**, a lo que se le suma s**aldo regalo y descuentos en Combustible** para nuestros asociados.

Para facilitar las gestiones, puede enviarnos una factura de suministros para que le hagan un estudio sin compromiso y puedan obtener las mejores condiciones para ASHOTUR.

Entra ahora en:

luzygas.ahorraconrepsol.com/exclusivos

utilizando el código ASHOTUR o bien **llama al 900 206 600 e infórmate sin compromiso.**

electricidad y gas

Oferta para asociados y trabajadores

Estimados asociados de ASHOTUR, desde Repsol, nos complace informaros que, desde hace ya casi un año. **¡Hemos incorporado a nuestra oferta comercial el suministro de electricidad y gas para vuestros hogares y comercios!**

Queremos formar parte de la transición energética y poder ofrecer a nuestros clientes una oferta multienergía que les permita disfrutar de luz y gas con Repsol, y que a la vez se beneficien de un descuento en carburante.

Siendo ASHOTUR una asociación de confianza y cercana a Repsol, hemos diseñado una oferta exclusiva para sus socios. Por ello tú, como asociado de ASHOTUR, podrás disfrutar de:

- Una oferta de **suministro de luz y gas muy competitiva** en el mercado.
- Simplemente por contratar, te **regalamos hasta 100 € de saldo en Waylet**, que podrás utilizar cuando quieras y cómo quieras en cualquier estación de servicio del grupo Repsol y otros establecimientos de restauración, salud, belleza, compras y ocio (más información en *https://www.waylet.es/*
- **Descuento en carburante** de hasta 9 cts/l.
- Un equipo de **atención personalizada** para resolver cualquier incidencia con la mayor agilidad posible. Nuestros mejores agentes estarán a tu disposición, y tus incidencias y reclamaciones serán siempre priorizadas.

Pero... ¡Aún hay más! En Repsol también te ofrecemos:

- Con la contratación de luz, gas y Tu Asistente Gas, disfruta de **un año gratis de Tu Asistente 24h Plus** para resolver rápidamente pequeñas averías que surjan en tu vivienda y electrodomésticos.
- Te ofrecemos **energía de bajas emisiones** para que contribuyas a cuidar del medio ambiente.
- A través de **Tu Oficina Online** tendrás disponible en tu móvil tu consumo en tiempo real y traducido a €.

Entra ahora en *https://luzygas.ahorraconrepsol.com/exclusivos* utilizando el código **ASHOTUR** o bien llama al **900 206 600** e infórmate sin compromiso.

electricidad y gas / REPSOL

2.952 MW
de capacidad total instalada, quinta empresa del mercado español

+ 920.000
Clientes de electricidad y gas natural ya confían en nosotros

Conectados con la naturaleza

Yolanda González San José, Dpto. Comercial

El Camping Ribamar es un alojamiento turístico situado dentro del Parque Natural de la Sierra de Irta y junto al mar Mediterráneo, en la localidad costera de Alcossebre, provincia de Castellón.

Ubicado en un enclave único de la geografía valenciana, el Camping Ribamar busca la integración en el entorno natural de la Sierra de Irta, así como la difusión del rico patrimonio cultural y natural de la misma. Conscientes de que el desarrollo socio-económico no tiene por qué estar reñido con una práctica turística sostenible, nuestra organización pretende ser nexo de unión entre los visitantes a nuestro establecimiento y la Sierra, haciéndoles partícipes de la misma e invitándoles a disfrutar de su maravillosa flora y fauna de una manera responsable y equilibrada.

Por ello, decidimos marcarnos un objetivo claro, ser parte del cambio que nos llevará hacia una gestión más sostenible de los recursos y aportar nuestro grano de arena en la lucha contra el cambio climático apostando por nuevas tecnologías más respetuosas con nuestro entorno.

Uno de los problemas principales que existen hoy en día es la contaminación atmosférica, en gran parte causada por el mal estado del parque móvil que tenemos en España, así que pensamos que la mejor manera de participar del cambio era "conectándonos".

Ya disponemos de placas solares y un sistema de gestión selectiva de residuos, por tanto, qué mejor forma de hacerlo que siguiendo con nuestra línea de compromiso medioambiental y apostando por un coche eléctrico.

Por todo esto hemos incorporado al equipo de Ribamar un vehículo eléctrico e instalado un punto de recarga rápida de 11 KW capaz de cargar la batería de un vehículo eléctrico en menos de 3 horas.

Cuando hablamos de ventajas de este tipo de vehículo algunas de las más significativas son por ejemplo las relacionadas con el ahorro en combustible, y en particular en lo referente a la reducción de la contaminación atmosférica que conlleva, resultando por tanto la no emisión de gases nocivos, además del ahorro económico que supone llenar el depósito; pero también tiene otras muchas; emiten muy poca contaminación acústica, el motor es más compacto y sencillo e igual de potente, y no necesitamos marchas.

Somos conscientes de que el sector no está todavía muy desarrollado, de que todavía queda mucho por

RIBAMAR camping y bungalows

parc natural de la serra d'irta
turismo de la naturaleza
GENERALITAT

hacer para mejorar los modelos presentes en el mercado, pero creemos que vale la pena intentarlo, vale la pena ser parte del avance y del desarrollo sostenible.

No sabemos qué nos depara el futuro, ¿tal vez coches de hidrógeno?, quién sabe. Pero lo que sí es seguro es que desde el sector hotelero se puede y debe ser parte del compromiso medioambiental, haciendo todo lo que esté dentro de nuestras posibilidades para estar a la última de los avances tecnológicos que permitan y apoyen el desarrollo turístico sostenible y respetuoso con nuestro planeta.

Desde el Camping Ribamar os instamos a que os suméis a este cambio que sin duda es igual de positivo y gratificante tanto para el sector turístico empresarial en general como para el visitante en particular.

Castelló turisme i gastronomia

La cultura del almuerzo

El almuerzo en nuestra provincia es tradición; es mucho más que la mejor comida del día; es una religión, un dogma, que además de servir de terapia ante el estrés laboral, es una válvula de escape ante la presión social y familiar.

En nuestra provincia son cada vez más los bares que se preocupan en ofrecer una buena barra a la hora del almuerzo; es más, algunos de ellos viven gracias a esta cultura culinaria que solo tenemos los valencianos y especialmente los castellonenses.

Hay que cuidar las barras y ofrecer, además de variedad, calidad y buen servicio.

Las tradiciones hay que cuidarlas, sobre todo, los profesionales del sector, porque les va mucho en ello.

El almuerzo, además de ser la fuente de alimentación más saludable del día, también es fuente de ingreso para el propietario del bar e incluso oferta turística – gastronómica, típica de nuestras comarcas.

Por supuesto, en mesa deben estar presentes el cacahuete, aceitunas y encurtidos, sin faltar el vino y la gaseosa. Y para finalizar el tradicional y popular carajillo, con su corteza de limón y sus granitos de café.

Pero para que un bar triunfe a la hora del almuerzo es fundamental una perfecta coordinación entre barra, cocina y camareros. La rapidez de servicio a la hora del almuerzo es fundamental para que un bar triunfe.

Además, según un estudio científico de la Universidad de Murcia, los alimentos que se ingieren a la hora del almuerzo no engordan, ya que se quema todo a lo largo del día.

Por todas estas razones...
¡¡Larga vida al almuerzo!!

Javier Navarro Martinavarro
Director de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

ASHOTUR APUESTA POR EL ALMUERZO EN SUS JORNADAS

JORNADAS BBC ALMUERZO
Bocadillo Bebida Carajillo

Nueva guía turística de camping

LA ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CAMPINGS Y C.V. DE CASTELLON ha editado una nueva guía para llevar a las ferias a las que acude el Patronato de Turismo y a las que acude la propia asociación. También se repartirá en acciones de co-marketing y de proximidad.

La guía contiene los datos de los campings asociados. Consta de 40 páginas a color de gran calidad en cuanto a creatividad, diseño y maquetación. Está también traducida a Inglés, Francés y Alemán, en un formato cuadrado y muy actual de 21 x 21 cm, y de la que se han hecho 5000 ejemplares.

El camping es uno de los sectores que ha tenido más capacidad de adaptación, quizás porque se trata fundamentalmente de empresas familiares que han sabido ver por dónde iban las tendencias.

Las familias con niños se dan cuenta que el camping es el lugar ideal. Por la libertad de moverse y no tener preocupaciones. Están en un sitio seguro, cerrado y abierto al mismo tiempo.

Pero el reto es de qué manera se alarga la temporada. Los empresarios buscan elementos que sean atractivos para atraer turistas en temporada baja, muchos de nuestros empresarios han hecho importantes mejoras en las instalaciones y los servicios y esta guía recoge con detalle lo que cada camping ofrece.

Vigilancia y trabajos nocturnos en el camping

- **¿Es obligatorio contar con vigilancia en los campings?**
  No, la normativa de seguridad privada no obliga a adoptar medidas de seguridad personal, como serían vigilantes de seguridad, ni a instalar otros elementos como pueden ser sistemas de cámaras o videocámaras con fines de vigilancia; no obstante, desde esta Asociación se recomienda disponer de seguridad privada como mínimo en épocas de gran afluencia o de especial relevancia.

- **¿Se puede tener vigilancia en el camping?**
  Sí se puede, pero el personal que ejerza cualquier tipo de actividad de vigilancia debe ser personal habilitado para ello, que debe pertenecer a una empresa de seguridad.

  Se debe contratar a una empresa de seguridad privada, que son las que están autorizadas por el Ministerio del Interior para desarrollar la actividad de vigilancia, dichas empresas deben utilizar personal debidamente habilitado, también por el Ministerio del Interior.

  Es recomendable pedirle a la empresa que se vaya a contratar, la documentación necesaria para verificar que está inscrita en el Registro Nacional de Empresas de Seguridad que se lleva en el Mº del Interior.

- **¿Mi personal puede ejercer de vigilante?**
  No, no se puede tener a nadie bajo la categoría de vigilante en nuestras empresas. Si tenemos a alguien trabajando, por ejemplo de noche, esta persona solo podrá ser un conserje o un recepcionista, ejerciendo únicamente las labores propias de su puesto, sin que puedan asumir o realizar servicios o funciones de seguridad privada.

  Si disponemos de varias personas en el turno de noche, debe quedar acreditado que las labores que realizan son de mantenimiento u otras claramente diferenciadas de cualquier tipo de vigilancia.

- **¿Qué tipo de funciones no puede realizar nuestro trabajador?**
  Labores de vigilancia o susceptibles de ser interpretadas como vigilancia:

  - Rondas.
  - Disponer de pantallas conectadas a nuestras cámaras de seguridad o acceso a los datos al alcance de trabajadores que, en caso de ser inspeccionados, sea interpretable que su función principal es "vigilar" a través de estas pantallas.
  - Ir uniformado como vigilante y/o llevar esposas, defensas u otros elementos parecidos.
  - Disponer de partes de trabajo dónde se indique la realización de rondas, vigilancias u otras tareas similares.
  - Intervenir en cualquier acción propia de un vigilante.
  - Exceptuar que como ciudadano, cualquier persona que presencie un delito en el que corra riesgo la integridad de otra persona debe intervenir.

- **¿Cuáles son las labores de un conserje o recepcionista?**
  La mayoría disponemos de estas tipologías de empleado en turnos de noche. Las labores que pueden ejercer son las propias de sus puestos, pudiendo atender el teléfono o interviniendo ante una emergencia. Cualquier labor que implique abandonar su puesto/recepción debe ser motivado por algún hecho puntual, como puede ser una avería, labor rutinaria de mantenimiento u otro hecho de esta naturaleza.

- **¿Qué riesgos implica la no adopción de estas directrices?**
  El incumplimiento de la Ley 5/2014 en lo que atañe a la contratación, utilización o prestación de servicios de seguridad privada por parte de empresas no autorizadas y personal no habilitado implica multas de para el camping y el trabajador si perteneciera a una tercera empresa, por ejemplo una empresa de "auxiliares".

- **¿A quién contrato?**
  Las empresas de "auxiliares" no pueden ejercer de vigilantes.

- **¿Quién puede ayudarme si quiero saber qué empresa cumple?**
  En la Unidad Territorial de Seguridad Privada de la Policía Nacional, preguntando si aparece la empresa en el listado de empresas autorizadas para ejercer en este sector, o cualquier aspecto relacionado con el asunto que resulte de interés.

Anfitriones de calidad

Con este eslogan, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, pone en marcha una campaña para la "sensibilización, concienciación y lucha contra el intrusismo en la oferta de alojamiento turístico de la Comunitat Valenciana".

El pasado 12 de septiembre el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer, presentó, junto al presidente de Ashotur, Carlos Escorihuela, la nueva campaña contra el intrusismo en viviendas turísticas.

Se trata de una acción puesta en marcha gracias a las ayudas de Turisme Comunitat Valenciana, dentro de la línea específica de la Generalitat para la lucha contra el intrusismo en la oferta de alojamiento. Es una campaña en positivo, resaltando la legalidad y poniendo en valor al sector que sí que hace las cosas de manera adecuada y correcta. Nace también con la voluntad de proteger la profesionalización en el turismo.

El sector turístico de la Comunidad Valenciana tiene un grave problema con la presencia de alojamientos turísticos no legalizados, y por tanto no inscritos en el registro oficial de viviendas turísticas de la Generalitat, lo que se pretende con esta campaña es hacer aflorar la presencia de estos alojamientos turísticos para su debida regulación, así como informar al ciudadano que la contratación de un alojamiento no regularizado implica el riesgo de no disfrutar de las condiciones contratadas, ya que este tipo de establecimientos no pasan ningún tipo de control de calidad turística.

Se pretende también la erradicación de este tipo de economía sumergida y en este sentido uno de los grandes logros ha sido que tras las medidas adoptadas por Turisme Comunitat Valenciana, un total de 21 plataformas de comercialización turística ya incluyen el número de registro, tal como marca nuestra normativa.

A destacar también que para la lucha contra el intrusismo en la oferta de alojamientos turísticos tiene que ser prioritaria la colaboración de todas las instituciones implicadas.

El ámbito de actuación de las campañas planteadas será provincial, autonómico, nacional e internacional.

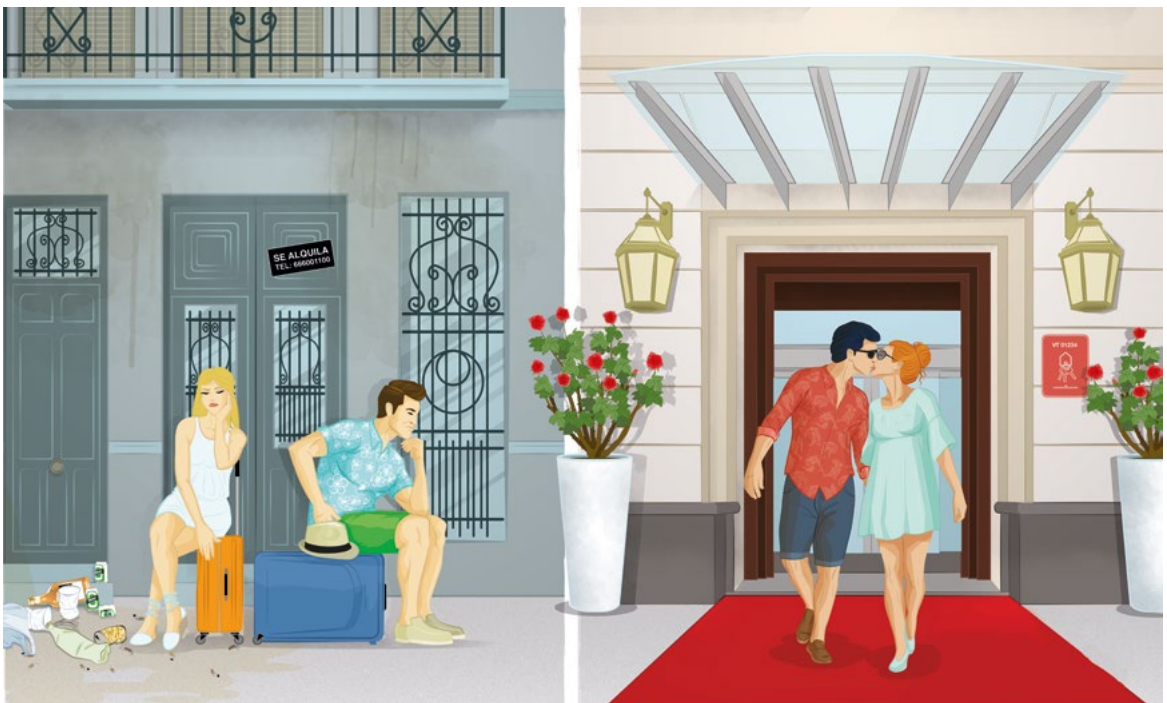
Se pretende personalizar las campañas publicitarias en cuatro segmentos turísticos estratégicos y sus clubs de producto vinculados:

- Turismo de interior.
- Turismo familiar.
- Turismo cultural.
- Turismo activo / aventura.

Las acciones se centrarán en:

- Producción vídeos spots.
- Producción cuñas radiofónicas.
- Producción originales cartelería física.
- Producción originales tríptico.
- Acciones para redes sociales.
- Difusión en radio, televisión, prensa escrita y prensa online.
- Difusión en oficinas de turismo y ayuntamientos.

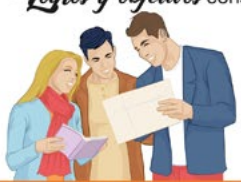
La experiencia y la vinculación de ASHOTUR con medios de ámbito comarcal, provincial, autonómico y nacional, nos permite el diseño de un plan de acciones promocionales que cuentan con la garantía de contar con medios que son líderes en sus territorios.



Inversión en nuestro Patrimonio

Cerca de **10 millones** de Euros invertidos en los últimos años para **recuperar nuestro pasado**, ponerlo en valor y convertirlo en lanzadera de **empleo**, de **apoyo a la investigación** y foco de atracción para el **Turismo cultural**.

Logros y objetivos conseguidos



¿Cómo es posible? Porque dispone de más de **13.000 viviendas** de uso turístico inscritas en el **Registro de Turismo** para ofrecer a sus visitantes un alojamiento de **calidad** que les garantice su descanso, el buen uso de los recursos y que se siga **invirtiendo para mantener playas, montañas y monumentos.**

Denuncias a Alojamientos **No Registrados**

Policía, autoridades públicas y asociaciones de empresarios de hostelería y turismo **aúnan esfuerzos** en **frenar el intrusismo**. La **colaboración ciudadana** es esencial. Las denuncias de los usuarios se realizan por estafas, falta de seguridad, de higiene o por desconfianza de los vecinos.

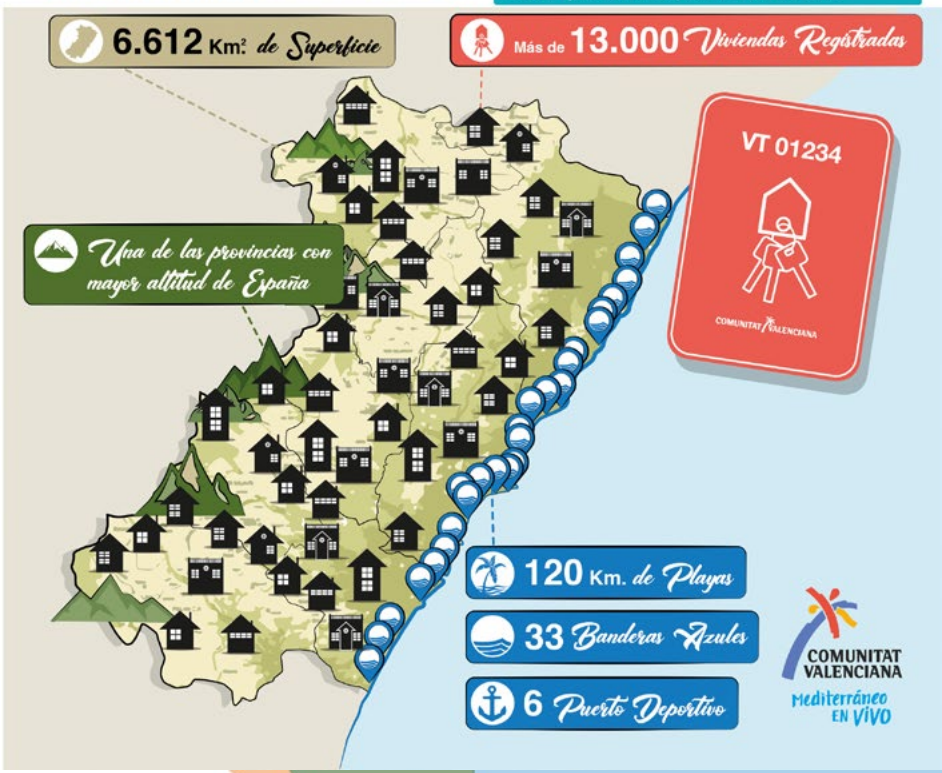
en *Castellón*

nos gusta ofrecerte **LEGALIDAD** **seguridad,** AMABILIDAD, **SOSTENIBILIDAD Y PROFESIONALIDAD**

Somos **ANFITRIONES** de **calidad**

ASHOTUR

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón
más de 40 años comprometidos con el objetivo de aunar esfuerzos de representación y defensa de los intereses colectivos de los empresarios turísticos y del sector de la hostelería para ofrecer un producto de calidad y de confianza para los consumidores.



120 Km. *de playa* 33 *Banderas azules*

6612 km² de superficie para disfrutar de una provincia que lo tiene todo: **costa e interior, cultura y ocio**. Castellón es un lugar que **invierte anualmente varios millones** de euros en **turismo y patrimonio** desde las diferentes administraciones.

Más de 13.000 *Viviendas registradas*

Si contratas un **alojamiento No Registrado**, nadie podrá garantizar tu descanso, limpieza e higiene, atención profesional y personalizada y el buen uso de los recursos. **Somos anfitriones de calidad** porque otorgamos una **identificación** y **número de registro** a los alojamientos que lo merecen, por el **bien de tus vacaciones**.

Galardones a nuestros recursos

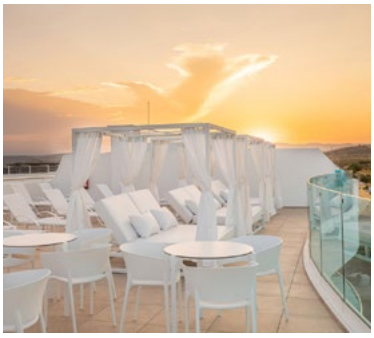
- **657** Bienes de Interés Cultural
- **1367** Bienes de Relevancia Local
- **8** Parques Naturales con **21** Tesoros Naturales
- **2** Bienes Patrimonio de la Humanidad reconocidos por la UNESCO

Nuevos asociados

Ser socio de Ashotur además de ser una opción de todo empresario de Hostelería y Turismo de la Provincia de Castellón, es un ejercicio de solidaridad gremial.

La fuerza de nuestra asociación radica en la suma de esfuerzos y en el apoyo de nuestros socios y des de estas páginas queremos dar la bienvenida a los nuevos integrantes de nuestra asociación.

EL GRILL NEGRE,
Carretera de Nules, nº6
12530, Burriana
Teléfono: 964 84 83 53



ALCOSSEBRE SEA EXPERIENCE
Carrer els Camps, nº3
12579, Alcossebre
Teléfono: 964 41 44 37.

APTC MEXICAN FOOD
Camí l'Atall, zona passeig marítim, 23A
Frente al cuartel de la guardia civil,
12579, Alcossebre
Teléfono: 605 27 00 19

LAS CEBRAS HOSTEL
Paseo Marítimo nº104
12580, Benicarló
Teléfono: 964 32 79 21

calendario de eventos
events calendar 2019
calendari d'esdeveniments

FERIA VALENCIA

OCTUBRE | *OCTOBER* | *OCTUBRE*

1-3 IBERFLORA
48ª Feria Internacional de Planta, Flor, Jardinería, Tecnología y Bricojardín
48th International Fair for Plants and Flower, Gardening, Technology and Garden DIY
48ª Fira Internacional de Planta, Flor, Jardineria, Tecnologia i Bricojardí

1-3 ECOFIRA
17ª Feria Internacional de las Soluciones Medioambientales y la Energía
17th International Environmental Solutions and Energy Trade Fair
17ª Fira Internacional de les Solucions Mediambientals i l'Energia

1-3 EFIAQUA
5ª Feria Internacional para la Gestión Eficiente del Agua
5th International Trade Fair for the Efficient Management of the Water
5ª Fira Internacional per a la Gestió Eficient de l'Aigua

17-19 SIF
30º Salón Internacional de la Franquicia
30th International Franchise Show
30è Saló Internacional de la Franquícia

18-20 URBE
Feria Inmobiliaria del Mediterráneo
Mediterranean Real Estate Fair
Fira Immobiliària del Mediterrani

30 OCT - 3 NOV VALENCIA BOAT SHOW (La Marina de València)
11º Salón Náutico de València
11th València Boat Show
11è Saló Nàutic de València

NOVIEMBRE | *NOVEMBER* | *NOVEMBRE*

8-10 FIESTA Y BODA
21ª Feria de Productos y Servicios para Eventos y Celebraciones
21st Products & Services for Events and Celebrations Trade Fair
21ª Fira de Productes i Serveis per a Esdeveniments i Celebracions

10-12 GASTRÓNOMA
El Gran Evento de la Gastronomía
The Great Gastronomic Event
El Gran Esdeveniment de la Gastronomia

12-14 HYGIENALIA + PULIRE (Madrid)
Feria de la Limpieza y la Higiene Profesional
Professional Cleaning and Hygiene Trade Show
Fira de la Neteja i Higiene Professional

15-17 2 RUEDAS
7º Salón Comercial de la Moto
7th Motorbike Show Room
7è Saló Comercial de la Moto

15-17 VLC BIKE's
6º Salón de la bicicleta de Valencia
6th Valencia Bike's Show
6è Saló de la bicicleta de València

23-24 SALÓN DEL MANGA
Manga Show
Saló del Manga

26-28 INDUFERIAS
27ª Feria Internacional de Atracciones de Feria, Parques Infantiles, Maquinaria para Juegos de Azar y Elementos Auxiliares
27th International Amusement Park & Playground Equipment, Slot Machines & Accessories Trade Fair
27ª Fira Internacional d'Atraccions de Fira, Parcs Infantils, Maquinària per a Jocs d'Atzar i Elements Auxiliars

26-28 HINCHALIA
7ª Feria Internacional de Artículos Hinchables
7th Internatiional Inflatable Products Trade Fair
7ª Fira Internacional d'Articles Inflables

DICIEMBRE | *DECEMBER* | *DECEMBRE*

5-8 FERIA DEL AUTOMÓVIL, VEHÍCULO DE OCASIÓN Y COMERCIAL
22ª Feria del Automóvil, Vehículo de Ocasión y Comercial
22nd Vehicles Trade Fair, Second Hand Commercial Vehicles
22ª Fira de l'Automòbil, Vehicle d'Ocasió i Comercial

14-15 EXPOCANINA
66ª Exposición Nacional Canina
39ª Exposición Internacional Canina
66th National Dog Exhibition
39th International Dog Exhibition
66ª Exposició Nacional Canina
39ª Exposició Internacional Canina

26 DIC - 4 ENE FIV
97ª Feria Internacional de València
97th València International Trade Fair
97ª Fira Internacional de València

26 DIC - 4 ENE EXPOJOVE
38ª Feria de la Infancia y la Juventud de València
38th Children and Youth Exhibition of València
38ª Fira de la Infància i la Joventut de València

¿Sabías que... en Feria Valencia puedes organizar tus reuniones, cursos, ponencias...?
Did you know... at Feria Valencia you can organize your meetings, courses, and lectures...?
Sabies que... a Fira València pots organitzar les teues reunions, cursos, ponències...?
Infórmate en / *Find out more at* / *Informa-te'n a* **www.feriavalencia.com**

Certamen internacional certificado por UFI (Asociación Internacional de la Industria Ferial)
International event certified by UFI (The Global Association of the Exhibition Industry)
Certamen internacional certificat per UFI (Associació Internacional de la Indústria Firal)

Evento de organización externa
Event of external organization
Esdeveniment d'organització externa

IMPORTANTE | IMPORTANT | IMPORTANT
Fechas susceptibles de modificación. Confírmelas antes de su visita.
Subject to alteration. Please, confirm the dates before visiting the exhibitions.
Dates susceptibles de modificació. Comproveu-les abans de la seua visita.

_2019.06.05

GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball · ICEX España Exportación e Inversiones · IBERIA · renfe

FERIA VALENCIA www.feriavalencia.com · feriavalencia@feriavalencia.com · tels. (0034) 96 386 11 00 · (0034) 96 386 12 00

1 Solución fácil, ágil e intuitiva

2 Registro horario de empleados
Ficha con:
El propio TUP
.Móvil
.Lector de huellas

3 Compra de forma cómoda y al mejor precio ¡Regálate tiempo libre!

4 Nuestro asistente virtual te propondrá el mejor precio de los productos que estén bajos de stock.

5 Telecomanda: No dejes nada sin anotar y enuía directamente a cocina tus órdenes
¡ Evita errores ¡ Mejora la comunicación del equipo de trabajo.

SmartHoreca
El mundo que viene

OFERTA ESPECIAL HORECA
Renting Bansatec
Desde 5€/día*

* IVA INCLUIDO. 36 meses. Seguro incluido

CAJONES DE COBRO INTELIGENTES
- Cobran las transacciones rápidamente
- Evitan descuadres de caja
- Se limita el acceso al dinero
- Detecta monedas y billetes falsos
- Son higiénicos. Evitan el contacto con billetes y monedas

c\ José Antonio Rodríguez Sánchez, 9 - LA VALL D'UIXÓ (Castellón) - 901009492 - www.smarthoreca.es

Revision eléctrica en locales de pública concurrencia

Según el "Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión", se establece que los **locales como bares, restaurantes o cafeterías deben realizar la revisión de sus instalaciones eléctricas, cada cinco años**, por parte de un Organismo de Control Autorizado.

Los titulares de los locales deberán disponer de un certificado favorable **de su instalación eléctrica**, con el fin de asegurar el cumplimiento del Reglamento.

No disponer del certificado **puede sancionarse con multas de 3.005 € hasta 9.015 €.**

¿CUÁNDO UN LOCAL SE CONSIDERA DE PÚBLICA CONCURRENCIA?

De acuerdo con el Reglamento Electrotécnico Baja Tensión y su instrucción ITC BT-28, un local se considerará de pública concurrencia dependiendo de su uso y su ocupación.

Los locales destinados a **actividades recreativas y espectáculos** se consideran siempre como locales de pública concurrencia, independientemente de su ocupación. Se incluyen dentro de este tipo de locales los destinados a actividades como cines, teatros, pabellones, ferias fijas, discotecas y las salas de juegos de azar.

Para los locales destinados a **reunión, trabajo y usos sanitarios**, debemos diferenciar dos grupos de clasificación dependiendo de su ocupación.

El primero de ellos incluye los locales que se consideran siempre locales de pública concurrencia independientemente de su ocupación. Este grupo incluye cafeterías, bares, restaurantes y similares, museos, garajes para más de 5 vehículos, guarderías, hospitales, asilos, centros de día y similares.

El segundo está compuesto por aquellos locales en los que la ocupación prevista supera las 50 personas. Este grupo incluye locales comerciales, centros de enseñanza, gimnasios, oficinas con presencia de público, gimnasios, clubes sociales y deportivos, y similares. La ocupación de estos locales se justificará de acuerdo con el código técnico de la edificación y su documento básico de seguridad en caso de incendio (CTE DB-SI) o en su defecto mediante la aplicación de una ocupación de 1 persona cada 0,8 m2 de su superficie ocupable descontando vestíbulos, aseos, pasillos y repartidores.

REVISIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOCALES DE PÚBLICA CONCURRENCIA

Todos los locales de pública concurrencia están obligados para su primera legalización (primera conexión a la red eléctrica), de la presentación ante los Servicios de Industria, de un proyecto de instalación eléctrica firmado por técnico competente, un certificado de un instalador autorizado y un certificado de un organismo de control autorizado.

Posteriormente, **cada cinco años**, y de forma obligatoria, un organismo de control autorizado debe emitir un **certificado de inspección periódica favorable**, indicando que la instalación cumple con los preceptos indicados en el REBT, y especialmente en su ITC BT-28.

Al mismo tiempo, en los locales ubicados en la Comunidad Valenciana, los titulares o arrendatarios de los locales de Pública Concurrencia relacionados en el *Anexo I* (Orden de 31 de enero de 1990, de la Conselleria de Industria, Comercio y Turismo, sobre mantenimiento e inspección periódica de instalaciones eléctricas en locales de pública concurrencia), tienen la obligación de tener suscrito **contrato de mantenimiento** con Empresa Instaladora, que realizará revisiones, al menos, una vez cada tres meses y anotará reseña de las mismas en un "Libro Registro de Mantenimiento y Revisión de LPC"; extendiendo anualmente un Boletín de Reconocimiento Anual.

Los locales de Pública Concurrencia no incluidos en el *Anexo I*, deben ser revisados anualmente por Empresa Instaladora, que cumplimentará un Boletín de Reconocimiento Anual.

A modo enunciativo están incluidos dentro del Anexo I los locales de pública concurrencia con una potencia instalada superior a 100 kW.

¿QUÉ PUNTOS CRÍTICOS DEBEN SER REVISADOS EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE LOCALES DE PÚBLICA CONCURRENCIA?

Por lo general, la revisión de los locales de pública concurrencia debe ser tan exhaustiva que garantice el cumplimiento del REBT y la salvaguarda de sus usuarios y bienes. No obstante la revisión hará hincapié en los siguientes puntos críticos.

- Puesta a tierra de la instalación.
- Protección contra contactos directos.
- Protección contra contactos indirectos.
- Resistencia de aislamiento en los circuitos.
- Funcionamiento correcto del alumbrado de emergencia.

Nos detendremos a continuación a indicar las exigencias del reglamento sobre este último punto crítico dentro de las instalaciones de pública concurrencia.

ALUMBRADO DE EMERGENCIA. LUCES DE EMERGENCIA

Las luces de emergencia son imprescindibles en los locales de pública concurrencia. Este tipo de alumbrado tiene la finalidad de ayudar en el caso de ser necesario realizar una evacuación. Se debe asegurar su funcionamiento en caso de fallo del suministro eléctrico de una manera automática y con un corte breve. Su instalación debe ser fija y debe contar con una fuente de alimentación propia.

En los locales de pública concurrencia dispondremos de un alumbrado de emergencia de seguridad, el cual se divide a su vez en dos tipos, alumbrado de evacuación y anti-pánico.

- **Evacuación.** Señalizará recorridos de salida del local seguros. Será capaz de dotar a estas rutas de evacuación, durante una hora, con una iluminación mínima de 1 lux en su eje y de 5 lux en los puntos en los que se sitúen elementos manuales de protección contra incendios.

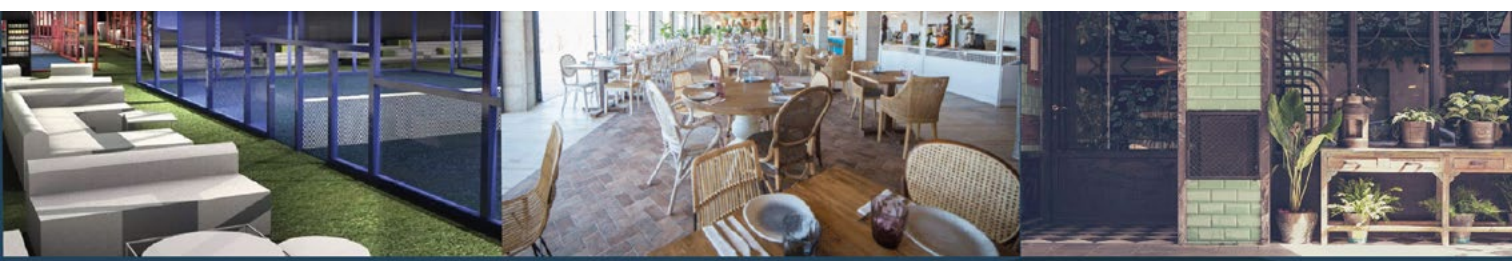
- **Anti-pánico.** Identificará posibles obstáculos a salvar hasta alcanzar los recorridos de evacuación. Será capaz de dotar a todo punto ocupable, durante una hora, de una iluminación mínima de 0,5 lux desde el suelo hasta una altura de 1 metro.

Las luces de emergencia destinadas a dotar de alumbrado de evacuación y anti-pánico pueden ser las mismas. Además existen en el mercado de gran variedad de luces de emergencia con diferentes acabados y calidades, imponiéndose actualmente las basadas en tecnología LED.

LA IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO DEL ALUMBRADO DE EMERGENCIA

El alumbrado de emergencia debe ser instalado y conservado adecuadamente a fin de evitar situaciones que puedan poner en riesgo la seguridad de las personas. Así mismo, evitará las posibles sanciones o clausuras temporales de las instalaciones en caso de inspección de las Autoridades, o conflictos con empresas aseguradoras en caso de siniestros.

Apoyarse en los servicios de profesionales del sector, como los que TCLEC ofrece, garantiza la correcta instalación y conservación de esta clase de instalaciones eléctricas y es la única opción para asegurarte el cumplimiento de la normativa.



GENERALITAT VALENCIANA · CdT · L'EXQUISIT mediterrani · Unió Europea Fons Social Europeu El FSE inverteix en el teu futur

Formación Ocupacional para el empleo 2º Semestre 2019

Dirigido a personas desempleadas.

Formación gratiuta cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

CdT Castellón SEPTIEMBRE – DICIEMBRE 2019

COCINA

Iniciación a la cocina

Del 4 de noviembre al 19 de diciembre: Lunes y jueves de 9 a 14 h. Martes y miércoles de 9.30 a 16 h. (150 h.)

Iniciación a la repostería

Del 19 de noviembre al 19 de diciembre, de 9 a 14 h. (90 h.)

SERVICIO / SALA

Camarero/a iniciación

Del 16 de octubre al 22 de noviembre: Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 10.30 a 16.30 h. (150 h.)

Perfeccionamento de sala

Del 27 de noviembre al 20 de diciembre: Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 10.30 a 16.30 h. (90 h.)

ALOJAMIENTO

Camarero/a de pisos (Oropesa del Mar)

Del 21 de octubre al 14 de noviembre: Lunes a viernes, de 9 a 14 h. (90 h.)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Animación turística dirigida a la 3ª edad (Onda)

Del 11 al 14 de noviembre: Lunes a jueves de 9 a 14 h. (20 h.)

Taller de emprendimiento y nuevos valores empresariales en turismo

Del 17 al 20 de diciembre de 9 a 14 h. (20 h.)

FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

Todas las ediciones: de 9 a 14 h (5 h.)

Castelló	Martes 1 de octubre
La Vall d'Uixó	Miércoles 2 de octubre
Onda	Lunes 7 de octubre
Benicarló	Martes 8 de octubre
Castelló	Jueves 17 de octubre
Castelló	Martes 5 de noviembre
La Vall d'Uixó	Miércoles 6 de noviembre
Benicarló	Miércoles 20 de noviembre
Castelló	Jueves 21 de noviembre
Onda	Martes 26 de noviembre
Vinaròs	Miércoles 27 de noviembre
Castelló	Martes 3 de diciembre
La Vall d'Uixó	Miércoles 11 de diciembre
Castelló	Miércoles 18 de diciembre

CdT Castellón C/Astrònom Pierre Mechain, 2 – 12100 Grao de Castellón

T: 964 73 98 00 F: 964 73 98 01 correo-e: cdt_castellon@gva.es **www.cdt.gva.es**

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo", o a través de la secretaría virtual en www.cdt.gva.es, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., el documento de demanda de empleo DARDE o DARDE Mejora de Empleo (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscriptos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75 % y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8. Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9. Para poder ser SELECCIONADO en los cursos debe contestar el mail de PRESELECCIONADO.

Download on the App Store · ANDROID APP ON Google play

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostalería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

Convenios firmados por Ashotur

Siguiendo con nuestra labor de ofrecer a nuestros asociados el mayor número posible de servicios en las condiciones más ventajosas, hemos firmado acuerdos de colaboración comercial con las siguientes empresas:

De todos estos acuerdos de colaboración comercial, puede solicitar cualquier información, presupuesto o trabajo, bien dirigiéndose a las oficinas de ASHOTUR (tel. 964 21 80 55) o bien poniendose en contacto directamente con las empresas colaboradoras e identificarse como socio de ASHOTUR. También colaboran: CdT, CONTROLA CLUB.

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 2019

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. 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 €.***

CUOTAS 2019

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 €

**A todas las cuotas hay que sumarle la cuota de inscripción el primer año. Para conocer exactamente los importes de las cuotas de hospedaje consultar con el departamento comercial. Exentas de I.V.A..*

Las mejores soluciones para todo tipo de hoteles

En **Mediamarkt Business** nos encargamos que la experiencia de tus huéspedes sea más agradable y la gestión de los recursos más eficiente. Una gran variedad de soluciones tecnológicas pensadas para todo tipo de unidades hoteleras.

Kiosko de auto check-in

Check-in/out sin esperas

Sistemas de iluminación

Diseño y eficiencia energética

Televisores profesionales

Haz que el huésped se sienta como en casa

Señalética digital

Simplifica la gestión de los espacios disponibles

Y muchas más soluciones. Pregunta a nuestros asesores de negocio de MediaMarkt

CASTELLÓN mm.castellon.business@mediamarkt.es **964 739 611**

MediaMarkt **Business** | **Hospitality**