

ED. 98 • ABRIL - JUNIO 2024

ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASHOTUR
47 años
al servicio
de la
hostelería



ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN



www.ashotur.org
ashotur@ashotur.org

Jardines y terrazas

LLEGÓ EL MOMENTO



Aprovecha las mejores ofertas para
poner a punto tu jardín o terraza
hasta el 13 de mayo



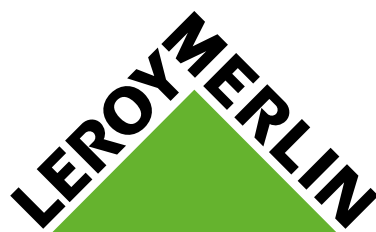
LEROY MERLIN CASTELLÓN

Avda. Enrique Gimeno, 101

Teléfono exclusivo socios Ashotur: 620 687 060

Horarios de tienda:

de lunes a sábados
de 07:00 a 22:00h.



leroymerlin.es

ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ED. 98. ABRIL - JUNIO 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](http://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



**ATRAE MÁS CLIENTES A TU RESTAURANTE
CON UNA BUENA DECORACIÓN**

8



**LA LEGIONELA Y EL
NUEVO REAL DECRETO**

20



**CAMPINGS COMUNIDAD
VALENCIANA 2024**

23

PRIMAVERA FELIZ

**4 CARLOS ESCORIHUELA
ASHOTUR**

**LA IMPORTANCIA DE LAS GARANTÍAS
DE ORIGEN EN LA ENERGÍA PARA EL
SECTOR HOSTELERO EN ESPAÑA**

5 COANATUR

TAPAS D'ACI

6 ASHOTUR y CONHOSTUR

**SEGUROS OBLIGATORIOS PARA UN
RESTAURANTE**

7-8 MAPFRE

**ATRAE MÁS CLIENTES A TU
RESTAURANTE CON UNA BUENA
DECORACIÓN**

8 THE ROOM STUDIO

**LA IMPORTANCIA DE LA ERGONOMÍA
EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA**

10-11 UNIMAT

**CURSOS BONIFICADOS PARA ESTE
TRIMESTRE**

12 ASHOTUR

**BUENAS PERSPECTIVAS PARA UNA
TEMPORADA ALTA**

**14 JOSÉ LUIS YZUEL
HOSTELERÍA EN ESPAÑA**

**¿EN QUÉ CONSISTE EL DERECHO DE
ADMISIÓN?**

16-17 MAKRO

LOCALES DE OCIO

18 LAB ACÚSTIC

**CONFORT ACÚSTICO EN
RESTAURANTES: DE QUÉ DEPENDE Y
QUÉ MEDIDAS SE PUEDEN TOMAR**

19 MONOUSO

**LA LEGIONELA Y EL NUEVO REAL
DECRETO. IMPLICACIONES EN EL
SECTOR HORECA**

20-21 ASHOTUR

**CAMPINGS COMUNIDAD
VALENCIANA 2024**

23 ASHOTUR

**LOS EMPRESARIOS DE CEV
CASTELLÓN DENUNCIAN LA
REEDICIÓN DEL AGRAVIO QUE
SUPONE LA RENUNCIA A LA
ELABORACIÓN DE PGE PARA 2024**

24 ASHOTUR

**REQUISITOS PARA UN RESTAURANTE
SOSTENIBLE**

25 ASHOTUR

**PLAGA DE CHINCHES ¿CÓMO
PODEMOS ACABAR CON ESTOS
INSECTOS Y NO INFECTARNOS?**

26 ASHOTUR

PRIMAVERA FELIZ

Encaramos ya la primavera, superado un invierno que, turísticamente hablando, ha funcionado muy bien, en especial en Navidad.

La Magdalena ha dado el pistoletazo de salida a esta primavera que desembocará en el verano. La primavera se prevé feliz, y el verano consolidará esa sensación.

Todas las previsiones son buenas, y parece que este 2024 continuará en la línea alcista de 2023. Obviamente, no creceremos tanto como en 2023, pero consolidaremos sus excelentes resultados. Los precios, golpeados el pasado año por el IPC, están empezando a desacelerarse.

Somos una tierra de acogida, y unos anfitriones excelentes. Nuestro grado de fidelización es muy alto, y nuestros productos



excelentes. Todavía nos quedan recursos que poner en valor. En definitiva, por nuestra parte, estamos poniendo toda la carne en el asador.

Nos queda por resolver nuestro endémico problema de la falta de mano cualificada, al igual que nos faltan mejores infraestructuras. Esta cuestión se ha visto agravada tras el anuncio de la prórroga de los presupuestos generales del estado que provocarán en Castellón la paralización de obras clave para el desarrollo turístico.

Necesitamos que mejore el grado de seguridad jurídica y política. La situación que vivimos no es la mejor compañera de viaje.

El turismo en Castellón necesita, tan solo, que se le deje trabajar. De todo lo demás, ya se encarga él. La burocracia debe dejar de ser un freno a nuestra actividad.

Felices comenzamos la primavera, y esperemos que este optimismo nos impulse a crear empleo y generar riqueza.

Carlos Escorihuela
ASHOTUR

ESPECIAL HOSTELERÍA

GRUPPOZONA
INDUSTRIA GRÁFICA

OFERTAS

Bolsas

Cartas de
restaurante
Manteles

Packaging

LA IMPORTANCIA DE LAS GARANTÍAS DE ORIGEN EN LA ENERGÍA PARA EL SECTOR HOSTELERO EN ESPAÑA

En el dinámico mundo de la hostelería, la energía es un recurso vital. Desde la iluminación y la calefacción hasta la refrigeración y la cocina, los establecimientos hosteleros dependen en gran medida de la electricidad. Sin embargo, ¿alguna vez te has preguntado de dónde proviene esa energía? ¿Es realmente sostenible y respetuosa con el medio ambiente?

Aquí es donde entran en juego las **Garantías de Origen (GdO)**. Estas certificaciones electrónicas aseguran que una cantidad específica de megavatios-hora de electricidad generada proviene de fuentes renovables o de cogeneración de alta eficiencia. Pero, ¿por qué son tan importantes para el sector hostelero en España? Vamos a explorar algunos puntos clave:

1. Compromiso con la Sostenibilidad: Los restaurantes, hoteles y cafeterías están cada vez más

comprometidos con prácticas sostenibles. Al utilizar energía con garantías de origen, demuestran su compromiso con el medio ambiente y la lucha contra el cambio climático.

2. Imagen de Marca: Los consumidores valoran cada vez más las empresas que operan de manera responsable. Un establecimiento que puede afirmar que su electricidad proviene de fuentes renovables tiene una ventaja competitiva en términos de imagen de marca.

3. Transparencia y Confianza: Las GdO proporcionan transparencia al consumidor. Saber que la energía utilizada en un restaurante o un hotel proviene de fuentes limpias genera confianza entre los clientes.

4. Apoyo a la Transición Energética: Al elegir energía con garantías de origen, el sector hostelero contribuye activamente a la transición hacia un sistema

Coanatur



energético más sostenible y menos dependiente de los combustibles fósiles.

En resumen, las garantías de origen no solo son una herramienta legal, sino también una oportunidad para que el sector hostelero demuestre compromiso con un futuro más limpio y sostenible. ¡Que la energía que alimenta nuestros restaurantes y hoteles provenga de fuentes responsables es un paso importante hacia un mundo mejor!

¿Cómo puedo Obtener el certificado de **Garantías de Origen**?
CONTACTA CON NOSOTROS Y TE AYUDAMOS!
CORRE: ventas@coanatur.com
Y/O al WhatsApp 622 01 51 70

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.



Información y
consejos

Asesoría energética



Revisión de facturas
y contratos

Contratación de servicios



Monitorización y
optimización

Ingeniería integral



Reclamaciones y
demandas

Asistencia jurídica

Precios Especiales de Gas

Desde 0,067€/kWh

En Función a tu Tarifa



ASHOTUR y CONHOSTUR en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana- L'Exquisit Mediterrani proponen a los empresarios participar de nuevo en la campaña **Tapas d'Ací 2024** que se celebra **del 26 de abril al 12 de mayo**.

Cada establecimiento participa en el evento presentando una única **tapa gourmet** creada especialmente para la ocasión, a un **precio popular de 5 €, incluyendo en este precio la Tapa y la cerveza o copa de vino de la Comunitat Valenciana**. La tapa deberá cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación, y estar elaborada con producto autóctono de la Comunitat Valenciana.

Si tu establecimiento está en la Provincia de Castellón y estás interesado en participar, puedes hacerlo **antes del 18 de abril de 2024**.

Los establecimientos adheridos a la campaña podrán participar en el concurso a la "Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana 2024", cuyo ganador participará en un acto de promoción gastronómica internacional en el mes de junio. Un evento para la promoción del territorio y la gastronomía valenciana.

Además, el ganador de cada provincia participará en el Concurso Nacional de tapas y Pinchos de Hostelería España



SEGUROS OBLIGATORIOS PARA UN RESTAURANTE

Dentro de los seguros esenciales para bares y restaurantes, existen tres que se consideran imprescindibles para cualquier negocio en el sector de la hostelería:

Seguro Multirriesgo Comercio
Seguro de Responsabilidad Civil
Seguro de Accidente Convenio

Seguros necesarios para abrir un bar:

Dos seguros obligatorios para bares son el seguro de Responsabilidad Civil y el seguro del Convenio Colectivo de Hostelería. La ausencia de estos seguros no solo puede resultar en multas considerables, sino también en responsabilidades adicionales en caso de accidentes en el local. Contratar estos seguros es vital no solo por su obligatoriedad, sino también por la tranquilidad que ofrecen, permitiendo al propietario enfocarse en el funcionamiento efectivo del negocio.

Seguro de responsabilidad civil:

Este seguro responde ante cualquier daño sufrido por terceros en el local de hostelería. Cubre no solo los incidentes dentro del establecimiento, sino también en áreas externas como terrazas o estacionamientos. Existen diversas pólizas con coberturas mínimas, y es posible ampliarlas según las necesidades del negocio, como coberturas patronales para daños a empleados o coberturas de productos para intoxicaciones alimentarias.

"Los Seguros para la Hostelería de la empresa Mapfre están diseñados específicamente para cubrir las necesidades y riesgos propios del sector de la hostelería"



MAPFRE

Seguro del convenio colectivo de hostelería:

Este seguro se enfoca en accidentes graves que puedan resultar en incapacidad permanente, gran invalidez o fallecimiento de empleados. Aunque el seguro de Responsabilidad Civil cubre accidentes de trabajadores, el seguro del Convenio Colectivo aborda situaciones más severas y también cubre lesiones profesionales durante los desplazamientos al trabajo o de regreso a casa.

Cómo elegir los seguros adecuados para bares:

Los seguros de restauración tienen que estar diseñados específicamente para cubrir los riesgos de un negocio hostelero. Tendremos unas coberturas básicas, pero también tienen que ofrecen inclusiones opcionales para una protección más completa:

Coberturas básicas:

- Incendio, explosión, y daños por humo.
- Daños por agua, incluyendo locales contiguos o vecinos.

- Daños eléctricos.
- Robo o expoliación con violencia.
- Rotura de lunas y cristales.
- Gastos derivados de siniestros, como demolición o reposición de documentos.
- Responsabilidad civil ante reclamaciones de terceros, clientes o empleados.

Coberturas opcionales:

- Lucro cesante.
 - Daños en jardín y terraza.
 - Vehículos en garaje.
 - Todo riesgo accidental.
- Los seguros para bares son esenciales al abrir un negocio de hostelería. Antes de elegir, es crucial informarse sobre los seguros obligatorios y las coberturas útiles según las necesidades específicas del establecimiento. Si hay dudas, es recomendable contactar con un experto para recibir asesoramiento y así poner en marcha el negocio con seguridad.

Delegado Mapfre para Ashotur
Jose Ramon Herrera Beltran
Tel. 678 57 7 625

SEGUROS PARA LA **HOSTELERÍA**

PORQUE NOS IMPORTAS TÚ, TU NEGOCIO Y TU FUTURO



 **MAPFRE**
Cuidamos lo que te importa



Escanea este código para solicitar información.

¿Sabías que 8 de cada 10 negocios tienen al menos un siniestro al año?

SINIESTROS MÁS HABITUALES EN EL SECTOR HORECA



7%
Robo

26%
Daños por Agua



10%
Daños por fenómenos
atmosféricos

20%
Roturas



Tu establecimiento está lleno de buenos momentos... pero también de riesgos. Algunos de ellos pueden comprometer el futuro de tu negocio... o al menos, complicarlo.

Queremos ayudarte a cuidar lo que te importa, poniendo a tu disposición la mejor protección y el mejor servicio con nuestro **SEGURO PARA LA HOSTELERÍA**.

COBERTURAS ESPECÍFICAS PARA HOSTELERÍA

Dispondrás de la protección adecuada para los riesgos más comunes, pero también para otros específicos de la hostelería:

- **Amplia cobertura a zonas infantiles y terrazas** en concesión.
- **Amplia cobertura de robo.** Incluye máquinas expendedoras y de juego.
- Cobertura de mercancías en **cámaras frigoríficas**.
- Responsabilidad por el **servicio de comida a domicilio**.
- **Responsabilidad civil del personal en prácticas**.
- Para inquilinos, **reclamación de daños por agua** a propietario o comunidad.
- **Defensa y reclamación** frente a compañías de suministro, bancos y compra de bienes.

Y además. cobertura opcional de **BRICOMERCIO***

Un servicio de bricolaje no urgente en temas de electricidad, fontanería, cerrajería, persianería, informática, televisión y equipos multimedia, que incluye 2 intervenciones al año, gastos de desplazamiento, las 2 primeras horas de mano de obra el coste de materiales hasta 50€ por intervención.

ATRAE MÁS CLIENTES A TU RESTAURANTE CON UNA BUENA DECORACIÓN

Atraer clientes a un restaurante va más allá de ofrecer buena comida y servicio. En un mercado competitivo con opciones de entrega a domicilio y redes sociales visuales como Instagram, la decoración juega un papel clave para destacar y crear una experiencia atractiva y única. Aquí te dejamos algunos consejos para decorar tu restaurante y atraer más clientes:

1. Define un Estilo: Decide el ambiente que quieres crear. Para un enfoque tradicional, colores cálidos y tonos clásicos brindan un ambiente acogedor. Para un público moderno, colores vivos y atrevidos pueden dar un toque vanguardista.

2. Detalles con Equilibrio: Agrega obras de arte o elementos decorativos para personalizar el local, pero sin saturarlo. Cuadros, plantas, lámparas de diseño, y objetos relacionados con la temática del restaurante pueden ser opciones.



3. Iluminación Adecuada: La luz es esencial. Combina lámparas colgantes con luces empotradas para resaltar áreas específicas y crear un ambiente uniforme.

4. Destaca lo Especial: Si tu restaurante tiene una especialidad culinaria, resáltala en la decoración. Usa colores y elementos que evocan la cocina, como cuadros de platos típicos o utensilios de cocina.

5. Muebles Cómodos y Funcionales: Elige muebles cómodos y que se ajusten al

estilo del restaurante. Asegúrate de que haya suficiente espacio para que los clientes se sientan cómodos y puedan disfrutar de su comida.

Recuerda que la decoración no solo atrae clientes, sino que también crea una experiencia memorable. Los restaurantes exitosos hoy en día cuentan historias a través de su diseño, convirtiendo la comida en una experiencia completa y agradable para los comensales.

<https://theroom-studio.com/top-5-restaurantes-de-lujo-en-madrid/>



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

LA IMPORTANCIA DE LA ERGONOMÍA EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Las condiciones de seguridad, salud y bienestar en las que una persona desarrolla su trabajo influyen en gran medida en su desempeño. En el caso de la hostelería, este desempeño tiene una incidencia directa en la calidad del servicio prestado y, por lo tanto, en su valoración.

El sector de la hostelería comprende múltiples actividades, pero hay una serie de elementos que son comunes a todas ellas, como son la temporalidad de los trabajos, los turnos de trabajo, el ritmo de trabajo o el trato con las personas usuarias del



servicio. A todo esto, se les suma la adopción de posturas forzadas, los movimientos repetidos y los esfuerzos, factores también característicos a los que se exponen las personas que trabajan en el sector.

La importancia de los factores de riesgo ergonómico se refleja en los datos referentes a la siniestralidad por sobreesfuerzos o por patologías relacionadas con trastornos musculoesqueléticos. El documento del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST) “**Accidentes de trabajo por sobreesfuerzos 2022**” presenta los datos que a continuación se presentan referentes al sector de la hostelería.

En términos absolutos, en 2022 el 80,3% de todos los accidentes por sobreesfuerzos notificados en la Declaración Electrónica de Trabajadores Accidentados, denominado sistema Delt@, se aglutinaron en 20 divisiones de actividades en las que se encuentran incluidas las actividades propias de la hostelería: **servicios de comidas y bebidas y servicios de alojamiento**. En ambas actividades, destacan los sobreesfuerzos con afectación de espalda:

División de actividad	Servicios comidas y bebidas	Servicios alojamiento
Cuello	3,2	4,2
Espalda	29,9	33,9
Hombro	8,3	8,8
Brazo	5,4	5,3
Muñeca	8,4	7,2
Mano	3,2	2,8
Pierna	14,7	13,2
Otras localizaciones	26,8	24,6
Total	100,0	100,0

Tabla. ATJT 2022: Distribución de los ATJT por sobreesfuerzos según localización en cada división de actividad (datos en porcentajes).

Fuente: Fichero informatizado de partes de accidente de trabajo. Ministerio de Trabajo y Economía Social; 2022.

Cabe destacar la actividad **Servicios de alojamiento**, que se identifica como una actividad donde la afectación por sobreesfuerzos es significativa. Por una parte, se tiene en cuenta el índice de incidencia de accidentes en jornada de trabajo (ATJT) por sobreesfuerzos, y por otra parte, el número de población afiliada a dicha división de actividad, es decir, la población potencialmente susceptible al riesgo. Fruto de ello, se deriva, entre otras actuaciones de la administración, las campañas que en los últimos años se han realizado sobre el puesto de Camarero/a de piso.

También es importante tener en cuenta las **Estadísticas de enfermedades profesionales en la Comunitat Valenciana: enero 2023 - diciembre 2023**, elaboradas por el Institut Valencià de Seguretat i Salut en el Treball (INVASSAT). En ellas se observa que el 11,3% de los partes con baja laboral comunicados y cerrados como enfermedad profesional corresponden al sector de la hostelería. Además, se refleja que el 80,3% de estas enfermedades profesionales se han dado en la población trabajadora mujer.

Sin duda, estos datos avalan la necesidad de trabajar en los aspectos ergonómicos para la mejora de las

condiciones de trabajo del sector. Algunas de las líneas de trabajo son:

- La realización de evaluaciones de riesgos específicos por tarea.
- Las características ergonómicas de los equipos y herramientas de trabajo: diámetro de empuñaduras, longitud de mangos, altura de agarre, peso, etc.
- La automatización de tareas, por ejemplo: peladora, secadora de vajilla, etc.
- La organización del trabajo, considerando las pausas y descansos y la alternancia de tareas con exigencias musculoesqueléticas diferentes.
- El fomento de realización de ejercicios de calentamiento y estiramiento muscular.

Prevenir los trastornos musculoesqueléticos

En resumen, los trastornos musculoesqueléticos son las enfermedades profesionales más habituales en el sector de la hostelería, especialmente el síndrome del túnel carpiano y la epicondilitis. Las causas principales de estas enfermedades profesionales son las posturas forzadas y los movimientos repetitivos.

Unimat Prevención, como Servicio de Prevención acreditado en las cuatro especialidades preventivas, dispone de un equipo interdisciplinar con una dilatada experiencia en la implantación de medidas y buenas prácticas en el sector.

En particular, desde el Área de Ergonomía y Psicosociología Aplicada, Unimat Prevención realiza estudios ergonómicos de los puestos de trabajo, que permiten identificar los factores de riesgo presentes, especialmente los relacionados con las posturas, movimientos repetitivos, manipulación manual de cargas y esfuerzos. Una vez identificados los riesgos, se establecen las medidas ergonómicas más adecuadas para optimizar la seguridad, la salud y el bienestar de las personas en su puesto de trabajo.

Puede obtener más información a través de: psicoergo@unimat.es

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS	MENOS DE 50 PERSONAS	MÁS DE 50 PERSONAS
Implantación de medidas para el fomento de la igualdad	✓	✓
Plan de Igualdad	✗	✓
Registro Salarial	✓	✓
Auditoría Salarial	✗	✓
Protocolo de prevención del acoso sexual y por razón de sexo, así como prevención de la violencia sexual	✓	✓
Implantación de medidas de protección frente a la discriminación y la violencia LGTBI*	✓	✓
Protocolo de prevención del acoso y discriminación a personas LGTBI*	✗	✓
Plan LGTBI*	✗	✓
Protocolo de Desconexión Digital	✓	✓
Canal de denuncias	✗	✓
Cuota de reserva (Tener en plantilla, como mínimo, un 2% de personas con discapacidad)	✗	✓
* A partir del 2 de marzo de 2024, teniendo obligación todas las empresas, con independencia del tamaño, de adoptar medidas para evitar la discriminación en el ámbito laboral a personas LGTB		

CURSOS BONIFICADOS PARA ESTE TRIMESTRE

Este trimestre, abril, mayo y junio, es un buen momento para formar a nuestros equipos y 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 de forma gratuita para sus asociados, por medio de la FORMACION 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 .€

Os recordamos que para pertenecer al Exquisit y Ruta de Sabor, tenéis que hacer formación a vuestros trabajadores y estos cursos os sirven.

Algunos ejemplos de cursos que podemos organizar:

- CREACION DE CARTAS Y MENÚS SALUDABLES
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- NORMAS BÁSICAS SANITARIAS Y ETIQUETADO ALIMENTOS
- GESTION ALÉRGENOS PARA HOSTELERIA
- APPCC...
- COCTELERÍA, ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA, SERVICIO RESTAURANTE BAR...
- CAMARERAS DE PISO, MÉTODOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA, ERGONOMIA...



- MISE EN PLACE, POSTRES, DECORACIÓN BUFET...

Si estáis interesados en algún curso, o simplemente queréis ampliar esta información contactad con nosotros:

formacion@ashotur.org



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



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

RECICLAMÁS

Ahorra reciclando en tu empresa
Asesoría medioambiental gratuita
r e c i c l a m a s . e u

Traemos



para el futuro...



¡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!**

BUENAS PERSPECTIVAS PARA UNA TEMPORADA ALTA



José Luis Yzuel
Presidente de Hostelería España

La hostelería parece que enfrenta una temporada alta con muy buenas perspectivas, con un cliente nacional que sigue disfrutando de su ocio y no renuncia a la socialización en la restauración, a lo que se suma un turista extranjero con mayor gasto medio y que en volumen supera ya las cifras prepandemia. Esto sumado a la moderada contención de los precios puede influir en la ansiada recuperación de la rentabilidad de los negocios de hostelería.

Lo que es innegable es que desde hace unos años el sector está experimentando una transformación importante, y las empresas cada vez más, apuestan por la digitalización, la sostenibilidad y la necesaria profesionalización como palancas de crecimiento. El sector en su conjunto es consciente de que el consumidor debe estar en el centro y la experiencia al cliente se ha convertido en un aspecto fundamental en la estructura de cualquier negocio.

Es importante entender que estamos en un mundo mucho más digitalizado con un cliente cada vez más exigente, que tiene un acceso ilimitado a información en la toma de decisión y selección de un establecimiento de hostelería. Estamos ante un consumo mucho más planificado en el que el comensal, además, llega al establecimiento con mucha información y una idea preconcebida, que no vale con satisfacer, sino que hay que superar esa expectativa y aportar ese aspecto diferencial que el comensal no espere, para poder sorprenderle.



Para ello es importante tener claro el concepto con el que se quiera identificar el negocio e integrarlo con coherencia en todos los aspectos, desde la decoración, hasta el ambiente, pasando por el producto y la atención al cliente. Este es un aspecto especialmente importante, porque es uno de los aspectos mal valorados en las puntuaciones de los establecimientos. Un buen servicio puede salvar una mala comida, pero al contrario es muy complicado. El personal de sala es el que transmite el mensaje, presenta los platos y que debería y tener la capacidad de leer las necesidades del comensal. Por ello es tan importante la cualificación de los trabajadores, que además deben sentir orgullo de pertenencia, no sólo al establecimiento donde trabajan, sino al sector. Deben sentir que pertenecen a un sector que no sólo es importante desde el punto de vista económico, ya que aporta más del 6% del PIB, sino sobre todo desde el punto de vista social, por su importan-

te aportación al bienestar y la felicidad de las personas. Y esto deben notarlo muy por encima de ese desprestigio que hay hacia esta profesión, y esa falta de reconocimiento que muchas veces se percibe desde las propias administraciones.

La hostelería es un sector altamente atomizado, con la mayor concentración de establecimientos por persona de los países de nuestro entorno. En este contexto sólo aquellos que hagan bien las cosas, que apuesten por sus plantillas, y que busquen dar la mejor experiencia la cliente podrán sobrevivir en esta dura competencia. Por ello, debemos seguir trabajando con orgullo, con la intención de dar lo máximo en cada servicio y en seguir siendo una industria de referencia no sólo en Europa sino a nivel mundial.



**DESCUBRE EL MARKETPLACE DE
EQUIPAMIENTO ONLINE DE MAKRO
Y DISFRUTA DE MÁS DE
100.000 PRODUCTOS**



MAKRO.ES 
TU MARKETPLACE ONLINE



makro

¿EN QUÉ CONSISTE EL DERECHO DE ADMISIÓN?

El derecho de admisión es una atribución legal con la que cuenta el propietario de un negocio, en este caso de hostelería. El propósito de este derecho es **impedir el acceso al local a determinado tipo de público** o la permanencia en este después de un cierto tiempo.

¿Cuándo puedo prohibir la entrada?

¿CUÁNDO ES APLICABLE?

Las razones para prohibir la entrada a un local tienen que ser, no solo objetivas (es decir, tiene que haber un motivo concreto), sino también justificadas. Algunas de las razones más comunes por las que se puede restringir el acceso a un cliente a un local son:

- Aforo completo.
- Horario de cierre.
- En el caso de los espectáculos, si estos ya han comenzado, se puede restringir el acceso por este motivo.
- Que el posible cliente porte armas u objetos con lo que pueda agredir a alguna persona.

- Evidente estado de embriaguez o drogadicción.
- Que la persona cometa algún tipo de delito.
- En el caso de ciertos tipos de bares y discotecas, se reserva el derecho de admisión a aquellas personas que sean menores de edad.

Los límites del derecho de admisión

Como en todo, en el derecho de admisión también existen límites, ya que el propietario del local no puede utilizarlo a su antojo. No se podría considerar un derecho restringir la entrada a personas en estos casos:

- Enfermedad (acaso que esta sea contagiosa y pueda afectar a otras personas, como en el caso del CoVid).
- Discapacidad física o intelectual.
- Afinidad política.
- Sentimientos religiosos determinados.
- Por una orientación sexual determinada.

En el caso de la vestimenta, la legislación no es tan clara. Algunos propietarios pueden restringir la entrada a sus locales si la ropa no es adecuada. En este caso, se debería advertir, más que el rechazo a la entrada de determinado cliente, cuáles son los requisitos para acceder al local.

NORMATIVA VIGENTE

La base del derecho de admisión **se ampara en el artículo 14 de la Constitución Española**: *«Los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social».*

Por lo tanto, para que esté reservado el derecho de admisión tienen que **existir razones objetivas, de peso**, ya que no se puede negar a nadie el acceso al local sin ningún motivo concreto o por razones subjetivas. El rechazo a que un determinado cliente entre en un local debe tener un razonamiento que pueda afectar al desarrollo de la actividad dentro del local o a que dicha persona pueda vulnerar algún tipo de normativa vigente. Además debe existir una igualdad. Es decir, si en un restaurante no se permite entrar con zapatillas, debe imperar la norma igualmente para toda la clientela, no se puede distinguir entre clientes asiduos o clientes de determinada fama. En cualquier caso, son las **comunidades autónomas las que tienen la competencia del derecho de admisión**. Dependiendo de en qué comunidad se encuentre el local hostelero puedan imperar unas normas u otras.

¿Qué puedo hacer?

DERECHOS Y DEBERES DEL PROPIETARIO

Uno de los deberes que tiene el propietario de un local hostelero a la hora de acogerse al derecho de admisión es la información. Para limitar el acceso a un negocio es necesario colocar, en un lugar visible de la entrada de este, un **cartel con las condiciones y limitaciones de la entrada al local**. También se deben poner *flyers* o carteles en otros lugares del establecimiento y tenerlos a disposición del cliente. Además de los recogidos en la ley vigente, **el propietario del local puede incluir unos derechos de admisión concretos**. Pero para aplicarlos, tendrá que soli-



citar autorización a la administración correspondiente de su comunidad autónoma. Puede hacerlo en la Oficina Municipal de Atención al Ciudadano donde deberá presentar el impreso de solicitud suscrito por el titular de la actividad y esperar a una resolución por parte de la administración.

¿Qué pueden hacer mis clientes?

DERECHOS Y DEBERES DEL CONSUMIDOR

¿Qué establecimientos tienen derecho de admisión?

Pero no solo el propietario tiene derechos y deberes. El consumidor también cuenta con sus propias **obligaciones**:

- El cliente no deberá alterar la convivencia en el acceso al local, incluso cuando el propietario le pueda negar la entrada por un estado alterado o de embriaguez.
- Una vez dentro del local, por idénticas razones, no puede alterar el orden. Si lo hace, el propietario tiene el derecho de echarlo de sus instalaciones.
- El usuario no debe llevar comida o bebida del exterior acaso que el propietario se lo permita.
- Igualmente, no podrá utilizar el baño si no entra como cliente al establecimiento, acaso que el propietario consienta lo contrario.
- El consumidor tiene la obligación de realizar el pago de lo consumido previa presentación de la factura desglosada de precios. Incluso en el caso de que, por algún motivo, interponga una hoja de reclamación, deberá también pagar aquello que haya consumido.

Los **derechos del consumidor** son los siguientes:

- Como explicamos anteriormente, el cliente tiene derecho a



conocer las normas del derecho de admisión; por eso deben estar en un lugar visible tanto a la entrada como en el interior del local. Si cumple lo establecido podrá entrar en el local sin problema alguno.

- Tiene también el derecho a conocer el precio de los productos que va a consumir, así como si el IVA está incluido o no o si hay algún tipo de cargo en el caso de que se consuma en mesa o en terraza.
- Tiene derecho a que, a la hora del pago, reciba un ticket simple que incluya detalladamente los productos consumidos y el precio de estos y una factura en el caso de que la reclame. En el caso de que el cliente no esté satisfecho con los servicios llevados a cabo por el negocio, tiene derecho a recibir una hoja de reclamación que deberá cumplimentar en el momento y deberá ser sellada y firmada también por el propietario o en su caso por los trabajadores del local.

El **derecho de admisión en hostelería** requiere, como hemos visto, tener en cuenta una serie de cuestiones para aplicar con medida y ponderación esta op-

ción. Si necesitas ayuda, recuerda que en Makro te asesoraremos en todas tus consultas y te acompañamos en el proceso.

¿Qué hacer si consideras que se ha vulnerado tu derecho de admisión en un establecimiento?

El derecho de admisión puede verse vulnerado en caso de:

- No permitir el acceso por una cuestión de **discriminación** (orientación sexual, raza, discapacidad...).
- Impedir entrar por una **razón arbitraria no justificada** (aforo completo, estado de embriaguez, menores de edad...).
- Si el requisito que se alega para entrar en local **no está recogido en el cartel** en el que se detallan las condiciones y limitaciones del establecimiento (por ejemplo, acceder con calzado deportivo).
- Si el documento con los requisitos **no está sellado por la administración** correspondiente. Además, deberá estar colocado de forma bien visible en la entrada del local.

Si una persona o grupo considera que se está vulnerando su derecho de admisión puede seguir los siguiente pasos:

- Pedir la hoja de reclamaciones en el propio establecimiento.
- Presentar dicha reclamación en la Oficina de Atención al Consumidor. También es posible tramitar una denuncia directamente en este organismo.
- Requerir la presencia de la policía local o nacional (esta opción se reserva para los casos más graves).

FAQs

https://www.makro.es/inspiracion-asesoramiento/consejos/derecho-admision?itm_pm=cookie-consent-accept-button





**Auditoría Acústica,
Estudios acústicos,
proyectos e insonorizaciones**

LOCALES DE OCIO

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 vida.

Labacústic ofrece un servicio integral:

Auditorías 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**

CONFORT ACÚSTICO EN RESTAURANTES: DE QUÉ DEPENDE Y QUÉ MEDIDAS SE PUEDEN TOMAR

El **confort acústico** en restaurantes es un aspecto importante en el que necesitas trabajar si eres propietario de un local de hostelería y restauración. Aunque no lo creas, la acústica influye directamente en la experiencia que tendrá el cliente durante su estancia en tu local.

Un estudio realizado por Market Metrix revela que el 13 % de los clientes que deciden no regresar a un restaurante toman esta decisión debido a incidencias con el ruido. Sin duda, esto es algo que debes evitar si realmente quieres crecer en el sector.

Para ello, necesitas tomar algunas **medidas para acabar con los ruidos molestos** en tu restaurante. Tal como las que te comentaremos a continuación:

1. Medidas de absorción del sonido

Diseñar un falso techo es una forma efectiva de trabajar para lograr confort acústico dentro de tu restaurante. Se trata de instalar unos paneles acústicos que son especiales para absorber el sonido y mejorar la estancia en el recinto.

Otra opción igualmente efectiva es **integrar textiles en la decoración** de tu restaurante. Estos tienen la capacidad de reducir la reverberación para lograr una mejor acústica en todo el establecimiento.

2. Medidas de aislamientos para el exterior

Te recomendamos **instalar ventanas aislantes**, también es una buena idea **instalar puertas dobles**, ya que son igualmente efectivas para aislar el ruido del restaurante. Te recomendamos elegir un diseño que se ajuste al concepto de tu establecimiento para que combine con todos los elementos.

3. Medidas para reducir ruidos inevitables

Al momento de **comprar equipamiento para tu restaurante**, asegúrate de elegir aquellos modelos que emitan el menor ruido posible.

También te recomendamos **colocar tapas de goma a las patas de las sillas y mesas** para que no hagan ruido cuando se muevan.

Opta por **colocar alfombras gruesas** en el suelo. Asegúrate de que cubran al menos un 35 % del suelo de tu restaurante. Esto te ayudará a reducir el ruido generado por los comensales y los camareros al pasear por el local.

4. Medidas para crear un buen ambiente sonoro

Una buena forma de crear un buen ambiente sonoro dentro de tu restaurante es colocar **música de fondo**. Sin embargo, apuesta por poner música a un nivel adecuado para que acompañe la velada, pero sin entorpecer la conversación de tus comensales.

Es igualmente importante capacitar a tu personal en cuanto al **tono de voz correcto** para dirigirse a los comensales.

5. Medidas de distribución del local

La forma en cómo distribuyas los elementos en tu restaurante también influye directamente en el confort acústico de tu restaurante. Aquí lo aconsejable es **evitar que las mesas queden pegadas** unas con otras, o de lo contrario, se generaría un caos acústico.

Cuando organices el local, recuerda también colocar **alfombrillas amortiguadoras** en las camaras y muebles auxiliares. Esto te ayudará a evitar el ruido que se genera cuando el personal al deja la vajilla, cubertería, etc.

Fuente: <https://blog.monouso.es/confort-acustico-restaurante/>



LA LEGIONELA Y EL NUEVO REAL DECRETO. IMPLICACIONES EN EL SECTOR HORECA

¿Qué es la legionelosis?

La legionela es una bacteria que se encuentra en ambientes acuáticos. Esta se puede encontrar en las instalaciones donde se usa agua para que estos puedan funcionar, como los aerosoles (siendo la causa de transmisión mas frecuente), aire acondicionado, sistemas de agua fría y caliente, humidificadores e instalaciones de hidromasaje, etcétera. La infección se puede contraer al inhalar las pequeñas gotas que contienen esta bacteria, lo que producirá en la persona síntomas como la gripe o neumonía, en los casos más graves. Por ello, es necesario y muy importante realizar un buen control sobre estas instalaciones, mediante los planes de prevención que expondremos a continuación.

Medidas que afectan al sector de hostelería, y especialmente a restauración

Las medidas contenidas en el Real Decreto 487/2022 tienen como objetivo proteger la salud de la población a través de la prevención y control de la legionelosis mediante la adopción de medidas sanitarias en aquellas instalaciones que utilicen agua. Este real decreto entró en vigor 2 de enero de 2023, siendo de aplicación y de obligado cumplimiento desde entonces.

En el caso de bares y restaurantes el Real Decreto 487/2022 obliga a la realización de la prevención y control de la legionelosis en los siguientes sistemas: termos y duchas, riesgo mode-



rado; nebulizadores en terraza, riesgo moderado, y torres de refrigeración, riesgo elevado.

Instalaciones a las que se aplica

Las instalaciones a las que se aplica este Real Decreto están contenidas en el Anexo I de aquel, por lo que, en el sector HORECA, se deberán controlar las siguientes (lista no exhaustiva):

- Aerosoles con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire.
- Agua de consumo humano fría o caliente
- Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
- Equipos de enfriamiento evaporativo.
- Humidificadores.
- Sistemas de agua contra incendios.

En definitiva, cualquier elemento destinado a refrigeración y/o humectación susceptible de producir aerosoles no incluido en el resto de los puntos o cualquier otra instalación que utilice agua en su funcionamiento y produz-

ca o sea susceptible de producir aerosoles que puedan suponer un riesgo para la salud de la población.

Responsabilidades de la persona titular de las instalaciones

Las personas físicas o jurídicas que sean titulares de dichas instalaciones serán las responsables del cumplimiento en dicha normativa, es decir, **el propietario del establecimiento** será quien esté obligado a cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto en materia de obligaciones y responsabilidades, aunque la instalación sea explotada por persona distinta.

Los titulares de los establecimientos de hostelería y restauración deberán seguir los requisitos establecidos en el Real Decreto para prevenir y controlar la legionela. Para ello, podrán optar por elaborar uno de los dos:

Planes de Prevención y Control de Legionelosis (PPCL).
Planes Sanitarios frente a Legionela (PSL).

Planes de Prevención y Control de Legionelosis (PPCL).

Deberá elaborarse e implantarse el PPCL, adaptado a las particularidades y características de su instalación. El **contenido de este plan** constará de:

1º. Diagnóstico inicial de la instalación y descripción detallada de la instalación, cuyo contenido mínimo se recoge en el artículo 8 RD 487/2022.

2º. Descripción de los programas de mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos, programa de tratamiento, programa de muestreo y análisis del agua y programa de formación del personal, cuyo contenido se encuentra recogido en el artículo 8.2 b).

3º. Documentación y registros, de acuerdo con lo establecido en el artículo 8.2, c).

El PPCL deberá contar con un diagnóstico inicial, así como programas de mantenimiento y revisión, tratamiento formación, muestreo y análisis.

Planes Sanitarios frente a Legionela (PSL).

Este plan está basado en la evaluación del riesgo y fundamenta-

do en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Este deberá recoger aspectos como la evaluación del riesgo a través de la identificación de peligros, la priorización de riesgos, la localización de puntos críticos y la descripción de las medidas correctoras y verificación, tal y como se detalla en el artículo 9 RD 487/2022

Recomendaciones de actuaciones urgentes por los titulares de los establecimientos de restauración.

De acuerdo con las medidas anteriormente descritas, se deberá tener un riguroso control de las instalaciones que se disponga en los establecimientos de hostelería.

1º. Formar al personal del establecimiento

Supone una obligación del titular del establecimiento de hostelería y restauración que sus trabajadores estén **informados sobre esta normativa**, así como garantizar que participen realizando pequeñas tareas de prevención y control de Legionela (medición de biocida, temperatura, pH, turbidez.).

El programa de formación del personal propio de la instalación

debe contemplar la relación de contenidos en función de las actividades vinculadas a los PPCL / PSL y de las funciones asignadas a las personas trabajadoras que intervengan en los mismos, así como el nivel de conocimiento y la forma de adquirirlo para cada una de ellas.

El personal propio o de empresa de servicios a terceros que realice operaciones menores en la prevención y control de Legionela, en las instalaciones, tales como mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas, control de pH, se incluirá dentro del plan de formación de la empresa titular de la instalación o de la empresa de servicios a terceros.

2º. Plazo para implementar los planes dentro de los establecimientos de hostelería

De acuerdo con lo que establece la disposición adicional primera del RD 487/2022, los planes dentro de los establecimientos deberán estar actualizados en relación con el PPCL, o tener implantado el PSL, desde la entrada en vigor de esta norma, es decir, a partir del 2 de enero de 2024.

3º. Instalaciones existentes con anterioridad a la entrada de vigor de este Real Decreto

Para las instalaciones existentes con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto se establece un **periodo transitorio de dos años** desde esa fecha (2 de enero de 2023) para el cumplimiento de aquellos requisitos específicos recogidos en el anexo III apartado I, en relación con los requisitos de instalaciones y de calidad de agua.





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



**CAMPINGS
COMUNIDAD
VALENCIANA**

Calendario Ferias 2024

INTERNACIONALES	Destino	Fecha celebración
Vakantiebeurs	Utrecht (P.B.)	10-14 enero j-d
CMT *	Stuttgart (AI)	13-21 enero s-d
Caravana*	Leeuwarden (P.B)	24-28 enero x-d
Holiday World Show	Dublín (Ir)	26-28 enero v-d
Caravan Camping Show *	Birmingham (R.U.)	13-18 febrero m-d
Reise+Camping *	Essen (AI)	28-3 marzo x-d
Caravan Salon *	Düsseldorf (AI)	30-8 sept v-d
Motorhome&Caravan Show*	Birmingham (R.U.)	15-20 octubre m-d
Motorhome&Caravan Show*	Birmingham (R.U.)	22 octubre m-d
NACIONALES		
Salón Caravaning Levante*	Torre Pacheco-Murcia	18-21 enero j-d
Fitur	Madrid	24-28 enero x-d
Salón Caravaning	Alicante	9-11 /16-18 feb v-d
Navartur	Pamplona	23-25 febrero v-d
B-Travel	Barcelona	15-17 marzo v-d
Nortur	Avilés-Asturias	15-17 marzo v-d
Expovacaciones	Bilbao	10-12 mayo v-d
Aratur	Zaragoza	24-26 mayo v-d
Turexpo	Silleda-Galicia	30-2 junio j-d
Fira Comarques	Valencia	septiembre v-d
ExpoCamperCaravan(MECC)*	Madrid	18-22 septiembre s-d
Tots Sants	Cocentaina	1-3 noviembre x-d
Intur	Valladolid	15-17 noviembre j-d

*Ferias sector con participación de un mostrador para campings particulares, con coste. Si estás interesado, contacta con la Federación.



C/Reyes Católicos, 17-6º
03003 Alicante
965 228 930
607 305 281
info@campingscomunidadvalenciana.es
www.campingscomunidadvalenciana.es

Eventos y ferias profesionales de servicios y equipamientos para campings:

- Congreso Campings Cataluña. Vilanova i la Geltrú, abril
- Girocamping, Girona, septiembre
- Congreso Campings España, noviembre
- Feria profesional SETT, Montpellier, noviembre



LOS EMPRESARIOS DE CEV CASTELLÓN DENUNCIAN LA REEDICIÓN DEL AGRAVIO QUE SUPONE LA RENUNCIA A LA ELABORACIÓN DE PGE PARA 2024

Los empresarios de CEV Castellón han dejado patente, en la reunión conjunta del comité ejecutivo y de la junta directiva de CEV Castellón celebrada esta mañana, las graves consecuencias que para la economía de la provincia tendrá la renuncia del Gobierno a la elaboración de unos Presupuestos Generales del Estado para el presente ejercicio 2024.

En este sentido, han denunciado que la prórroga de presupuestos supondría la reedición del agravio que ya padeció el año pasado la provincia respecto a 2022. Ese año había presupuestados 197'1 millones para Castellón, mientras que en 2023 fueron 169'2, es decir un 14% menos de inversión pública estatal. De repetirse se incrementará de nue-

vo la merma de competitividad de su tejido empresarial, ya muy degradada por la grave crisis que padece el sector tractor de la provincia.

Durante la reunión, el presidente de CEV Castellón, Luis M. Martí, ha denunciado que "aunque parece que infraestructuras clave para la provincia, como son el corredor mediterráneo y su conexión con el puerto de Castellón, así como otras extensiones del

mismo, como la estación intermodal, no parecen verse afectadas por la renuncia del Gobierno a elaborar unos PGE específicos para este ejercicio 2024, sí se ven postergados sine die muchas otras de vital importancia, tanto para nuestras empresas como para la lucha contra el acusado despoblamiento que padecemos en Castellón". En esta línea, Martí ha hecho hincapié en algunas de ellas como "las mejoras en la red ferroviaria de cercanías, el desdoblamiento de la CV-10, conectando la A-7 desde el aeropuerto de Castellón con la A-7 catalana en L'Hospitalet de L'infant, o, al menos, hasta la Jana, la prolongación de la A-68 desde Zaragoza hasta Vinaròs (desdoblamiento de la N-232 Vinaròs-Santander) o la mejora y ampliación de la red energética actual".

El presidente de CEV Castellón ha resaltado que "con dicha renuncia, no sólo se vuelve a condenar a Castellón al olvido respecto de infraestructuras históricamente reclamadas, sino también en relación a la indispensable llegada de ayudas europeas a la economía real de la provincia, así como al apoyo urgente y suficiente que necesita el motor de nuestra economía, el sector cerámico".



REQUISITOS PARA UN RESTAURANTE SOSTENIBLE

Los restaurantes sostenibles se distinguen por su compromiso con el medio ambiente y la sociedad como parte esencial de su funcionamiento. Estos lugares se dedican a usar ingredientes locales, orgánicos y de comercio justo, reduciendo su consumo de energía y evitando enviar residuos a los vertederos.

Estrategias para Reducir el Impacto Ambiental en un Restaurante

Aquí te presento algunas de las estrategias principales:

- **Reducción de Residuos:** Es crucial minimizar los desechos en el restaurante. ¿Cómo se puede lograr esto? Implementando prácticas como la reducción de empaques y el compostaje.



- **Preferir Alimentos de Temporada:** Optar por ingredientes que estén en temporada no solo mejora el sabor, sino que también reduce la huella ambiental.

- **Productos de Limpieza Biodegradables:** El uso de productos de limpieza que sean biodegradables es una forma efectiva de cuidar el entorno.

- **Eficiencia Energética y Ahorro de Agua:** Implementar medidas para reducir el consumo de energía y agua es clave para la sostenibilidad.

- **Menú Digital:** Adaptar el menú a plataformas digitales no solo ahorra papel, sino que también agiliza el proceso y reduce el desperdicio.

Diseño Sostenible del Local:

La infraestructura del restaurante también puede contribuir a la sostenibilidad, con iluminación eficiente y materiales de construcción respetuosos con el medio ambiente.

Significado de Sostenibilidad Empresarial

La sostenibilidad empresarial implica que los negocios buscan no solo obtener beneficios financieros, sino también generar valor ambiental, social y económico a largo plazo. Esto se traduce en un compromiso con el progreso y el bienestar de las comunidades donde operan, así como con las generaciones futuras.



PLAGA DE CHINCHES ¿CÓMO PODEMOS ACABAR CON ESTOS INSECTOS Y NO INFECTARNOS?

La proliferación de chinches está generando preocupación en distintos países como Francia, Portugal y España. Estos insectos, que se desplazan fácilmente en el equipaje de los viajeros, suelen establecerse en colchones y sofás tanto en hoteles como en viviendas particulares.

¿Cuál es la razón detrás del aumento de las infestaciones de chinches? Aunque se consideraba que estos insectos, conocidos por sus picaduras, estaban casi erradicados desde mediados del siglo pasado, su resurgimiento se atribuye en parte al incremento de las temperaturas y los viajes internacionales, lo que facilita su propagación.

El cambio climático parece estar jugando un papel importante, ya que las altas temperaturas aceleran el ciclo de reproducción de estos insectos. Anteriormente, el periodo entre la puesta de huevos y el surgimiento de una



nueva generación era de aproximadamente un mes, pero ahora puede reducirse a menos de dos semanas. Además, la resistencia parcial de las chinches a los pesticidas convencionales ha contribuido a su proliferación.

¿Qué medidas preventivas pueden tomarse contra las infestaciones de chinches? Contrariamente a la creencia popular, la presencia de chinches no está necesariamente relacionada con la falta de higiene. Se recomienda lavar la ropa de cama y la ropa utilizada durante los viajes a altas temperaturas, idealmente a 60°C, para eliminar cualquier rastro de estos insectos. Asimismo, utilizar la secadora a una temperatura alta durante al menos 20 minutos puede ayudar a eliminar las chinches y sus huevos. En

caso de sospecha de infestación en el equipaje, se aconseja aislar todas las maletas temporalmente.

Para quienes viajan con frecuencia, es recomendable colocar la maleta y la ropa en lugares elevados en los hoteles, en lugar de dejarlas en el suelo, y evitar abrir la maleta sobre la cama al regresar a casa, ya que estos son lugares propensos a la infestación. Las chinches suelen alojarse en colchones, sábanas, mantas, almohadas y cojines, donde encuentran condiciones ideales para su desarrollo.

En caso de detectar una infestación en casa, es fundamental recurrir a profesionales para abordar el problema de manera efectiva y evitar su propagación.

PREVENCIÓN LEGIONELOSIS

ADAPTACIÓN REAL DECRETO 487/2022

REALIZAMOS TRATAMIENTOS DE **LEGIONELLA**,
ELABORACIÓN **PPCL Y PSL**.



ANÁLISIS



FORMACIÓN



SUMINISTROS
DE EQUIPO

CONOCE TODOS NUESTROS SERVICIOS
PARA EL **CONTROL DE PLAGAS** EN:

ICSAM.NET

info@icsam.net · 96 286 18 92



icsam
SANIDAD AMBIENTAL

SOLICITUD DE ALTA

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): _____	



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.traduccionekleinerman.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 Hostelería.

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 auditorías. 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. PREVENCIÓN 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.**



Hospital Vithas Castellón

- 83 Camas de hospitalización
- 9 Camas de UCI Adulto
- 12 Quirófanos
- 26 Consultas externas
- Urgencias 24 horas
- UCI Pediátrica y Neonatal

Píde cita en **vithas.es**
o **descarga la App**
escaneando este QR



Vithas Castellón

C/ Santa María Rosa Molas, 25
12004 Castellón de la Plana
infocastellon@vithas.es



+34 964 726 000

Síguenos en:

