

PROGRAMA RETORNA

Nos visitó Zeltia Lado, la directora xeral de Formación para o Emprego

CANAL DE DENUNCIAS

Obligatorio para todas aquellas empresas de más de 50 empleados

BONO ENERGÍA PYME

Dirigidos a pymes y autónomos para mejoras energéticas

AMPLIACIÓN DE HORARIOS

En A Coruña y Sada para nuestros socios del 15 de diciembre al 7 de enero

LEY DE BIENESTAR ANIMAL

La nueva ley no obliga a aceptar mascotas dentro de vuestros locales

BECOOK 23/24

Nuestro curso de cocina estrella ya encendió los fogones en la Escuela

BEBIDAS ENERGÉTICAS

La Xunta las vetará a los menores de edad. Cuidado con las sanciones

Feliz
2024

H SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

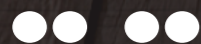
Departamento FISCAL/CONTABLE

- * RESOLUCIÓN DE CONSULTAS
- * ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE
- * ALTAS, BAJAS Y MODIFICACIONES ANTE HACIENDA
- * TRÁMITE DE SUBVENCIONES / PRÉSTAMOS DE IGAPE
- * DECLARACIONES ANUALES DE IRPF
- * ASISTENCIA A INSPECCIONES ANTE LA GESTIÓN TRIBUTARIA
- * CONTABILIDAD EN LOS DISTINTOS RÉGIMENES:
 - ESTIMACIÓN DIRECTA ORDINARIA Y SIMPLIFICADA
 - ESTIMACIÓN OBJETIVA
- * PRESENTACIÓN DE CUENTAS EN EL REGISTRO MERCANTIL
- * ESTUDIOS COMPARATIVOS DE LOS DISTINTOS RÉGIMENES FISCALES: ESTIMACIÓN DIRECTA Y MÓDULOS
- * CONFECCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS DISTINTOS IMPRESOS OFICIALES OBLIGATORIOS: IRPF, IVA Y RETENCIONES DE ALQUILER
- * ELABORACIÓN DE IMPUESTOS DE SOCIEDADES



Departamento LABORAL

- ◆ ASESORAMIENTO LABORAL AL ASOCIADO
- ◆ ALTAS, BAJAS DE AUTÓNOMOS Y CAMBIOS EN LAS BASES DE COTIZACIÓN
- ◆ CONFECCIÓN Y REGISTRO DE CONTRATOS DE TRABAJO
- ◆ ALTAS Y BAJAS EN LA SEGURIDAD SOCIAL
- ◆ SEGUROS SOCIALES
- ◆ ELABORACIÓN DE NÓMINAS
- ◆ LIQUIDACIONES TRIMESTRALES DE RETENCIONES MOD.111
- ◆ TRAMITACIÓN DE PENSIONES (JUBILACIONES, INCAPACIDADES...)
- ◆ ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA EN INSPECCIONES DE TRABAJO
- ◆ MANUAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- ◆ BONIFICACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL
- ◆ TRAMITACIONES DE SUBVENCIONES
- ◆ BOLSA DE EMPLEO



Departamento de SANIDAD

- * MANUAL APPCC
- * CARTELERÍA OBLIGATORIA DE SANIDAD
- * CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- * ALEGACIÓN Y RECURSOS DE ACTAS DE INSPECCIÓN



Departamento de COMUNICACIÓN

- ☆ REVISTA BIMESTRAL 'CORUÑA HOSTELERA'
- ☆ CIRCULARES INFORMATIVAS
- ☆ REDES SOCIALES: FACEBOOK E INSTAGRAM
- ☆ WEB: WWW.ASOCIACIONHOSTELERIA.ORG
- ☆ CONVENIOS DE COLABORACIÓN
- ☆ ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

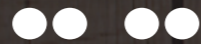
Departamento JURÍDICO

- * ASESORAMIENTO JURÍDICO GRATUITO EN MATERIAS RELACIONADAS CON EL SECTOR
- * DEFENSA DEL ASOCIADO EN MATERIA JURÍDICO-LABORAL (ASISTENCIA A CONCILIACIONES)
- * TRÁMITES DE LICENCIA DE APERTURA, CAMBIO DE TITULARIDAD, SUBROGACIONES, OBRAS...
- * REDACCIÓN DE CONTRATOS DE ALQUILER DE LOCAL, SUBARRENDAMIENTOS, TRASPASOS DE SOCIEDADES...
- * ASESORAMIENTO DE SGAE, AGEDI Y AIE
- * ALEGACIONES Y RECURSOS (TURISMO, SANIDAD, URBANISMO, INSPECCIÓN DE TRABAJO...)
- * ASESORAMIENTO Y GESTIÓN EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE DATOS
- * RECLAMACIONES (ELÉCTRICAS, TELEFONÍA...)



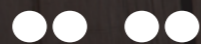
Departamento de TURISMO

- ✓ LISTAS DE PRECIOS
- ✓ ALTAS, BAJAS Y CAMBIOS DE DENOMINACIÓN Y TITULARIDAD
- ✓ LIBRO DE INSPECCIÓN TURÍSTICA
- ✓ HOJAS DE RECLAMACIONES
- ✓ CARTELES OBLIGATORIOS DE TURISMO
- ✓ TRÁMITE DE SUBVENCIONES
- ✓ ALEGACIÓN Y RECURSOS A ACTAS DE INSPECCIÓN



Departamento de AYUNTAMIENTO

- ✦ LICENCIA O RENOVACIÓN DE TERRAZAS
- ✦ LICENCIA DE APERTURA
- ✦ CAMBIO DE TITULARIDAD
- ✦ CAMBIO DE NOMBRE COMERCIAL
- ✦ SOLICITUD DE RESERVA DE ESPACIO (TEMPORAL O DEFINITIVO)



Departamento de REGISTRO DE MARCA Y CALIDAD

- ✦ INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MARCAS, PATENTES Y NOMBRES COMERCIALES
- ✦ INFORMACIÓN SOBRE LAS CLASES Y DISPONIBILIDAD DE NOMBRES
- ✦ REGISTRO DE MARCA
- ✦ CONTESTACIÓN A REQUERIMIENTOS Y ACLARACIONES
- ✦ INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL 'MACT' Y LA 'Q'
- ✦ GESTIÓN DE SUBVENCIONES PARA LA IMPLANTACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD
- ✦ PROGRAMAS DE SOSTENIBILIDAD



Escuela de HOSTELERÍA

- ◆ CURSOS BONIFICABLES Y CON DESCUENTOS
- ◆ FORMACIÓN Y TITULACIÓN PRIVADA
- ◆ CURSOS MONOGRÁFICOS
- ◆ CURSOS AFD
- ◆ CURSOS DE LOS SÁBADOS: COCINA Y PASTERÍA Y PANADERÍA



Coruña
Hostelera

EDITA
Asociación Provincial de
Empresarios de Hostelería
de A Coruña

C/ Félix Acevedo, 21-23
15008 A Coruña
Telf: 981 29 54 00
Fax: 981 13 34 17

Escuela Álvaro Cunqueiro

Félix Acevedo, 5
Félix Acevedo, 21-23
15008 A Coruña
Telf: 981 17 32 56
Fax: 981 17 09 03

COORDINACIÓN REVISTA

Andrea Díaz Rodríguez

**DISEÑO, MAQUETACIÓN
Y REDACCIÓN**

Eduardo Caridad

COLABORADORES

Helena Méndez

EMPRESAS COLABORADORAS

FORMAZIONA
ESTRELLA GALICIA
LED ATOMANT
CLÍNICA ASSISTENS
VERACRUZ
HOMEMATE

PUBLICIDAD

Asociación Provincial de
Empresarios de Hostelería
Depósito Legal: C-2962-2007

Editorial

EL ÉXITO DEL PLAN RETORNA

Por todos vosotros es conocida, desgraciadamente, la dificultad de encontrar personal cualificado que quiera trabajar en nuestro sector. La tendencia ha cambiado desde los tiempos de pandemia. Y en la Asociación nos remangamos y nos pusimos a trabajar para paliar esta carestía. Pues bien, la alianza entre la Xunta de Galicia y la Asociación ha dado sus frutos en el 'Programa Retorna', mediante el cual se prevé el regreso de un total 30.000 gallegos del exterior en los próximos cuatro años.

Las experiencias de formación en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro han superado cualquier expectativa y son ya muchos empresarios de diversos sectores de toda España los que miran con asombro los resultados: un cien por cien de empleabilidad, una cualificación que deja boquiabiertos a los empleadores y una creciente demanda de alumnos que traspasa los límites de A Coruña y Galicia.

Están todos en locales emblemáticos de la ciudad y se ha colocado a la totalidad de los profesionales. La gente no solo está satisfecha, sino que desde la zona de Ferrol y Narón ya nos demandan futuros alumnos. Es un modelo único que está funcionando a la perfección. Incluso puede decirse que hemos implantado un modelo formativo. Os confieso que tengo una gran satisfacción personal por lo conseguido. Trabajo, trabajo y más trabajo: es la única clave del éxito. Os deseo felices fiestas.

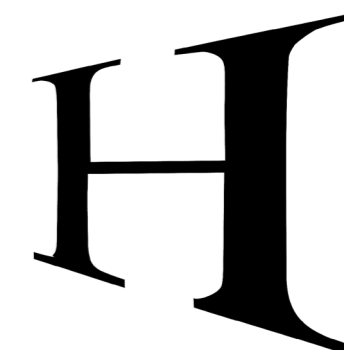


Héctor Cañete del Campo

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña

SUMARIO

● Editorial	3
● Actualidad de la Asociación	4-21
● Actualidad de la Escuela	22-25
● Nuevas Tendencias	26-27
● Más	28-29



SÍGUENOS
EN:



www.asociacionhosteleria.org



981295400 / 981173256



www.facebook.com/hosteleriacoruna



@hosteleriacoruna

EL Plan Retorna, un modelo que todos quieren copiar

La directora xeral de Formación para o Emprego e Orientación, Zeltia Lado, estuvo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro en la presentación del programa Retorna Cualifica Empleo con el que la Xunta está facilitando que gallegos en el exterior puedan volver a Galicia con un contrato estable, conectando así perfiles con distintas cualificaciones de fuera con vacantes laborales en Galicia de sectores como la construcción, el transporte, la hostelería o la tecnología.

En el acto, al que también acudió el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, y el presidente de la Fundación Venancio

Salcines, Venancio Salcines, (una de las entidades colaboradoras con el desarrollo de este programa), se pusieron en valor las ventajas de esta iniciativa autonómica.

“Fomentamos el retorno a través de un contrato estable, con empleo de calidad y dar respuesta a las necesidades de la hostelería”, dice Zeltia Lado, de la Xunta de Galicia

“Pretendemos fomentar el retorno de la población gallega a través de un contrato estable, con empleo de calidad y cualificado y también dar respuesta a las necesidades del mercado laboral de la hostelería gallega”, explica la directora.

“Lo que hacen aquí es reciclarse para conocer y adaptarse. No se trata en exclusiva de enseñar a trabajar,

sino conocimiento del producto y adaptación a la cocina gallega o nuestros vinos. Para hacernos una idea del éxito, solamente en Cuba había 300 candidatos. Todos tienen ya trabajo, y en locales emblemáticos de la ciudad; en restaurantes y cafeterías de primer nivel”, destaca Héctor Cañete,

presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña.

Venancio Salcines, por su parte, asegura que el éxito del proyecto de integración laboral de nietos de gallegos de la diáspora en el sector hostelero ha suscitado interés fuera de Galicia. “Hay comunidades autónomas que quieren replicar el

Retorna gallego. Cumplimos con la obligación moral de retornar a gente con sangre gallega y que quiere volver”, dice. Señala que una de las fortalezas de esta formación es que “abre la puerta a más trabajos dentro de la restauración y tiene más salidas, tanto en el sector privado como en el público”.

El Programa Retorna incluye unas acciones formativas para la adquisición de capacidades relacionadas con el puesto que se va a ocupar, al que se incorporarán con un contrato indefinido. También se sufragan los gastos de traslado y se concede una ayuda de 1.300 euros para el inicio de la vida en Galicia, de

manera individual o con la familia. Por las instalaciones de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro ya han pasado cerca de 70 alumnos en un total de cuatro remesas. Y están

“Lo que hacen aquí es reciclarse para adaptarse a la cocina gallega y a nuestros vinos. Todos tienen ya trabajo”, comenta el presidente de la Asociación, Héctor Cañete

previstas más en el año 2024 que vamos a comenzar.

Con el retorno de personas residentes en el exterior, se consigue avanzar en la generación de empleo y en el incremento de la población activa en Galicia, dando respuesta a las necesidades del tejido productivo gallego fijando población en el rural.

Este modelo de colaboración entre la Xunta de Galicia y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, por medio de su Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro, ya ha llamado la atención de otras asociaciones del gremio a lo largo y ancho de toda España y han preguntado cómo llevarlo a cabo en sus regiones.

A nadie se le escapa que cada vez es más complicado encontrar trabajadores cualificados en hostelería y esta es una manera inmejorable de dinamizar el sector y de proporcionarles a los alumnos una gran oportunidad que en sus países de origen no tenían.



***Specialty Coffee.**

***Blends personalizados para la Hostelería.**

***Formación Barista.**

***Asesoramiento completo en apertura de Café de Especialidad (Coffee Shop).**

***Servicio Técnico Proactivo.**

www.cafeveracruz.com

Hemos actualizado nuestra Bolsa de Empleo



En la Asociación de Hostelería de A Coruña hemos actualizado y mejorado nuestra Bolsa de Empleo. Nuevos desafíos requieren nuevas perspectivas y el hecho de que cada vez sea más difícil encontrar mano de obra nos ha llevado a contar con un departamento especializado en la búsqueda de personal.

Camareros, ayudantes de cocina, personal de recepción... Contamos con muchos perfiles y también preparamos a más en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro.

Aseguraos, además, de que toda la plantilla disponga del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS. La responsabilidad de que el personal de la empresa disponga de la acreditación de formación en materia de higiene alimen-

taria es de la empresa, al igual que la obligación de que cada 3-4 años los manipuladores de alimentos realicen formación continua en esta materia.

No os olvidéis de exponer la CARTELERÍA OBLIGATORIA DE SANIDAD, tanto en la entrada del establecimiento como en su interior: Prohibido fumar, Prohibido venta de alcohol a menores, Prohibido venta de tabaco a menores... La cartelería ha de estar en un lugar perfectamente visible y a la altura de los ojos.

Por último, os recordamos que es obligatorio disponer en el local de HOJAS DE RECLAMACIONES y darlas siempre que un cliente os las solicite. Si no las tenéis, hacéndonos saber y os las facilitaremos inmediatamente.



Listas de precios y cartones 2024

Os resaltamos la necesidad de actualizar para ENERO de 2024 los cartones de Hospedaje y las LISTAS DE PRECIOS. Para ello, debéis poneros en contacto con la Asociación (981 295 400) para facilitarnos las tarifas que vayáis a aplicar el próximo año.

Aunque no se modifiquen los precios, es necesario actualizar el cartón correspondiente al año 2024, por tanto, si es tu caso, avísanos para que lo renovemos con esta fecha.

Se trata de un servicio que la Asociación os ofrece de forma gratuita.

En otro orden de cosas, os recordamos que los locales han de estar inscritos en el REGASA (Registro Galego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios) y los datos reflejados en él deben ser los actuales, al igual que en el REAT (Registro de Establecimientos de Actividades Turísticas). En caso de que no los tengáis, o lo desconozcáis, debéis regularizar la situación.

Además, todos los trabajadores que tengáis en vuestro local deben dados de alta en Seguridad Social, aunque sea un extra de un solo día. Las inspecciones de trabajo cada vez son más habituales y las multas son cuantiosas.

Canal de denuncias obligatorio para empresas de más de 50 empleados

Desde el 1 de diciembre, todas las empresas de más de 50 empleados deben disponer de un canal de denuncias anónimo. Lo normal es que vuestras gestorías os hayan tramitado o aconsejado sobre dicho canal a estas alturas. En caso contrario, ponedlos en contacto con ellos o llamad a la Asociación.

Del mismo modo, las empresas obligadas a implementar un canal de denuncias también deben designar un Delegado de Protección de Datos obligatorio, ya que deben tenerlo todas las empresas con más de 50 trabajadores que traten datos sensibles o que puedan poner en riesgo la privacidad, seguridad o integridad de los interesados.

Asimismo, la normativa contempla la posibilidad de contratar el canal de denuncias a través de un proveedor externo, como puede ser un despacho de abogados o una consultoría. Es decir, que las empresas pueden gestionar ellas mismas su canal de denuncias o pueden tener un canal de denuncias externo.



Plazos para este trimestre

Recordaos de que estamos en plazo para presentar los documentos trimestrales para cumplir con las obligaciones con la Agencia Tributaria. Nuestro horario es de 09.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00 horas lunes a jueves y de 08.00 a 15.00 horas en el caso de los viernes. Es muy importante que no esperéis hasta los últimos días para traer vuestros documentos a las oficinas de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña.

Llamadnos al teléfono 981 29 54 00 y preguntad por nuestro departamento de contabilidad si tenéis alguna duda.



Más de 30 especialidades y unidades especializadas

PIDA SU CITA

Whatsapp: 621 289 609
Telefono: 981 17 50 30

C/ Federico García, 4 bajo
Matogrande, A Coruña



¿Conoces el **Bono Energía Pyme**? Accede a él



Tenéis a vuestra disposición el programa Bono Energía Pyme, dirigido a autónomos y pymes del sector servicios para proyectos de mejora energética. Está dividido en varios apartados:

a) Bono asesoramiento energético: Diagnósticos y auditorías energéticas.

b) Bono envolvente: elementos de control solar (toldos o láminas de control solar y/o térmico. Solo serán subvencionables toldos de color blanco y/o negro y las variantes de estos colores).

c) Bono iluminación: renovación de equipos de iluminación interior y/o exterior, incluidos rótulos y escaparates, por otros que utilicen tecnología LED y los elementos de

control asociados a los mismos.

d) Bono instalaciones eléctricas: mejora de la eficiencia energética en instalaciones eléctricas.

e) Bono equipo: renovación del equipo consumidor de energía como cafeteras, lavavajillas, lavadoras, secadoras, planchas, vending, muebles frigoríficos, autoservicio y cualquier equipo de consumo energético propio del establecimiento siempre que se pueda acreditar una calificación energética B o superior.

f) Bono climatización: equipos que permitan reducir el consumo de energía de las instalaciones de climatización, ventilación y agua caliente sanitaria de vuestros locales.

g) Bono inmótica: sistemas domóticos y/o inmóticos que permitan gestionar la energía y el gasto energético de forma más eficiente.

Serán subvencionables los gastos e inversiones realizados entre el 1 de enero y el 2 de octubre de 2024, con una inversión mínima de 1.000 euros y máxima de 6.000; mientras que la cuantía de la subvención será del 80 % del coste.

El plazo de presentación de solicitudes comienza el 10 de enero de 2024 y finalizará el 26 de junio.

Para más información o para solicitar esta subvención, estamos a vuestra disposición en el teléfono de nuestra oficina: 981295400.

Sobre la campaña masiva de comunicaciones de **EGEDA**

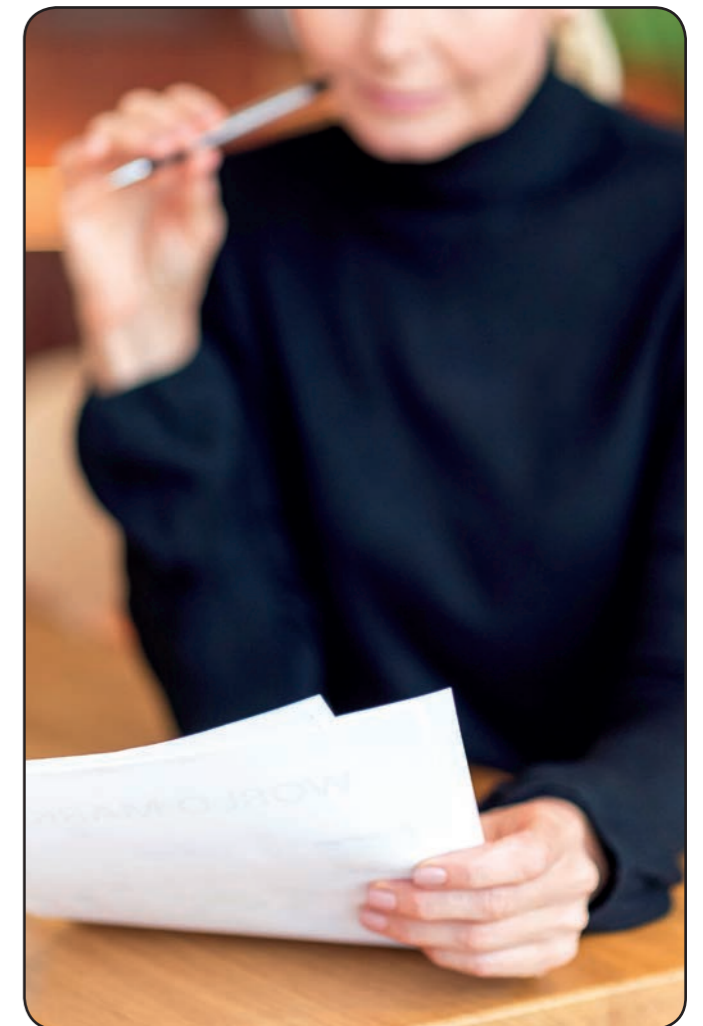
Sabemos que los locales de hostelería estáis recibiendo una gran cantidad de llamadas por parte de EGEDA (Entidad de Gestión de Derechos de los Productores Audiovisuales), por lo que os detallamos las pautas a seguir ante cualquier comunicación de dicha entidad, para que sepáis cómo proceder en todo momento.

1º. EGEDA debe recabar del hostelero información sobre si ofrece contenidos de pago a través del televisor del local o no. Es decir: si tiene contratadas plataformas de pago -Movistar, Netflix, etc.-, o solo ofrece contenido en abierto. Este es el único dato que el hostelero tiene la obligación de facilitar a EGEDA. El requerimiento de información que EGEDA remita al hostelero deberá ser por escrito, a través de algún medio que deje constancia de su contenido y de su recepción por el hostelero. No sirve a estos efectos una llamada telefónica.

2º. Tras recibir el requerimiento de EGEDA, el hostelero tiene tres meses para contestar a EGEDA, también por escrito. Esta respuesta del hostelero se llama "DECLARACIÓN RESPONSABLE", y en ella, el hostelero le dirá a EGEDA que en "en respuesta a su requerimiento de fecha x, en este bar/restaurante Sí/NO se ofrece a los clientes contenidos de pago a través del televisor del local". Esta respuesta la puede enviar a EGEDA por correo certificado o, si el requerimiento de EGEDA establece una dirección de correo electrónico, a esta dirección.

3º. No existe obligación de informar a EGEDA sobre ningún otro dato distinto de si los contenidos ofrecidos a través del televisor del bar son de pago o en abierto. Es decir: el hostelero no tiene obligación de informar sobre la superficie del local, sobre sus datos personales, o de sus licencias, o datos de cuentas corrientes, etc. Tampoco está obligado a permitir que alguien de EGEDA mida la superficie del local. Y si al requerimiento se acompañara un formulario de contrato para que el hostelero lo rellene o complete, tampoco existe esta obligación.

4º. Tanto EGEDA como el hostelero están obligados por la Resolución de la Comisión de Propiedad Intelectual de 24 de febrero de 2022, que establece que la interacción entre EGEDA y los establecimientos de hostelería se ha de



realizar a través del procedimiento que hemos esbozado anteriormente. Si el hostelero proporciona a EGEDA algún dato distinto del obligado, sobre el contenido de pago o no a través del televisor, será por su propia iniciativa, dado que ni existe la obligación, ni tiene consecuencia si se niega a facilitar otros datos de su actividad.

Por supuesto, para cualquier duda, poneos en contacto con nosotros en el teléfono 981295400 y os diremos cómo actuar.

Listado de cruceros

*Confirmar información en: <http://www.puertocoruna.com/es/cruceros/cruceros/escalas.html>

FECHA	BARCO	LLEGADA	SALIDA	ESLORA	PASAJ.
02/12/23	SPIRIT OF ADVENTURE	8:00	16:00	236 m	999
07/12/23	AIDAMAR	8:00	17:00	253 m	2.686
09/12/23	SPIRIT OF DISCOVERY	8:00	17:00	237 m	999
16/12/23	SPIRIT OF ADVENTURE	8:00	16:00	236 m	999

DATOS DE LA EMPRESA

EMPRESA	CENTRO DE TRABAJO	
CONVENIO COLECTIVO	Nº INSCRIPCIÓN SEGURIDAD SOCIAL	HORAS TOTALES

HORARIO DE TRABAJO

INVIERNO

Mañanas de [] a [] Tardes de [] a [] Fin de semana [] a []

Descanso semanal [] Jornada semanal de [] horas

VERANO

Mañanas de [] a [] Tardes de [] a [] Fin de semana [] a []

Descanso semanal [] Jornada semanal de [] horas

CALENDARIO 2024

ENERO							FEBRERO							MARZO							ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07	29	30	31	01	02	03	04	26	27	28	29	01	02	03	01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14	05	06	07	08	09	10	11	04	05	06	07	08	09	10	08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04	26	27	28	29	01	02	03	25	26	27	28	29	30	31	29	30	01	02	03	04	05

MAYO							JUNIO							JULIO							AGOSTO						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
29	30	01	02	03	04	05	27	28	29	30	31	01	02	01	02	03	04	05	06	07	29	30	31	01	02	03	04
06	07	08	09	10	11	12	03	04	05	06	07	08	09	08	09	10	11	12	13	14	05	06	07	08	09	10	11
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
27	28	29	30	31	01	02	24	25	26	27	28	29	30	29	30	31	01	02	03	04	26	27	28	29	30	31	01

SEPTIEMBRE							OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01	30	01	02	03	04	05	06	28	29	30	31	01	02	03	25	26	27	28	29	30	01
02	03	04	05	06	07	08	07	08	09	10	11	12	13	04	05	06	07	08	09	10	02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31	01	02	03	25	26	27	28	29	30	01	23	24	25	26	27	28	29
30	01	02	03	04	05	06								30	31	01	02	03	04	05	30	31	01	02	03	04	05

1 ENERO Año Nuevo
6 ENERO Epifanía del Señor **x** Fiestas Nacionales
29 MARZO Viernes Santo
1 MAYO Fiesta del Trabajo
15 AGOSTO Asunción de la Virgen
12 OCTUBRE Fiesta Nacional de España
1 NOVIEMBRE Todos los Santos
6 DICIEMBRE Día de la Constitución Española
25 DICIEMBRE Natividad del Señor

Fiestas Autonómicas **x**
y Fiestas Nacionales Sustituibles **x**

28 MARZO Jueves Santo
17 MAYO Día de las Letras Gallegas
25 JULIO Día Nacional de Galicia

Fiestas por acuerdo:

.....
.....
.....
.....



Ampliación de horario durante las Navidades en A Coruña

El ayuntamiento de A Coruña resolvió que los socios de la Asociación de Hostelería dispongan de 2 horas más de cierre entre los días 15 de diciembre de 2023 y el 7 de enero de 2024, ambos incluidos.

Llevábamos semanas trabajando para que dispusiésemos de más horario de trabajo en estas fechas tan señaladas, en las que siempre hay más afluencia de clientela. Y dio sus frutos. También lo hemos conseguido para Sada, entre los días 15 de diciembre de 2023 y el 7 de enero de 2024.

Semana Santa, carnavales, Navidad, el mes de agosto o las fiestas del Rosario son algunos de los precedentes en los que el sector confirmó con datos cómo la medida del ayuntamiento resultó salvadora y determinante para superar con creces los registros de años anteriores a la pandemia. "Es una medida para que podamos mejorar el servicio. El ayuntamiento nos ayuda a levantar cabeza después de lo sufrido en la pandemia y siempre que se hace es por motivos especiales. Son fechas especiales para la gente y en las que las reservas están a tope", dice al respecto el presidente de Hostelería, Héctor Cañete.

La Asociación, ahora en Tik Tok

Facebook, Instagram, LinkedIn, Whatsapp y, ahora, Tik Tok. La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería añade una nueva red social a las que actualmente ya tiene, con la intención de llegar e informar al mayor número de gente posible y dar a conocer todo lo que podemos ofrecer. Por supuesto, la información privilegiada queda reservada para vosotros, nuestros socios, en nuestros canales internos, como esta misma revista. En Tik Tok, nos podéis encontrar en el perfil: @HOSTELERIA_ACORUNA

TikTok permite crear, editar y subir videoselfies musicales de 1 minuto, pudiendo aplicarles varios efectos y añadirles un fondo musical. También tiene algunas funciones de Inteligencia Artificial, e incluye llamativos efectos especiales, filtros, y características de realidad aumentada.

Todo ello se ofrece de una forma sencilla, y con opciones de edición fáciles de utilizar para que todos puedan hacer vídeos divertidos sin tener grandes conocimientos de edición. Además, la aplicación incluye otras funciones como la de enviar mensajes, votaciones, listas de amigos y por supuesto un sistema de seguidores y seguidos. Muy al estilo de Instagram, pero en vídeos.



NUESTROS CONVENIOS DE LA ASOCIACIÓN

OBRADOIRO



CONTACTO: 981295400

CONDICIONES: Bonificación del 100% en el primer año para nuevos alumnos, así como un 10% en todos los servicios. Para los asociados y familiares, un 15% permanente en los cursos de la Escuela de Natación y Salvamento; así como un 15% en Acuaterapia.

LED ATOMANT

CONTACTO: 881 991 534

FUNCIONES: Somos una empresa gallega líder especializada en iluminación LED de última tecnología. Horario: Lunes a viernes: 08:00 - 20:00. Sábados: 10:00 - 14:00.

CONDICIONES: Convenio Hostelería: 10% de descuento para todos los asociados.



INTEGRAL MOTION

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Empresa especializada en la compra y venta de vehículos de ocasión en A Coruña.

CONDICIONES: Dispone de amplia variedad de vehículos de segunda mano o km 0. Ofrece descuentos de 500 euros por la compra de un vehículo.



ARQUIF

CONTACTO: Damián 981 913 207

FUNCIONES: Dirección de obra, asesoramiento técnico, proyectos, estudios de viabilidad económica, inspección técnica, pericia de seguros.

CONDICIONES: Precios especiales a los asociados.



GLOBAL TELECOM

CONTACTO: 981 29 54 00

Empresa de telecomunicaciones (telefonía, TV, Agile TV, Centralitas virtuales, fibra...).

Ofrece Pack que incluye:
- 2 fibras (dos espacios a elegir)
- 2 o 3 móviles con 50 GB compartidas entre ambos.

Opción fibra 300: 50,25 euros.
Opción fibra 600: 60,25 euros.



FERRETERÍA LA PALLOZA

CONTACTO: 981 288 339

FUNCIONES:
-Herramientas
-Artículos para el hogar
-Material eléctrico.

-CONDICIONES: 15% de descuento a los miembros de la Asociación.



DESOCUPA

CONTACTO: 981295400

CONDICIONES: Empresa de desalojo de okupas, casos de inquilinos morosos, ocupación ilegal y desalojos. Seguridad integral.

CONDICIONES: Descuento asociados - 15% sobre la tarifa.



YO LIMPIO

CONTACTO: 981295400

CONDICIONES:
Limpieza de cocinas 6,7 euros/m2 (puede variar dependiendo da dificultade maior ou menor, materiales e maquinaria a empregar).
Limpieza de local de 15 a 20 euros/hora dependiendo da dificultade maior ou menor, materiales e maquinaria a empregar, (limpieza de suelos, papeleras, desinfección de baños, polvo, en xeneral todas as labores de limpeza que sexan necesarias).



AFICON

CONTACTO: 981 29 54 00

OFERTAS:

Concepto	P. unitario	Dto.	Importe	+IVA 21%	Total
EXTINTOR POLVO ABC 6 KG.	68.76	40%	41.26	8.66	49.92
EXTINTOR ESPUMOGENO + ADITIVO 6 L.	73.50	40%	44.10	9.26	53.36
EXTINTOR GAS CO2 2 KG.	86.05	40%	51.63	10.84	62.47
EXTINTOR GAS CO2 5 KG.	117.30	40%	70.38	14.78	85.16
SEÑAL TIPO B LUMINISCENTE	10.00	40%	6.00	1.26	7.26
SEÑAL TIPO A LUMINISCENTE (alta luminiscencia)	14.00	40%	8.40	1.76	10.16



AJ ASESORES

CONTACTO: 981295400

CONDICIONES: Descuentos especiales a nuestros asociados de hasta un 30% por la contratación de energía y estudios personalizados. También ofrecen gestiones de manera gratuita en exclusiva para los miembros de la Asociación de Hostelería de A Coruña.



CLÍNICA ASSISTENS

CONTACTO: 981 29 54 00

CONDICIONES:
-15% EN ESPEC. MÉDICO-QUIRÚRGICAS Y UNIDADES ESPECIALIZADAS
-15% EN ODONTOLOGÍA
-20% EN SALUD Y DEPORTE
-PRECIOS ESPECIALES SEGUN TARIFAS ACORDADAS EN SERVICIOS MÁS COMUNES.
Precios y condiciones especiales en sus servicios tanto a vosotros, familiares directos e incluso a vuestros trabajadores.



SG BRAND

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Promociones activas en vuestro local. Artículos promocionales a través de miles de productos, en todo tipo de colores y grabaciones personalizadas.

CONDICIONES: Descuentos especiales para asociados en cartelería digital.



KEOS

CONTACTO: Óscar 981 23 50 71

FUNCIONES: Rótulos luminosos
Lonas · Soportes promocionales · Vinilos y Rótulos Interiores / Exteriores · Letras Poliespán · Rotulación de vehículos.

CONDICIONES: Descuento del 10% a los asociados.



COTELGA

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Maquinaria de hostelería, menaje, uniformes, productos de limpieza.

CONDICIONES: Descuento en productos de consumo:
25% + 5% en pedidos mínimos de 60 euros
30% + 5% en pedidos mínimos de un palé
5% sobre la tarifa general en el resto de productos.

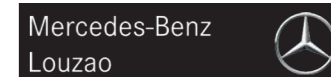


MERCEDES BENZ-LOUZAO

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Coches.

CONDICIONES: Descuento en vehículos nuevos en stock y configurables en sus 13 concesionarios:
- 6% en vehículos de combustión e híbridos
- 8% en vehículos eléctricos



REPSOL

CONTACTO: 618 598 672

FUNCIONES: Servicio de propano.

CONDICIONES: Cuotas de alquiler y mantenimiento de las instalaciones de suministro a granel gratuitas / Tarifas referenciadas a cotizaciones de materia prima transparentes y estables en el tiempo / Descuentos individuales a cada asociado por su consumo tanto para clientes de suministro a granel (depósito) como para clientes de propano envasado / Condiciones especiales para la ejecución de la instalación de gas llegando a aportar el total de la obra de gas en función del cliente.

Asesoramiento técnico gratuito y sin compromiso para la mejora de la eficiencia en las instalaciones de los clientes con objeto de ahorrar en los costes.



RATIONAL

FUNCIONES: Los hornos Rational son productos multidisciplinares extremadamente flexibles, capaces de cocinar en un mismo espacio y al mismo tiempo diferentes categorías de alimentos. Los hornos Rational son líderes en funciones especiales. Algunas sus características hacen de los productos Rational una marca referente en el sector, garantizando una estabilidad



de uso que actualmente no tiene competidores.

CONDICIONES: 500 euros en accesorios por la compra de un horno RATIONAL.

NUTRIGRÁS

CONTACTO: T. 981 295 400

FUNCIONES: Gestor autorizado para la recogida de sustancias líquidas (aceites y grasas) de la elaboración de alimentos.

CONDICIONES: Entrega de envases gratuitos. Cada tres entregas se hace recuento y se entregan 2L de aceite de oliva o 3L de girasol por cada 50L de recogida.



ALFONSO MUINOS

CONTACTO: ALFONSO MUINOS (633 030 350)

FUNCIONES: CORREDOR DE SEGUROS

CONDICIONES: Ofrece a los asociados la contratación de pólizas para ellos y sus negocios a buenos precios.



ISANOR

CONTACTO: T. 981 295 400

FUNCIONES: Empresa especializada tanto en Acústica Medioambiental como en Acústica Arquitectónica, disponiendo de técnicos altamente cualificados.

CONDICIONES: Descuentos especiales a asociados en certificación acústica.



NOGAL

CONTACTO: 981 66 44 11

FUNCIONES: Desinfección, desratización, desinsectación, tratamientos contra moscas, carcoma... Planificación 3D, herbicidas...

CONDICIONES: Precios especiales para asociados.



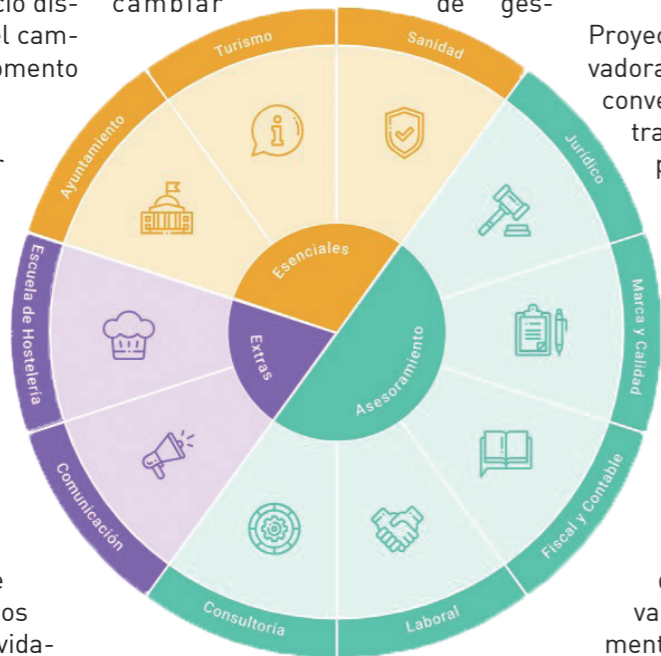
Contabilidad y laboral, mejor en la **Asociación**

Quizás estás pensando en un cambio de asesoría. Puede que necesites que la contabilidad y el apartado laboral de tu negocio disfruten de un trato mejor. Con el cambio de año en es el mejor momento para hacerlo.

Por eso, te queremos recordar que en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña tenemos un servicio de asesoría laboral y contable en la que confían un alto porcentaje de asociados, por lo que te instamos a que al menos nos llames (981295400) y conozcas nuestra oferta.

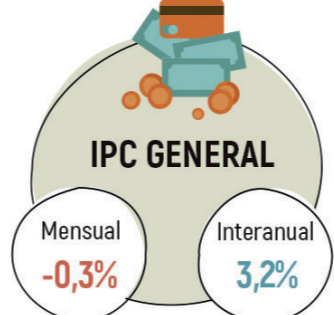
Además, en la Asociación de Hostelería de A Coruña tenemos una promoción para ti estas navidades. Si te das de alta en nuestro servicio de laboral y contabilidad antes del

31 de diciembre, no pagarás nada los 3 primeros meses de 2024 por este servicio. Es el momento perfecto para cambiar de ges-



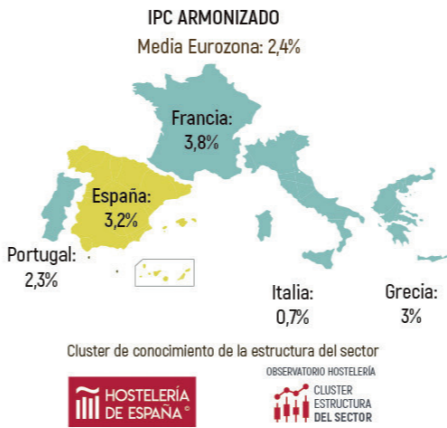
toría, confía en nuestros profesionales y aprovéchate de una gran oportunidad.

Proyectos renovadores, ideas innovadoras, nuevos servicios y nuevos convenios son los desafíos de nuestra asociación. La Junta Directiva pretende ofrecer nuevos servicios a los asociados y potenciar la imagen pública de esta Asociación, mejorando la comunicación y la información a todos los asociados. Queda mucho por hacer, muchos proyectos por poner en marcha, y desde aquí queremos invitarte a que propongamos y participes en nuestras actividades, y en la defensa de los intereses que nos son comunes. Promovamos y defendemos conjuntamente los intereses comunes de todos los miembros que la integran la Asociación.



Variación interanual nov. 2023 vs. nov. 2022

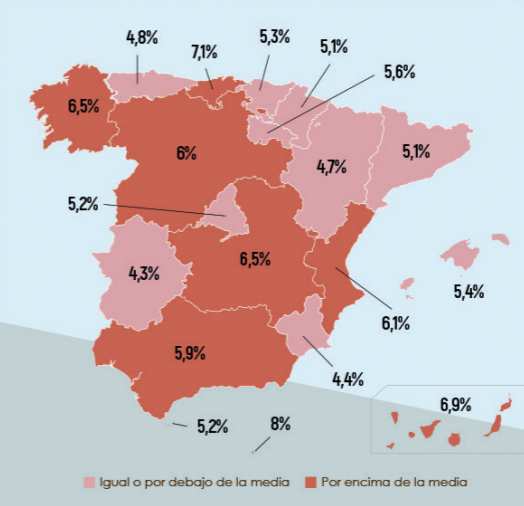
Alimentos + Bebidas No Alcohólicas	9,0%
Aceite de oliva	66,7%
Otros Aceites	-29,1%
Productos Energéticos	-10,0%
Electricidad	-13,6%



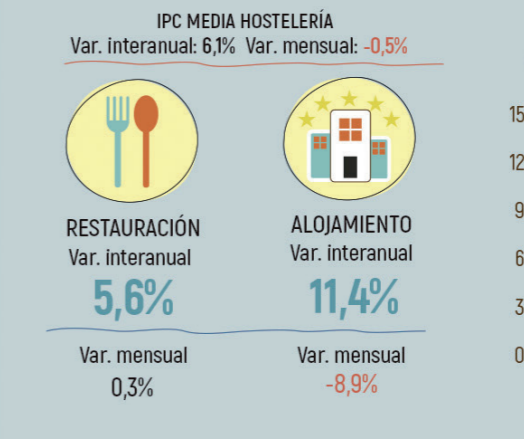
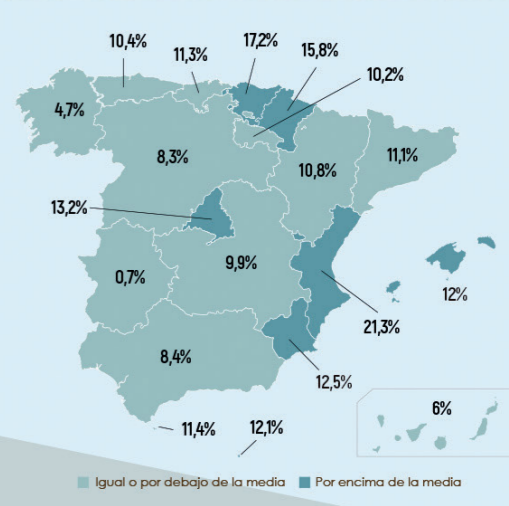
PRECIOS EN HOSTELERÍA MES DE NOVIEMBRE DE 2023

Fuente: INE y Eurostat

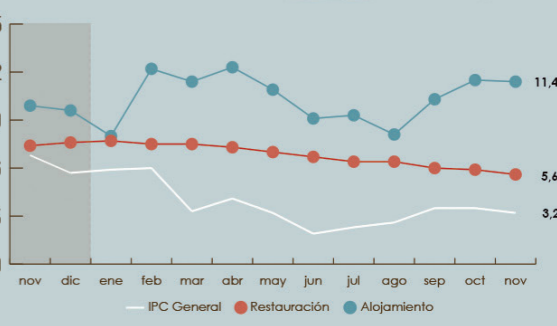
RESTAURACIÓN CC.AA. Variación nov 2023 vs. nov. 2022



ALOJAMIENTO CC.AA. Variación nov 2023 vs. nov. 2022



% EVOLUCIÓN INTERANUAL Años 2022-2023



Los precios en **hostelería** siguen moderándose

Los precios de las actividades de restauración aumentaron en noviembre un 5,6% respecto al mismo mes de 2022 y se vuelven a moderar por tercer mes consecutivo, suponen tres décimas menos que la tasa anual de octubre, según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE). En tasa mensual aumentan un 0,3%, dos décimas por debajo de la tasa de octubre, con una variación acumulada desde enero de un 5,1%. La evolución de los precios de restauración se mantiene por debajo de los precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas, que, aunque también se moderan, todavía suponen un fuerte incremento de un 9%.

En las actividades de alojamiento, los precios aumentaron en tasa anual un 11,4% en noviembre, que supone una

décima menos que la tasa de octubre. Comparando con el mes anterior los precios descendieron un 8,9% con una evolución acumulada en el año de un 8,5%.

Tanto los precios de restauración como los del alojamiento mantienen su evolución por encima del IPC general, que en noviembre se sitúa un 3,2%, tres décimas menos que en octubre, debido al abaratamiento de los carburantes, los paquetes turísticos y los alimentos.

Por comunidades autónomas, en las actividades de restauración, Melilla se mantiene como la región con el mayor incremento en tasa interanual (8%), seguida de Cantabria y Canarias, 7,1% y 6,9% respectivamente. También subieron los precios por encima

de la media en Castilla-La Mancha y Galicia (6,5% ambas), Comunidad Valenciana (6,1%), Castilla y León (6%) y Andalucía (5,9%). Los aumentos más moderados correspondieron a Extremadura (4,3%) y Murcia (4,4%).

En las actividades de alojamiento los precios aumentaron en tasa anual un 11,4% en noviembre, que supone una décima menos que la tasa de octubre. Comparando con el mes anterior los precios descendieron un 8,9% con una evolución acumulada en el año de un 8,5%.

En las actividades de alojamiento, la Comunidad Valenciana tuvo el mayor aumento interanual (21,3%) seguida de País Vasco (17,2%). En la comunidad gallega nos quedamos muy cerca del 5%, aunque sin alcanzarlo.



Desde la Asociación de Hostelería de A Coruña os deseamos lo mejor para estas fiestas y para todo el año 2024

Ley de bienestar animal: ¿afecta a la **hostelería**?

Ya está vigente la Ley 7/2023, de Protección de los Derechos y el Bienestar de los Animales, que obliga a adaptar las políticas comerciales y procedimientos de todo el sector hotelero y alojamiento turístico respecto a los animales de compañía, y que afecta también a restaurantes, bares y otros establecimientos de hostelería.

Esta ley, que entró en vigor el 29 de septiembre, tiene aún un espacio normativo de gran importancia que no se ha desarrollado, puesto que aún no se ha definido las especies de animales consideradas mascotas, los cursos de formación, la contratación de seguros y más requisitos. No obstante sí está claro y es de aplicación lo referido a las normas de aceptación de entrada de animales: La primera de las cuestiones que van a tener que acometer los establecimientos de hostelería y

alojamientos es determinar su condición respecto a los animales de compañía: si son petfriendly o, por el contrario, no admiten animales de compañía.

La nueva ley NO OBLIGA A LA ACEPTACIÓN DE MASCOTAS, si bien, sí que establece que se disponga de una POLÍTICA DE ADMISIÓN que defina claramente si se permite el acceso de animales de compañía o no, y en el caso de admitir animales de compañía, defina qué tipo de animales, con la capacidad de limitar el tipo, el peso y detallando todos los requisitos que deben cumplirse.

Los establecimientos públicos y privados, alojamientos hoteleros, restaurantes, bares y, en general, cualesquiera otros en los que se consuman bebidas y comidas, podrán facilitar la entrada de animales de compañía que

no constituyan un riesgo para las personas, otros animales y las cosas, a zonas no destinadas a la elaboración, almacenamiento o manipulación de alimentos, sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa sobre salud pública, o de las ordenanzas municipales o normativa específica.

Las personas responsables de animales de compañía que puedan acceder a los establecimientos y lugares señalados en los apartados anteriores, deberán llevar al animal conforme a las condiciones higiénico-sanitarias y respetando las medidas de seguridad que se determinen por el propio establecimiento.

En caso de no admitir la entrada y estancia del animal deberán mostrar un distintivo que lo indique, visible desde el exterior del establecimiento y que en la Asociación os facilitaremos.

El autocontrol de las terrazas en A Coruña es muy importante

Para evitar quejas vecinales, hay que poner ceniceros en todas las mesas de la terraza para que los clientes no tiren colillas al suelo

Uno de los temas pendientes en la agenda del ayuntamiento es, como sabemos, la regularización definitiva de las terrazas. Para ello, ha redactado una ordenanza y desde la Asociación os informamos de que es muy importante cumplir con una serie de criterios. “Enviamos mensajes de forma reiterada, recordando que hay que ceñirse a la norma, así como medidas para facilitar el acceso a personas de movilidad reducida. Es importante acordarse de que esto es por el bien de todos y que hay que estar muy pendiente de ese cumplimiento. Insistimos mucho en el concepto de autorregulación”, indica el presidente, Héctor Cañete, ante la presencia policial que vela por cumplir la norma. Para evitar las quejas vecinales, es necesario poner ceniceros en todas las mesas de la terraza y que así no se tiren las colillas al suelo y también es crucial mantener aseado el espacio de la terraza. Para ello, se limpiará la zona en cuestión las veces que haga falta mientras estén los clientes y, también, al final de la jornada se recogerá la terraza dejando el espacio limpio hasta el día siguiente.



También hay que facilitar el acceso a aquellas personas con movilidad reducida

“Insistimos en el concepto de autorregulación”, comenta el presidente, Héctor Cañete, al respecto del cumplimiento



“Te ayudamos a convertir tu proyecto de vida en realidad”

Contacto:
Galileo Galilei, 62. Plg. de Agrela
A Coruña 15008

“Estoy a favor de pagar por reservar”

El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, concedió una entrevista en ‘La Voz de Galicia’, que aquí reproducimos debido a su importancia. Sobre todo, el encuentro con el diario gallego giró en torno a temas como el cobro de las reservas en los restaurantes y el ajuste de los horarios para que los trabajadores concilien.

Pregunta: ¿Son casos anecdóticos los plantones en las reservas de los restaurantes o hay preocupación?

Respuesta: Es importante saber que esto no afecta al total de la hostelería. Es un problema que existe, pero no afecta a todos. Solo a un determinado tipo, los restaurantes con reserva. A todos los demás: restaurantes sin reserva, mesones, tabernas y cafeterías no les afecta. Los problemas surgen en las reservas pequeñas de dos, tres o cuatro personas. Si va un grupo más numeroso, eso ya no ocurre porque te obligan a dejar una señal. Entonces, el problema se concentra en restaurantes donde se reserva por vía telefónica y te dicen: «Necesitamos mesa

para cuatro a las dos y media a nombre de Juan Pérez». Esos son los que fallan.

P: Pero desde la pandemia, si no vas con reserva ya no entras casi en ningún sitio...

R: Es normal reservar en los locales que habitualmente se llenan. Si lo haces, el local puede dar un mejor servicio porque tiene una previsión de gente y eso hace que contrate a más

“La hostelería ha subido bastante el convenio colectivo. No está mal pagada, en contra de lo que se pueda pensar. Mejor pagada que el convenio del comercio y que muchos otros”

personal. Hay que intentar reservar pensando que así te van a dar mejor servicio. Yo siempre lo hago por deferencia.

P: Si lo sabes de antemano sí, pero si lo decides a última hora...

R: Bueno, depende de los locales. Ojalá fuese así y estuviesen todos llenos. Sería fantástico. Pero sí que es cierto que hay determinados locales en los que si no tienes reserva previa, cuando llegas ya están llenos, claro.

P: ¿Eres partidario de que se cobre por las reservas?

R: Sí, estoy totalmente a favor que se haga una reserva con un pago previo. Porque eso se hace en los hoteles y se deja el número de la tarjeta y a nadie le llama la atención. ¿Qué pasa? Que los locales tienen miedo de hacerlo porque nadie da el primer paso.

P: ¿Cuál es el verdadero problema en la falta de personal de la hostelería?

R: Esto no es un problema exclusivo de la hostelería ni de la hostelería gallega. Es un problema generalizado. Lo estamos viendo también

en el transporte, en la construcción, en la pesca... No hay personal por diferentes motivos. Uno de ellos es que hay mucha menos población joven trabajando que hace 20 años. Hay dos millones de personas jóvenes menos en edad de trabajar y eso también afecta. Pero la verdad es que la hostelería ha subido bastante el convenio colectivo este año. No está mal pagada, en contra de lo que se pueda pensar. Está mucho mejor pagada que el convenio del comercio y que muchos otros convenios. Pero es cierto que se



trabaja cuando el resto disfruta, y eso es complicado. Los horarios no son los mejores y esto también influye. Y, por supuesto, como en todas partes, hay unas normas y puede haber gente que las incumpla. También tienes que ir a 120 por la autopista y hay gente que va a 140. Pero la Administración y los sindicatos nos han reconocido que ha mejorado muchísimo la situación con respecto a años atrás.

P: ¿Conseguiremos alguna vez que la gente se sienta a la mesa a las nueve de la noche?

R: Ese sí que es el talón de Aquiles de la hostelería. El único sitio del mundo donde la gente se sienta tan tarde y, sobre todo, se levanta tan tarde sin tener deferencia con el personal que

está trabajando y que tiene que conciliar, es en España. Y me incluyo porque al final es culpa de todos. No te puedes levantar de una mesa a las cinco de la tarde porque estás muy a gusto, porque ese señor tiene que volver a las ocho de la tarde. Ni tampoco te puedes marchar a las dos de la madrugada porque te has quedado con unos amigos tomando unos chupitos. Porque esos señores tienen que limpiar la cocina, cargar las neveras, montar las mesas antes de marcharse para que al día siguiente esté todo preparado. No solo tenemos que adelantar los horarios, es que nos tenemos que levantar a una hora razonable porque si no, es imposible conciliar. Las cocinas se tienen que cerrar a las cuatro de la tarde o a las tres y media. Y por la noche, a las once y media.

P: ¿Cómo están las cosas tras la pandemia?

R: Cuando se abrió la hostelería con total normalidad fue justo el verano pasado (2022). Nos soltaron a la calle y salimos desbocados. Había muchísimas cosas pendientes por celebrar. Increíblemente, se han mantenido las ganas de consumir y de salir a la calle. La pandemia nos cambió la percepción. Estamos en este mundo el tiempo que estamos y hay que disfrutarlo, sobre todo, con amigos. Incluso ahora sigue habiendo un gran consumo y se está trabajando muy bien. Pero es cierto que tenemos cierto miedo de que se ralentice en los próximos meses por el precio del dinero, por los tipos de interés. Va a ser difícil sostener este nivel de gasto.

Añadidnos en vuestro teléfono móvil como contacto con el siguiente

número de teléfono:



672 044 694



Os enviamos mensajes importantes como lista de difusión y no os llegarán si no nos tenéis guardados. ¡Que no se os pase!

El manantial de Fontoira de **Coca-Cola** en Lugo consigue la verificación de neutro en carbono

La consultora internacional LRQA ha sido la encargada de verificar que el manantial consiguió las cero emisiones netas en producción en los Alcances 1, 2 y 3 en cumplimiento de la especificación PAS 2060:2014. • En los últimos años, esta planta ha introducido diversas medidas para reducir su huella de carbono

Coca-Cola Europacific Partners (CCEP) verifica las cero emisiones netas en producción en 2022 en su manantial de Fontoira, Lugo. Este logro supone un paso significativo en la estrategia de CCEP de reducir sus emisiones, acercándose así a su ambición global de lograr la neutralidad en carbono a lo largo de toda su cadena de valor en 2040, diez años antes del horizonte de obligatoriedad marcado por la Comisión Europea.

Este hito es un paso más para conseguir su objetivo de alcanzar la neutralidad en carbono en toda su cadena de valor en 2040. Ya sólo en 2022 redujo un 20,4% sus emisiones

La planta de Lugo ha obtenido la verificación PAS 2060:2014 -especificación internacional que demuestra las cero emisiones netas-, acreditada por la consultora internacional LRQA. Asimismo, la consultora verifica que la compañía cuenta con un plan de actuación e inversiones para este manantial que le permitirá seguir siendo neutro en carbono en los próximos años.

Para conseguir esta verificación, se han implementado proyectos para reducir sus emisiones de Gases de Efecto Invernadero, previamente calculadas, siguiendo hojas de ruta claras y concretas y compensando las emisiones restantes que, hasta ahora no se han podido eliminar, con proyectos validados científicamente.

Desde 2014, CCEP ha implementado en Fontoira una serie de proyectos clave con el objetivo de reducir las emisiones de Gases de Efecto Invernadero. Esta planta ha logrado importantes reducciones de emisiones de carbono gracias al desarrollo de una serie de iniciativas que incluyen la implantación de tecnologías de ilu-

minación eficientes, la optimización del proceso de soplado de las botellas de PET y el uso de energía eléctrica con certificado de origen renovable desde 2019. También se han llevado a cabo medidas, como el uso compartido de vehículos para disminuir los kilómetros recorridos en el desplazamiento de los empleados. "La lucha contra el cambio climático es algo que nos compete a todos y la industria tiene que ser un ejemplo de ello. En Coca-Cola Europacific Partners nos hemos comprometido a construir un mundo mejor para las personas y el planeta a través de nuestras actuaciones. Tenemos un objetivo claro que es alcanzar las cero emisiones netas a lo largo de toda nuestra cadena de valor en 2040. Alcanzar la neutralidad

en carbono en nuestro manantial de Fontoira, junto con las otras cinco plantas que también cuentan con esta verificación, es un hito muy importante para conseguir nuestro objetivo", apunta Oliva Regueira, Gerente de la Planta de Fontoira.

Con una superficie de 38.000 metros cuadrados y 3 líneas de producción, Fontoira tiene una capacidad de producción que supera los 90 millones de litros. Actualmente, en esta planta están empleadas más de 17 personas.

SEIS PLANTAS NEUTRAS EN IBERIA

Junto al manantial de Fontoira; las fábricas de Barcelona y Azeitão (Lisboa) y los manantiales de Aguas del Maestrazgo (Teruel), Santolín (Burgos) y Vilas del Turbón (Huesca), que fue la primera planta de la compañía en conseguir verificarse como 'Carbon Neutral' en Iberia para su actividad en 2020, también han obtenido la verificación PAS 2060:2014. Este hito supone que la compañía ha verificado las cero emisiones netas en fabricación en 2022 en seis de sus once plantas en la Iberia, lo que representa más del 50% de las instalaciones industriales de la compañía entre España y Portugal.



EL COMPROMISO CON EL CLIMA

CCEP tiene como objetivo global convertirse en una empresa con cero emisiones netas en toda su cadena de valor para el año 2040. Como paso previo, en 2030, CCEP se ha comprometido a reducir sus emisiones en un 30% con respecto a las que generó en 2019.

Para ello, Coca-Cola Europacific Partners ha calculado la huella de carbono producida por todas las actividades de su cadena de valor -incluidas las emisiones de Alcances 1, 2 y 3- y ha identificado las fuentes emisoras de Gases de Efecto Invernadero, lo que le ha permitido desarrollar estrategias y acciones efectivas para reducir sus emisiones.

Las emisiones de alcance 1 en Iberia, derivadas de las operaciones directas de CCEP, suponen el 6% de su huella de carbono. Las de alcance 2, emisiones indirectas de la energía adquirida, son prácticamente cero. Las de alcance 3 -envases, ingredientes, distribución de productos y equipos

de frío- son responsables del 94 % de las emisiones de CCEP.

La estrategia de sostenibilidad medioambiental de CCEP se centra, en primer lugar, en reducir al máximo sus emisiones de Gases de Efecto Invernadero en toda su cadena de valor y, sólo cuando ya



no pueda reducirlas, apostar por proyectos validados científicamente para compensar las emisiones restantes. La actuación en sus fábricas forma parte de un plan global para conseguir estos objetivos.

De hecho, CCEP consiguió reducir sus

emisiones un 20,4% en toda su cadena de valor en 2022 con respecto a 2019, lo que acerca a la compañía a su primer objetivo para 2030.

La renovación de los equipos de frío es otra de las apuestas de CCEP. Desde 2019, las emisiones generadas por estos se han reducido en más de un 50%. Los nuevos coolers son libres de hidrofluorcarburos (HFC) y energéticamente más eficientes. Hoy, el 70% de las 'neveras' Coca-Cola son Connected Coolers, son equipos de frío de última generación diseñados para disminuir el consumo energético y con él la huella de carbono

Asimismo, la progresiva incorporación de vehículos eléctricos e híbridos en su flota de coches y furgonetas y el uso de combustibles renovables se ha convertido en una palanca fundamental para lograr que CCEP sea una empresa con cero emisiones netas en 2040. La compañía ya cuenta con un 5% de vehículos eléctricos o híbridos enchufables y está trabajando para que, poco a poco, se incremente este porcentaje.

Colaboran:



La promoción 23/24 ya encendió los fogones

La Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro dio la bienvenida a una nueva promoción del Curso de Cocina BeCOOK el pasado mes de octubre.

Se trata de una hornada de 15 alumnos que han llegado a nuestras instalaciones con la máxima ilusión y todas las ganas del mundo de aprender y labrarse un porvenir en los fogones.

El curso BeCOOK es una formación de 9 meses en la que nuestros alumnos aprenden cocina internacional y confección de ofertas gastronómicas, sin olvidar las bases tradicionales.

Y desde el primer día; con clases totalmente prácticas en cocina nacional e internacional. Entendemos que es la única forma de alcanzar la excelencia. Además, los alumnos se forman en Gestión; para saber cómo llevar

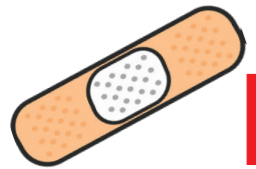
una empresa de restauración. Todas las clases son presenciales, impartidas por profesores especializados en la materia y con las máximas medidas

Nuestra nueva promoción 23/24 ya ha tenido la oportunidad de probarse en actos promocionales, como una colaboración con la Fundación Luis Seoane, en la que los alumnos participaron activamente, tanto en la elaboración del menú como en el reparto y presentación a los asistentes.

A partir del mes de febrero, más o menos, tendrán la ocasión de seguir con su formación con el comienzo del restaurante de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro, abierto al público en general y en el que asumirán la responsabilidad de que funcione como un reloj. Y es que en nuestra escuela apostamos por una formación no masificada, en la que las necesidades de cada alumno queden

completamente cubiertas. Para más información, reservar plaza para la próxima promoción o acudir a nuestras instalaciones para verlas de primera mano, estamos a vuestra disposición en el teléfono 981 17 32 56.





Primeros auxilios, la formación más vital

Los fogones o el servicio no siempre son los protagonistas en la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro. De hecho, nuestros alumnos también se forman en algo tan importante como Primeros Auxilios, unas clases que podrían salvar la vida de otra persona o incluso la suya propia.

Para ello, contamos con la inestimable colaboración de los compañeros de Protección Civil, que se acercaron a nuestras instalaciones para impartir un curso no solo a los alumnos; también a aquellos socios que quisieron participar. En dicha formación, todos ellos aprendieron los principales protocolos y actuaciones en caso de atragantamiento, intoxicación... Quién sabe si les será de utilidad el día de mañana.

También ofrecemos otra formación gratuita: Elaboración y exposición de comidas, tanto para autónomos y para trabajadores en activo, con una duración total de 50 horas, que les proporcionó un diploma oficial.

Por si esto no fuera poco, enseñamos las pautas básicas para comenzar en el mundillo de Excel: cómo abrir un primer libro, escribir texto, insertar valores y/o fórmulas, modificar el formato... Tampoco dejamos de lado la forma de realizar tu primer presupuesto; cómo planificarlo y crearlo y las plantillas necesarias para ello.

Y esto sin tener en cuenta todos los cursos enmarcados en el Plan de Formación obligatorio, que prevé la formación continua de los trabajadores ya en activo.

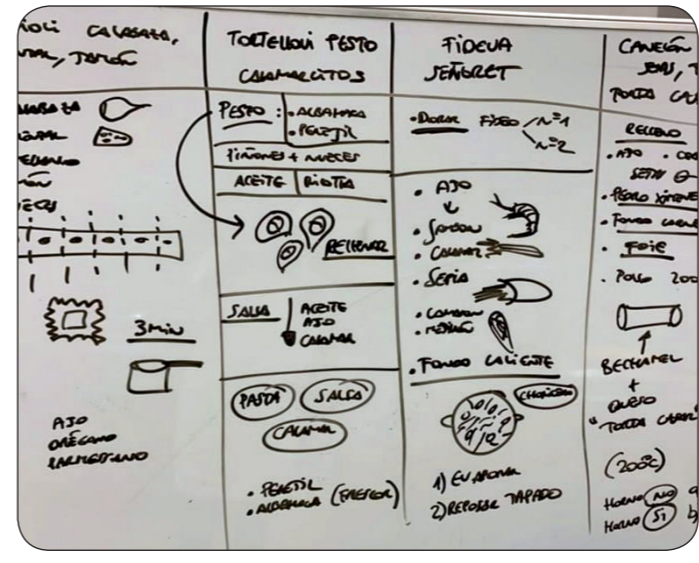


Nuestro Curso de Cocina de los Sábados cumplió una nueva promoción el pasado mes de noviembre. Se trata de una formación dividida en seis días (6 sábados) con cinco horas cada uno de ellos, en los que los alumnos reciben una formación práctica desde el primer minuto que pisan nuestras aulas de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro.

Mucha gente se pregunta cómo comenzar en el mundo de la cocina. No es fácil saber las claves básicas de un arte que nos puede servir tanto para nuestro día a día como para iniciar una actividad en hostelería. Es una formación abierta para todos, sin distinción de edad, y que se antoja perfecta para iniciarse.

Diversión y aprendizaje se dan la mano en unas clases que siempre están entre las más demandadas de nuestra escuela.

Ya estamos preparando la siguiente promoción de cara a finales de enero de 2024. Si quieres formar parte de ella, llámanos al 981173256 y te daremos toda la información que necesites.





ASÍ LO HA DECRETADO LA XUNTA Las bebidas energéticas, vetadas a los menores

Las sanciones más leves empiezan en 600 euros por tener o tomar este tipo de bebidas y llegan a 601.000 euros al vender estos productos a jóvenes

La multa más baja a la que se va a enfrentar un menor que tenga o consuma bebidas energéticas en Galicia es de 601,01 euros. Es la misma que para las bebidas alcohólicas, pero también para el caso de consumo o tenencia de drogas en la vía pública -aunque estas llegan, en sus tramos más altos, a cuantías muy superiores, de hasta 30.000 euros-. Las sanciones las recoge el anteproyecto de ley de protección de la salud de las personas menores que la Xunta de Galicia ha redactado y somete ahora a exposición pública. Terminado este trámite, remitirá el texto al Parlamento. El Gobierno autonómico calcula que esta normativa, la primera en España que va a prohibir el consumo de bebidas energéticas entre los más jóvenes, estará en vigor en los primeros meses de 2024.

Así lo valora el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete: "Es un tema sanitario. Si los productos no cumplen determinados requisitos no podemos entrar en el juego y para nosotros no deja de ser una venta residual en la que no deseamos entrar. No nos afecta más allá de que algunos clientes las utilicen en los combinados".

El texto prohíbe el consumo, transporte, tenencia o posesión de bebidas energéticas por parte de menores, pero también su venta y suministro en esa franja de edad. Igual que ocurre con el alcohol, los vendedores po-

drán pedir un documento de identidad para comprobar la edad de la persona. Tampoco se van a poder comercializar estos productos en centros sanitarios, docentes, de protección de menores, recintos para espectáculos públicos a los que accedan mayoritariamente menores y en máquinas expendedoras. La futura ley gallega también prohíbe la publicidad de estos productos dirigida a menores, pero también se impedirán en general campañas promocionales en centros sanitarios, educativos y actos pensados para menores. En la vía pública no podrá haber anuncios de este tipo en el área de 200 metros alrededor de centros como los ya citados. Los bares no podrán hacer promociones tipo 2x1 con bebidas energéticas y las marcas que elaboran estos productos no podrán patrocinar eventos dirigidos a menores.

Entre las infracciones leves, que van a suponer multas entre los 601,01 y los 3.005,06 euros, están hacer botellón, el uso de vapeadores por parte de menores, o que quienes no lleguen a los 18 años tengan cannabis, productos, componentes o derivados en cualquier forma y cantidad. Las infracciones graves, con multas de entre 3.005,07 y 15.025,30 euros, incluyen el incumplimiento de las prohibiciones sobre publicidad de bebidas energéticas. En este apartado, la Xunta podrá multar a los ayuntamientos que permitan los botellones.

Las muy graves tendrán sanciones de entre 15.025,31 y 601.012,11 euros. Entre los comportamientos que se van a incluir en este apartado están el de vender o comercializar bebidas energéticas a menores.

TABACO
Con la nueva ley, la Xunta va a ampliar también las prohibiciones que se aplican al consumo de tabaco y las extiende a los vapeadores, ambos productos prohibidos para los menores. Cuando entre en vigor el texto, estarán vetadas estas sustancias al aire libre en los espacios que estén a menos de 50 metros de centros docentes y sanitarios y administraciones públicas.



¿Se prohibirá fumar en las terrazas?

El Ministerio de Sanidad elaboró en 2021 un borrador de un plan que contempla aumentar espacios libres de humo, subir impuestos y regular nuevas formas de fumar, como el vapeo. Ese documento lleva dos años en un cajón y la nueva ministra, Mónica García, quiere desempaquetarlo.

El plan antitabaco, frustrado con el adelanto electoral del 23 de julio, preveía la prohibición de fumar en el coche, en las terrazas, en las playas, la regulación de los cigarrillos electrónicos y más impuestos, entre otras medidas. El objetivo del nuevo equipo del ministerio es "ampliar espacios libres de humos", aunque han dejado la puerta abierta a valorar "cada uno de los supuestos". "Lo vamos a revisar y lo vamos a ver, siempre poniendo la salud de los menores en el centro", dice la ministra de Sanidad, Mónica García.

Donde la ministra sí se ha mostrado más clara ha sido en que esos espacios libres de humos se extenderán a las terrazas.

García ha explicado que los liberadores de nicotina deberán contar también con una regulación que se ase-

meje a la del tabaco. Porque no solo es importante, ha dicho, "la parte de salud, sino la parte ecológica que tiene que ver con los vapeadores desechables".

Sobre la posibilidad de que algunas comunidades se adelanten a la regulación de los dispensadores de nicotina, desde el ministerio señalan que serán ellos quienes les digan a las comunidades que no tomen medidas para mejorar la salud de sus pobla-

La prohibición de fumar en terrazas no está vigente prácticamente en ningún otro país de Europa y, además, no reduce el consumo de tabaco, simplemente lo desplaza

ciones. Han puesto como ejemplo la prohibición de bebidas energéticas a menores en Galicia y Andalucía.

La prohibición al tabaco en terrazas en general, -en espacios públicos abiertos- es desproporcionada; no reduce el consumo, lo desplaza a otros espacios menos convenientes. Esta medida implicaría que las personas se levanten y se aglutinen para fumar, dando lugar a un ocio desordenado en la vía pública, molestando el paso a los transeúntes. Las terrazas son espacios al aire libre y ventilados que garantizan la convivencia, el respeto

entre fumadores y no fumadores. Los clientes de hostelería se muestran satisfechos con la dualidad de espacios actual, interior y terraza, pues facilitan la convivencia entre fumadores y no fumadores.

Además, es una medida que generará confusión entre los clientes, especialmente sobre los turistas, en un país como España en el que el turismo es un motor de la economía.

La prohibición de fumar en terrazas no está vigente prácticamente en ningún otro país de Europa y afectará a la oferta española con los destinos

turísticos con los que compite. Países mediterráneos como Portugal, Italia o Grecia -con los que competimos en oferta turística- no tienen esta prohibición; mantienen operativas las terrazas durante todo el año, ya que forman parte la cotidianidad de las calles y son apreciadas por los ciudadanos y turistas como una opción más en la oferta de la hostelería.

"Desde el punto de vista de salud pública no lo entendemos y desde el punto de vista económico nos afecta", explica al respecto el presidente de la hostelería coruñesa, Héctor Cañete.



Nuevo recorrido para SS.MM. los Reyes Magos

La Cabalgata de Reyes 2024 del ayuntamiento de A Coruña partirá este 5 de enero del Barrio de las Flores, ya que tendrá como punto de salida la ronda Camilo José Cela, enfrente al CEIP Ramón de la Sagra. Saldrá a las 18.00 horas hacia la avenida de Monelos siguiendo el recorrido por Alcalde Pérez Ardá hasta la travesía de Fernández Latorre.

Continuará hasta Cuatro Caminos y la Palloza llegando a la plaza de Ourense por Linares Rivas. Este será el primer tramo del recorrido, que tiene una duración prevista de hora y media, con la previsión de alcanzar la plaza de Ourense sobre las 19.30 h. Después, continuará por los Cantones y la avenida de la Marina hasta Puerta Real, acabando la cabeza de la cabalgata aproximadamente a las 20.30 h en la plaza de María Pita. A continuación, aproximadamente a las 21.15, los Reyes Magos saludarán desde el Palacio Municipal a todos los niños y niñas presentes en la plaza.

Además, como viene siendo habitual en los últimos años, el concello pondrá cuatro puntos accesibles y dos puntos sin ruido con el objetivo de que todos los coruñeses puedan gozar de la Navidad en igualdad. Los dos puntos sin ruido estarán instalados en el cruce de la ronda de Outeiro y Alcalde Pérez Ardá, y en el Teatro Colón, en el interior del equipamiento. Todos ellos estarán atendidos por personal de organización de la Cabalgata,

garantizando su uso correcto así como la seguridad de las personas que la utilicen.

En canto a los cuatro puntos accesibles, estarán localizados en la calle alcalde Pérez Ardá, enfrente a la estación de autobuses, en la plaza de Ourense en la zona del quiosco; enfrente a la parada del autobús número 21 de la Marina, frente a la subdelegación del Gobierno y, finalmente, en la plaza de María Pita en la zona lateral próxima a la calle Troncoso. En estos puntos estarán además situados cuatro puntos anexos de atención sanitaria y Primeros Auxilios por parte de la Cruz Roja. El situado en Pérez Ardá se trasladará a María Pita una vez pase la cola del desfile, con el objetivo de garantizar la seguridad en la plaza.



Tendencias para 2024 en los restaurantes

Vivimos tiempos de cambios que están afectando notablemente al sector de la hostelería y la restauración. Por ejemplo, los clientes ya no solo buscan comer bien, sino que buscan comer sano, con productos naturales de proximidad y en un entorno que les proporcione una experiencia única. ¿Te gustaría saber cómo se dejan notar estos cambios en las tendencias de restaurantes para 2024? Aquí tienes algunas pinceladas.

Propuestas gastronómicas healthy, prácticas sostenibles y ambientaciones abiertas

Propuestas gastronómicas healthy, prácticas más sostenibles y ecológicas y ambientaciones en las que primen los espacios amplios y abiertos. Este podría ser un buen resumen de lo que buscan los clientes y de lo que tienen que ser capaces de ofrecerles los locales de hostelería. Unas demandas que están marcando las tendencias de restaurantes que se impondrán en el próximo año y que no dejan de ser un claro reflejo de los cambios que está experimentando nuestra sociedad.

La creciente tendencia de dedicar más tiempo y esfuerzo al autocuidado se manifiesta sobre todo en la alimentación. Cada día observamos cómo los consumidores analizan con lupa lo que compran y lo que comen para tener la garantía de alimentarse de forma sana, natural y ecológica. Y los restaurantes tienen que ser capaces de atender esta inquietud con una propuesta gastronómica que resulte original y deliciosa, pero sobre todo saludable,

Además, el compromiso con el medioambiente se ha de plasmar en políticas más sostenibles que, además, se deben comunicar a los clientes. Comenzando por una carta en la que primen los productos locales de temporada para no tener que recurrir a medios de transporte. De esta forma, se ofrece una oferta culinaria más coherente con lo que se produce (cultiva, caza, pesca...) en la zona y se reduce la contaminación.

Por otro lado, la decoración se vuelve más minimalista para dejar más espacios limpios, pero también más detallista, buscando ofrecer una experiencia única gracias a la presencia de muebles y objetos vintage que hagan que los clientes se sientan como en casa.

IN MEMORIAM

La familia hostelera y todos los que se nos han ido en los últimos meses siguen en nuestros corazones.

Nunca quedarán en el olvido las miles de personas y cientos de compañeros hosteleros que han fallecido.

Nuestro recuerdo hacia todos ellos.



H

Hecha
como la
Navidad,
para
disfrutarla
y punto



Estrella Galicia  recomienda el consumo responsable



TIENDA ONLINE DE ILUMINACIÓN LED CON ENVÍO EN 24 HORAS

www.led-atomant.com



LA MAYOR GAMA DE ILUMINACIÓN A TU ALCANCE
ESPECIALISTAS EN ILUMINACIÓN LED ■ INMEJORABLE RELACIÓN CALIDAD / PRECIO

HORARIO: DE LUNES A VIERNES DE 08:00 A 20:00 H - SABADOS DE 10:00 A 14:00 H.
Pol.Ind. La Grela. C/ Severo Ochoa 29b -15008 A CORUÑA Telfs. 881 991 534 - 981 121 227