ED. 95 · JULIO – SEPTIEMBRE 2023

ASHOTUR

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

CASTELLÓN

#TierraExquisita

ASHOTUR 46 años al servicio de la hostelería

#YoSoyAshotur

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

www.ashotur.org
ashotur@ashotur.org

Empieza la temporada poniendo a punto cada rincón

Con la garantía de LEROY MERLIN

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

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

LEROY MERLIN
Da vida a tus ideas

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ED. 95 · JULIO – SEPTIEMBRE 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

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

LLEGA EL VERANO
4 Carlos Escorihuela. ASHOTUR.

¿QUÉ ES EL AUTOCONSUMO COMPARTIDO?
5 ASHOTUR.

ASHOTUR LANZA UNA CAMPAÑA PARA DIGNIFICAR LA FIGURA DEL PERSONAL DE SALA ANTE EL INICIO DE LA TEMPORADA ESTIVAL
6 ASHOTUR.

ADMINISTRADOR DE FINCAS
8-9 ASHOTUR.

ASHOTUR JUNTO A CONHOSTUR Y TURISME COMUNITAT VALENCIANA PROMOCIONAN LA GASTRONOMÍA VALENCIANA EN BRUSELAS
10-11 ASHOTUR.

PROGRAMA FORMATIVO ANUAL HOTEL
12 ASHOTUR.

El VERANO, MOMENTOS DE TERRAZAS LLENAS Y ALEGRÍA
14 ASHOTUR.

EL CORDERO TAMBIÉN ES PARA EL VERANO
15 ASHOTUR.

ASHOTUR FIRMA CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA GUÍA SUSTENTABLE
16-17 ASHOTUR.

LABASCÚSTIC OFRECE UN SERVICIO INTEGRAL
18 ASHOTUR.

MUCHAS GRACIAS SECTOR
20 ASHOTUR.

ASHOTUR HOTELES Y CAMPING
21 ASHOTUR.

GRUPO TRES ESTRELLAS CAMPING & RESORTS LLEGA A CASTELLÓN
23 Campings Comunitat Valenciana

LA NUEVA CLASIFICACIÓN TURÍSTICA DE LA HOSTELERÍA
25-26. ASHOTUR.

SOLICITUD DE ALTA
27 ASHOTUR.

PATROCINADORES DE ASHOTUR
29 ASHOTUR.

SERVICIOS Y ASESORÍAS ASHOTUR
30 ASHOTUR.

LLEGA el verano

Llega, por fin, el verano, y con él la alegría de recuperar la plena actividad de nuestros negocios. En esta época del año, que para algunos es una época de descanso, para nuestro sector, es la época de mayor rendimiento, y también de mayor satisfacción al poder servir a nuestros clientes. Nosotros somos, y lo llevamos a gala, anfitriones, incluso antes que empresarios, y ahora, damos rienda suelta a todo nuestro buen hacer, que se ve recompensado por nuestros clientes.

La pandemia ha quedado muy atrás, con secuelas, pero atrás. La inflación está dando un respiro. Las perspectivas son buenas. Es momento para la esperanza. Es momento para la recuperación. Y es momento, también para una reflexión activa. ¿ Os imagináis un verano muy largo?, ese es uno de nuestros objetivos. La mejor política turística es la de tratar de alargar nuestra actividad el mayor tiempo posible. Tenemos 320 días de sol al año, y cada vez mejora el tiempo. Hemos de intentar trabajar, lógicamente con distinta intensidad, todo el año. Es la única forma de retener y atraer talento. La falta de mano de obra es una constante, que sólo resolveremos cuanto más larga sea la temporada, y podamos ofrecer una mayor continuidad a nuestro personal.

Es tiempo de cambios políticos que nos traerán nuevos responsables en política turística. A los que se van, les deseamos lo mejor y les agradecemos el tiempo dedicado al servicio público. A los que lleguen, les ofrecemos trabajar lealmente con ellos para mejorar nuestros destinos y productos. Siempre desde el respeto, pero también desde la exigencia a todo servidor público.

En el caso concreto de nuestro turismo en la provincia de Castellón, seguiremos exigiendo respeto a nuestra idiosincrasia, a nuestra forma de hacer y vivir el turismo, resistiéndonos a imposiciones de otros modelos o políticas ajenas a nuestra realidad. Castellón solo hay una, sabe hacer las cosas, y con voluntad siempre de aprender y aceptar las buenas prácticas de otros destinos, seguiremos defendiendo nuestros destinos y productos.

Feliz y productivo verano a todos.

Carlos Escorihuela
ASHOTUR

ASHOTUR

¿QUÉ ES EL autoconsumo compartido?

Es una modalidad de instalación fotovoltaica cuya producción de energía se distribuye entre varios consumidores o puntos de suministro. En España, se rige por el Real Decreto 244/2019, de 5 de abril.

¿Qué ventajas ofrece?

- Consumir tu propia energía.
- Recibir una compensación por tus excedentes
- Instalar baterías para un mayor aprovechamiento
- Rentabilizar la inversión en un corto plazo.

¿Qué requisitos necesitas para compartir energía?

El autoconsumo colectivo cumple algunas condiciones:

- Conexión al mismo centro de transformación.
- Que haya una distancia máxima de 2 Km.
- Otras condiciones en función de tu comunidad autónoma y ciudad.

Modalidades de autoconsumo compartido

- Autoconsumo compartido sin excedentes:
- Autoconsumo compartido con excedentes acogido a compensación simplificada: la compensación supone un descuento en la factura de la luz.

Compartir energía entre comunidades de vecinos

Como hemos visto, el autoconsumo supone una oportunidad para las comunidades de vecinos, sobre todo, desde el punto de vista del ahorro. Se puede partir de una instalación sencilla, donde la energía que se genera se destine a ofrecer suministro a recursos comunitarios como a iluminación de zonas comunes (vestíbulo, pasillos, aparcamiento) o a los ascensores.

Otro modelo más avanzado implicaría que las viviendas de los vecinos también recibirían la electricidad generada por la instalación fotovoltaica. Por último, algunas comunidades prefieren ofrecer un modelo flexible a sus vecinos, con la posibilidad de salir o entrar en el autoconsumo cuando deseen. Existe la posibilidad de aplicar coeficientes de reparto de la producción constantes a lo largo de todo el año o coeficientes de reparto horario variables para cada hora del año.

La Ley fija en un 75% en porcentaje de vecinos de una comunidad que deben estar de acuerdo en implementar el sistema de autoconsumo. Además, deben establecer las condiciones (criterios de distribución de la energía que se genere, modalidad y tipo de instalación, presupuesto, etc.) a través de un acuerdo firmado por los vecinos que participen.

¿Cómo ahorrar gracias al autoconsumo compartido?

Hemos citado el ahorro como una de las principales ventajas de una instalación de autoconsumo. Si lo afrontamos desde el

Coanatur
Energía y Ambiente

punto de vista de una comunidad de vecinos, el ahorro se produce por distintos motivos:

- Menor dependencia de los precios de la energía: si produces tu propia energía dejas de depender de los vaivenes del mercado y los ciclos económicos.
- Bajo gasto en infraestructura y puesta en marcha: las instalaciones solares han conseguido optimizarse desde el punto de vista de la eficiencia y de su coste. Cuanto mayor sea la instalación, menor será el coste unitario por kW de potencia instalada. Además, este gasto en las comunidades de vecinos se divide entre los distintos consumidores, por lo que el gasto es menor.
- Disponibilidad de superficies: las comunidades de vecinos suelen tener superficies amplias indicadas para implementar una instalación, especialmente azoteas que suelen estar infrautilizadas.
- Amortización a corto y medio plazo: la inversión que supone la instalación se comienza a amortizar de manera inmediata al generar energía, mediante dos vías, el ahorro en consumo de energía de red, que ahora se autoconsumo de la instalación y la monetización de los excedentes, ya sea mediante la compensación en la factura de la luz (cuando esté acogida a compensación simplificada) o mediante su venta en el mercado eléctrico (autoconsumo compartido con excedentes no acogida a compensación).

Ashotur lanza una campaña para dignificar la figura del personal de sala

ANTE EL INICIO DE LA TEMPORADA ESTIVAL

CASTELLÓN #TierraExquisita

Cinco 'maitres' de renombre en nuestra provincia protagonizan los vídeos en los que explican las claves de su profesión y el secreto para ser un #MaestroDeSala

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, impulsa una campaña de dignificación y puesta en valor del personal de sala, en el ámbito de la restauración, bajo el nombre, 'Maestros de Sala' enmarcada en #CastellonTierraExquisita, coincidiendo con el inicio inminente de la temporada estival. Cinco 'maitres' de renombre de nuestra provincia protagonizan esta serie de vídeos en los que desde su experiencia relatan las claves de su profesión y de lo que es para ellos ser 'Un auténtico maestro de sala'.

Tras el éxito de la edición anterior de #CastellonTierraExquisita, que homenajeaba a la figura del chef, en esta ocasión ASHOTUR ha querido dar un paso más y centrarse en esa figura todoterreno que es el personal de sala. Recordemos que #CastellonTierraExquisita se fundamenta en tres pilares base que constituyen la identidad de nuestra provincia: la gastronomía, la arquitectura y el entorno natural, siempre visualizado desde un plano muy humano, personal e íntimo.

Así mismo, esta campaña llega en un momento clave para nuestra hostelería como es la temporada estival. Partimos de una situación en los últimos años en la que la profesión de camarero, y por ende, de todo personal de sala, se ha visto menoscabada y falta de referentes. Cada vez son menos los interesados en dedicar su tiempo y sus estudios a acabar trabajando en la hostelería, con datos tan demoledores como el 50% de las ofertas de empleo sin cubrir en 2022. La campaña 'Maestros de sala' viene a contrarrestar esta problemática y su objetivo no es otro que el de dignificar la profesión y ponerla en valor con el testimonio y la experiencia de cinco grandes profesionales.

Maestros de Sala

¿Quiénes son los protagonistas de la última entrega de este 'roadtrip' que recorre de norte a sur nuestra provincia? El punto de salida será el Hotel-Restaurante Viñas Viejas, en Fuentes de Ayódar, con Yolanda Fuentes. De ahí, recalará en la costa, en Benicàssim, de la mano de José Vicente Giménez, sumiller del restaurante Amar. Continuará en el Grao de Castellón, con Antonio y Sergio Rodríguez, 'maitre' y sumiller del restaurante 'Mediterráneo'. Escalaremos hasta Vinaròs, al Restaurante Rubén Miralles, donde conoceremos a Jonathan Miralles y la última parada, en Nules, con Rafael Pons, jefe de sala de Cafo's.

Una recopilación de testimonios de lujo y ejemplos de trabajo, esfuerzo y dedicación, que nos permite conocer en primera persona las inquietudes de esta figura, descubrir sus métodos y sus 'quids', poniendo en valor las auténticas habilidades de un Maestro de Sala. Una oportunidad única de adentrarnos en los redaños de este perfecto engranaje que es la sala de un restaurante, donde todos sus eslabones se compenetran y trabajan de forma coordinada y hacen que todo fluya, consiguiendo esa extraordinaria y única sensación de 'normalidad'.

En ASHOTUR creemos firmemente que el personal de sala, los buenos camareros, sumillers y 'maitres' tienen ese poder intangible de hacer que todo funcione a la vez sin que el cliente se de cuenta, planificando, actuando y coordinándose con el personal de cocina para que cada comensal disfrute de una experiencia extraordinaria, actuando casi como una figura invisible e imperceptible que hace magia, que trabaja a las sombras y cuya gran obra es aquella que no se nota, que no se puede percibir a través de los sentidos...

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · CONHOSTUR · HOSTELERÍA DE ESPAÑA

MAPFRE

Negocio en más de **100 países**

+32 Millones de clientes

+32.000 Empleados

+5.000 Oficinas propias

+77.000 Intermediarios

+150.000 Proveedores

El día 27 de junio de 2023, ASHOTUR ha firmado un acuerdo de colaboración con MAPFRE ESPAÑA, COMPAÑÍA DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. Este acuerdo pretende servir de instrumento para definir sinergias mutuas al objeto de llevar adelante iniciativas que permitan garantizar beneficios para las empresas asociadas, aportando ventajas competitivas, trato personalizado y asesoramiento exclusivo en lo referente a seguros y soluciones financieras.

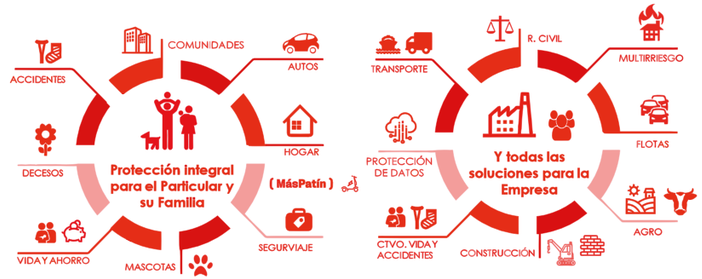
MAPFRE, es la aseguradora líder en el mercado español, presente en más de 100 países en los cinco continentes y con más de 32 millones de clientes en todo el mundo. Mapfre es la 5ª empresa en España con mejor reputación corporativa y la 1ª entre las empresas aseguradoras.

Top 10 Merco Empresas 2022

MAPFRE 5ª empresa en España con mejor reputación corporativa

Nº	Empresas	Nº	Aseguradoras	Rkg General
1	MERCADONA	1	MAPFRE	5
2	INDITEX	2	MUTUA MADRILEÑA	10
3	ONCE	3	SANITAS	36
4	TELEFÓNICA	4	AXA	44
5	MAPFRE			
6	REPSOL			
7	IKEA			
8	COCA-COLA			
9	NESTLÉ			
10	MUTUA MADRILEÑA			

Repite 1ª posición en el ranking de aseguradoras y asciende una posición en el general



vocación permanente en la actualización e innovación

SOLICITA INFORMACIÓN →

Administrador DE FINCAS

Colegio Administradores de Fincas Valencia - Castellón

Todos en algún momento de nuestra actividad comercial nos hemos visto inmersos en algún conflicto con vecinos, comunidades de propietarios, distribuidores, clientes.

En ocasiones son situaciones puntuales y en otras se perpetúan con el tiempo hasta el punto incluso de hacernos olvidar cual ha sido su origen, pero si algo tienen en común es que la falta de dialogo entre las partes es lo que impide que podamos alcanzar soluciones.

A ello además hay que añadir que en la mayoría de los casos estamos abocados a mantener algún tipo de relación con estas personas por cuestiones de vecindad, comerciales o laborales, por lo que las soluciones puntuales no son suficientes, sino que es necesario mejorar la comunicación de cara a afrontar posibles discrepancias que puedan surgir en un futuro.

Cuando las características del conflicto nos impiden acudir a la vía judicial, convivimos con él eternamente y en aquellos desencuentros que la ley sí lo permite, se inician largos procesos judiciales ante los tribunales que suponen un enorme coste, no solo económico, sino también personal.

La solución del todo o la nada que nos impone un tercero, el juez, mediante una Sentencia nos parece lo más acertado, sin embargo, olvidamos dos cuestiones importantes, en primer lugar habrá un ganador y un perdedor, cuando no siempre las necesidades de las partes son completamente incompatibles o antagónicas y la solución más justa puede ser equitativa, y en segundo lugar el juez no puede entrar a valorar ni a juzgar la parte emocional de todo conflicto, muchas veces igual o mas importante que éste, por lo que los sentimientos de enfrentamiento, enfado y frustración permanecen e incluso se incrementan.

Es momento por tanto de hacer una reflexión y preguntarnos por que nosotros, las partes, que somos los dueños del conflicto, los que conocemos el origen y circunstancias del problema, los que sabemos cuales son nuestros verdaderos intereses y necesidades, no buscamos un acuerdo que nos satisfaga a todos sin vencedores ni vencidos.

¿Que es la mediación?

Esta posibilidad es la que nos brinda un proceso desconocido para muchos como es LA MEDIACIÓN, que viene regulado por la Ley 5/2012, de 6 de julio.

Se trata de un proceso de resolución de conflictos alternativo a la vía judicial, mucho más económico, efectivo y rápido, que no se basa en la confrontación como en los procesos judiciales, sino en buscar soluciones de manera conjunta, de tal forma que éstas sean mas justas y equitativas.

En la mediación, son las propias partes las que elaboran los acuerdos e incluyen compromisos con los que se sienten absolutamente conformes, satisfechas y dispuestas a cumplir, lo que implica una mayor garantía de éxito, no obstante, en caso de incumplimiento, al igual que sucede con cualquier contrato se puede reclamar por las vías legales correspondientes.

Se trata de un proceso, de, por y para las partes, por lo que su participación en él es de principio a fin voluntaria, además de rápido, pues al establecerse por ley un limite temporal desde el inicio vamos a saber su duración, así como el número aproximado de sesiones que vamos a realizar.

Estas sesiones se van a desarrollar en un contexto de absoluta confidencialidad, otro de sus principios, lo que favorece que las partes puedan expresarse libremente, habida cuenta de que nada de lo que se trate en las mismas pude ser utilizado en ningún procedimiento de cualquier otro tipo en el futuro.

Los mediadores

Gran parte del éxito de la mediación va a depender de la figura clave de profesionales que deben de contar con la formación que la ley les exige, los mediadores y mediadoras.

Se trata de profesionales que actúan bajo los principios de neutralidad e imparcialidad, que se encargan de mantener siempre el equilibrio entre las partes intervinientes, evitando que ninguna de ellas pueda adoptar una posición de superioridad que impida alcanzar acuerdos justos, cuidando de que en todo momento haya un respeto mutuo y sobre todo favoreciendo el diálogo.

Como facilitadores de la comunicación, entre otras cosas ayudan a las partes no sólo a alcanzar acuerdos, si no que les ensañan una nueva manera de comunicarse de tal forma que puedan resolver futuras controversias de manera pacifica y consensuada.

Por ello, dada la importancia que como hemos visto los mediadores y mediadoras, tienen en todo el proceso de mediación, es fundamental que el profesional al que acudamos cuente con la suficiente formación, cualificación y experiencia para garantizar que se van a cumplir, no sólo con todos los principios que establece la ley, si no que la técnicas de comunicación que se van a aplicar van a ser las correctas y necesarias y por ello acudir a centros de mediación oficiales nos va a permitir contar con esta garantía.

CEMEI

(Centro de Mediación del Colegio de Administración de Valencia y Castellón)

https://aaffvalencia.es/cemei/
mediación@aaffvalencia.es

Cristina Litago Lledo
Coordinadora CEMEI

CEMEI CENTRO DE MEDIACIÓN

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

unimat prevención

IGUALDAD Y DIVERSIDAD EN LA EMPRESA

Planes de Igualdad · Registro Salarial y Auditoría Retributiva
Protocolos de Prevención del Acoso Sexual, Violencia Sexual, por Razón de Sexo y Acoso Laboral
Protocolo para la prevención, protección y actuación frente a situaciones de acoso y discriminación a personas LGTBI en el ámbito laboral NUEVO
Plan de Ciudadanía · Resolución de Conflictos y servicios de instrucción externa
Comunicación Inclusiva · Formación específica
¡Consúltanos!

UNIDAD DE IGUALDAD Y DIVERSIDAD
www.unimatprevencion.es Tlf. 900 101 766 plandeigualdad@unimat.es

ASHOTUR

Ashotur junto a Conhostur y Turisme Comunitat Valenciana PROMOCIONAN LA GASTRONOMÍA VALENCIANA EN BRUSELAS

En el acto con motivo del Día Mundial de la Tapa ha participado también Casa Toni (Paterna) ganador del Concurso a la Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana.

Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) de la que forma parte ASHOTUR, han celebrado en Bruselas, con motivo del Día Mundial de la Tapa, una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con la Oficina Española de Turismo en Bruselas y que ha contado con la presencia del Embajador de España en Bélgica, Albert Antón Cortés.

El evento de promoción se ha celebrado en el espacio gastronómico Excellis y ha servido para dar a conocer el territorio y la gastronomía valenciana de la mano de los chefs Michelin, Susi Díaz (1 estrella Michelín – Restaurante La Finca, Elche), Raúl Resino 1 Estrella – Restaurante Raúl Resino, Castellón), Germán Carrizo y Carito Lourenço (1 Estrella – Restaurante Fierro, Valencia) y el ganador del Concurso a la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2023 (Toni Cano – Restaurante Casa Toni de Paterna, Valencia). Los chefs han estado acompañados en el evento de la sumiller Manuela Romeralo, Premio Mejor Sumiller de la Academia Internacional de Gastronomía.

En el acto, dirigido a prescriptores del mercado belga, agencias de viajes, touroperadores, medios de comunicación y revistas especializadas, cada chef ha presentado dos tapas elaboradas con producto valenciano que el público pudo disfrutar en un cóctel degustación posterior a la presentación del destino. Susi Díaz presentó las propuestas "Crema de patata con trufa de verano" y "Pescadilla al vapor con gazpacho templado"; Raúl Resino las tapas "Crema de cigalas infusionada con Lemon-gras, boulgur y pez araña" y "Caballa marinada con crema de cebolla morada"; Germán Carrizo elaboró un "Arroz meloso de pato, setas de temporada y verduras ahumadas al romero" y la chef Carito Lourenço se encargó de los postres elaborando "Torrija de horchata, fartons y chufas" y "Cremaet valenciano: crema de café, toffe de limón y gelarina de ron". Toni Cano presentó la mejor tapa de la Comunitat Valenciana 2023 "L'Esmorzaret: longaniza de habas con alioli de morcilla, picadillo de samorra y aire de pebrot".

En la presentación han participado el secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer, los vicepresidentes de Conhostur, María del Mar Valera y Carlos Escorihuela, el Embajador de España en Bélgica, Albert Antón y el consejero de turismo de la Embajada de España en Bruselas y director de la Oficina Española de Turismo en Bruselas, Miguel Ángel Nombela.

Se trata de una acción promocional, organizada por Turisme Comunitat Valenciana, junto con la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana y en colaboración con la Oficina de Turismo de España en Bruselas.

ASHOTUR

PROGRAMA FORMATIVO ANUAL HOTEL

Desde ASHOTUR, os podemos gestionar un programa formativo anual, diseñado para abarcar una amplia gama de áreas y departamentos, basado en las mejores prácticas y estándares de la industria hotelera. A través de esta iniciativa, nos esforzamos por lograr los siguientes objetivos:

CURSO
Mejorar la calidad del servicio Creemos que la formación constante de nuestros empleados en áreas como la atención al cliente, habilidades de comunicación y resolución de problemas, nos permite ofrecer un servicio excepcional y personalizado a nuestros huéspedes. Queremos asegurarnos de que cada interacción con nuestro personal refleje nuestra dedicación a la excelencia en el servicio.
Actualización de conocimientos y habilidades: La industria hotelera está en constante evolución, y es crucial que nuestros empleados estén al tanto de las últimas tendencias, tecnologías y mejores prácticas. Nuestro programa formativo anual les brinda la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y habilidades relevantes para sus roles, lo que a su vez mejora su desempeño y contribuye al crecimiento del hotel.
Fomentar la lealtad y el compromiso de los empleados: Valoramos a nuestros empleados y creemos en su desarrollo profesional y personal. Al proporcionarles oportunidades de formación y crecimiento, buscamos fomentar su lealtad hacia el hotel y aumentar su compromiso con nuestros objetivos y valores. Esto a su vez tiene un impacto positivo en la retención de empleados y en la construcción de un equipo cohesionado y motivado.
Competitividad y mejora continua: En un mercado hotelero altamente competitivo, es fundamental mantenernos actualizados y brindar servicios de calidad que superen las expectativas de nuestros huéspedes. Nuestro programa formativo anual nos ayuda a mantenernos a la vanguardia de la industria, impulsando la innovación, la eficiencia operativa y la mejora continua en todos los aspectos de nuestro hotel. Un personal altamente capacitado y actualizado no solo contribuye al éxito del hotel, sino que también impulsa la industria turística en su conjunto.

Departamento de Recepción:

1.

CURSO
- Atención al cliente y habilidades de comunicación.
- Manejo de reservas y sistemas de gestión hotelera.
- Gestión de quejas y resolución de conflictos.
- Idiomas.

Departamento de restauración, sala y cocina:

2.

CURSO
- Servicio al cliente en restaurantes, bares y áreas de banquetes.
- Conocimiento de menús, productos y bebidas.
- Técnicas de servicio y protocolo.
- Manejo de quejas y resolución de problemas.
- Higiene alimentaria y seguridad., (alérgenos, manipulador)
-Gestión de inventario y control de costos.
-Cocina saludable.
- Cocina vegetariana y vegana.
- Salsas y caldos.
- Arroces.
- Sistema APPCC.
- Inglés para restauración.

Departamento de Housekeeping (Limpieza):

3.

CURSO
- Procedimientos de limpieza y organización de habitaciones y áreas comunes.
- Manejo adecuado de productos de limpieza y equipos.
- Manejo de solicitudes especiales necesidades de los huéspedes y gestión de quejas.
- Gestión de la lavandería y el suministro de artículos de tocador.
- Seguridad y prevención de accidentes.
- Ergonomía en el puesto de trabajo.

Departamento de Mantenimiento:

4.

CURSO
- Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos.
- Legionela.
- Mantenimiento piscinas.
- Seguridad y prevención de riesgos laborales.
- Gestión de solicitudes de mantenimiento.

*** PODÉIS CONTACTAR CON NUESTRO DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN,** para ampliar información para cualquiera de los cursos mencionados y gestionarlos por formación bonificada.

RECICLAMÁS

Ahorra reciclando en tu empresa
Asesoría medioambiental gratuita
reciclamas.eu

RECICLACEITE
Hostelería y restauración
96 186 42 71 - 688 22 21 34
reciclaceite.com

¡Te pagamos por recoger tu aceite usado!

EL VERANO, momentos de terrazas llenas y alegría

José Luis Yzuel
Presidente de Hostelería España

El verano trae consigo ganas de salir, de juntarse con los amigos, de descubrir sitios nuevos. Es un momento de terrazas llenas y alegría: un momento en el que el carpe dime nos invade y todos queremos aprovechar los buenos momentos sin pensar en el duro invierno. Ni siquiera el anuncio del adelanto de elecciones generales tiene visos de ir a lastrar la que se espera que sea una gran temporada turística, tanto por parte de los viajeros nacionales como por los turistas internacionales que eligen nuestro país para pasar sus vacaciones.

Las previsiones nos hacen pensar en una temporada de récord con una facturación entre un 7 y un 10% por encima del mismo periodo de 2019 y unas cifras antes nunca vistas en contratación, rozando en el momento álgido de la campaña estival los 1,9 millones de personas empleadas en la hostelería. Supone la consolidación del buen momento que atraviesa el sector, que una vez más demuestra su capacidad de adaptación tras unos meses marcados por la fuerte inflación, que ha impactado de manera directa en la cuenta de resultados de los negocios.

La hostelería ha vuelto a demostrar que forma parte de nuestra forma de relacionarnos, de nuestra cultura, que si su peso económico es importante, lo es aún más su peso social. Reunirnos en torno a una bebida y una tapa es algo que define nuestra forma de socializar y nos diferencia del resto de los países que nos rodean. Recientemente se ha celebrado el Día Mundial de la Tapa, y una vez más se ha puesto de manifiesto que la tapa es nuestra principal embajadora gastronómica, que está en todos los rincones de nuestro país, pero que al mismo tiempo es capaz de poner en valor los productos y recetas de la tierra, y que aúna perfectamente tradición la vanguardia .

Es precisamente esa gastronomía que nos hace únicos la que también motiva la visita de los turistas. Según datos de Turespaña unos 12 millones de turistas tienen entre sus motivaciones a la hora de elegir nuestro país su riqueza culinaria. Este dato es incontestable, pero esa gastronomía que conocen los turistas en nuestros bares y restaurante está acompaña de un excelente servicio, a cargo de profesionales con una gran vocación y un único objetivo: dar al cliente la mejor de las experiencias, cuidando hasta el más mínimo detalle. Esto es precisamente lo que pone en valor la campaña " Maestros de sala", realizada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana. Un roadtrip, que recorre de norte a sur, a través de grandes referentes de la profesión, la provincia. Un precioso y necesario homenaje al personal de sala, que tiene pendiente vivir su revolución, al igual que lo ha hecho, de manera merecida, la cocina.

> **"Las previsiones nos hacen pensar en una temporada de récord con una facturación entre un 7 y un 10% por encima del mismo periodo de 2019 y unas cifras antes nunca vistas en contratación, rozando en el momento álgido de la campaña estival los 1,9 millones de personas empleadas en la hostelería."**

Este es precisamente el camino a seguir y por lo que debemos trabajar todos los empresarios de hostelería; la dignificación y puesta en valor de una profesión que debemos volver a hacer atractiva y que reporta múltiples satisfacciones. Es necesario apostar por la cualificación de los profesionales, y para ello también es urgente mejorar la imagen de la formación profesional y la difusión de las oportunidades de empleo entre los jóvenes, así como la actualización y mejora de la calidad de los contenidos curriculares y las metodologías .

La hostelería tiene que seguir adaptándose y esforzándose para seguir siendo líder a nivel mundial, con los mejores profesionales.

EL CORDERO también es para el verano

Con la llegada del calor y del inicio de la temporada de barbacoas, INTEROVIC ha ideado un recetario para cuidarnos cuidando del planeta con cuatro innovadores y sabrosos cortes de cordero ideales para elaborar a la brasa: el french rack, el tournedó, el tomahawk y el churrasco

El verano ya está aquí y dan comienzo las reuniones al aire libre y las barbacoas. El buen tiempo y el descanso favorecen ese punto de encuentro en el que compartimos una comida informal con amigos o familiares. Las brasas son perfectas también para probar la carne de cordero en otro tipo de elaboración debido su versatilidad, sabor, ternura y jugosidad.

Para potenciar su uso en barbacoa la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC), en el marco de la campaña europea "Carne de lechal, cordero y cabrito. Sabrosa y Sostenible, elige el origen europeo", se ha propuesto desestacionalizar su consumo, animando a generar una tradición veraniega en torno a su preparación a la brasa. Técnica que, además, permite ensalzar su calidad y sus cualidades organolépticas sin necesidad de grandes esfuerzos ni complicaciones.

Una carne versátil y sostenible (por los beneficios ambientales, sociales y económicos que genera en Europa) que permite, gracias al desarrollo e implementación de nuevos cortes que van llegando a carnicerías y mercados, la elaboración de nuevas recetas y la diversificación de la presencia del cordero en la gastronomía española.

Los mejores cortes de cordero para hacer a la parrilla

Si algo está claro es que verano y barbacoa siempre van de la mano. Y tras el éxito de El Paquito, el bocadillo de cordero con nombre propio, INTEROVIC ha querido recoger los cuatro cortes de cordero idóneos para hacer a las brasas y aportar ideas para hacerlos en casa, estos son: el french rack, el tournedó, el tomahawk y el churrasco.

El french rack es un corte compuesto, que va desde la quinta costilla del animal hasta la última, empezando por parte pegada al cuello. Se trata de un lomo limpio, que no presenta falda ni aletas y que presenta dos centímetros del palo costilla totalmente pelado, limpio de carne. Se trata de una carne tiernísima y con gran jugosidad, por su proximidad al hueso, que le aporta mucho sabor. De otro lado, el tournedó proviene de la pierna del cordero una vez deshuesada, limpia y albardada en redaño para después ser presentada en medallones de 1,5 centímetros. Tiene un bajo contenido en grasa, de tan solo un 10%. Tomahawk es el nombre de la chuleta de cordero que conserva el palo del costillar entero desde el principio, totalmente limpio. Es similar al french rack, pero se encuentra porcionado individualmente y con el palo del costillar entero, muy característico. Por último, el churrasco, la tira que abarca la costilla del cordero, que se considera entero, pero puede ser cortado en chuletillas después de cocinado. Con gran sabor por estar pegado al pecho del cordero, en el que se acumula más grasa de la habitual.

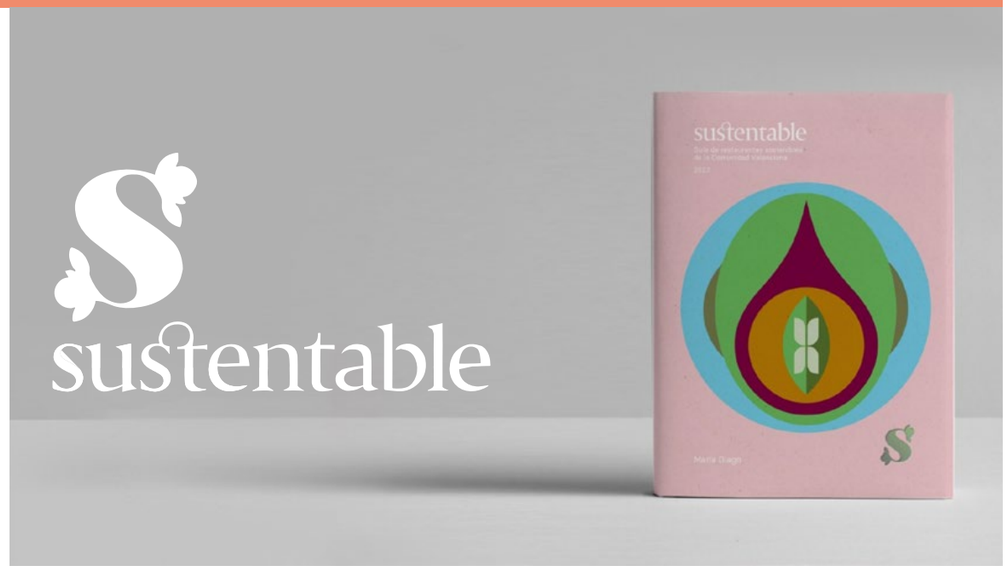
Todas las recetas están disponibles en el canal de Youtube:
@canalcorderoylechal

Más de 800 versiones de El Paquito

En mollete, chapata, baguette, pan de molde, focaccia o brioche; sobre una tosta de hogaza, un finísimo pan de cristal o un taco de maíz; al estilo americano tipo hamburguesa o hot dog; con notas picantes, agridulces o de frescor mediterráneo; con especias mexicanas, japonesas o de inspiración moruna; en recetas de vanguardia, de fusión o de regusto tradicional... Este bocadillo de cordero con nombre y sabor propio que ya ha hecho su trayecto por ciudades como Madrid, Barcelona, Valencia y Valladolid, no ha dejado indiferente a nadie, hasta 800 establecimientos han participado en la ruta. De hecho, tal es su fama que en la capital tiene incluso su propio galardón: El Mejor Paquito de Madrid. Un concurso que en su tercera edición ha reconocido como ganador al bocadillo de cordero de Café Comercial.

En la web buscandoapaquito.com se pueden consultar todos los establecimientos participantes y enviar la solicitud para formar parte de la ruta.

Ashotur firma convenio DE COLABORACIÓN CON LA GUÍA SUSTENTABLE



Un **restaurante sostenible** es aquel que desarrolla su actividad teniendo en cuenta su impacto ambiental y social de tal manera que pueda **perpetuarse en el tiempo**. Sus requisitos en cuanto a materia prima se resumen en la **regla del FLOSS** (Fresh, Local, Organic, Seasonal, Sustanaible), es decir, **Fresco, Local, Orgánico, Estacional y Sostenible.** Además, para ser un restaurante sostenible hay que tener en cuenta varios factores: **principios sociales** (relacionados con su personal y trato al cliente), **económicos** (proveedores cercanos y eficiencia) y medio ambientales (huella de carbono, gestión de residuos, etc.), produciendo bienestar y beneficios para todos. Imprescindible, ¿verdad?

El tema de la sostenibilidad preocupa, cada vez más afortunadamente, aunque para algunos sea simplemente una etiqueta para colocar a modo de pegatina distintiva en su restaurante, de ahí que sea muy necesario desarrollar **estrategias de valoración basadas en indicadores objetivos y evaluables.**

Las Estrellas Verdes de la Guía Michelin

Tal es su importancia que las **grandes guías gastronómicas** han incluido en sus últimas ediciones apartados destinados a distinguir a los restaurantes más **comprometidos con la sostenibilidad.**

La Guía Michelin España y Portugal además de dar a conocer los restaurantes que ostentan una, dos y tres estrellas Michelin incorpora, desde 2022, otras distinciones como las **Estrellas Verdes** en reconocimiento a los establecimientos comprometidos con la **gastronomía sostenible y la eco-responsabilidad.** En su edición 2023 han distinguido **14 nuevas Estrellas Verdes Michelin,** 13 de ellas en España y 1 en Portugal. En total, junto con los restaurantes ya destacados el año pasado, la Guía Michelin España y Portugal 2023 incluye 42 restaurantes que han recibido esta Estrella sostenible.

Los Soles Sostenibles de la Guía Repsol

Por su parte, la Guía Repsol busca concienciar a los restaurantes sobre la importancia de una **buena gestión energética, de los productos y de los residuos.** La gastronomía es un reflejo de nuestro **comportamiento como sociedad** y encontrar un equilibrio entre el respeto por el **entorno, el crecimiento económico y el bienestar social** es uno de los mayores desafíos a los que nos enfrentamos, apuntan sus responsables. La guía pone el foco en la preservación del medio ambiente, la economía circular y la eficiencia energética con el **Premio Sol Sostenible Alimentos de España,** reconocimiento que, desde hace tres

En 2014 María, según nos comenta ella misma, ya tenía la idea de una guía gastronómica que conectara el paisaje, la tierra y los productores con la gastronomía...

ediciones, premia a las propuestas gastronómicas que apuestan por la sostenibilidad. Son **cuatro los restaurantes que este 2023** han sido distinguidos con el Sol Sostenible.

Sustentable, la guía de sostenibilidad gastronómica pionera en Europa

Pero si tenemos que elegir mentora que nos guíe por el **mundo de la sostenibilidad gastronómica,** elegimos sin duda a **María Diago.** En su proyecto Mesamediterránea de gastronomía sostenible, esta bióloga, consultora ambiental y editora incorpora la **Guía Sustentable (y la App que te podrás descargar), pionera tanto en España como en Europa** por la introducción de los **índices medioambientales** para valorar la sostenibilidad de los restaurantes, bodegas y almazaras.

El **proyecto Sustentable** nace de las dos pasiones de su creadora: el **cuidado del medio ambiente** y el **amor por la gastronomía.** De ahí su nombre que aúna las palabras (y conceptos) de sostenibilidad (Susten-) con el gastro (table, de mesa).

En 2014 María, según nos comenta ella misma, *ya tenía la idea de una guía gastronómica que conectara el paisaje, la tierra y los productores con la gastronomía...pero ¿cómo no se le había ocurrido antes a nadie?* Dos años después estaba en marcha con un **equipo multidisciplinar** conformado por un grupo de profesionales dedicados al estudio y promoción de la gastronomía sostenible.

Poco antes de la pandemia, en **enero 2020**, María Diago y su equipo presentaban la primera edición de **La Guía Gastronómica Sustentable,** que por cierto está ya agotada, evaluando por primera vez la sostenibilidad ambiental de la actividad restauradora y el porcentaje de materia prima de proximidad que utilizan los restaurantes, en este caso de la **Comunidad Valenciana.**

Ahora acaban de presentar la 2ª edición de La Guía Sustentable con 85 restaurantes, siempre dentro de esta comunidad, que merecen ser considerados sostenibles. Además, la versión en papel (elaborada a partir de maíz y con tinta vegetal) recoge 18 bodegas y 8 almazaras (molinos de aceite) también reconocidas por su labor eco-gastronómica.

El proceso consiste en cuantificar la sostenibilidad objetivamente mediante unos indicadores que valoran en carta el porcentaje de los productos de temporada y proximidad a través de un cuestionario de 30 preguntas que rellena el chef tras ser visitado por los sustentables de María. Y según nos comenta, son muy sinceros a la hora de valorar su grado de compromiso eco-gastronómico.

Además del grado de proximidad, se evalúan otros parámetros como la **gestión de recursos** (agua, energía...), la reducción y gestión de residuos, el impacto medioambiental o el grado de sostenibilidad del **diseño del restaurante** y cómo se integra en su entorno. *Todo esto se puede llevar a cabo, nos comenta María, sin perder un ápice de calidad en el servicio. Se trata de disfrutar de una actividad, la gastronomía, pero pudiendo mantenerla en el tiempo, eso es la sostenibilidad. Sin olvidar la responsabilidad social corporativa, una forma de entender las empresas en la que se tiene en cuenta el impacto que genera sus actividades, tanto en sus trabajadores como en el ámbito social o medioambiental, añade.*

El siguiente paso es **incorporar otras comunidades** para convertirse en una guía de **ámbito nacional e incluso europeo.** Y todo ello, bajo la perspectiva de aspirar a constituirse es una valiosa herramienta de información para contribuir a la lucha conta el **cambio climático global.**

Enhorabuena a todos los restaurantes que en su buen hacer del día a día nos permiten **disfrutar de su gastronomía,** a nosotros y a las **generaciones venideras.** Eso es sostenibilidad.

> **“Recientemente el equipo de Karlos Arguiñano, en su revista Hogarmanía, ha seleccionado a Sustentable como la guía de referencia”**

Labascústic
OFRECE UN SERVICIO INTEGRAL

lab acústic
Laboratori de mesures acústiques i electromagnetiques

Auditorias Acústicas.

Estudio de aislamiento, donde se describen las medidas correctoras a implementar.

Instalación e insonorización de las medidas correctoras según el estudio.

Le ofrecemos una garantía de nuestro trabajo para que duerma tranquilo al dejarlo en nuestras manos. Certificación acústica final.

Llave en mano, proyecto, dirección, ejecución, certificación

Nuestro compromiso:

- Diseño de soluciones eficaces arreglo a los objetivos de aislamiento marcados. Con una buena relación calidad/precio. SIEMPRE estamos innovando e investigando para ofrecer soluciones atractivas a precios asumibles por nuestros clientes.
- Seriedad en los plazos de ejecución y resultados.
- Documentos para la legalización acústica del establecimiento.

lab acústic
Laboratori de mesures acústiques i electromagnetiques

BARES, RESTAURANTES, PUB, DISCOTECAS, HOTELES, CAMPINGS

Limitadores acústicos

En este momento es necesario limitar las fuentes de reproducción sonora en los establecimientos comerciales para limitar la emisión máxima.

Hay diferentes sistemas dependiedo de la exigencia de la ley.

El día 11 de septiembre, se aprobó el DECRETO 143/2015, por el que se autoriza el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

Entre otros, contempla la nueva regulación de la ambientación y amenización musical como figuras no coincidentes así como sus horarios (por ejemplo, el horario de comienzo de la amenización musical).

Se considera **ambientación musical** aquella actividad en la cual la emisión de música en el establecimiento es parte esencial para el desarrollo de su actividad (pubs, discotecas, etc..). En este caso, deberá respetarse lo establecido en la normativa reguladora sobre la contaminación acústica.

› Se considera **amenización musical** aquella actividad en la cual la emisión sonora se encuentra en un segundo plano.

En ambos casos, los elementos destinados a emisión musical deberán garantizar, por sus propios medios, que no superan un determinado nivel de presión acústica (deberán contar con limitadores acústicos homologados). El límite de decibelios permitidos para la amenización musical será de 70 dB y en Ambientación Musical, Pub es Pub es de 90 dB.

LAS PROVINCIAS

52 FINES DE SEMANA EN CASTELLÓN

Ideas para disfrutar de un rincón mágico de la Comunitat

Propuestas de ocio para toda la familia con las que disfrutar de Castellón.

Descubre pueblos con historia, espacios y paisajes naturales protegidos de gran riqueza y algunas de las mejores playas.

Domingo, 17 de diciembre
GRATIS CON

Muchas gracias SECTOR

Acepto con sentimiento de gratitud el honor de poder dirigirme al sector de nuestra querida provincia de Castellón. Toda mi vida he visualizado la democracia como una carrera de relevos. El reto es siempre ceder el testigo con la máxima delicadeza para que lo atrape el siguiente corredor en las mejores condiciones. Lo importante siempre es el sector. El sector del turismo. Un sector de sectores. Un sector, podríamos afirmar, sistémico. No es momento de recrearnos en cifras y datos en torno a la trascendencia del turismo. Baste con decir que, directa o indirectamente, una gran parte de nuestra sociedad vive de este sector. Aunque no lo sepan, aunque miren para otro lado, aunque lo nieguen o incluso lo desprecien, el turismo mueve el mundo. Al menos, una parte muy importante de él.

Todo viaje comienza soñándolo y, ahí, arranca el aroma de la felicidad anticipada. Como decimos en Castellón, "de la festa, la vespra". Posteriormente, la experiencia, esa microvida de una calidad emocional distinta que significa viajar y disfrutar de las vacaciones (por cierto, un derecho, junto al ocio, reconocido en la Carta Universal). Finalmente, recordarlo. La felicidad recobra su voltaje cuando recordamos dónde estuvimos, qué nos emocionó, qué degustamos, conocimos, aprendimos, amamos...¿quién puede atreverse a menoscabar la importancia de este fenómeno tan humanizador como es el turismo?. Y para que esto pueda existir se precisa de un sector profesional capaz de ofrecer todo aquello que, más que nunca tras la tragedia de la pandemia, la humanidad buscará.

El turismo, junto con pilares tan fundamentales e inspiradores como la gastronomía, deben ser un tema de estado. Una verdadera estrategia de país. No caben los partidismos ni sectarismos ni confusiones infundadas. Este es un sector laborioso, honesto, creador de riqueza, empleo y belleza. Claro que quedan muchas cosas por mejorar. Como en el resto de la economía y de la sociedad. Nada que no pueda resolverse dialogando y llegando a acuerdos entre todas las partes. Pero el primer gran acuerdo debe ser, insisto, reconocer el valor de las empresas que lo hacen posible. Somos un país de pymes, de autónomos, de negocios familiares. Fundamentalmente somos así. Para terminar solo citaré, a modo de ejemplo singular, el papel del Bono Viatgem como un muestra de las ideas que pueden empujarnos para bien. Necesitábamos estimular la demanda en tiempos muy complejos y oscuros. Hicimos un diseño basado en ayudar pero de la forma más productiva posible: trabajando. Contribuyendo humildemente a generar economías y consumo en momentos delicados. Intentar no cerrar, no despedir, no claudicar. Hemos creado las condiciones administrativas para que perdure más allá de las coyunturas ligadas a pandemias o guerras que desencadenan inflaciones furibundas. Puede ser una herramienta para desestacionalizar y fomentar un mercado doméstico y fiel. Solo me resta agradecer a Ashotur el trato deparado y la complicidad que hemos tenido en tantas y tantas campañas de promoción a nivel nacional e internacional. Hemos hecho muchas cosas juntos. Las habéis bordado. Nuestro deber y nuestra vocación era compartir con vosotros escuchando y sirviendo. Ojalá hubiese podido y sabido hacer más por el sector. Llegué a la responsabilidad queriéndolo y me voy queriéndolo a muerte. No me salen otras palabras. Fuerte abrazo.

Francesc Colomer
Secretario
Autonómico de Turismo

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.

La Inteligencia Artificial que hace reservas por ti

El nuevo servicio de "Extensiones Smart" de Premium Numbers mejora la atención al cliente en todos los sentidos, aumenta el ritmo de ventas y sustituye los métodos tradicionales engorrosos brindando una solución más sencilla, cómoda e intuitiva.

El servicio también permite realizar diversos ajustes, para garantizar una atención de calidad, considerando los horarios, operadores disponibles, orígenes u otro criterio que considere necesario la empresa, de modo que el servicio de atención al cliente se mantenga sin inconvenientes.

Además, permite la elección de la voz del operador virtual y la utilización de grabaciones de voz personalizadas para cada posible respuesta. Entre otras cosas, el sistema es capaz de gestionar reservas y cancelaciones de forma totalmente autónoma.

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

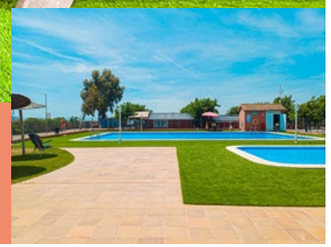
Movilidad eléctrica

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



GRUPO tres estrellas CAMPINGS & RESORTS LLEGA A CASTELLÓN

El grupo Tres Estrellas Campings ha incorporado recientemente el camping Mediterráneo de Xilxes que se ha integrado con el nombre de camping Tres Estrellas Mediterráneo.

El grupo Tres estrellas Campings es una organización dedicada al sector del camping que cuenta con otros establecimientos: el Camping Tres Estrellas Barcelona, en Gavà, el Camping Tres Estrellas Costa Brava, que se encuentra muy cerca de Palamós y el Camping Tres Estrellas Mequinenza, que se encuentra en la misma población en la provincia de Zaragoza.

Fumanya S.A., la empresa matriz del grupo, es la propietaria y gestora de los Campings. Posee una larga trayectoria, celebrando este año precisamente nuestro 60 aniversario, desde la puesta en marcha de nuestro buque insignia el Camping Tres Estrellas Barcelona. Entre todos los establecimientos se gestionan cerca de 1000 emplazamientos entre alojamientos y parcelas para caravanas y autocaravanas, aunque nuestro objetivo fundamental gira alrededor de la experiencia del cliente.

Comprometidos con nuestros clientes y con el entorno, implementamos medidas de sostenibilidad que garanticen el máximo respecto por el medio Ambiente por lo que desarrollamos las acciones necesarias para la implantación del sello de Calidad Biosphere i el Safe Travels en el conjunto de nuestros establecimientos.

En el Camping Tres Estrellas Barcelona recibimos al año clientes de más de 120 nacionalidades, ello nos permite establecer sinergias entre nuestros diferentes establecimientos, y conseguir de una parte su fidelización y que un porcentaje importante de las personas que nos visitan descubran estos otros destinos y los entornos naturales que les rodean. Estamos convencidos que ello podrá ser muy positivo para Xilxes y su entorno.

Aprovechamos esta magnífica ocasión para agradecer la excelente acogida que hemos recibido y reiteramos nuestro compromiso para crear valor y generar oportunidades.

Ens agrada la gent autèntica, com tu

Adhereix-te a
Castelló Ruta de Sabor
i comença a gaudir de tots
els seus avantatges

www.castellorutadesabor.es

Diputació de Castelló | CASTELLÓN | CASTELLÓ RUTA DE SABOR

La nueva clasificación turística DE LA HOSTELERÍA

¿Tienes un establecimiento de restauración? Ahora, de forma gratuita y voluntaria, puedes optar a la clasificación regulada en el nuevo decreto sobre el sector y distinguir la categoría de tu establecimiento con 1, 2 o 3 tenedores o incluso conseguir la categoría especial L'Exquisit Mediterrani y formar parte de la Red Gastroturística que promociona la gastronomía de la Comunitat Valenciana

Te contamos cómo hacerlo según el decreto 26/2023 del Consell publicado en el DOGV del 3 de abril de 2023 que regula los establecimientos de restauración de la Comunitat y por tanto pretende actualizar la inscripción de estas empresas en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana.

¿Quién puede optar a la nueva clasificación turística de la hostelería?

BARES Y RESTAURANTES

El nuevo decreto afecta a bares y restaurantes abiertos al público en general y que sirven alimentos y/o bebidas para consumir en el propio local.

Considera bar a los establecimientos que sirven bebidas acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos y pueden ofrecer también menús de precio global.

Considera restaurante al establecimiento que ofrece comida y bebida con precios establecidos mediante una carta, entre otras condiciones.

El decreto especifica en los capítulos 3 y 4 las características concretas para cada establecimiento, entre ellas, el hecho de que la lista de precios en los bares o la carta de los restaurantes debe estar, en papel y en digital, tanto en castellano como en valenciano pero también en una lengua extranjera prioritariamente el inglés.

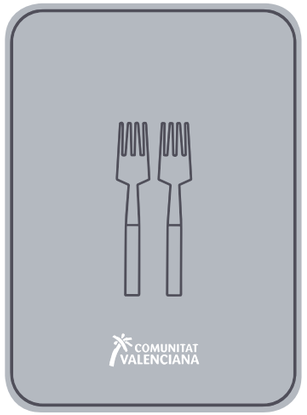
¿Qué categorías incluye la nueva clasificación turística de la hostelería?

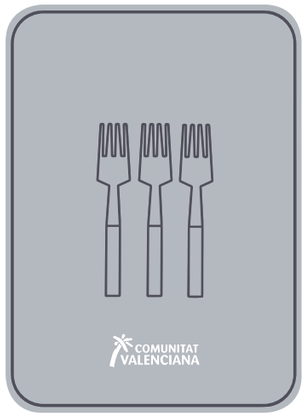
RESTAURANTES

Los **restaurantes** inscritos en el Registro de Turisme Comunitat Valenciana pueden optar a 3 categorías:

- 1 tenedor
- 2 tenedores
- 3 tenedores

De esta forma podrán exhibir un identificativo diferente según la categoría en la que realicen la inscripción:

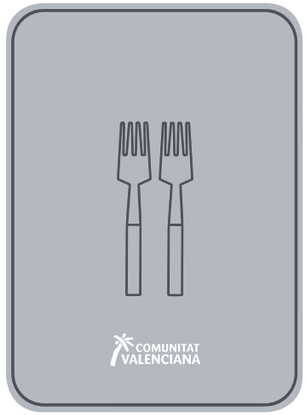


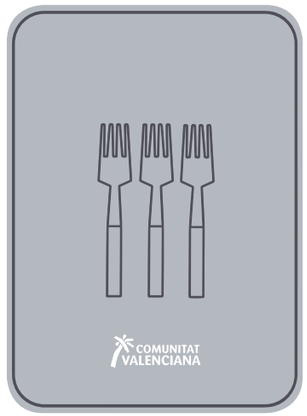


Además de esta clasificación, los restaurantes de 2 y 3 tenedores pueden inscribirse dentro de la categoría especial:

- L'Exquisit Mediterrani

Las empresas que se inscriban en esta categoría especial pasarán directamente a formar parte de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana de L'Exquisit Mediterrani, regulada también en el decreto, y podrán exhibir los siguientes distintivos:





BARES

Los bares inscritos en el Registro de Turisme Comunitat Valenciana no tienen categorías diferenciadas y pueden exhibir el identificativo siguiente:

¿Cómo solicitar la inscripción en el registro turístico de acuerdo con la nueva clasificación de hostelería?

Para constar en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana con las nuevas categorías y especialidades creadas, tanto los restaurantes ya inscritos como los de nueva inscripción, deben rellenar un cuestionario de autoevaluación sobre los requisitos que se cumplen para establecer la categoría que corresponda (descarga el cuestionario (https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=14372) y enviarlo junto a una declaración responsable al Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde se ubique el establecimiento.

En esa declaración el propietario debe asegurar que es el titular del establecimiento, o representante legalmente designado, y que cumple los requisitos exigidos en la categoría que indica, además de asegurar cuestiones como la disposición de licencias, seguros y planes de emergencia exigibles

En todo caso, la declaración responsable debe realizarse telemáticamente a través de la Sede Electrónica de la Generalitat en el siguiente enlace desde donde se tramita también la solicitud:

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=14372

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

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

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

ORDEN DE DOMICILIACIÓN DE ADEUDO DIRECTO SEPA

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

_____, a_____de _____ de_____

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

Fdo: _____ NIF: _____

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

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

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

ENTIDAD DE CRÉDITO:
Nombre Banco / Caja:

_____

CUENTA CARGO : (introducir Nº IBAN completo): _____

SOLICITUD DE ALTA

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

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

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

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

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

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

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

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

Fdo.:

PATROCINADORES DE ASHOTUR

www.afinsgr.es

www.cdt.gva.es

www.interovic.es

www.grupozona.es

www.premiumnumbers.es

www.reciclamas.eu

www.traduccioneskleinerman.es

www.leroymerlin.es

www.labacustic.es

www.orbecapymes.es

www.unimatprevencion.es

www.coanatur.com

www.repsol.com

www.makro.es

www.mapfre.es

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.

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

Televisió de Castelló
#SOMPROVÍNCIA
EXPERTS EN COMUNICACIÓ DE PROXIMITAT
Oferta especial per a socis d'ASHTOUR
ET REGALEM 30 MINUTS DE PUBLICITAT
Envia la teva petició a hola@tvcs.tv
TVCS RETRANSMISIONES SL - AVDA HERMANOS BOU, 232 - 12004 - CASTELLÓ DE LA PLANA - TEL 964 963 567 - EMAIL: HOLA@TVCS.TV-