ED. 94 · ABRIL – JUNIO 2023

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

Energías Renovables

Tú puedes ser parte del cambio con LEROY MERLIN

limpias · sostenibles · económicas · autosuficientes · duradera

Energía Solar Fotovoltaica

Energía Solar Térmica

Biomasa · Aerotermia · Geotermia

Ven a tu tienda **LEROY MERLIN CASTELLÓN**

Av. Enrique Gimeno, 101 · Parque Comercial Estepark
Teléfono directo: 964 715 164
Horario de lunes a sábado de 7:00 a 22:00h
Compra en **leroymerlin.es** o por telf. al **910 499 999**

LEROY MERLIN
Da vida a tus ideas

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ED. 94 · ABRIL – JUNIO 2023

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

SUMARIO

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

LA CAMPAÑA 'SOLES SON AMORES' CON CERCA DE UN CENTENAR DE PROPUESTAS EN TODA LA COMUNITAT VALENCIANA
14

CON EL IMPULSO DE LAS FIESTAS TRADICIONALES
4 Carlos Escorihuela. ASHOTUR.

NUEVA LEY WHISTLEBLOWING Y SU RELACIÓN CON EL RGPD
5 ASHOTUR.

CERTIFICADO DE SOSTENIBILIDAD HOTELERA INTERNACIONAL ECOSTARS
7 ASHOTUR.

CERTIFICADO 100% RENEWABLE ENERGY
9 COANATUR.

MESÓN NAVARRO: PIONEROS DEL PAN CON TOMATE EN CASTELLÓ
10 ASHOTUR.

'MENOS POSTUREO, MÁS PASTOREO', LA NUEVA CAMPAÑA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE CORDERO ENTRE LOS JÓVENES
11 INTEROVIC.

TURISMO EN SEMANA SANTA
12 José Luis Yzuel. Hostelería España.

LA CAMPAÑA 'SOLES SON AMORES' CON CERCA DE UN CENTENAR DE PROPUESTAS EN TODA LA COMUNITAT VALENCIANA
14 ASHOTUR.

PASCUAL PERIS BARBERIA
16-17 ASHOTUR.

LOS CAMPINGS CADA VEZ MÁS ECOLÓGICOS Y RESPETUOSOS CON EL MEDIOAMBIENTE
18 Campings Comunitat Valenciana.

ASHOTUR HOTELES Y CAMPING
21. ASHOTUR.

NUEVAS OBLIGACIONES PARA EL REGISTRO DE VIAJEROS 2023
23 ASHOTUR.

LAS AUDITORÍAS ACÚSTICAS EN CASTELLÓN GARANTIZAN Y MINIMIZAN LAS MOLESTIAS POR RUIDO, DE LOS LOCALES
24 ASHOTUR.

«CASTELLÓN ES UNA DE LAS GRANDES OLVIDADAS EN EL REPARTO DE FONDOS EUROPEOS. AQUÍ NO LLEGAN»
25 Luis Martí . Presidente de la Patronal CEV-Castellón.

SOLICITUD DE ALTA
27 ASHOTUR.

PATROCINADORES DE ASHOTUR
29 ASHOTUR.

SERVICIOS Y ASESORÍAS ASHOTUR, TARIFAS Y CUOTAS ASHOTUR
30 ASHOTUR.

CON EL IMPULSO DE LAS FIESTAS TRADICIONALES

Hace pocos días celebramos las Fiestas de la Magdalena, unas fiestas que han supuesto la vuelta de las grandes celebraciones de nuestras fiestas tradicionales, tras casi tres años. Se ha constatado las enormes ganas que nuestros clientes tenían de volver a encontrarse con nosotros, y nuestros turistas volcarse en nuestra tierra.

Suponen, ya de hecho, el gran pistoletazo de salida de la temporada turística de este 2023, que debe ser el de la plena recuperación, no solo de la demanda, sino de los beneficios. Sí, los beneficios de los que casi nadie habla, y tan necesarios son para seguir creando empresa, creando producto, y fortaleciendo nuestro tejido empresarial turístico.

Todos, empresarios y trabajadores, estamos ansiosos de volver a demostrar a nuestros clientes nuestro buen hacer, y demostrarle a toda la provincia que somos y seguiremos siendo uno de los motores económicos de nuestra provincia.

Debe ser una año, también, para seguir trabajando en la creación de una vía propia de crecimiento de producto, y de puesta en valor de nuestra oferta. No queremos copiar a nadie, no queremos imposiciones de modelos ajenos; queremos aprender de todos los casos de éxito turístico de otros destinos, y darles nuestro propio sello. Crear, innovar, no copiar.

Nuestras fiestas tradicionales están llamadas a jugar un papel importantísimo en el futuro de nuestro turismo; es un gran recurso que debemos optimizar mas. A título de ejemplo, fiestas como: el Sexsenni de Morella, la entrada de toros y caballos de Segorbe, el Carnaval de Vinaroz, Fiestas de San Vicente Ferrer en Vall de Uxó, Els cavallets de Peñíscola, entre otras muchas, dinamizan y pueden hacerlo mucho más nuestra actividad turísticas.

Apoyemos nuestras fiestas y tradiciones, porque de la mano de ellas, promocionamos el turismo y la riqueza a la largo y ancho de nuestra provincia.

Estamos a las puertas de otra gran tradición, La Semana Santa. Todo apunta al optimismo, os deseamos que podáis trabajar mucho, coger impulso y seguir convirtiendo 2023 en un año excelente.

Carlos Escorihuela
ASHOTUR

NUEVA LEY WHISTLEBLOWING Y SU RELACIÓN CON EL RGPD

La norma obliga a las empresas con 50 o más trabajadores a contar con un sistema interno de denuncias.

El pasado 21 de febrero publicaron en el BOE la nueva Ley 2/2023, reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción, que entró en vigor el pasado 14 de marzo.

La ley de whistleblowing, también conocida como ley de denuncia de irregularidades, es una ley que protege a los trabajadores que informan sobre irregularidades o prácticas ilegales en su lugar de trabajo. En general, esta ley establece una serie de medidas de protección para los trabajadores que denuncian estas irregularidades, incluyendo la protección contra el despido y la posibilidad de una compensación por daños y perjuicios en caso de represalias.

Esta ley será **obligatoria en todo el territorio español para todas las personas físicas o jurídicas** que realicen actividades tanto públicas como privadas. Las **entidades públicas y las empresas privadas que tengan más de 50 trabajadores deberán implementar un canal de denuncias** de forma obligatoria. Las **empresas privadas que tengan entre 50 y 249 trabajadores** tendrán hasta el **1 de diciembre de 2023** y las que tengan más de 249 trabajadores hasta el 13 de junio para implementar su sistema de denuncias.

¿Cuáles son las infracciones y actos de corrupción que quiere combatir esta ley?

- El incumplimiento de las normativas laborales y de seguridad social.
- La comisión de delitos fiscales o contra la Hacienda Pública.
- La comisión de delitos de corrupción, como la malversación de fondos públicos o el cohecho.
- La vulneración de los derechos humanos y libertades fundamentales en el ámbito laboral.

¿Cuáles son los derechos que reconoce esta ley para proteger a los "informantes"?

A todas las personas "informantes" o denunciantes de cualquier infracción normativa o acto de corrupción, se les garantiza una serie de derechos para su protección y para evitar represalias por dicha denuncia:

- Derecho a recibir información sobre los procedimientos de protección previstos por la ley, así como sobre los derechos y garantías que les corresponden.
- Derecho a recibir asesoramiento jurídico gratuito y especializado, tanto antes como después de la comunicación de la infracción.
- Derecho a la protección de su identidad a través de medios que garanticen la confidencialidad de la misma, salvo en los casos en que su revelación sea necesaria para la protección de los derechos de defensa o de los intereses generales.
- Derecho de acceso a los medios necesarios para poder llevar a cabo la denuncia de forma diligente y eficaz.
- Derecho a la protección contra represalias sufridas por la comunicación de la infracción (tales como discriminación, un despido, reducción de salario, acoso laboral, entre otros) llevadas a cabo por parte de la empresa, la administración o cualquier otra entidad.
- Derecho a ser informado sobre el estado de las investigaciones.
- Derecho a la restitución de posibles perjuicios sufridos como consecuencia de la comunicación, incluyendo la reparación del daño moral y material.
- Derecho a que las empresas y organismos públicos colaboren con las autoridades competentes en la investigación de las denuncias recibidas.

¿Qué relación tiene la ley con la normativa de protección de datos?

Tanto la ley Whistleblowing como el RGPD se complementan, ya que en la nueva ley 2/2023 se establecen una serie de medidas para garantizar la protección de datos personales:

- La recepción y gestión de las denuncias debe ser tratada con la debida **confidencialidad**, tanto antes como después de su recepción, y la identidad de los denunciantes debe estar protegida en todo momento.
- La recopilación y tratamiento de datos personales se realizará con el **consentimiento explícito del denunciante**, y estos datos solo podrán ser utilizados para los fines específicos de investigación y seguimiento de la denuncia.
- Se deberá **informar a los denunciantes sobre sus derechos en relación con el tratamiento de sus datos personales.**

En España, a raiz de la publicación de la normativa, han proliferado un sinfín de herramientas que pueden ser útiles para la gestión, como por ejemplo las herramientas de seguimiento y gestión de casos. Estas herramientas permiten a los responsables de la empresa o de la organización hacer un seguimiento de las denuncias y tomar medidas para solucionar los problemas detectados.

En general, estas herramientas tecnológicas pueden ser muy útiles para la implementación y gestión de la ley de whistleblowing en España y por ello es muy importante seleccionar las herramientas más adecuadas en función de las necesidades específicas de la empresa u organización.

Miguel Ángel Llorens
Consultor de Negocio
Socio en Orbeca Pymes
empresa colaboradora de Ashotur

KASMANI

ENTREGA GRATUITA

Puesta en marcha GRATUITA

Descubre nuestra gama de frigoríficos incluyendo DIMENSIONES ESPECIALES (ideales para caravanas y apartamentos)

DESDE 129cm HASTA 170cm

* Consulta condiciones en tienda.
* Promoción no acumulable.

Polígono Industrial Ciudad Del Transporte, Av. de Lairón, 2, Castellón
Horario: de lunes a sábado de 9:30h a 21:30h.
Tienda 964 340 058 - David 625 592 030 - Nico 692 681 168
Web: www.kasmani.es

CERTIFICADO DE SOSTENIBILIDAD HOTELERA INTERNACIONAL ECOSTARS

Puesto que la sostenibilidad es un factor cada vez más valorado por los viajeros (más de un 80% dicen querer reservar en alojamientos certificados) es una prioridad de ASHOTUR que Castellón se convierta en una de las regiones de Europa con más alojamientos sostenibles.

Con este objetivo, desde ASHOTUR hemos llegado a un acuerdo con el certificado de sostenibilidad hotelera internacional Ecostars, el cual ya cuenta con cerca del 10% de la planta hotelera española y es el más extendido a nivel nacional. Cadenas nacionales como H10, Ilunion, Vincci, abba, Medplaya o Servigroup ya están certificados con Ecostars.

Bajo nuestro acuerdo con Ecostars, todos los hoteles de ASHOTUR podrán obtener el certificado de manera totalmente gratuita y a través de un proceso sencillo en el que se rellenan los datos del hotel en el siguiente formulario:

Para hotels Sello Ecostars

1. Sello Ecostars: certificado de sostenibilidad hotelero (sólo para alojamientos). Los hoteles tienen que aportar 4 datos: ocupación, consumo de luz, agua y combustibles de caldera.
2. Enlace al formulario para que los hoteles completen: https://forms.gle/ofK6rH7Sq1ds5Zdd6

Para restaurantes Sello Ecofoodies

1. Sello Ecofoodies: certificado de sostenibilidad alimentaria (sólo restaurantes). Los hoteles tienen que solicitar el sello en la web si cumplen los estándares básicos.

https://forms.gle/ofK6rH7Sq1ds5Zdd6

Os invitamos a registraros y certificaros, con el objetivo de que el 50% de los hoteles de Castellón consigan el sello y podamos posicionarnos como un destino fuerte para este turismo sostenible creciente.

Podéis encontrar más información sobre Ecostars en su web: www.ecostars.org :

2. Vídeo presentación sello Ecofoodies: https://www.youtube.com/watch?v=eWwHlLROJwk
3. Enlace al formulario web para que los restaurantes completen: https://www.ecofoodies.org/solicitar-sello

SUMMUMSTUDIO

DESIGN THAT
MAKES A DIFFERENCE

summumstudio madrid
Paseo de la Castellana 18, Planta 7A
28046 Madrid · info@summumstudio.es

summumstudio castellón
Falcó 2, entlo. izq. 12001 Castellón
T. +34 964 744 463

summumstudio store
Onda, 25B 12550 Almazora
www.summumstudio.es

CERTIFICADO 100% RENEWABLE ENERGY

COANATUR es una asesoría energética con sede en Castellón y nos queremos unir a la misma dirección de **sostenibilidad** que se quiere implantar en los HOTELES, RESTAURANTES, APARTAMENTOS,...

Para ello, ofrecemos a los socios de **ASHOTUR** la posibilidad de obtener un **Certificado** en el que se garantiza que la energía que se consuma en cada establecimiento, provenga 100% de energías renovables.

Este sello esta avalado por la CNMC y con ello pueden acreditar que su energía ha sido producida de forma limpia y sostenible con el medio ambiente.

¿Que debo hacer para obtener este certificado?

Para poder obtener este Certificado lo único que deben hacer los socios es enviarnos una factura de su consumo eléctrico al correo ventas@coanatur.com y/o al WhatsApp 622 01 51 70.

¿Qué proceso se debe realizar para obtenerlo?

Desde COANATUR analizaremos el coste del Kwh que está pagando cada establecimiento en su factura y le buscaremos una alternativa más económica con alguna comercializadora que de forma gratuita ofrece este certificado.

Este servicio es totalmente gratuito para los socios de ASHOTUR y sin compromiso.

Mesón Navarro: PIONEROS DEL PAN CON TOMATE EN CASTELLÓ

El matrimonio formado por José Navarro y Araceli Navarro, al frente de Mesón Navarro desde hace 50 años, trasladó esta tradición culinaria desde Barcelona hasta la capital de la Plana.

Medio siglo; lo que se traduce en toda una vida. José Navarro y Araceli Navarro regentan desde hace 50 años Mesón Navarro, una institución gastronómica en la capital de la Plana. La historia comenzó con un doble Sí quiero. El primero sirvió para formalizar el matrimonio y el segundo para adquirir una casa en la plaza Tetuán, 26, de Castelló y convertirla en un restaurante. «Yo lo tenía muy claro: quería casarme con un camarero y montar un restaurante», declara Araceli. Ello fue el origen de Mesón Navarro I. «En la planta de abajo había una barra y una cocina muy pequeñas y cinco mesas; el primer piso lo utilizábamos de almacén y en la segunda planta vivíamos nosotros», destaca.

Los comienzos no fueron fáciles, pues José, que se había formado en varios restaurantes de Barcelona en los que «se servía con guantes, se pelaba la fruta con cubiertos o se pinceaba el pescado», tuvo que adaptarse al servicio de cocina de Castellón. Tuvo que pasar un año y medio hasta que cerraron las puertas por primera vez. Fueron apenas unos días. «Al principio era el momento de trabajar, y hasta el nacimiento de nuestro hijo Víctor, no nos tomamos ni un día libre. Estábamos abiertos todos los días de la semana, de lunes a domingo», relatan.

Desde los inicios, la calidad en los alimentos era santo y seña, pues suministraban productos del pueblo, como el típico matapuerco. «Apostábamos y seguimos apostando por carnes de primerísima calidad llegadas del interior de la provincia», revela José, quien recuerda que fueron los pioneros en introducir el pan con tomate en las comidas. «En Barcelona se se utilizaba, pero en Castellón no se conocía y supuso toda una innovación culinaria para nuestra clientela, que lo aceptó de buen grado y se ha convertido en toda una tradición, ya que ahora rara es la mesa en la que no se pide el pan con tomate y all i oli». Con el paso de los años, el buen hacer del matrimonio entre los fogones le permitió convertirse en un templo culinario. «Al principio, los funcionarios de Correos, que tenían la sede al lado, eran nuestros principales comensales y gracias a nuestro servicio vocacional y al boca a boca tuvimos un gran éxito enseguida. Ello nos permitió pagar la casa en apenas un año y medio y a los siete años ya abrimos Mesón Navarro II -que tuvo que cerrar sus puertas tras la pandemia del covid-», indican. Actualmente, conservan el restaurante original, Mesón Navarro I, junto a Mesón Navarro III y Eleazar. Todos ellos son espacios de cocina tradicional mediterránea con una fuerte diferenciación de carnes a la brasa. Durante estos años, sus instalaciones han dado de comer a personalidades de la talla del expresidente de España Mariano Rajoy; el exministro Manuel Fraga; la primera mujer astronauta española, Sara García; el torero Enrique Ponce; los actores y humoristas Pablo Chiapella y Joaquín Reyes, entre otros. «Numerosos políticos, empresarios, deportistas y celebrities han degustado nuestras delicatessen. Sin ir más lejos, hace unas semanas estuvo la actual ministra de Educación y Formación Profesional, Pilar Alegría», confiesa José.

www.elperiodicomediterraneo.com/ocio/gastronomia/2023/03/04/meson-navarro-pioneros-pan-tomate-84044722.html

'MENOS POSTUREO, MÁS PASTOREO', LA NUEVA CAMPAÑA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE CORDERO ENTRE LOS JÓVENES

La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, INTEROVIC, difundirá una nueva campaña de concienciación sobre la importancia del pastoreo del 24 de marzo al 24 de abril coincidiendo con la Semana Santa, la época de mayor consumo de carne de cordero en España después de Navidad.

Ocho pastores reales, procedentes de diferentes comunidades autónomas, protagonizan tres divertidos vídeos con los que se pretende rendir homenaje a un oficio milenario y necesario para la conservación del medio ambiente y llegar, a través de las redes sociales y de su lenguaje, al público *millennial*.

Madrid, marzo de 2023.- Instagram, TikTok, Snapchat… Mantenerse siempre conectado puede llegar a ser agotador. Afortunadamente, ocultos entre montañas que apenas dejan pasar la señal de wifi, **todavía existen lugares donde no se practica el postureo; se practica el pastoreo.** Sus gentes tienen cientos de seguidores, pero seguidores reales, y comparten, comparten el respeto por la vida natural, la limpieza de los montes y la prevención de incendios y el propósito por llevar a nuestras mesas un producto tan sostenible y natural como la carne de lechal y cordero.

En su nueva campaña, INTEROVIC pretende poner en valor y rendir homenaje a la figura del pastor y su labor, el pastoreo, para que cada día podamos seguir disfrutando de una carne sostenible, como es la carne de cordero. Una carne sabrosa y en equilibrio con el entorno natural que ha hecho posible que el pastoreo sea **un loable y sacrificado oficio que existe desde hace más de 3.000 años.**

Un homenaje al oficio a través de pastores reales

La campaña 'Menos postureo, más pastoreo' de INTEROVIC consta de tres piezas grabadas en clave de humor y **protagonizadas por ocho pastores y pastoras reales. Fueron seleccionados de entre los más de 12 candidatos** que enviaron sus vídeos de presentación el pasado mes de enero emulando un discurso de agradecimiento tras ganar un óscar por su trabajo y proceden de diversas partes de España: Vanesa del Prado, de Gordaliza del Pino, en León, gestiona, a sus 43 años, un rebaño de 450 ovejas, labor que compagina con la de ser madre soltera de dos niñas de 4 y 12 años; Jacinto Guerra, de Belalcázar, en Córdoba, cuenta con nada más y nada menos que 950 ovejas merinas; César García, de Zarzuela, en la sierra de Cuenca, dirige un rebaño de 700 ovejas manchegas y 200 cabras; Zahara Franco, cuida de un rebaño de ovejas manchega y pura raza texel en Membrillera y Carrascosa de Henares, en Guadalajara; Moisés Gil, de Siete Aguas (Valencia), se dedica fundamentalmente al caprino, con 200 cabras y 50 ovejas; Francisco Manuel Rubio, capitanea un pequeño rebaño con cerca de 100 ovejas de raza guirra o roja levantina (por su característico color azafrán) en la comarca de Vinalopó, al sur de Alicante; Juan Luis Hidalgo, de El Toboso, en Toledo, habla maravillas de sus 700 ovejas manchegas y Daniel Mora, originario de Cervera de Pisuerga (Palencia), cuida, de junio a octubre, en la montaña palentina de los rebaños de ovejas merina y flecha que hacen la trashumancia escapando del calor de Extremadura y Córdoba. Todos ellos representan el estoicismo que conlleva este oficio casi extinto y aseguran que «para trabajar en esto tienes que amar lo que haces», aseguran.

Objetivo: público *millennial*

En todos los vídeos el lenguaje de las redes sociales y el del campo se entremezclan, utilizando conceptos como el número de seguidores de los pastores en alusión a las ovejas, con el fin de llegar al público de entre 25 y 35 años, ya que, según INTEROVIC, es el que menos carne de cordero consume hoy en día. El objetivo, **concienciar a los jóvenes de que la carne de cordero no solo es una opción deliciosa (es una de las carnes con menos grasa y muy rica en nutrientes), si no también una manera de contribuir a la conservación del medio ambiente y del ámbito rural.** Y es que la práctica del pastoreo, muy ligada a la trashumancia, fomenta la biodiversidad, contribuye a la captura del carbono, favorece la polinización, ayuda a la prevención de los incendios y es motor económico de la España rural.

Bajo el hashtag #MenosPostureoMasPastoreo, la campaña **podrá verse en distintas redes sociales del 24 de marzo al 24 de abril** coincidiendo con la Semana Santa, la segunda época del año en que más cordero se consume después de la Navidad, es parte de la iniciativa global **'Sabrosa y Sostenible. Elige origen europeo' con la que INTEROVIC busca dar a conocer, poner en valor y acercar al público la carne de cordero y cabrito.** INTEROVIC forma parte del Programa Europeo 2021-2023, que tiene como objetivo rejuvenecer el consumo y transmitir los aspectos sostenibles de esta ganadería extensiva bajo el lema 'Más de 3.000 años en equilibrio con el entorno'.

UNA CARNE SOSTENIBLE Y NATURAL

INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, forma parte del Programa Europeo 2021-2023, que tiene como objetivo rejuvenecer su consumo y dar a conocer los aspectos sostenibles de esta ganadería que, gracias al pastoreo, son múltiples sus beneficios para el medio ambiente y motor económico de la España rural.

Más información, entrevistas y materiales:

belen@loboagenciadigital.com

La Organización Interprofesional del Ovino y Caprino, INTEROVIC, como entidad aglutinadora de las carnes del lechal, cordero y cabrito, ha recibido el apoyo de la Unión Europa para desarrollar un plan para acercar los valores de estos alimentos para los ciudadanos y el medio ambiente. Durante los años 2021, 22 y 23 esta acción multi-país contempla una completa agenda promocional y divulgativa en España y Hungría.

Para más información sobre recomendaciones dietéticas, puede consultar en el siguiente enlace: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/come_sano_muevete.pdf

TURISMO EN SEMANA SANTA

La Semana Santa marca el comienzo del período alto del turismo, con unos viajeros que empiezan a animarse con la llegada del buen tiempo. Una temporada que se espera de récord absoluto, marcado por tres aspectos fundamentales: la recuperación de la normalidad total, unos clientes que afortunadamente no han experimentado una crisis de consumo, y las empresas que empiezan a revisar las cuentas de resultados para recuperar la rentabilidad.

El verano del año pasado se auguraba una buena campaña marcada por un " carpe diem" que finalizaría con la temporada estival y daría paso a un otoño e invierno marcados por una crisis de consumo. Afortunadamente este hecho no se ha producido y los clientes han seguido disfrutando de su ocio, saliendo a celebrar y planificando escapadas. Si hay algo que ha dejado el COVID a los ciudadanos es esa necesidad de disfrutar cada segundo y ha hecho que ese "vivir el momento" quede instaurado en nuestra forma de comportarnos.

José Luis Yzuel
Presidente de Hostelería España

Con este escenario es el momento de seguir trabajando por mantener nuestro liderazgo a nivel internacional y mantener la competitividad de nuestra restauración. Estamos en un momento en el que la palabra sostenibilidad está más presente que nunca y se llevan a cabo todo tipo de acciones para mostrar el compromiso con el medio ambiente. Por supuesto que la hostelería no es ajeno a ello y la eficiencia energética, la economía circular o la reducción del desperdicio alimentario son conceptos que forman parte del día a día de los más de 300.000 establecimientos que forman parte del sector; pero también es cierto que la manida "sostenibilidad" debe abordarse desde su significado más amplio y debe englobar también la solvencia económica de los negocios, así como su compromiso social y con los trabajadores. Sólo con acciones integrales se puede garantizar que nuestro sector, que es envidia de todos los países de nuestro entorno, pueda seguir marcando tendencia .

Desde Hostelería de España esa sostenibilidad en todos los sentidos es la máxima prioridad. Proyectos como Hostelería por el Clima facilitan a las empresas esa sostenibilidad medioambiental. Otros, como Campus de Hostelería, trabajan en la profesionalización del sector a través de una formación continua y adaptada que abarca desde el servicio a la propia gestión de los negocios, que también debe profesionalizarse para mejorar la rentabilidad de las empresas. Asimismo, la hostelería sigue manteniendo su compromiso con las personas en situación de vulnerabilidad a través de Hostelería contra el Hambre y no es ajena a los problemas sociales, por lo que también ha creado un protocolo contra las agresiones sexuales entre clientes en los locales. Estos son sólo algunos de los proyectos en los que se están trabajando, y que no podrían llevarse a cabo sin el esfuerzo de las asociaciones territoriales y sin la implicación de las empresas. Es el momento de seguir trabajando y demostrar la grandeza de este sector, que emplea a 1,8 millones de personas y contribuye a la economía nacional con el 6,4% del PIB.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ©

CARNE DE LECHAL
CORDERO Y CABRITO

Sabrosa y Sostenible

ELIGE EL ORIGEN EUROPEO

#EUAgriPromo

canalcordero.com

MÁS DE 3.000 AÑOS OFRECIENDO LA CARNE MÁS SABROSA Y SOSTENIBLE

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

interovic

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

RECICLAMÁS

Ahorra reciclando en tu empresa
Asesoría medioambiental gratuita
reciclamas.eu

LA CAMPAÑA ‘Soles son amores’ CON CERCA DE UN CENTENAR DE PROPUESTAS EN TODA LA COMUNITAT VALENCIANA

La celebración de la Gala de los SolesGuía Repsol 2023 en Alicante y la festividad de San Valentín , el contexto idóneo para acoger estas jornadas gastronómicas entre los días 10 y 26 de febrero

La Confederación Empresarial de Turismo y Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), de la que forma parte **ASHOTUR**, FEHPA Y HOSTELERIA VALENCIA, con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y la Guía Repsol, pusieron en marcha desde el 10 de febrero y hasta el 26 de ese mismo mes, las jornadas *‘Soles son amores’*. En la presentación celebrada en 8 de febrero en el restaurante El Portal de Alicante han intervenido **Francesc Colomer**, secretario Autonómico de Turisme; **María Ritter**, directora de Guía Repsol; **Mari Carmen Sánchez**, vicealcaldesa de Alicante; **Manuel Espinar,** presidente de CONHOSTUR y **Maria del Mar Valera**, presidenta de APEHA.

Las jornadas gastronómicas organizadas con motivo de la celebración de la Gala de los SolesGuía Repsol 2023 en Alicante y las fechas de San Valentín, cuentan con la participación de más de 108 establecimientos de toda la Comunitat Valenciana. (50 en Alicante, 22 en Castellón y 34 en Valencia).**Un centenar de propuestas de bares y restaurantes de nuestra tierra,** que aparecen en esta prestigiosa guía, ofrecerán menús únicos en la campaña **‘Soles son amores’** que nace con el espíritu de **promocionar la cocina valenciana y fomentar la cultura gastronómica local** durante este mes de febrero, en el que la fecha de San Valentín se ha convertido

en un imprescindible del calendario hostelero.

Entre las propuestas se encuentran restaurantes de toda la Comunitat Valenciana que cuentan con reconocimientos Soles Repsol, Restaurantes Recomendados o Soletes de la guía Repsol. Destacar la presencia de asociados de **ASHOTUR**, establecimientos como **Cal Paradis** de Vall d'Alba con **2 soles Repsol** que presenta Menú San Valentin Cal Paradis", **Raul Resino** de Benicarlo con 2 soles Repsol que propone el menú "Mar y huerto de Benicarlo" , **Restaurante Rubén Miralles** en Vinarós , con **1 sol Repsol** que ofrece su ‘Menú degustación Sol Repsol’.

Las propuestas y menús se podian consultar en la web www.solessonamores.com y se promocionaron durante todos los días de duración de la campaña a través de un plan de medios con presencia en redes sociales y medios especializados.

Estas jornadas gastronómicas que también incentivaron el consumo en la hostelería forman parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2023.

La entrega de los reconocimientos de la Gala de los SolesGuía Repsol 2023 se celebró el pr 27 de febrero en el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA).

www.solessonamores.com

PASCUAL PERIS BARBERIA

Nuestro reconocimiento a nuestro primer presidente, y a su esposa Consuelo que, con 92 años, verá con emoción este pequeño y humilde homenaje.

Nació en Castellón el 31 de diciembre de 1927, en la casa familiar de la calle Pescadores número 14 y Gobernador número 9. Su padre Pascual Peris Agost (hijo mayor de Pascual Peris Arrufat y Teresa Agost Altava) trabajador desde los doce años pesando cáñamo en la báscula del almacén familiar de la calle Ronda Mijares esquina con doctor Clará, en el que luego instalaron la fábrica de dulce de membrillo, y años más tarde creador de la empresa de exportaciones de naranja, Pascual Peris Agost y hermanos, llegando a tener sede en las principales capitales europeas. Su madre Francisca Barbería Cazador (hija menor de José Barbería Maura y Teresa Cazador Mercé) familia muy conocida y emparentada en Castellón.

Pascual estudió la primera enseñanza en las monjas Carmelitas de las cuatro esquinas de Castellón y todo el bachiller en las Escuelas Pías de Valencia de la calle Carniceros pues su padre llevó el despacho central de la empresa exportadora a Valencia y la familia se estableció en la calle Don Juan de Austria número 28 durante siete años de bachiller pues allí tenía su padre el despacho de exportación de naranjas.

De vuelta a Castellón a los diecinueve años la vida le deparó su primera gran responsabilidad al fallecer su padre a los 58 años de edad en octubre de 1947, mientras él cumplía el servicio militar en el Regimiento de Infantería Tetuán de Castellón, y se convirtió en el cabeza de familia, con su madre y su hermana menor Francisca a su cargo.

Se casó con Consuelo Romero Centelles, el veintisiete de septiembre de 1951 en el Ermitorio de Lidón, con la que ha tenido sus tres hijos, Pascual, Luis Guillermo y Carlos.

Primero ocupó, junto a los hermanos de su fallecido padre, el puesto de socio de la empresa que se renombró Peris Agost Hermanos. Pasados unos pocos años se integró en la empresa de construcción de obras públicas y de concentración parcelaria que dirigía su suegro, Pedro Romero Vázquez, teniendo que viajar por toda España acompañado de su familia, siempre que era posible. Después junto con sus cuñados Pedro y Jesús Romero, promovió la construcción de palas cargadoras y apartamentos y villas en Benicasim (Apartamentos La Siesta, Romero y la Noria, y villas pareadas). Viendo que el turismo iba a más y que Castellón carecía de un alojamiento moderno y no había ni un solo hotel de cuatro estrellas en la ciudad (sólo estaba el Hotel Amat y el hotel Suizo) promovió junto con sus cuñados la construcción y explotación de un gran Hotel de más de cien habitaciones en el centro de Castellón.

Primero compraron en 1965 el solar de la antigua casa del médico Don Vicente Gea, justo detrás del teatro Principal, en la calle Herrero esquina a Moyano. Su amigo Emilio Nicolau fue el aparejador y el que propuso para la dirección de obra e interiorismo al arquitecto valenciano de reconocido prestigio que acababa de construir con éxito el Hotel Astoria de Valencia y un edificio en Villareal de la familia Parra, Don Luis Gay Ramos. También colaboró en la decoración Manolo Dauffi. La construcción se realizó en un corto tiempo ya que todos los oficios que actuaron lo hicieron a un nivel de alta profesionalidad. El hotel Mindoro de cuatro estrellas con 101 habitaciones se inauguró durante la madalena en marzo del año 1968 estando presentes todas las autoridades locales, provinciales y regionales, así como Don León Herrera, director general de turismo.

En los principios contrataron un director de hotel, pero Pascual se formó en dirección de empresa hotelera y pronto tomó las riendas como director , como gerente su cuñado Jesús Romero. Su mujer Consuelo como gobernanta y su hermana Francisca como telefonista primero y jefe de recepción más tarde. Era una empresa familiar en la que todos apostaron, fueron años de mucho trabajo, dando servicio a las empresas, sobre todo al azulejo que despuntaba.

Es en esta época, el 22 de Junio del año 1977, cuando Pascual Peris Barbería junto a otros empresarios del sector, Saturnino López, Gabriel Marí Puchol, Roberto Martínez Planelles y Gines Zapata, como secretario, fundaron ASHOTUR, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, con la finalidad de representar a todos los empresarios de la hostelería y el turismo de la provincia, defender sus intereses a escala nacional y resolver sus problemas en el ámbito individual.

Viendo la necesidad del hotel de contar con garaje propio, ante la imposibilidad de realizarlo en el edificio vecino de los hermanos Valls, junto a su cuñado Jesús Romero, habló con su amigo Rafael Ribes Plá para convertir la planta baja de su edificio en lo que ahora es el céntrico parking Mindoro, para lo cual tuvieron que hacer obra de ampliación de una planta superior y dos sótanos, consiguiendo más de 100 plazas.

Desempeñó el cargo de director desde el inicio del hotel hasta su jubilación el 31 de diciembre de 1992, cuando cumplió 65 años, estando a la cabeza del Mindoro durante veinticinco años, en los cuales se dedicó también a la expansión del turismo de la provincia de Castellón como presidente de ASHOTUR y vocal nacional. Presidente del Skal Club de Castellón. Desde enero de 1948 es socio del Real Casino Antiguo, siendo el segundo socio más veterano. Vocal de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Castellón. También se involucró políticamente durante la transición. Dedicó también su afán emprendedor a la promoción, construcción y venta de varios edificios de viviendas.

En una de estas reuniones representando al turismo de Castellón, conocería a Antonio Catalán propietario entonces de la cadena NH que estaba interesado en implantarse en la capital de la Plana, y ambos consideraron que era una buena oportunidad cerrar el acuerdo para que el Hotel Mindoro pasara a formar parte de la cadena NH.

Por aquella época también, formó sociedad con Enrique Belles, agente de aduanas y José Luis Breva, abogado y compraron las acciones del Hotel Turcosa de tres estrellas para explotarlo tras una reforma profunda actualizándolo quedando en 70 habitaciones. Años más tarde la sociedad arrendó a NH la explotación de dicho establecimiento hotelero, hasta hoy en día.

Fue un emprendedor de primera, recibiendo la Medalla del bronce al mérito turístico otorgada por el Ministerio de Turismo en reconocimiento a su labor en la promoción de este destino, acudiendo a ferias nacionales e internacionales.

Siempre se implicó mucho en su entorno, fundando también asociación de vecinos de Benicasim "Plataformas dels Terrers" para la reconstrucción de las playas de la zona del Torreón.

Han pasado 46 años y ASHOTUR sigue cada día trabajando para defender los intereses de los empresarios de la hostelería, formando nuevos profesionales y poniendo el valor el destino y la gastronomía, con proyectos innovadores, de la mano de empresarios que también creen en nuestra provincia. Nuestro reconocimiento a nuestro primer presidente, y a su esposa Consuelo que, con 92 años, verá con emoción este pequeño y humilde homenaje que desde estas páginas hacemos a un empresario Ilustre de la provincia de Castellón: PASCUAL PERIS BARBERIA.

1972-05-15 Castellón 2. El tío Priscilo Soret Mañas, "Pris", hace la imagen a José Antonio Aguilar García, con una cartera llena, la del colegio Herrero, le hace posar como si fuera un gran hombre de negocios delante del Hotel Mindoro.

Un fuerte abraso de José Aguilar Beltrán. Cs, 24-02-2017

LOS CAMPINGS CADA VEZ MÁS ECOLÓGICOS Y RESPETUOSOS CON EL MEDIOAMBIENTE

Según un informe sobre viajes sostenibles elaborado por la plataforma digital Booking.com en 2021 y basado en las opiniones de más de 29.000 viajeros de 30 países, el 72% de los encuestados creen que para salvar el planeta para las futuras generaciones debemos **viajar de manera más sostenible.**

Por edades, casi tres cuartas partes (74%) de las personas de 46 a 55 años afirman que esto es necesario y prioritario, seguidos por los llamados 'millennials', con un 71%.

Este compromiso social **abarca tanto formas de movernos como lugares donde alojarnos,** y se extiende también a los profesionales de nuestro sector.

Prueba de ello es que los establecimientos hoteleros y los alojamientos turísticos, incluidos **los campings, intentan ser cada vez más ecológicos y respetuosos con el medioambiente** y promueven iniciativas al respecto.

Además del ahorro económico, invertir tiempo y recursos en ser más sostenible se ha convertido en un reclamo para atraer a este tipo de huéspedes que buscan un tipo de turismo más comprometido.

Cómo ser más sostenible: 24 ideas para tu camping

Hemos seleccionado algunas prácticas que puedes poner en marcha para que tu camping sea más sostenible.

1. **Colabora con alguna entidad local en temas ambientales o sociales.**
2. Fomenta las **actitudes sostenibles entre tus empleados y tus clientes.**
3. Realiza encuestas periódicas para que tus clientes hagan sugerencias y propongan ideas para mejorar la sostenibilidad de tu camping.
4. Mantén a tus huéspedes informados acerca de los compromisos "verdes" de tu camping e indícales cómo podrían ayudarte a conseguirlos.
5. Informa a tus clientes sobre las **posibilidades de transporte sostenible** cerca de tu alojamiento.
6. Si tienes pensado hacer una reforma, instala retretes con opción de media descarga y descarga de agua completa.
7. Establece **sistemas de aprovechamiento de agua**, como purificadores para su reutilización.
8. Instala **sistemas de riego por goteo** en zonas verdes y jardines.
9. Reduce el flujo de agua en las duchas comunes.
10. Instala lavabos con sensores para el consumo mínimo de agua.
11. Compra **electrodomésticos de bajo consumo,** tanto para las zonas comunes como para equipar tus cabañas y bungalows.
12. Instala sistemas de **energía renovables**, como las placas solares.
13. Utiliza un sistema de limpieza alternativo al cloro en tu piscina.
14. Emplea **productos detergentes y de limpieza ecológicos** y/o con etiqueta ambiental.
15. Facilita la **recogida selectiva e informa a tus clientes sobre cómo separar y manejar los distintos tipos de residuos para su reciclaje.**
16. Emplea sistemas eficientes de climatización y haz revisiones de estos equipos, al menos, una vez al año.
17. Sustituye los halógenos y otros **sistemas de iluminación por luces LED o bombillas de bajo consumo.**
18. **Reduce el uso de plástico** en tus instalaciones, incluido el restaurante. Es mejor apostar por otros materiales biodegradables, como el cartón.
19. Intenta ofrecer productos de origen local. De esta forma, contribuirás a enriquecer la economía local y a visibilizar a los pequeños comerciantes de tu zona.
20. Controla la calidad del aire en espacios interiores.
21. Ofrece información sobre los parques, las zonas verdes y las áreas naturales cercanas a tu camping, y sobre todas las posibilidades de uso público que ofrecen.
22. Desarrolla iniciativas para reducir el uso de papel en tu camping.
23. Reduce al máximo el empleo del coche en tus instalaciones.
24. Promociona el turismo sostenible en tu localidad.

www.campingscomunidadvalenciana.es

afín SGR

Si eres pyme, micro empresa o autónomo conoce cómo podemos ayudarte a lograr la mejor financiación y avalar tu proyecto.

www.afinsgr.es

ASHOTUR HOTELES Y CAMPING

Premium Numbers es una empresa especializada en ofrecer soluciones de **comunicación** para negocios de diferentes sectores, entre ellos el **hotelero y de camping**. Esta empresa ofrece numerosas ventajas para los negocios que desean mejorar su agilidad de comunicación y atención al cliente.

Fundada en el año 2001, está inscrita en la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC). Una de sus marcas más conocidas, **VozIP.com**, es **una de las centralitas virtuales más avanzadas** en el mercado, que permite centralizar llamadas mediante la nube, ahorrando costes.

A través de la VozIP.com ofrecen una gran flexibilidad en cuanto a las opciones de desvío y redireccionamiento de llamadas, lo que permite a los negocios gestionar de manera más eficiente sus comunicaciones entrantes. Esto es especialmente útil en el sector hotelero y de camping, donde los clientes suelen llamar para hacer **reservas, solicitar información o reportar problemas.**

Están, además, certificados como **Entidad de Medios de Pago** y autorizados por el **Banco de España**, siendo la **única operadora española en haberlo conseguido,** garantizando que las transacciones con su TPV telefónico estarán protegidas con tecnología de tokenización.

También actúan como consultora, estudiando las necesidades globales de cada empresa y ofreciendo una solución unificada de calidad a costes competitivos.

Todo ello es posible gracias a la integración de **todos los canales de comunicación en un mismo servicio en la nube mediante una plataforma online que habilita todos los servicios en el mismo lugar.**

Premium Numbers es una solución de telefonía altamente beneficiosa para el sector hotelero y de camping.

Ofrece una mayor personalización, flexibilidad y eficiencia en la gestión de las comunicaciones entrantes, así como servicios adicionales que mejoran la calidad de la atención al cliente y optimizan los procesos internos. Además, ofrece tarifas competitivas sin permanencia, lo que permite a los negocios controlar sus costos de comunicación de manera efectiva.

premium numbers

¿En qué consiste la Voz IP para empresas?:

www.youtube.com/watch?v=_jjoBakxYQg

Contacto: sergio.dembilio@premiumnumbers.es

Si tienes un negocio de hostelería, tenemos las soluciones multienergía que necesitas

REPSOL

Inventemos el futuro

¿Te acompañamos en tu transición energética?

Gas butano y propano

Gasóleo calefacción

Autoconsumo

Luz y gas natural

Movilidad eléctrica

Comunidad Repsol HORECA Sostenible

Además consigue el 'Certificado de Cocina Eficiente y Sostenible'

Servicios de sostenibilidad

Conoce más sobre la Comunidad Repsol HORECA Sostenible escaneando este QR o en *repsol.es/tunegociosostenible*

NUEVAS OBLIGACIONES PARA EL REGISTRO DE VIAJEROS 2023

¿En qué consiste el Real Decreto 933/2021?

El **Real Decreto 933/2021** establece nuevas obligaciones de **registro de viajeros** en el que consta la solicitud de determinados datos de los huéspedes. La norma aplica a todo tipo de operadores turísticos, públicos o privados, plataformas digitales y personas físicas no profesionales la obligación de **identificar ante las autoridades a los huéspedes** a los que alquilan sus alojamientos.

¿A quién va dirigida esta nueva normativa?

Este nuevo real decreto va dirigido a las **personas físicas o jurídicas** que desarrollen cualquier actividad de hospedaje a cambio de una contraprestación económica. Entre estos encontramos hoteles, hostales, pensiones, apartamentos, casas rurales, bungalows u otros dentro del territorio nacional.

¿Cuáles son las nuevas obligaciones para el registro de viajeros?

Los titulares de los alojamientos turísticos deberán proporcionar un parte de entrada donde se recojan los **datos de los viajeros.** Además, los titulares de los alojamientos turísticos serán los responsables de la exactitud de los datos facilitados por los viajeros y estarán obligados a crear un registro informático con los datos recopilados durante un plazo de 3 años a partir de la finalización del servicio.

Nota: El Ministerio del Interior ha habilitado en su Sede electrónica la plataforma SES.HOSPEDAJES para facilitar a las personas físicas o jurídicas que ejercen actividades de hospedaje el registro documental y la información que deben aportar.

¿Qué datos se deben recoger al registrar a los viajeros?

Los sujetos obligados habrán de llevar un registro informático en el que consten los datos que se relacionan en el ANEXO 1 del **Real Decreto 933/2021.**

¿Cuándo entra en vigor esta nueva normativa?

El **Real Decreto 933/2021,** recoge que las previsiones relativas a las obligaciones de comunicación producirán efectos a partir del 2 de enero de 2023. Sin embargo, se establece un **periodo de adaptación hasta el 2 de junio de 2023** para conseguir la completa implementación e integración de los sistemas desarrollados por los diferentes sujetos obligados con el entorno productivo de la aplicación y lograr la familiarización.

Por tanto, cabe destacar que durante los próximos 5 meses **no se iniciarán procedimiento sancionadores** ni multas relacionadas con las obligaciones de la comunicación de viajeros.

¿Esto reemplaza al envío de los datos a policías actuales?

De momento, las autoridades no han confirmado si este proceso va a reemplazar el envío actual a la policía local. Principalmente está enfocado en reemplazar los partes de entrada y en digitalizar completamente este procedimiento para eliminar la necesidad de imprimirlos y almacenarlos.

¿Puedo continuar con los registros en las plataformas de las policías?

Sí. Hasta que no termine el periodo de adaptación de 5 meses, deberás continuar con el registro normal definido por la ley anterior recogida en la Orden INT/1922/2003, de 3 de julio, sobre libros-registro y partes de entradas de viajeros en establecimientos de hostelería y otros análogos.

Tras la finalización del periodo de adaptación tendrás que registrar todos los viajeros en la nueva plataforma de SES. HOSPEDAJES

¿Cómo empezar a usar SES. HOSPEDAJES?

1. Registro de cuenta a través de la web de Hospedajes. Como paso previo y necesario para poder operar en sistema, los sujetos obligados deberán registrarse en la aplicación. Se requiere certificado digital o estar dado de alta en cl@ve. Se debe rellenar el formulario y completar el procedimiento mediante la firma y el registro digital. Para la realización de la firma deberá estar dado de alta en cl@ve-Firma o tener instalado autofirm@ para el uso de certificados locales.
2. Alta de viviendas. Se inicia sesión en SES.HOSPEDAJES para añadir la información de acuerdo al Anexo I, apartado A -1 (datos de empresa arrendadora) y A – 2 (Datos del establecimiento) para profesionales y el apartado B-1 (Datos del titular del inmueble) y B-2 (Datos del establecimiento para NO profesionales.
3. Registro de viajeros utilizando una de las 2 opciones.

Utilización de un servicio web. Esta comunicación está pensada para aquellas entidades que dispongan de servicios de TI y tengan la capacidad de hacer el desarrollo software de integración para que la comunicación sea máquina a máquina. Toda la información referente al uso de este servicio web será facilitada por el Ministerio del Interior a quien la requiera.

Utilización de la aplicación web. El acceso a esta aplicación es a través de la sede electrónica y podrá realizarse mediante certificado electrónico o mediante usuario y contraseña. La aplicación, a parte del envío de las comunicaciones, permite la consulta de las que ya se han realizado, así como el estado de las mismas. Cuando se accede a la sede electrónica del Ministerio del Interior y una vez seleccionado el procedimiento "Hospedajes y alquiler de vehículos" se nos muestran dos accesos:

- Acceso al registro de establecimientos y entidades. Desde aquí se realiza el proceso de registro.
- Acceso a la consulta y envío de comunicaciones de actividades de hospedajes o alquiler de vehículos. Desde aquí se accede a la aplicación.

Los sujetos obligados una vez registrados podrán hacer pruebas de uso y conectividad en la plataforma SES.HOSPEDAJES.

https://chekin.com/

LAS AUDITORÍAS ACÚSTICAS EN CASTELLÓN GARANTIZAN Y MINIMIZAN LAS MOLESTIAS POR RUIDO, DE LOS LOCALES

¿Cuando es obligado hacer auditoria acústica?

La auditoría acústica es el último paso obligado para la apertura de un local de Hostelería, gimnasios, comercios e industrias en general. Además es obligatorio renovarla cada 5 años. En Labacustic estamos pendientes de nuestros clientes para que no tengan problemas en su renovación y no se les caduque ya que si pasa la policía a pedirla el no tenerla en vigor genera un malestar que no queremos para nuestros clientes.

¿Qué es una auditoría acústica?

La auditoría acústica trata de una medición de los niveles de ruido y de aislamiento acústico de las actividades susceptibles de producir ruidos y vibraciones aplicables a aquellas actividades ubicadas a lo largo de toda la Comunidad Valenciana.

Viene regulada por el artículo 18 de la Ley 7/2002 de Protección contra la Contaminación acústica del 3 de diciembre de 2007 de la Generalitat Valenciana y por el Decreto 266/2004 de 3 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen las normas de prevención corrección de la contaminación acústica en relación con las actividades, instalaciones, edificaciones, obras y Servicio y además por la ordenanza municipal de Castellón o el municipio correspondiente. La auditoría acústica es un control de las emisiones acústicas y de los niveles de recepción en el entorno. Se solicita al inicio de la actividad o puesta en marcha al menos, cada cinco años o en un plazo inferior si así se establece en el procedimiento en que se evaluará el estudio acústico.

En la auditoría acústica se verifica que el ruido producido en los colindantes más cercanos, no supera los límites establecidos por ley (se mide con las fuentes de ruido y clientes en su interior), además en las auditorías acústicas se deben realizar de pruebas de aislamiento acústico si se trata de una actividad nueva. Según el caso de estudio se realizarán las siguientes operaciones:

– Verificación de las condiciones de aislamiento acústico de los elementos constructi-vos de actividades comerciales, industriales y de servicios, que se desarrollen en locales situados en edificios de uso residencial o colindante con edificios de uso residencial. Se deberá realizar en la primera auditoría acústica y cuando se hayan llevado a cabo modificaciones que excedan de las obras de mera higiene, ornato o conservación, en dichos elementos.

¿Quién debe realizar la auditoría acústica?

Para realizar una auditoría acústica en Valencia, Alicante o Castellón, la empresa que realice dicha auditoría acústica debe ser Entidad Colaboradora en Materia de Calidad Ambiental (ECMA). **LABACUSTIC S.L.** está acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación **ENAC** y es la **ECMA70** de la **GVA**, por lo que puede realizar auditoría acústica para su negocio.

lab acústic
Laboratori de mesures acustiques i electromagnetiques

Luis Martí

Presidente de la patronal CEV-CASTELLÓN

«CASTELLÓN ES UNA DE LAS GRANDES OLVIDADAS EN EL REPARTO DE FONDOS EUROPEOS. AQUÍ NO LLEGAN»

DANIEL VICENTE CASTELLÓN Pregunta.

¿Cuál es la 'foto fija' del tejido empresarial de Castellón en el arranque de 2023?

Respuesta. Parafraseando al presidente de Mercadona, Juan Roig, la situación es enormemente compleja, muy complicada. La palabra que mejor describe el escenario actual es 'incertidumbre'. Las certezas se borraron con la pandemia y la crisis energética derivada de la guerra en Ucrania. No había habido nunca, en periodos de paz, una situación en la que durante tres años hubiese un 'shock' tan brusco originado en la Covid-19, continuado con una guerra que afecta a la cadena de suministros y en el marco de una crisis energética y de inflación unida a una otra de tipos de interés.

Jamás se había vivido ese cóctel en tiempos de paz. Hay parámetros que funcionan bien, otros mal y otros no sabemos cómo pueden funcionar. El mejor ejemplo es la quiebra del banco de Silicon Valley, nadie se lo esperaba.

P. ¿Qué balance realiza de la presente legislatura que ahora llega a su fin?

R. Ha habido luces y sombras en estos últimos ocho años. Quizás, la sombra más alargada es la de la descoordinación entre distintos departamentos de la Generalitat Valenciana.

Ha costado mucho engrasar mucho la maquinaria y eso ha ralentizado la toma de decisiones de algunas inversiones empresariales.

Una de nuestras principales reclamaciones para la próxima legislatura es que el 'infierno burocrático' termine para las empresas. Tiene que haber más agilidad, no se pueden parar proyectos ni licencias, la Administración no puede estar asfixiándote así. Además, la carga impositiva, de manera directa o indirecta, se ha incrementado y esa estrategia no la compartimos. Creo que gastando de una forma más eficiente se ahorra más que intentando recaudar más, que lo que hace es destruir empleo.

El presidente de la Confederación Empresarial de la Comunidad (CEV) en Castellón asegura que la situación del tejido empresarial es de gran «incertidumbre». Es la primera vez que en periodos de paz se ha producido un 'shock' de más de tres años de duración en el que han confluido una pandemia, una guerra, una crisis de costes energéticos y otra de los tipos de interés. Martí defiende la resiliencia de las empresas y las ventajas que supone depender de la industria, pero urge a las administraciones colaborar y no entorpecer el desarrollo económico y la creación de empleo.

P. ¿La CEV estaría cómoda si tras las elecciones volviese a conformarse un gobierno bi o tripartito de izquierdas en el Consell y el Ejecutivo central?

R. No tenemos una apuesta por un

partido o modelo de gobierno determinado porque representamos a las empresas y a todos los que la forman. En cualquiera de las modalidades de gobierno el resultado es indiferente para nosotros, lo importante son las políticas que se apliquen no los colores políticos.

P. ¿Qué más peticiones tiene la patronal en Castellón a los gobiernos resultantes de los próximos comicios?

R. Una de las peticiones fundamentales será la reforma en el modelo de financiación. Desde la Comunidad Valenciana se tiene que impulsar un cambio en el Gobierno central para que haya una financiación justa. Sin ella, la aplicación de políticas será prácticamente imposible porque no hay recursos. Con el nivel de endeudamiento que hay en nuestra región, no podemos pedir políticas activas al gobierno autonómico.

Pero no todo se soluciona todo con que el Estado nos dé el dinero que nos corresponde, también hay que vigilar el nivel de déficit, no podemos incurrir en déficit ordinario.

Debemos gastar mejor, porque si no la deuda seguirá subiendo.

En este sentido, patronal, sindicatos y todos los partidos vamos a una. Pero nadie ha hecho absolutamente nada en la Comunidad Valenciana, en relación al peso que tenemos en Madrid, por revertir la situación. No hemos visto que ningún gobierno autonómico haya influido en el Gobierno central. Incluso ni en casos en los que tanto en nuestra región como en Madrid estaban gobernados por el mismo partido.

La realidad nos dice que no hemos sido capaces, como sociedad, de mover la voluntad del Estado. El mensaje no cala en Madrid.

También reivindicamos reducir el exceso de burocracia y aligerar el esfuerzo fiscal. Se está recaudando más que nunca en la historia. La presión fiscal es un 23,4% más que en 2019 cuando el PIB sólo ha crecido un 11,5%. Eso provoca la deslocalización de inversiones, la fuga de contribuyentes y desventajas competitivas. Creemos que la base de contribución es lo que debe subir, no el impuesto sin más. En Castellón y la Comunidad Valenciana la renta per cápita es menor a la media nacional. En España, la renta es de 25.000 euros y en nuestra provincia, 22.000 euros.

Por último, hay que luchar contra la economía sumergida, ahí es donde está agazapado el problema, donde se concentra más paro. Es un gran caladero para recaudar. El Gobierno debe aflorar la economía sumergida y así obtener más recaudación a través de impuestos.

P. ¿Cómo valora la CEV la respuesta del Gobierno central a las reivindicaciones de la industria cerámica?

R. Completamente inadecuada. El sector lleva sufriendo la crisis energética desde más o menos el inicio de la guerra en Ucrania. Hasta ahora ha habido

un paquete de ayudas muy pequeño respecto al agujero que ha provocado la crisis energética, un sobrecoste de más de 2.000 millones de euros, que ha tenido que pagar el sector prácticamente sin ayudas del Estado, cuando en otras ocasiones sí ha rescatado a colectivos, sectores e incluso a la banca en la crisis de 2008. El coste de aquello fue entorno a 60.000 millones de euros.

Ahora, pedimos que se ayude a todos los sectores gasintensivos.

El último paquete de ayudas aún no se ha concretado, todavía el sector desconoce cuánto dinero le va a llegar y cuándo. Exigimos que lo determine con urgencia.

Además, respecto a los 500 millones en préstamos, queremos remarcar que eso no es una ayuda directa. Ese dinero te lo da, o no, la banca comercial, no va directamente a la cuenta de explotación de las empresas. Y sobre los 450 millones en ayudas directas, a repartir entre todos los sectores gasintensivos, no tiene sentido que se pida invertir el 50% en descarbonización.

No estamos ahora para invertir, se necesitan ayudas directas para sobrevivir. En definitiva, no estamos nada satisfechos con la respuesta que el Gobierno está dando.

Seguiremos presionando por tierra, mar y aire. Consideramos que es lo justo, porque la crisis la ha creado un tercero, no el sector con una mala gestión. También es justo porque el sector no se ha creado a base de ayudas, a diferencia de otros sectores.

Se ha creado a pulmón. Para una vez que necesita al Estado, es imprescindible que los fondos lleguen. Y, por último, es de justicia porque la industria no pide ayudas estructurales, no quiere que se le subvencione la energía de por vida, solo paliar parte del sobrecoste energético tan brutal que han sufrido.

Nos estamos encontrando con un Gobierno que sí ha escuchado pero la realidad contradice las palabras, precisamos hechos concretos. El problema es que un año después, no han llegado ayudas.

En Portugal están ayudando a los azulejeros topándoles el gas a 30 euros y en Italia les están bonificando el 40% de la factura del gas, llevan 600 millones de euros en ayudas y aquí se han concedido alrededor de 28 millones. De esta manera, se compite en el mercado de una manera muy injusta. Allí, además, el Estado está encantado, porque al no generar paro y ayudar a las empresas, están recuperando esos fondos.

Más allá de 'Salvem la ceràmica', para nosotros el lema es 'Salvemos Castellón'. Castellón tiene una buena dependencia del sector cerámico, no estoy de acuerdo con quienes dicen que la dependencia es mala. Ha habido momentos en los que Castellón tenía los mejores datos de empleo y generación de riqueza, no tenemos que hacer mirarnos la dependencia de la cerámica. En todas las regiones más ricas de Europa el PIB roza el 40%, la dependencia de la industria

es precisamente lo que recomienda la UE, con la Covid-19 se reforzó la necesidad de reindustrializar Europa. Cuando ya has dado ese paso, no hay nada que replantearse.

Estábamos en un círculo virtuoso y hemos entrado en un círculo vicioso, pero por una causa exógena, no porque el sector esté dando síntomas de agotamiento. Un sector, además, pionero en la descarbonización.

Lo que no se puede hacer es asfixiar a la industria con este tema e importar cemento y acero de China, donde no aplican ninguna medida para controlar las emisiones de CO_2.

P. Los datos de constitución de sociedades y disoluciones van al alza en la provincia. ¿La empresa encuentra muchos escollos para su supervivencia?

R. Hay un gran índice de mortandad en las empresas, se destruyen muchas.

Es una cuestión de calibrar mal la inversión, aunque a veces las disoluciones vienen por la propia crisis, no por la estructura de la empresa.

Hay que distinguir los dos tipos de disoluciones.

P. ¿Cómo afectará la gigafactoría de Volkswagen de Sagunto a la economía provincial de Castellón?

R. Tendrá un impacto positivo, sobre todo para la comarca de la Plana Baixa. En el caso de la gigafactoría sucederá lo mismo que ocurrió con Ford, cuya planta benefició a diferentes industrias y a todo el territorio, no sólo al automóvil.

En Castellón nunca hemos sido nada egoístas; todo lo que beneficia a la Comunidad Valenciana, beneficia también a nuestra provincia. La gigafactoría de Sagunto creará empleos de calidad y empresas de Castellón podrán ser sus proveedoras.

Incluso habrá más compra de viviendas aquí si allí hay algún problema de suelo o se satura la zona. El propio aeropuerto va a establecer una ruta con Hannover. Así pues, desde el punto de vista turístico también nos beneficiaremos.

P. ¿Qué significa la llegada de fondos europeos para los empresarios de Castellón?

R. Son el *Plan Marshall* que España nunca tuvo, después de la II Guerra Mundial. Los fondos no están llegando a la economía real. Reivindicamos una mayor presencia o un reparto más equitativo y justo de manera territorializada que beneficie más a Castellón. Si hablamos en torno a 200.000 millones de euros en fondos europeos a nivel general, España se lleva el 10%, alrededor de 20.000 millones.

A Castellón le correspondería, por su PIB, unos 4.000 millones. En absoluto se les ve. No están llegando a las empresas y podemos arrepentirnos mucho si esos fondos pasan por delante de nosotros a lo *Bienvenido Mr. Marshall*.

Hay que reclamar a nuestras administraciones que tengan en cuenta todos los proyectos que están en marcha y que aterricen los fondos a proyectos reales. Se ha creado un cuello de botella y un mismo departamento de Moncloa está repartiendo todos los fondos. Si no tenemos capacidad de influencia, nos quedaremos sólo con fondos aislados. Castellón es una de las grandes olvidadas en el reparto de los fondos y ahora más que nunca se necesitan fondos para apuntalar nuestra economía.

APRENDIZAJES DE LA 'ERA CEC': «NO PUEDES FIAR TU FUTURO A FONDOS PÚBLICOS»

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

afín SGR — www.afinsgr.es

C|d|T — www.cdt.gva.es

interovic — Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino — www.interovic.es

GRUPOZONA INDUSTRIA GRÁFICA — www.grupozona.es

premium numbers — www.premiumnumbers.es

MediaMarkt — www.mediamarkt.es

KLEINERMAN SERVICIOS LINGÜÍSTICOS — www.traduccioneskleinerman.es

LEROY MERLIN — www.leroymerlin.es

RECICLAMÁS — www.reciclamas.eu

ORBECA Pymes — www.orbecapymes.es

Unimat prevención — www.unimatprevencion.es

electrodomésticos KASMANI — www.kasmani.es

REPSOL — www.repsol.com

makro — www.makro.es

lab acústic — Laboratori de mesures acústiques i electromagnètiques — www.labacustic.es

Coanatur — www.coanatur.com

Conoce más de nuestra nueva web
www.ASHOTUR.org

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 poniéndose en contacto directamente con las empresas colaboradoras e identificarse como socio de ASHOTUR.

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 2023 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 2023

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.*

MEDITERRANI EN VIU.

Tu compañero de viaje

EL PROGRAMA
DE TELEVISIÓ DE CASTELLÓ
DEDICAT AL TURISME DE PROXIMITAT

Televisió de Castelló