ED. 97 · ENERO – MARZO 2024

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

Proyectos de confort

Soluciones de calidad en calefacción y aislamiento

En tu tienda de **Castellón**

Avenida Enrique Gimeno, 101

Tel: 964 71 52 00

Horario:
De lunes a sábado de 7:00 a 22:00 h.

LEROY MERLIN

leroymerlin.es

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

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ED. 97. ENERO-MARZO 2024

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

RECARGANDO LAS PILAS
4 CARLOS ESCORIHUELA
ASHOTUR

LAS MEJORES TARIFAS PARA GASTAR MENOS LUZ EN UN BAR
5 COANATUR

LA GENERALITAT, CONHOSTUR Y EL CONSEJO DE CÁMARAS PROMOCIONAN LA OFERTA GASTRONÓMICA Y ENOLÓGICA DE LA COMUNITAT VALENCIANA EN ALEMANIA
6 ASHOTUR

PROGRAMA DE AYUDAS AL EMPLEO– FUNDACIÓN MAPFRE
7 MAPFRE

CÓMO PODEMOS RETENER EL TALENTO DEL PERSONAL EN LA HOSTELERÍA?
8 UNIMAT

TURISME INTRODUCE NOVEDADES EN EL PROGRAMA BONO VIAJE 2024 PARA FAVORECER LA DESESTACIONALIZACIÓN Y EL EMPLEO EN EL SECTOR TURÍSTICO
10-11 ASHOTUR

CURSOS PARA 2024
12 ASHOTUR

MÁS FACTURACIÓN PERO MENOS RENTABILIDAD
14 JOSÉ LUIS YZUEL
HOSTELERÍA EN ESPAÑA

CASTELLÓN RENUEVA SUS TRES ESTRELLAS MICHELÍN PARA EL 2024 CAL PARADÍS (VALL D'ALBA), RAÚL RESINO RESTAURANTE (BENICARLÓ) Y ATALAYA (ALCOSSEBRE) LUCIRÁN UN AÑO MÁS LA ESTRELLA
16-17 ASHOTUR

LOCALES DE OCIO
18 LAB ACÚSTIC

CAMPAÑA DE ASHOTUR CONTRA INTRUSISMO EN LA VIVIENDA TURÍSTICA
19 ASHOTUR

LA NUEVA REGULACIÓN PARA LOS RESTAURANTES COMUNIDAD VALENCIANA
20 ASHOTUR

LA CEV IMPULSARÁ UN PLAN PARA LA ECONOMÍA DE LA PROVINCIA
21 ASHOTUR

DOS CAMPINGS CASTELLONENSES, FINALISTAS EN LOS PREMIOS A LOS MEJORES CAMPINGS DE ESPAÑA
23 ASHOTUR

ASHOTUR HOMENAJEA A SUS ASOCIADOS EN UN EVENTO ÚNICO QUE REÚNE AL SECTOR HOSTELERO DE CASTELLÓN
24-25 ASHOTUR

DESPERDICIO ZERO "COMO SACAR EL MAYOR RENDIMIENTO A LA CANAL DE CORDERO"
26 ASHOTUR

RECARGANDO LAS PILAS

Llega el invierno, y con él, el momento de recargar las pilas tras un año muy intenso. Ha sido un año de plena normalidad y recuperación tras casi tres años afectados, en distintos grados de intensidad, por la COVID.

Si bien es cierto que la demanda ha sido muy intensa a lo largo de gran parte del año, no es menos cierto que, los gastos de explotación han impedido que la variable de la rentabilidad sea tan brillante como la evolución de la demanda.

Casi todas nuestras empresas son Pymes, y para todos han sido unos años complejos. Baste recordar algunos datos: durante el periodo 2018-2023, los siguientes parámetros han subido,

-El Salario Mínimo Interprofesional (SMI) +46'8
-Los Costes energéticos +76%
-Los Costes Operativos +24%
-La Presión Fiscal +42'2%
-Bases Mínimas de Cotización +50%

Todo ello al margen del IPC de los alimentos, que nos ha dejado récords históricos, de forma casi imposible de repercutir sobre el cliente.

En definitiva, "no es oro todo lo que reluce". Pero sí es auténtico oro nuestra clientela, que ha permanecido fiel a pesar de todo. Nuestra demanda fiel, sumada a la nueva demanda, está permitiendo que nuestros negocios sigan prosperando. De hecho, hoy, en nuestra provincia, el sector turístico es el que mejor está funcionando.

Son unas semanas para la tregua, la estrategia, el relativo descanso, y la ilusión por el futuro. Sobre todo, esto último, mucha ilusión y vocación de servicio, que es nuestro ADN.

En principio, el año 2024 se plantea, turísticamente hablando, positivo. Nada hace pensar que la demanda vaya a fallarnos, al contrario, los datos indican un crecimiento, más suave, pero crecimiento.

Os felicito a todos por el excelente trabajo realizado en 2023, y os deseo un próspero 2024.

En ASHOTUR seguiremos, un año más y ya son más de 40, trabajando para vosotros desde aquí, porque lo que nos importa es lo nuestro, y porque queremos decidir nuestro futuro y no delegarlo en nadie.

Carlos Escorihuela
ASHOTUR

LAS MEJORES TARIFAS PARA GASTAR MENOS LUZ EN UN BAR

Como decíamos, para optimizar lo que pagamos por el gasto de luz en un bar, tenemos a nuestra disposición **las tarifas 3.0 TD**. La gran ventaja de éstas es que el día se divide en 6 tramos para el precio de la energía y en otros 6 para el de la potencia. Estos tramos **varían en función de la hora, el mes y la zona geográfica**.

En cada uno de estos 6 períodos, la **potencia y coste por kWh será diferente**, facilitando el ahorro del titular del contrato de luz. Durante la noche, al reducirse la demanda, suele aplicarse un importe menor que el resto del día, ya que los costes para generar esa energía son más bajos.

También puedes hacerte con una **tarifa personalizada** Estas son planas y podrás estar tranquilo todos los meses ya que **siempre pagarás lo mismo por ella.**

Fuente CNMC. La nueva factura de la luz. PYMES https://www.cnmc.es/file/305275/download

Somos Coanatur

Consultores con más de 15 años de experiencia optimizando la energía de empresas en toda España

Como parte del acuerdo de colaboración de Coanatur con Ashotur estamos en disposición de ofrecer unos precios especiales para sus asociados. Además nos comprometemos a realizar un análisis de sus facturas con el fin de buscar un ahorro para su negocio.

Precios Especiales de Gas

Desde 0,067€/kWh

En Función a tu Tarifa

Información y consejos — Asesoría energética

Revisión de facturas y contratos — Contratación de servicios

Monitorización y optimización — Ingeniería integral

Reclamaciones y demandas — Asistencia jurídica

LA GENERALITAT, CONHOSTUR Y EL CONSEJO DE CÁMARAS PROMOCIONAN LA OFERTA GASTRONÓMICA Y ENOLÓGICA DE LA COMUNITAT VALENCIANA EN ALEMANIA

• El evento tuvo lugar este martes 12 de diciembre por la tarde en Frankfurt y participaron cocineros y sumilleres valencianos que invitaron a más de 70 turoperadores alemanes a descubrir lo mejor de l´Exquisit Mediterrani.

• La secretaria autonómica de Turismo, Cristina Moreno, que asistió al acto, destaca la notable subida del mercado alemán en la Comunitat Valenciana, propiciada en parte por la "buena conexión aérea directa".

Turisme Comunitat Valenciana, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (Conhostur) de la que forma parte ASHOTUR y el Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana han presentado esta semana en Frankfurt lo mejor de L´Exquisit Mediterrani ante más de 70 agentes y turoperadores alemanes.

Se trata de una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, en la que han participado reconocidos cocineros, como José Manuel López del Restaurante Peix&Brases; Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci del Restaurante Atalaya; así como los sumilleres Yvonne Arcidiacono del Restaurante Apicius y Pedro Olivares, que han invitado a descubrir la excelente oferta gastronómica y enológica valenciana.

Este acto en Alemania ha contemplado además una presentación turística del destino, junto con un networking, en el que han participado representantes del sector turístico valenciano con los turoperadores asistentes al evento.

La delegación valenciana en Frankfurt, presidida por la secretaria autonómica de Turismo, Cristina Moreno, la han formado representantes de Conhostur, del Consejo de Cámaras, de Introducing Castellón y de AEVAV, entre otras, además de las marcas turísticas de Visit Benidorm, Visit València y Costa Blanca.

Durante su intervención, la secretaria autonómica de Turismo ha hecho especial hincapié en la notable subida del mercado alemán en la Comunitat Valenciana, que acumula un crecimiento interanual superior al 18 % en 2023.

Un dinamismo propiciado en parte por la "buena conexión aérea directa con los principales aeropuertos alemanes", ha señalado Cristina Moreno. La Comunitat Valenciana mantiene vuelos sin escala con Frankfurt, Múnich, Berlín, Hamburgo, Stuttgart, Düsseldorf o Núremberg, entre otros.

Durante este acto promocional, celebrado durante la tarde del pasado martes 12 de diciembre, la Generalitat ha dado a conocer la oferta turística de la Comunitat Valenciana, incidiendo en nuestro clima, con una temperatura media anual de 18º y 300 días de sol al año; en nuestro litoral, con 450 kilómetros de playas y calas en la región con más banderas azules de toda Europa; además de los 22 parques naturales, casi dos mil monumentos históricos catalogados y diez lugares declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Del mismo modo, se ha puesto especial énfasis en la capacidad de la Comunitat Valenciana de albergar grandes acontecimientos deportivos, tales como el Gran Premio de Motociclismo o el Maratón de València; así como el hecho de ser la sede de algunos de los festivales de música más destacados de Europa.

PROGRAMA DE AYUDAS AL EMPLEO– FUNDACIÓN MAPFRE

La Convocatoria de Ayudas al Empleo ACCEDEMOS es un programa impulsado por Fundación MAPFRE desde 2013 que busca fomentar el empleo en España a través del apoyo a las pequeñas y medianas empresas, autónomos y entidades sociales con necesidad de contratar, pero con falta de recursos para ello.

Estas ayudas constituyen una iniciativa estratégica para la Fundación y se enmarcan en su Proyecto Social de Empleo, que impulsa el acceso al mundo laboral de las personas desempleadas con especial atención a aquellas que más dificultades encuentran para acceder a un puesto de trabajo y a los menores de 30 años, ofreciéndose hasta 450 ayudas al empleo.

Estas ayudas están dirigidas a pequeñas empresas, autónomos y entidades sociales con hasta 6 empleados para favorecer la generación de nuevos puestos de trabajo.

Su duración se extiende hasta los 9 meses, pudiendo contratar sin límite de edad (siempre a mayores de 18 años), a personas que llevan, al menos, un mes en situación legal de desempleo y siempre que se formalice un contrato a jornada completa o a media, quedando excluida la modalidad de autoempleo.

Fundación MAPFRE

¿CÓMO PODEMOS RETENER EL TALENTO DEL PERSONAL EN LA HOSTELERÍA?

Retener talento en la industria de la hostelería puede ser un desafío, pero existen estrategias efectivas para fomentar la lealtad y el compromiso de los empleados. Aquí hay algunas sugerencias:

AMBIENTE DE TRABAJO POSITIVO:
Fomenta un ambiente de trabajo positivo y acogedor. Un ambiente amigable y respetuoso puede hacer que los empleados se sientan valorados y parte de un equipo.

RECONOCIMIENTO Y RECOMPENSAS:
Reconoce y recompensa el desempeño excepcional. Celebrar los logros y reconocer el arduo trabajo contribuye a la satisfacción laboral y a la retención del personal.

OPORTUNIDADES DE DESARROLLO PROFESIONAL:
Proporciona oportunidades para el desarrollo profesional. Ofrecer capacitación y programas de desarrollo puede motivar a los empleados a mejorar sus habilidades y avanzar en sus carreras.

FLEXIBILIDAD LABORAL:
Ofrece opciones de horarios flexibles siempre que sea posible. La flexibilidad laboral puede ser un factor clave para retener a empleados que buscan equilibrar el trabajo con otras responsabilidades.

PARTICIPACIÓN EN LA TOMA DE DECISIONES:
Involucra a los empleados en la toma de decisiones siempre que sea posible. Sentirse parte integral del equipo y tener una voz en las decisiones puede aumentar la satisfacción y el compromiso.

BENEFICIOS Y COMPENSACIONES COMPETITIVAS:
Ofrece beneficios y compensaciones competitivas. Asegúrate de que las compensaciones estén alineadas con los estándares del mercado y considera ofrecer beneficios adicionales para mejorar la propuesta de valor para los empleados.

CUIDADO DEL BIENESTAR:
Implementa programas de bienestar. La hostelería puede ser un sector exigente, por lo que brindar apoyo para el bienestar físico y mental de los empleados puede ser clave.

COMUNICACIÓN ABIERTA:
Fomenta la comunicación abierta y transparente. Asegúrate de que los empleados se sientan escuchados y comprendidos, y proporciona retroalimentación constructiva de manera regular.

CULTURA ORGANIZACIONAL FUERTE:
Construye una cultura organizacional fuerte. Una cultura sólida puede ser un poderoso imán para retener a empleados que se sientan alineados con los valores y la visión de la empresa.

PROGRAMAS DE RETENCIÓN PERSONALIZADOS:
Considera programas de retención personalizados según las necesidades y preferencias de tus empleados. Entender sus motivaciones individuales puede ayudar a diseñar estrategias efectivas.

https://horeca.expob2b.es/es/n-/28579/como-podemos-retener-el-talento-del-personal-en-la-hosteleria

Unimat prevención

OBLIGACIONES EN MATERIA DE IGUALDAD Y DIVERSIDAD

	Tamaño de empresa	
	Menos de 50 personas	Más de 50 personas
Implantación de medidas para el fomento de la igualdad	✓	✓
Plan de igualdad	✗	✓
Protocolo de acoso sexual y por razón de sexo	✓	✓
Protocolo de acoso y discriminación a personas LGTBI y de expresión de género diverso (a partir de febrero 2024)	✗	✓
Registro salarial	✓	✓
Auditoría salarial	✗	✓
Plan LGTBI (a partir de febrero 2024)	✗	✓

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

TURISME INTRODUCE NOVEDADES EN EL PROGRAMA BONO VIAJE 2024 PARA FAVORECER LA DESESTACIONALIZACIÓN Y EL EMPLEO EN EL SECTOR TURÍSTICO

• Nuria Montes avanza las novedades de la edición del Bono Viaje para 2024, "con el objetivo de que llegue a un mayor número de beneficiarios".

• La inscripción se abrirá el 2 de enero y el primer periodo comenzará del 15 de enero hasta el 16 de junio, excluyendo la Semana Santa, y el segundo del 16 de septiembre hasta el 22 de diciembre.

• Los viajes se harán con un mínimo de tres noches "para favorecer el consumo" y se subvencionará hasta el 50 % del coste de reserva de un viaje con una cantidad máxima 350 euros.

• Más de 400.000 personas han disfrutado del programa Bono Viaje de la Comunitat Valenciana desde finales de 2020 con tres ediciones anuales.

El programa Bono Viaje, impulsado por Turisme Comunitat Valenciana, introduce importantes novedades para la próxima edición de 2024 con el objetivo de favorecer la desestacionalización y el empleo en el sector turístico, según ha avanzado la consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes, que ha añadido que la finalidad es que "llegue a un mayor número de beneficiarios".

Nuria Montes ha remarcado que todas las novedades del Bono Viaje 2024 "están consensuadas con todo el sector turístico de la Comunitat Valenciana", de hecho, ha explicado que el pasado mes de octubre se reunió la primera Mesa profesional y empresarial del Bono Viaje 2024, "a través de la cual hemos diseñado, de manera conjunta, el programa del próximo año".

Las principales novedades se centran tanto en el número de pernoctaciones mínimas para disfrutar del bono, en las cantidades subvencionables, además de en los periodos en el que permanecerá activo el programa.

De este modo, en la edición de 2024 los viajes se harán con un mínimo de tres noches, "porque la intención es que el bono viaje sea un elemento favorecedor al consumo", ha explicado Montes. Además, ha añadido que en la actualidad, "la media de uso del bono ya está en esas tres noches", y lo que pretendemos es "maximizar los efectos del mantenimiento del empleo" en temporada baja.

Otra de las novedades aprobadas para el Bono Viaje 2024 afecta a las cantidades subvencionables. En concreto, para la próxima edición se subvencionará un máximo del **50 % del coste de reserva con una cantidad máxima 350 euros.**

Montes ha explicado que tras las ediciones que lleva en marcha el programa Bono Viaje Comunitat Valenciana "se ha comprobado que la financiación media del bono está en estos importes", por lo que se ha acordado junto con el sector, rebajar la subvención al 50% del coste. Además, ha añadido que esta decisión "rebajará también el coste fiscal para los usuarios, que será menor".

EL PRIMER PERIODO SE INICIARÁ EL 15 DE ENERO

Con respecto al disfrute en los que se podrá gastar el bono en 2024, se han establecido dos periodos y la inscripción para solicitar estos bonos se abrirá el próximo 2 de enero. El primer periodo va desde el 15 de enero hasta el 16 de junio, excluyendo la Semana Santa, y el segundo del 16 de septiembre hasta el 22 de diciembre.

La titular de Turisme ha resaltado que uno de los objetivos prioritarios que se ha marcado la Consellería de Innovación, Industria, Comercio y Turismo es que la próxima edición del Bono Viaje CV 2024 "solo sirva para subvencionar viajes en temporada baja", por ello, "se excluirá la Semana Santa", aunque ha matizado que "el resto de fechas se mantiene, no obstante, los ayuntamientos pueden desactivarlo si consideran que es necesario".

MÁS DE 400.000 PERSONAS HAN DISFRUTADO DEL PROGRAMA

Con respecto al balance global del programa, la responsable de Turisme ha declarado que "más de 400.000 personas han disfrutado del programa Bono Viaje de la Generalitat, que Turisme

Comunitat Valenciana lleva impulsando desde finales de 2020 con tres ediciones anuales, y que acumula cerca de 135.000 reservas y más de 3.700 empresas adheridas en sus distintas ediciones".

El 76,53 % de estas empresas repite en cada edición de la puesta en marcha del programa, "lo que evidencia la fidelidad del sector de la Comunitat Valenciana al Bono Viaje", ha manifestado Montes, que también ha resaltado que "Alicante es la provincia con mayor número de empresas participantes", con un 43,49 % del total de empresas, seguido de Valencia 36,88 % y Castellón 19,63 %.

Esta última edición del Bono Viaje 2023, que se inició el 16 de enero y finaliza el próximo 22 de diciembre, con prácticamente ya la totalidad de bonos emitidos (el 29 de noviembre se enviaron los 200 últimos bonos), acumula un total de 41.917 reservas y 54.700 códigos liberados.

En referencia a este balance anual, el importe medio por reserva ha sido de 635 euros con una estancia media de 2 noches, lo que ha permitido movilizar este año 2023 más de 25 millones de euros en el sector turístico de las tres provincias.

Los diez destinos más demandados en esta edición han sido Benidorm, Calp, Finestrat, Altea, Peñíscola, València, Alicante, Morella, Elche y Dénia.

Cabe resaltar que el programa Bono Viaje CV tiene por objetivo incentivar la demanda interna de servicios turísticos prestados en la Comunitat Valenciana, en períodos de estacionalidad, de personas residentes en la Comunitat Valenciana.

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

CURSOS PARA 2024

Ahora al inicio el año, es momento de organizar nuestros equipos y planificar la formación de la empresa para consolidar a nuestros trabajadores y hacerlos más eficientes.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón como Entidad Organizadora, se encarga de todas las gestiones necesarias para organizar y bonificar los cursos gratuitamente para sus asociados por medio de la FORMACIÓN PROGRAMADA EMPRESAS, cursos bonificables con las cuotas de la Seguridad de Social.

Todas las empresas con al menos un trabajador se pueden beneficiar, tienen derecho a esta formación todos los trabajadores contratados en régimen general y que coticen por formación profesional. Pueden participar en la formación programa de las empresas los trabajadores asalariados y los trabajadores fijos-discontinuos, recordamos que los autónomos no están contemplados como beneficiarios de la formación programada por las empresas.

Se trata de un crédito, que si no se consume, se pierde. Mínimo 420 €.

También este año en el centro de Benicarló vamos a tener 4 cursos de Labora, del programa FORMACIÓN EN CAPACIDADES DIGITALES MUJERES EN EL ÁMBITO RURAL 2023:

- Google y sus aplicaciones.
- Iniciación en competencias digitales básicas para el emprendimiento.
- Iniciación a la informática y en competencias digitales básicas.
- Alfabetización informática: Internet.

De 40 horas presenciales cada uno en horario de tardes.

Y ya hemos comenzado los certificados profesionales de LABORA, Cocina y Operaciones Básicas de pisos.

En el departamento de formación de ASHOTUR este año nos proponemos a mantenernos a la vanguardia de la formación, impulsando la innovación, la eficiencia operativa y la mejora continua en todos los aspectos de nuestros programas formativos y esperamos poder compartir con nuestros asociados nuestras propuestas.

Para cualquier consulta os atendemos en: formacion@ashotur.org

964 21 80 55 / 601 43 36 27
Carmen Pastor Saporta

NUESTRA **ACTITUD** NOS HACE
PROFESIONALES

POR UN TURISMO
QUE NOS HACE **AVANZAR**

Que nos permite continuar con nuestra formación gracias a los cursos gratuitos, especializados y de calidad a través de la Red de **Centros de Turismo** para seguir creciendo y mejorando cada día.
Infórmate en: www.cdt.gva.es

CdT

GENERALITAT VALENCIANA
TURISME COMUNITAT VALENCIANA

RECICLAMÁS

Ahorra reciclando en tu empresa
Asesoría medioambiental gratuita
reciclamas.eu

Traemos

¡Porque nuestro planeta
no es reciclable!
96 186 42 71

Hostelería
y restauración

RECICLACEITE

96 186 42 71
688 22 21 34

reciclaceite.com

¡Te pagamos por recoger tu aceite usado de cocina!

MÁS FACTURACIÓN PERO MENOS RENTABILIDAD

José Luis Yzuel
Presidente de Hostelería España

El año 2023 puede considerarse el gran año de la recuperación del sector. Un frase sintética, pero que, como todas las generalizaciones, no está exenta de muchas matizaciones; porque si bien en cifras macro la facturación está por encima de las cifras prepandemia, lo cierto es que esa recuperación no se percibe en la cuenta de resultados de los negocios. La extraordinaria resiliencia que define a este sector de la hostelería ha vuelto a quedar a la vista y los establecimientos de hostelería han vuelto a desplegar mil y una soluciones para hacer frente al incesante incremento del precio de los alimentos, intentando impactar lo menos posible en el bolsillo de los clientes. Este es el motivo por el que hemos estado en un año récord en flujo de clientes, llevados por el carpe diem que nos invadió tras la pandemia y la guerra de Ucrania, pero con una capacidad adquisitiva muy mermada, lo que hace que asistamos a unos cambios en el comportamiento de los comensales ,marcado por una bajada del ticket medio o cambios en los momentos de consumo.

Aún así, la hostelería prevé cerrar 2023 con una facturación entre un 5 y 10% por encima de 2022 y las previsiones para 2024 son también de crecimiento, si bien con una importante moderación, en un escenario marcado por la estabilidad de la demanda, la evolución de la renta disponible de los hogares, y comportamiento financiero de las empresas, existen varios puntos críticos que pueden afectar a la demanda

y a la evolución de los negocios hosteleros en el próximo año, como son la evolución del empleo, cómo impacte la subida de los tipos de interés, el contexto de incertidumbre internacional marcado por los conflictos geopolíticos, así como la evolución de los precios. Así, se espera que el ritmo de crecimiento para el próximo año no sobrepase el 5% en el mejor de los casos.

Ante este panorama la hostelería tiene que trabajar por optimizar sus recursos y su gestión, y en este sentido es importante apostar por la cualificación y profesionalización del sector vía Formación Profesional. Mucho se ha hablado en este período de la crisis de atracción de talento que vive este sector, pero lo cierto es que en el mes de agosto de 2023 la hostelería alcanzó su cifra récord de trabajadores con 1,9 millones de personas empleadas, y además cerró el año 2022 como el sector con mayor aumento de los costes salariales (un 12,6%).

Aún así hay mucho trabajo por hacer para hacer este sector atractivo desde el punto de vista laboral. Un desafío que se suma a otros retos que debe asumir a medio plazo, como la digitalización, que no sólo permite mejorar la calidad de los servicios y la interacción con los clientes en una sociedad cada vez más tecnológica, sino que también permite optimizar los procesos internos de gestión.

La sostenibilidad es otro de los ámbitos que el sector debe seguir trabajando en el futuro , no sólo por el impacto que tiene su responsabilidad en el medio ambiente, sino también porque este sector, que diariamente visitan millones de personas tiene un papel amplificador que no debe desaprovecharse a la hora de concienciar a la sociedad.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ©

DESCUBRE EL MARKETPLACE DE EQUIPAMIENTO ONLINE DE MAKRO

Y DISFRUTA DE MÁS DE 100.000 PRODUCTOS

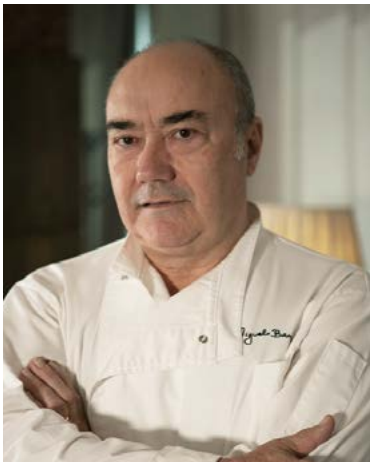
MAKRO.ES
TU MARKETPLACE ONLINE

makro

CASTELLÓN RENUEVA SUS TRES ESTRELLAS MICHELÍN PARA EL 2024

CAL PARADÍS (VALL D'ALBA), RAÚL RESINO RESTAURANTE (BENICARLÓ) Y ATALAYA (ALCOSSEBRE) LUCIRÁN UN AÑO MÁS LA ESTRELLA

Castellón continúa con sus tres estrellas. La gala de entrega de las **estrellas Michelín 2024,** celebrada esta noche en el Auditori Fòrum del Centro Internacional de Convenciones de Barcelona (CCIB), se ha saldado sin novedades para los restaurantes de la provincia de Castellón.



El primero en conseguir la estrella en la provincia fue el **chef Miguel Barrera,** que ha estado presente en la gala junto a su mujer Ángela Ribes, **al frente de Cal Paradís**. Concretamente, ostenta este galardón **desde 2013**. Con una cocina enraizada en los productos de proximidad, como la tomata de penjar, la trufa, la alcachofa o las setas, el cocinero de Vall d'Alba lleva ya una década situado entre la élite de la cocina española.

El siguiente en conseguirlo fue **Raúl Resino, tres años más tarde en un 2016 redondo para el chef**. Su cocina es una apuesta clara por los productos del mar y la aplicación de técnicas innovadoras, que logran convertir pescados o mariscos humildes, como por ejemplo la galera, en platos de alta cocina. Cabe destacar que Resino, además, también fue elegido cocinero del año en España en ese año tan maravilloso para él.

Los últimos en entrar en este elenco fue el dúo formado por **Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci**, quienes en 2021 vieron como su sueño se hacía realidad. A diferencia de los otros restaurantes castellonenses con estrella,la cocina del Atalaya es más difícil de etiquetar: un estilo de producto con toques actuales y muy personales, tanto de la zona como del resto del mundo.. De este planteamiento salen platos tan originales como una ostra con jugo de tomates de penjar y granizado de apio o una raya con beurre blanc, ñoquis de limón y colágeno crujiente.

Al margen de estrellas, la publicación también dio a conocer ayer el listado de establecimientos que obtienen la Bib Gourmand, una etiqueta que reconoce una relación calidad-precio excepcional. Es decir, sitios en los que comer muy bien sin tener que hacer un gasto demasiado elevado.

Son tres los restaurantes que pasan a ostentar esta distinción en Castellón:

LA FAROLA (ALTURA)

Un nuevo premio para un restaurante que en los últimos años se ha convertido en una referencia foodie en el sur de la provincia. Es la historia de éxito de un tándem, José Vicente Garnés y María Adrián, que ha transformado por completo lo que antes era un simple bar de almuerzos.

Lo ha hecho con una propuesta atrevida para la zona, ya que a una cocina basada en productos de kilómetro cero, como el queso de Almedíjar o el cordero de Viver, se añaden ingredientes y preparaciones más modernas, como las empanadillas de ají o los mejillones con salsa tailandesa. O por qué no unir tradición con vanguardia, como en las gyozas con embutido del pueblo. Por si todo esto fuera poco, elaboran su propio aceite.

IZAKAYA (CASTELLÓ)

Como propietarios, Sergio Ortega y Sílvia Vives. Izakaya se inaugura en mayo del 2019. Fueron Galardonados en el 2023 con un 'Recomendado' en la guía Michelín, y este año 2024 ha ascendido dicha mención a 'Bib Gourmand'.

Con formación en cocinas de Japón, Tailandia y diversas partes del mundo, además de ser Kikisake Shi (Maestros de Sake) título que ostentan solo 38 personas en toda España

El propio Ortega es el que ejerce de maestro de ceremonias en este viaje gastronómico a Japón sirviendo todas las mesas al mismo tiempo y explicando cada plato, que suele acompañar de alguna anécdota divertida.

RUBÉN MIRALLES (VINARÒS)

"Cocina actual que conjuga diferentes tendencias, sin radicalismos, con platos de producto y base tradicional que buscan invitarnos a un viaje culinario, desde el origen del entorno hacia los sabores del mundo, pues hace guiños a la cocina árabe, peruana, asiática...". Así define Michelín el estilo de Rubén Miralles, un joven chef que abrió este pequeño local en 2018 en el centro de Vinaròs.

LOCALES DE OCIO

labacústic
Laboratori de mesures acustiques i electromagnetiques

Auditoría Acústica, Estudios acústicos, proyectos e insonorizaciones

Ashotur mantiene un acuerdo de colaboración con Labacustic, laboratorio líder dedicado a los ensayos In-situ de aislamiento acústico.

Con el objetivo empresarial de dar solución a los problemas de ruido con eficacia, viabilidad y garantía de resultados para, con todo ello, contribuir a la mejora del medioambiente, la reducción de la contaminación acústica y una mejora de la calidad de vid

Labacústic ofrece un servicio integral:

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.

- 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.

BARES, RESTAURANTES, PUB, DISCOTECAS, HOTELES

Deje sus proyectos en manos de profesionales

Tel: 964102552 email: info@labacustic.es
Whatsapp: 656264715

CAMPAÑA DE ASHOTUR CONTRA INTRUSISMO EN LA VIVIENDA TURÍSTICA

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, ha desvelado por fin este jueves su campaña de concienciación y lucha frente a los apartamentos turísticos ilegales 'Cierra la puerta al intrusismo', una iniciativa disruptiva y de impacto que ha sido presentada en el CdT de Castelló y que se ha impulsado con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana.

El acto también ha contado con una jornada informativa impartida Marina Montañés, Jefa del Servicio Territorial de Turismo Castellón, y Sonia Miralles, Técnica de Empresas Turísticas del Servicio Territorial de Castellón, quienes han explicado los detalles del proceso de registro de una vivienda turística de acuerdo a la norma autonómica.

La presentación ha comenzado con una intervención del vicepresidente de ASHOTUR, Luis Martí, que ha hecho un repaso a la evolución del intrusismo turístico en la Comunitat Valenciana y en Castellón. "En un principio la situación estaba totalmente descontrolada, no había ningún tipo de regulación y la ocupación era bastante alta. Poco a poco se fue relajando y con la entrada en vigor de la normativa la situación se ha ido encauzando. El problema en estos momentos es la competencia desleal e ilegítima que se genera entre las viviendas turísticas que sí cumplen los requisitos y están debidamente registradas y las que no, esta es la verdadera lucha de ASHOTUR. Nunca hemos hecho apología de un alojamiento turístico frente a otro, del 'hotelero' frente al 'apartamentero', la problemática atañe al alojamiento legal frente al ilegal, ya que la irregularidad no solo está presente en los alojamientos, también se encuentra en campings, autocaravanas, en la hostelería etc.

Todo este nicho de fraude afecta a la oferta legalizada, al cliente, cuyos derechos quedan anulados automáticamente y por supuesto, también genera un impacto negativo en el destino turístico", ha asegurado Luis Martí.

Pablo García, creativo de SUMMUMSTUDIO, el estudio de diseño y comunicación encargado de la campaña, ha explicado el concepto sobre el que se ha ideado 'Cierra la puerta al intrusismo'. "A la hora de abordar este proyecto, queríamos generar unas piezas audiovisuales que fueran muy didácticas y sencillas. Por eso apostamos por un elemento cargado de simbolismo, una puerta; porque al cruzar el umbral de un apartamento

Dentro de las acciones de marketing para reforzar la campaña, se han hecho algunos sorteos en Instagram para disfrutar de estancias en apartamentos turísticos reglados de la provincia. Iniciativa que ha tenido gran acogida.

LA NUEVA REGULACIÓN PARA LOS RESTAURANTES COMUNIDAD VALENCIANA

LA NUEVA NORMATIVA ESTABLECE UNA CLASIFICACIÓN POR TENEDORES E INTRODUCE LA CATEGORÍA ESPECIAL L'EXQUISIT MEDITERRANI.

LOS RESTAURANTES DE LOS HOTELES QUE DEN SERVICIO A CLIENTES EXTERNOS PODRÁN ADHERIRSE EN LAS MISMAS CONDICIONES

La Comunidad Valenciana ha aprobado un nuevo decreto para regular los establecimientos de restauración, que dará solvencia jurídica y reconocimiento a los locales que sean proactivos en la defensa de la calidad. Establece una clasificación por tenedores e introduce la categoría especial *L'Exquisit Mediterrani.*

El decreto pretende actualizar la inscripción de estas empresas en el Registro de Turismo de la Comunidad Valenciana, según explican desde este organismo. Además, los establecimientos hosteleros pueden optar, de forma gratuita y voluntaria, a **una clasificación** que distingue la categoría con 1, 2 o 3 tenedores, o conseguir la distinción de *L'Exquisit Mediterrani,* que se mantiene como categoría especial para arrocerías o para cocina autóctona

También se crea la **Red Gastroturística de la Comunidad Valenciana** con la finalidad de fomentar el turismo gastronómico en el mercado turístico nacional e internacional.

El nuevo reglamento, que afecta a restaurantes y bares y deroga la anterior normativa para adaptarla a la **Ley de Turismo, Ocio y Hospitalidad** aprobada en 2018, ha contado con la colaboración y participación del sector, según ha destacado Francesc Colomer.

Gracias a este decreto, se podrá "dar solvencia jurídica y reconocimiento a los locales que sean proactivos en la defensa de la calidad, la excelencia, el capital humano y el producto autóctono", ha señalado.

EL PROCESO PARA LOGRAR LA CATEGORÍA

Cada establecimiento deberá dar cuenta de su categoría mediante una **declaración responsable** firmada, cumplimentando un cuestionario de autoevaluación que contempla 27 puntos y que servirá para determinar la misma.

Los **requisitos** son muy amplios y se incrementan en función de la categoría. Se incluyen factores como si el local está en un **lugar emblemático**, el espacio mínimo por cada comensal o si cuenta con aparcamiento propio o con-

certado. Además, se valora si hay **bodega** o si se ofrecen vinos autóctonos y de alguna denominación de origen (DO) de la región, si el personal va uniformado, si hay sumiller o *wifi* gratuito, entre otros.

Los restaurantes deberán disponer de cocina propia, de **cartas con precios e información actualizada y en varios idiomas**, o contar con personal suficiente para atender a sus comensales, entre otras obligaciones.

En función de la puntuación obtenida, se les asignarán uno, dos o tres tenedores, una categoría que los establecimientos podrán lucir voluntariamente en la puerta de los locales.

Un tenedor, entre 2 y 12 puntos
Dos tenedores, entre 13 y 22 puntos
Tres tenedores, entre 23 y 27 puntos

Los **restaurantes de los hoteles** que den servicio a **clientes externos** podrán adherirse en las mismas condiciones que el resto, tanto para obtener una categoría determinada como para entrar en el registro y la marca *L'Exquisit Mediterrani.*

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

LA CEV IMPULSARÁ UN PLAN PARA LA ECONOMÍA DE LA PROVINCIA

El presidente de la patronal CEV en Castellón, Luis Martí, urgió ayer la puesta en marcha de un plan de reindustrialización que «consolide lo que tenemos, ponga los cimientos de nuevos sectores y evite la deslocalización», como parte de las claves de futuro que comparte con el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (Ivie): «Apostar decididamente por la educación, la ciencia, la innovación y la industria».

de la Diputación, «culminará en un Plan Estratégico para el desarrollo económico de Castellón que nos permita definir acciones, estrategias y un calendario realista para dinamizar nuestra economía y crear empleo», aseguró.

El presidente de CEV Castellón puntualizó ayer que todo ello se producirá «sin perjuicio de continuar, día a día, reivindicando la urgencia de contar con la ayuda necesaria para superar la crisis en la que estamos sumergidos».

de Caixabank, CEV y PortCastelló, Martí destacó durante su alocución algunos datos negativos que presenta en estos momentos Castellón y la Comunitat Valenciana, con un déficit de 3.847 millones de euros en 2022 y un endeudamiento de 55.033M lo que estima como «el mayor problema para poder desarrollar un programa económico de futuro que garantice los servicios públicos básicos y, al mismo tiempo, haya margen para apoyar al tejido productivo,

En este contexto, Martí anunció que la patronal CEV impulsará un plan estratégico para la economía de Castellón y explicó que la organización promueve el Manifiesto por la Economía de Castellón , apoyado por todos los agentes, empresas, trabajadores, instituciones, administraciones y sociedad civil. Cuestiones sobre las que se tratará en el próximo Foro Económico de Castellón que organizarán desde la CEV, y que con la colaboración de la universidad (UJI), del Ivie y con el apoyo

Luis Martí destacó, precisamente, el diagnóstico del Ivie en el sentido de que «hay que aumentar el peso de los sectores que aportan más valor añadido por trabajador, porque es la vía para converger a las regiones más ricas y productivas de Europa».

Durante su intervención en el inicio de las Jornadas Empresariales del Mediterráneo, claves para entender el momento económico, con el patrocinio

auténtico motor de la sociedad y el único generador de riqueza».

«El cambio de modelo de financiación autonómica, para nosotros es imperativo», añadió, para afirmar también que la brecha en renta por habitante que separa Castellón de la media nacional y europea, sigue creciendo, mientras que la renta familiar no ha crecido en el plazo de 15 años, pero la de los países de la OCDE lo ha hecho en un 22%

Pásate a una energía eficiente y **empieza a ahorrar hasta un 25%**

En Repsol llevamos hasta tu alojamiento rural una energía **eficiente y respetuosa con el medio ambiente** perfecta para tu día a día.

Llena de ventajas competitivas:

Eficiente

Te ayuda a aumentar[1] la **eficiencia** de tu negocio hasta un

25% de ahorro de consumo.

Rentable

Te ofrece un **descuento** de hasta el

40% para la transformación[2].

Nos ocupamos de todo, **de principio a fin**

Ponemos **todos nuestros medios a tu disposición,** para que no te preocupes por nada. Realizamos un **estudio gratuito personalizado** de tus necesidades energéticas y:

- **Financiamos tu instalación** y equipos hasta un máximo de 200.000€. Y si financias hasta 12 meses y hasta 12.000€, Repsol asume los intereses[3].
- Y además **personalizamos tus condiciones comerciales.**

Contacta con nosotros y te visitaremos:

Teléfono gratuito 900 321 900

sacgas@repsol.com

1) Según la Asociación de Fabricantes de Generadores y Emisores de Calor (FEGECA) el cambio a calderas de condensación permite ahorrar hasta el 25% del consumo de energía y reducir un 35% las emisiones de CO_2. 2) Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. C/ Méndez Alvaro, 44. 28045 Madrid, válida para nuevas altas en suministro a granel realizadas antes de 31 diciembre de 2024, incluido, para alojamientos del sector Horeca y con depósito en comodato. REPSOL BUTANO S.A. asumirá la obra mecánica del depósito, receptora exterior y posible transformación o equipos a GLP hasta una aportación máxima en función del consumo siempre que el contrato sea de al menos 5 años y la aportación vinculada a 10 años: de 6 a 12tn una aportación máxima de 5.000€, de 12 a 25tn una aportación máxima de 9.000€ y de 25 a 40tn una aportación máxima de 14.000€ importe máximo, está calculado sobre el estimado de inversión para la transformación de una sala de calderas tipo (queda excluida la obra civil), la cuota de servicios correspondiente al mantenimiento reglamentario será 0€ para toda la duración del contrato siempre que el consumo sea mayor de ½ del Consumo Anual Previsto (CAP) calculado. Servicio de Mantenimiento Plus por 0€ durante los dos primeros años de contrato siempre que el consumo sea mayor de ½ del Consumo Anual Previsto (CAP) calculado. Para más información consultar la política comercial disponible a través del gestor comercial de Repsol o en el 900 321 900. 3) Sujeto a autorización de la entidad financiera, Repsol asume los intereses hasta 12.000€ en 12 meses, si es más cantidad, el cliente se beneficia de las condiciones de financiación con Repsol.

DOS CAMPINGS CASTELLONENSES, FINALISTAS EN LOS PREMIOS A LOS MEJORES CAMPINGS DE ESPAÑA

Cuatro *campings* valencianos, de los cuales **dos son castellonenses**, han resultado finalistas en los premios de la Gala de Campings de España que se celebro el día 16 de noviembre en Madrid. Así, Camping Altomira (Castellón) es finalista en la categoría **Mejor Camping de Interior**; Camping Calpe Mar (Alicante) en la categoría de **Mejor Camping de Playa**; Camping Alannia Costa Blanca (Alicante) en la categoría Camping más Familiar, y Camping Bravoplaya (Castellón) en la categoría **Mejor Camping con Experiencias.**.

Los mejores campings de España para los próximos dos años son:

- Camping con alojamiento más original:
Camping El Garrofer (Barcelona)
- Mejor camping con experiencias:
Camping Bravoplaya (Castellón)
- Mejor camping de playa:
Camping Tamarit Beach Resort (Tarragona)
- Mejor camping de montaña:
Camping Baliera (Huesca)
- Mejor camping abierto todo el año:
Camping La Rosaleda (Cádiz)
- Mejor camping de entorno natural:
Camping Amaido (Asturias) y **Rinlo Costa** (Lugo)
- Mejor restaurante de camping:
Camping Río Tus (Albacete)
- Mejor camping de interior:
Camping Sènia Rupit (Barcelona)
- Camping más familiar:
Camping Alannia Costa Blanca (Alicante)

Para la presidenta de la FEEC, Ana Beriain, estos premios representan "la recompensa al trabajo desarrollado por cientos de empresarios del sector que están **posicionando a los campings en el panorama nacional e internacional**. Es un reconocimiento a la labor que hacen día a día, en verano o en invierno, con turistas nacionales o extranjeros, clientes que repiten todos los años o que descubren por primera vez este tipo de oferta".

LOS MEJORES CAMPINGS DE ESPAÑA PREMIADOS EN LOS ACSI AWARDS 2023

Mejor camping en España:
Playa Montroig Camping Resort (Mont-roig del Camp, Tarragona).
Mejor restaurante de camping:
Bonterra Resort (Benicàssim, Castellón).
Mejor camping dog-friendly:
Caravaning Oyambre (San Vicente de la Barquera, Cantabria).
Camping más divertido para los niños:
La Torre del Sol (Mont-roig del Camp, Tarragona).
Camping con los mejores sanitarios:
L'Àmfora (Sant Pere Pescador, Girona).
Camping más deportivo:
Alannia Guardamar (Guardamar del Segura, Alicante).
Mejor camping pequeño:
La Fresneda (Teruel).
Camping con mejores parcelas para autocaravanas:
Enmar (Pineda de Mar, Barcelona).
Mejor piscina de camping:
El Delfín Verde, Torroella de Montgri (Girona).

ASHOTUR HOMENAJEA A SUS ASOCIADOS EN UN EVENTO ÚNICO QUE REÚNE AL SECTOR HOSTELERO DE CASTELLÓN

Maridajes ha clausurado por todo lo alto #MaestrosDeSala, la última campaña de la asociación, en el Real Casino Antiguo de Castelló.

Miguel Barrera y Juan A. Zafra han ofrecido una demostración en vivo donde los productos de temporada y los vinos de la 'terreta' han sido protagonistas.

Gastronomía en estado puro, arte, música y vino han sido los ingredientes de 'Maridajes', la gala que ASHOTUR ha celebrado esta tarde para homenajear a sus asociados y clausurar #MaestrosDeSala, la última campaña de la entidad. En un espacio de excepción, el Real Casino Antiguo de Castelló, y en una agradable velada otoñal, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón ha reunido al sector hostelero de la provincia en un evento único y emotivo que ha permitido ensalzar la riqueza culinaria, enológica y hostelera de nuestra provincia, además de reconocer a algunos de los asociados, que rondan los 400.

La velada ha estado conducida por Carmen Pastor y Yolanda González, representantes de ASHOTUR, y ha supuesto el broche de oro a la última campaña de la asociación, #MaestrosDeSala, la cual ha visibilizado la labor del personal de sala de restaurantes y bares durante este verano. 'Maridajes' ha contado con una magnífica demostración en directo protagonizada por Miguel Barrera, estrella Michelín y chef de Cal Paradís y Juan Antonio Zafra, jefe de sala y sumiller del Restaurante El Pairal. El chef de Vall d'Alba ha dado los últimos retoques y emplatado diferentes creaciones gastronómicas, todas inspiradas en esa cocina tradicional con la que ha crecido. Una cocotte de verduras, boletus, castañas y trufa, escórpora con pistachos, miel y soja y carne de olla, con trufa y encurtidos; unos

platos que el sumiller de Castelló ha maridado con un Roques Negres Macabeo, de Bodegas Mollet, un espumoso Bellmont de Cabanes y un Clotás, de Bodegas Flor de les Useres. Todo un diálogo de maestros con los cinco sentidos en el que los productos de temporada y de proximidad y los vinos de la 'terreta' han sido protagonistas y que ha sido recibida por el público asistente con gran entusiasmo. Tras la demostración en vivo, el presidente de ASHOTUR, Carlos Escorihuela, ha hecho entrega de los distintivos a todos los asociados presentes, un detalle con el que se ha querido ensalzar el esfuerzo del sector hostelero en general y los asociados de la entidad en los últimos años.

En el evento gastronómico también han estado presentes autoridades autonómicas destacadas como Esther Labaig, Directora general de Turismo de la Generalitat, quien ha destacado que '"Maridajes' no solo celebra la excelencia culinaria de nuestra provincia, con una demostración en vivo del potencial y calidad de nuestro sector hostelero, sino que también nos brinda la oportunidad de reconocer y agradecer la labor incansable de aquellos que dan vida a nuestras experiencias turísticas y gastronómicas: las pequeñas y medianas empresas que constituyen el corazón de nuestra economía". También ha acudido a la celebración la edil de Turismo del Ayuntamiento de Castelló, Aran-

txa Miralles, o la edil de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Onda, María Baila, entre otras autoridades y personalidades del sector hostelero.

'Maridajes' ha concluido con un vino de honor y un pequeño aperitivo, además de la experiencia artística ofrecida por el equipo de Vino Dalí, quien ha guiado a los asistentes para dar unas pinceladas y crear un cuadro que se han llevado de obsequio como recuerdo de 'Maridajes'. Una actividad que ha generado una gran expectación e interés entre los presentes.

DESPERDICIO ZERO "COMO SACAR EL MAYOR RENDIMIENTO A LA CANAL DE CORDERO"

En virtud de la colaboración de ASHOTUR con INTEROVIC se organizó una jornada formativa con una veintena de participantes que se dieron cita en 27 de noviembre en el CdT de Castelló para participar en la jornada **'Desperdicio 0: Como sacar el mayor rendimiento a la canal de cordero',** impartida por el chef, catador, asesor gastronómico, formado y comunicador, **Arturo Garre** y en la que también ha estado presente la chef Catalina Chiva, del restaurante la Carrasca de Culla. Los asistentes han podido aprender durante la sesión las claves para realizar cortes limpios y sacar el máximo provecho a esta deliciosa carne.

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

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.mediamarkt.es

www.traduccioneskleinerman.es

www.leroymerlin.es

www.reciclamas.eu

www.orbecapymes.es

www.unimatprevencion.es

www.mapfre.es

www.repsol.com

www.makro.es

www.labacustic.es

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.*

Televisió de Castelló
#SOMPROVÍNCIA
EXPERTS EN COMUNICACIÓ DE PROXIMITAT
Oferta especial per a socis d'ASHOTUR
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-