



ADRIÀ EN A CORUÑA

Trajimos a la ciudad al gran maestro en colaboración con Caixabank

FINAL CTV

Bodega Órdenes se hizo con el primer premio en el MEGA de Estrella Galicia



RUTA CINZANO

Casa La Narcisa fue elegido 'El Vermut de la Ciudad' en la gran final

BECOOK

Una nueva hornada de profesionales que se gradúa y otra que llega

LA XUNTA, EN LA ASOCIACIÓN

La delegada en A Coruña visitó las instalaciones de la Asociación y la Escuela



LISTA DE PRECIOS

Te ofrecemos un decálogo para elaborarla sin tener ningún error

HORARIOS DE CIERRE

El Ministerio de Trabajo pretende igualarlos a los del resto de Europa

H SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

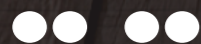
Departamento FISCAL/CONTABLE

- * 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



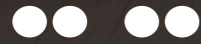
Departamento LABORAL

- ◆ 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

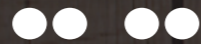
Departamento JURÍDICO

- * 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...)



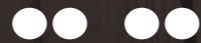
Departamento de TURISMO

- ✓ 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



Editorial

SOBRE LA LEY DE PREVENCIÓN DE CONSUMO DE ALCOHOL

Por todos es conocido y además subrayo que en la Asociación existe el compromiso firme de no fomentar el alcoholismo entre menores. Por eso, parte de lo que pretende el anteproyecto de Ley de Prevención de Consumo de Alcohol y Sus Efectos en Personas Menores de Edad tiene poco sentido. Somos los primeros en proteger al menor. De hecho, yo mismo negocié con Sanidade y aceptamos multas millonarias para quien violara la ley; y ahora, de repente, el gobierno de España pasa de hablar sobre legalizar el cannabis a quitar letritas de los toldos. Además no erradica ni prohíbe de una vez por todas el botellón.

Variar todo el mobiliario supondría un duro golpe para el bolsillo de muchos hosteleros. Sabemos que un porcentaje muy alto de las terrazas lucen publicidad de bebidas. Veremos en qué acaba todo...

Lejos de polémicas, en la Asociación seguimos trabajando por y para el sector en sectores clave como la empleabilidad, la formación, la defensa del asociado y la dinamización de la ciudad a través de concursos y actos tan destacados como la llegada de Ferran Adrià a A Coruña con su Curso Intensivo de Gestión en Restauración. Son pocas las ocasiones que tenemos de contar aquí con figuras de la talla del cocinero catalán, pionero y vanguardista en nuestro sector y que reivindica lo mismo que nosotros: nunca dejar de aprender.



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

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
Sandra Calviño

EMPRESAS COLABORADORAS

FORMAZIONA
COCA COLA
ESTRELLA GALICIA
LED ATOMANT

PUBLICIDAD

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

H

SÍGUENOS

EN:



www.asociacionhosteleria.org



981295400 / 981173256



www.facebook.com/hosteleriacoruna



@hosteleriacoruna

La Asociación trajo a Ferran Adrià a A Coruña

No todos los días tiene una ocasión de conocer en persona y aprender de uno de los grandes maestros de la cocina (puede que el más grande). Sin embargo, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña consiguió traer a Ferran Adrià a nuestra ciudad, con la inestimable colaboración de Caixabank, para impartir el CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN, junto a su equipo de elBullifoundation en las instalaciones de la Lonja de A Coruña.

“80 hosteleros de Galicia se sumieron en el mundo de la innovación, creatividad y pasión por la cocina gracias a que Adrià comparte su manera diferente de ver el mundo”, dijo Héctor Cañete

Su llegada levantó mucha expectación, como comentó Héctor Cañete, presidente de la Asociación de Hostelería: “80 hosteleros de Galicia se sumieron en el mundo de la innovación, creatividad y pasión por la cocina y abrieron la mente a nuevas ideas gracias a que Ferran Adrià comparte su manera diferente de ver el mundo”, expresó.

Ferran Adrià contó a los presentes que ha dirigido unos 300 proyectos gastronómicos a lo largo de su carrera e hizo una reflexión: “Si no os interesa el mundo de la gestión hoy en día estáis muertos. Llevamos ya 8 años con Caixabank con un proyecto muy enfocado en la gestión, que es algo de lo que se ha hablado muy poco durante estos últimos 25 años. España se ha posicionado en la cima mundial de la alta cocina, pero no nos hemos ocupado del tema de la gestión. El 50% de los restauran-



tes no duran más de 5 años, el 22% no dura más de dos años y es debido a una cosa muy sencilla. Se hacen mal los planes de negocio y el 90% de los restaurantes no tienen presupuesto anual, ni control presupuestario, algo que es imposible en el mundo actual. Alguien no sea propietario y sea jefe de cocina o de sala es igualmente importante para coger un negocio gastronómico”. En su intervención, el chef catalán no solo habló de gestión, ya que para él es imposible no hacer referencias

a los fogones. “La cocina nórdica es un mimetismo de la cocina española creativa. La gestión de restauración se basa en crear contenido de calidad. Una cosa es la cocina, comida y preparación del catering que disfrutaron los asistentes al Curso de Gestión: “Debéis tener un criterio objetivo y después hacer lo que os dé excelencia y lo otro el business. Además, la educación es fundamental, tanto en las escuelas de cocina, como en las universidades gastronómicas”, añadió.

“Pensad y estudiad continuamente, es lo que más marca a las personas que tienen mucho éxito”, comentó Adrià a nuestro BeCOOK, a quien impartió una masterclass

Y es que Adrià es un apasionado de la formación, como demostró aportando una masterclass a nuestros alumnos del Curso de Cocina BeCOOK, que fueron los encargados del servicio y preparación del catering que disfrutaron los asistentes al Curso de Gestión: “Debéis tener un criterio objetivo y después hacer lo que os dé la gana. Pero pensad. Y para eso hay que tener un conocimiento. Estudiad continuamente; es lo que más marca a las personas que tienen mucho éxito”, les explicó.



La mejor oferta para tus Redes Sociales



En la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña hemos recibido en muchas ocasiones la necesidad de varios asociados de contar con alguien que lleve vuestras Redes Sociales de forma profesional. Por eso os hacemos una propuesta para la creación y/o mantenimiento la cuenta de Instagram de vuestro negocio:

OPCIÓN 1: Precio – 110 euros por mes
- 4 Historias/ semana
- 1 Post o Reels /mes

OPCIÓN 2: Precio –150 euros por mes
- 7-8 Historias/ semana
- 2 Post o Reels /mes

En caso de que no contéis con una cuenta de Instagram o queráis empezar desde el principio, os asesoraremos en cuanto a la elección del Nombre de usuario, Imagen de perfil y aspectos clave para poner en vuestra Biografía; siempre que contratéis alguna de las dos opciones con nosotros.

Si estáis interesados, solamente tenéis que llamarnos al teléfono 981 29 54 00 y avisaremos a nuestra profesional de confianza para que se ponga en contacto con vosotros lo antes posible.

No encontraréis una oferta a mejor precio y con una dedicación tan exclusiva como la que os ofertamos para darle un impulso a vuestras redes sociales.



Nos visitó la delegada de la Xunta

En la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería recibimos la visita de Belén María do Campo Piñeiro, delegada da Xunta de Galicia en A Coruña. Nuestro presidente, Héctor Cañete, le mostró las instalaciones tanto de la Asociación como de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro, donde se llevan a cabo nuestros cursos de cocina y sala.

Fue un desayuno para poner en valor la apuesta por la formación que la Xunta de Galicia viene haciendo desde hace años. En el encuentro también estuvieron presentes Juan José Couce Prego, director territorial de Empleo,

Comercio e Inmigración, Roberto Coira Andrade, concejal del PP de A Coruña, Sonia Pose, jefa de prensa de la Delegación, Alberto Méndez Rodríguez, directivo de la Asociación, y Andrea Díaz Rodríguez, gerente de la Asociación.

La presencia de autoridades es algo habitual en las instalaciones tanto de la Asociación como de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro. En esta ocasión, la representante de la Xunta se quedó gratamente impresionada por la labor formativa y de inserción de la escuela y de que la Asociación cuenta con más de 1.200 socios entre sus integrantes.

Casa La Narcisa, primer premio en la Ruta Cinzano Coruña 2024

El vermut Narcisa, en honor a la abuela de su creador y que da nombre al local de la calle Olmos donde Ángel López lo elabora, se convirtió en el preparado oficial de la ruta Cinzano 2024, organizado en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña. La propia Casa La Narcisa, Caldito, La Sazón, María Pita 1589, Almacén Concept Store y Bodegas Martirio, fueron los finalistas entre las más de 70 propuestas presentadas para enfrentarse en la fase final de la ruta 'El vermut de tu ciudad'. Tan alta participación fue un hito en este concurso, que año tras año se supera a sí mismo en lo que se refiere a calidad y número de locales. El brand ambassador y responsable de la academia Campari, Giuseppe Santamaria, aprovechó para reconocer el salto cualitativo: "El listón está muy alto y se nota la mejoría respecto al año pasado". Por su parte, Diana Cabanas, concejala de Hostelería, no se olvidó de una de las propuestas más originales. "Jamás pensé que me bebería un pimiento de Padrón", bromeó. Todos se citaron y brindaron por repetir éxitos en la edición venidera, de 2025.





Damos formación gratuita ante la falta de personal

No es un problema nuevo. Y más en épocas estivales. La falta de personal en el sector es muy grande. Pero en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña nos hemos propuesto luchar con todas nuestras fuerzas para que nuestros socios cuenten con una Bolsa de Empleo en la que prime, además, el personal bien formado. Así nació la idea de ofrecer un curso exprés gratuito para que participen todos aquellos que lo deseen y, acto seguido, se incorporen a nuestros ficheros como demandantes de empleo.

No es este el único perfil con el que pretendemos aumentar el número de gente que trabaje en hostelería. Además de realizar cursos gratuitos, la Asociación, a través del programa Retorna Cualifica Empleo de la Xunta y gestionado en colaboración con la Fundación Venancio Salcines, formó el pasado año a más de 70 personas para emplearse en el sector. La medida ofrece ayudas formativas, para el viaje y para el establecimiento en Galicia de personas con nacionalidad española y con un vínculo en la comunidad. El resultado fue más que satisfactorio y acabó por convertirse en un modelo a imitar por varias comunidades autónomas, que se pusieron en contacto con nosotros para saber cómo poder emularnos.

Nuestro presidente, Héctor Cañete, destaca el problema enquistado que representa la falta de personal. "No es algo nuevo, llevamos con problemas para encontrar gente mucho tiempo y no es algo que ocurra solo en la provincia coruñesa, si no que afecta a toda la comunidad y al país", comenta.

"El primer curso gratuito fue todo un éxito y abrimos el segundo, cuyas plazas se agotaron en solo dos horas", comenta el presidente de la Asociación de Hostelería, Héctor Cañete

Por eso, Cañete destaca la creación de estos cursos gratuitos como un vergel del que cada vez salgan más empleados. "El primero que hicimos fue todo un éxito. Lo creamos con diez plazas y ante la gran demanda que hubo decidimos hacer un segundo con más espacios: 18. Se agotaron en solo dos horas. Durante el programa, de 10.00 a 20.00 horas y con un total de 356 horas de formación, se les dan nociones básicas para reciclarse en hostelería y poder echar una mano, tanto en cocina como en sala", añade el presidente en las páginas de 'La Voz de Galicia'.

Héctor Cañete incluso propone nuevas vías de captación. "La contratación de personal se hace cada vez más difícil: en muchos sectores no hay mano de obra, así que queremos proponer que los migrantes que lleguen procedentes de África, siempre y cuando sean adultos en edad de trabajar, puedan cubrir esa demanda", comenta en 'El Ideal Gallego'.

En el caso de que tengáis necesidad de personal, os recordamos que, como asociados, disponéis de una Bolsa de Empleo actualizada y en la que se hace un seguimiento a los trabajadores para saber si se presentan a las ofertas y cumplen con nuestros estándares.

Sanidad propone prohibir el anuncio de alcohol en las terrazas

El Ministerio de Sanidad prepara una nueva normativa para prevenir el consumo de alcohol y sus efectos en las personas menores de edad. Ahora se encuentra en fase de consulta pública y las asociaciones y organizaciones tienen hasta el 6 de septiembre para hacer sus aportaciones.

los bares (mesas, sillas, servilleteros y sombrillas) que patrocinen las marcas de cerveza y otras bebidas alcohólicas.

A este respecto, el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, dejó claro en declaraciones a 'La Voz de Galicia' que están "totalmente a favor del control del alcohol a los menores y cuando fue la ley del alcohol de la Xunta fuimos parte de la mesa".

"El problema del alcohol en los menores no es que haya un cartel de una marca. Lo importante es prohibir el botellón a nivel nacional, porque es donde consumen grandes cantidades de alcohol y se emborrachan", dice.

En este sentido, Cañete ve en la prohibición de la publicidad en mobiliario "un perjuicio" para el sector, porque supone "cortar" una fuente de financiación. Para montar una terraza con un poco de calidad, calcula, "te puedes gastar 400 euros por una mesa con sillas". "Si no tenemos esa ayuda, habrá que incrementar el precio de consumo en las terrazas", advierte el representante de la hostelería coruñesa, que vaticina que, si en nuestra ciudad se suben los precios, tomar algo será "carísimo".

Además de someterse al trámite de audiencia pública, el texto todavía debe recabar los informes del resto de departamentos, como el Ministerio de Educación, que se regulan en el anteproyecto de ley.

Se establecen limitaciones a la exposición de bebidas alcohólicas y en publicidad y comunicación comercial y su emplazamiento. El anteproyecto recoge vetar los anuncios de bebidas alcohólicas a un radio inferior a 200 metros lineales de los espacios frecuentados por menores como parques, colegios, institutos o lugares de ocio infantil o centros sanitarios. Esta prohibición engloba el mobiliario de



La segunda edición de la tapa 'CTV' fue un éxito arrollador



Bodega Órdenes se llevó el primer premio de la II edición de la Tapa 'CTV' - Coruñesa de Toda la Vida en la que A Ruliña acabó como segunda clasificada y O Cribo como tercera. La gran final tuvo lugar en el MEGA de Estrella Galicia después de una fase previa en la que la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña rompió todos los récords con más de 100 participantes repartidos por la ciudad herculina y los ayuntamientos limítrofes.

Las concejales Diana Cabanas (Turismo y Hostelería) y Nereira María Canosa (Movilidad) formaron parte del jurado junto a Carlos Ávila, Técnico de Cultura de Cerveza en HdR, y el presidente de la Asociación, Héctor Cañete.

Bodega Órdenes triunfó con su 'Ensaladilla con sardina ahumada y yema frita, maridada con Estrella Galicia Especial'; mientras que A Ruliña conquistó la plata con su 'Croqueta A Ruliña, servida con 1906' y O Cribo el bronce y también el premio especial de mejor maridaje con una 'Empanada paseo del mar, en esta ocasión acompañada con una Estrella Galicia Especial'.

Son solo dos las ediciones de la Ruta 'CTV' pero este galardón está teniendo una repercusión muy grande y ya calentamos motores para la siguiente, en la que los finalistas pretenden repetir plaza en la final y los que se quedaron fuera esperan optar a destronar a Bodega Órdenes, que cogió el testigo de Roots, el ganador del año pasado.



1º puesto: Bodega Órdenes



2º puesto: A Ruliña



3º puesto: O Cribo



NUESTROS CONVENIOS DE LA ASOCIACIÓN

OBRADOIRO



CONTACTO: 981295400
CONDICIONES:

Todo menor a cargo de un asociado que se matricule por primera vez en el COLEGIO OBRADOIRO tendrá preferencia de acceso y se le practicarán los siguientes descuentos:

- Un 100% de la matrícula del primer año.
- Un 10% del importe de todos los servicios en el primer año.
- Descuento del 15% en Escuela de natación y 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.

AYENDO

FUNCIONES: Gestión de ayuda en domicilios, limpieza y organización, atención a personas mayores o niños; con asesoramiento personalizado.

CONDICIONES: Descuento del 10% por la contratación de sus servicios.

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:

Limpeza de cocinas 6,7 euros/m2 [puede variar dependiendo da dificultade maior ou menor, materiales e maquinaria a empregar].

Limpeza de local de 15 a 20 euros/hora dependiendo da dificultade maior ou menor, materiales e maquinaria a empregar, (limpeza de suelos, papeleras, desinfección de baños, polvo, en xeneral todas as labores de limpeza que sexan necesarias).



AFICON

CONTACTO: 981 29 54 00

CONDICIONES: Descuentos especiales para asociados de hasta un 40%.



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.



AFIGAL

CONDICIONES: Condiciones preferentes en la modalidad de préstamo, crédito o líneas de circulante y reestructuraciones de pasivos a través de entidades financieras.



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.



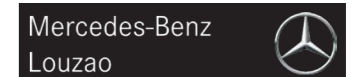
MERCEDES BENZ-LOUZAO

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 precios competitivos.

UEKKO

FUNCIONES: Digitalización para empresas.

CONDICIONES: Software de reservas personalizado y diferentes ventajas para asociados.



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.





Aquí también hay una especialidad de la casa



Y viene con ventajas indefinidas

Al contratar el primer TPV² entre el 13/05/24 y el 31/08/24 con tu Cuenta Sabadell Negocios Plus³, tienes de forma indefinida:

En tu cuenta

0 comisiones de administración y de mantenimiento.

0 comisiones por transferencias **online** en euros (no inmediatas).

0 comisiones por emisión o mantenimiento de tarjetas de débito, crédito Business o tarjeta Cash In.

En tu TPV

0 comisiones de mantenimiento del TPV Smart, TPV Smart Mini y TPV Datáfono⁴. (No aplicable al TPV Smart Doble Pantalla).

0,25 % de tasa de descuento por operación⁵.

Y además, llévate hasta **120 €** al año (30 € al trimestre facturando con tu TPV 6.000 €/trimestre).

NOMBRE DEL LOCAL		H	40
RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
CÓDIGO POSTAL - CIUDAD			
SINATURA: XXXXXXXXXXXX CIF: XXXXXXXXXXXXXXXXXX			
PERIODO DE VALIDEZ: DEL XX DE XX DE 20XX AL XX DE XX DE 20XX			
CAFÉ	Barra Mesa Terr.	GIN, VODKA, RON B M/T	CERVEZA BOTELLA B M/T
Café solo		Gin	Estrella
Café con leche		Gin importación	1906
Café con leche doble		Vodka	Mahou
Infusiones		Vodka importación	Cerveza negra
Vaso de leche		Ron	CERVEZA BARRIL
Chocolate		Ron importación	Caña
Café con helado		VINOS DULCES, OPORTO	Bock
Carajillo		Oporto	Corto
Café Irlandés		Tío Pepe	Bock
Adición de gotas		LICORES Y ANISADOS	Copa
Cola Cao		Licor café	SÁNDWICH
Capuchino		Licor de hierbas	Jamón y queso
Bombón		Licor de crema	Vegetal
Café con leche c/hielo		Licor 43	Tres en uno
Solo con hielo		Crema de Whisky	TAPAS
Café para llevar		Coñac	Croquetas
Té Americano		Anisados	Tortilla
BOLLERÍA		Pacharán	Acelunas
Tostada		Licor de Orujo	Ensaladilla
Bollería		COÑACS	RACIONES 1/2 1
Tarta		Gran Duque de Alba	Croquetas
Croissant		Veterano, Soberano...	Tortilla
Churros (unidad)		Torres 10	Raxo
Magdalenas (unidad)		Cardenal Mendoza	Zorza
Tarta helada		Carlos I	Ensaladilla
APERITIVOS		Magno, Carlos III	Cajamare
Vermut con Gin		VINOS TINTOS	Puntillas
Bitter Kas		Ramón Bilbao	Callos
Bitter Cinzano		Azpilcueta	Pulpo
Campari		Botella Ramón Bilbao	Jamón Asado
Vermouth con licor		Botella Azpilcueta	Tabla de quesos
Mosto		Marqués de Cáceres	Fabada
Petroni		Alcorta	Sardinias
Petroni		Muga	CHUPITOS
Cinzano		Protos	Gin
COMBINADOS		VINOS BLANCOS	Gin importación
Cuba libre ron		Ribeiro	Vodka Nacional
Cuba libre ron import.		Albariño	Ron
Cuba libre liceres		Botella de Ribeiro	Licor Café
Gin Tonic		Botella de Albariño	Licor de Hierbas
Gin Tonic importación		WHISKIES	Licor de Crema
Cuba libre Vodka		Whisky	Licor 43
REFRESCOS		Whisky 12 años	Crema de Whisky
Refrescos		Whisky 15 años	Coñac
Tónica		HAMBURGUESAS Y BOCADILLOS	Anisados
Aquarius		Hamburguesa completa	Pacharán
Zumo natural		Hamburguesa con queso	Licor de Orujo
Agua mineral 1/2		Pegito	Whisky 12 años
Agua mineral 1/3		Perrito	Whisky Corriente
Red Bull		Tortilla	Whisky 15 años
Nestea		Jamón	

Consulte a nuestro personal el listado de alérgenos en nuestros platos

IVA INCLUIDO

Ten esto en cuenta...

- 1) Puede parecer una perogrullada, pero todos los precios de todo lo que esté a la venta en vuestro local deben estar perfectamente indicados.
- 2) El precio de lo que se sirva debe estar indicado con el IVA incluido. Los locales son libres de cobrar lo que quieran por los productos, pero hay que indicarlo claramente.
- 3) Tened cuidado con los platos fuera de carta que se ofrecen en la mesa y en el que no se dicen los precios. Hay que indicarlo.
- 4) En cuanto al precio 'Según Mercado', os recordamos que no se puede marcar de esta manera. Se ha de mostrar su precio actualizado.
- 5) Hay que explicar claramente cada tamaño de producto. Es decir: ración, media ración o especificar los gramos o las unidades que vamos a servir.
- 6) En lo que se refiere al pan, se puede cobrar siempre que el cliente lo consuma y el hostelero tenga el precio indicado en la lista de precios. Lo mejor es preguntar al cliente si lo va a querer y no llevarlo tras la comanda sin decir nada.
- 7) Podemos cobrar un extra por el café con hielo, pero teniendo en cuenta que deberá aparecer especificado en la lista de precios.
- 8) Se puede cobrar un suplemento por servir en la terraza, pero deberá reflejarse en la lista. No vale con poner: 'se cobrará un suplemento' o cobrar un porcentaje. El precio debe ser siempre claro y final, tanto en interior como en la terraza.
- 9) El agua del grifo no se puede cobrar. Si el cliente la solicita, hay que servirla de forma gratuita y no obligar a consumir agua embotellada.
- 10) No está de más recordar que no se puede cobrar por medicamentos ni tampoco suministrarlos. Solo puede hacerlo una farmacia o un médico.

Colaboran:



Atención a los embargos que puede efectuar Hacienda

Sobre los ingresos que recibáis de los clientes por el datáfono en caso de que tengáis deudas que estén en fase ejecutiva

Ha salido publicado en el BOE (Boletín Oficial del Estado) una resolución de la Agencia Tributaria para efectuar telemáticamente el embargo de los ingresos que recibáis de vuestros clientes por el datáfono en el caso de que tengáis deudas que pueda cobrar Hacienda y estén en fase ejecutiva.

Es decir, Hacienda diariamente girará esos embargos. Una vez que el banco reciba la orden, podrá retener cualquier pago realizado mediante tarjeta de crédito, débito, prepago o monedero de pago virtual en virtud del contrato que tiene con el deudor.

Según esta resolución, las diligencias de embargo se efectuarán cada noche entre las 00:01 horas hasta las 3:00 horas y las entidades deberán retener el dinero antes de las 9:00 horas del día siguiente. Tenedlo en cuenta, porque es un cambio importante y que puede afectar a vuestro negocio. En el caso de que tengáis alguna duda al respecto, poneos en contacto con nosotros en el teléfono 981295400.



Es un cambio muy importante y que puede afectar directamente a vuestro negocio

Una vez que el banco reciba la orden, podrá retener cualquier pago realizado por tarjeta de crédito, débito...

Os anunciamos que hemos alcanzado dos nuevos convenios con empresas, a los que desde ya os podéis adherir. La primera empresa es AYENDO, que se dedica a la gestión de ayuda en domicilios, limpieza y organización en el hogar, atención a personas mayores o niños; con asesoramiento personalizado, oferta de personal cualificado, acompañamiento en las gestiones y servicio integral a la persona. AYENDO aplicará a todos los miembros de la Asociación un descuento de 10% por la contratación de sus servicios. El segundo convenio que hemos firmado es con UEKKO SL, que da un servicio de digitalización para empresas. De esta forma, UEKKO ofrecerá a todos los miembros de la Asociación un SOFTWARE DE RESERVAS personalizado y con las siguientes ventajas:

- Asesoramiento personalizado y gratuito.
- Software personalizado gratuito, según necesita-



- des de cada empresa.
- Implantación del software en la empresa sin coste.
- Formación gratuita del funcionamiento del software.
- Alojamiento gratuito en web de UEKKO para todas aquellas empresas asociadas que no dispongan de página web o redes sociales.
- 1er mes de prueba totalmente gratuito.
- Cuota mensual para asociados con un precio especial de 30 euros por mes.

Manual para no tener ningún **SUSTO**

Muchas veces, el día a día de nuestros negocios nos puede llevar a olvidar algunas de las obligaciones que las diferentes administraciones tienen en mente a la hora de hacer inspecciones. Por eso, en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña os hemos preparado un pequeño manual para que lo tengáis presente.

ALTA EN SANIDAD (REGASA)

Todas las empresas alimentarias han de efectuar la comunicación de inicio de actividad o bien modificación de los datos comunicados inicialmente en dicha inscripción en el REGISTRO GALLEGO SANITARIO DE EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El curso de manipulador de alimentos es obligatorio desde hace años. El Reglamento CE 852/2004 introdujo esta obligación. Todas las empresas alimentarias y hosteleras deben formar a sus personas trabajadoras en materia de higiene alimentaria. Para conseguir el Certificado de Manipulador de Alimentos es imprescindible realizar una formación sobre esta

materia. Todas las empresas han de seguir asegurando la correcta formación de sus plantillas, por ello han de efectuar la formación continua a todos sus manipuladores de alimentos. Cada miembro de la plantilla de un local de hostelería debe tener vigente el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

CARTELES OBLIGATORIOS

- Prohibición de consumo y venta de bebidas alcohólicas a menores.

Nos tenéis a vuestra disposición en el teléfono 981295400 en el caso de que queráis ampliar información o tengáis alguna duda; ya sea sobre cumplimiento de normativa o de otro tema

- Prohibición de fumar en todo el establecimiento (en los retranqueos no está permitido fumar).

- Cartel de prohibición de venta de tabaco a menores de edad.

- Hoja de reclamaciones a disposición del cliente.

- Cartel de que existen hojas de reclamaciones.

- Cartelería de Alérgenos.

- Lista de precios.

- Vigilancia mediante cámaras (es suministrado por la empresa instaladora de las cámaras de videovigilancia).

- Prohibido el acceso a animales de compañía (si el empresario decide prohibirlo).

MANUAL DE ALÉRGENOS

En el que han de estar reflejados vuestros platos, destacando los ingredientes alérgenos de cada uno de ellos. Exponed la CARTELERÍA DE ALÉRGENOS a la vista del cliente, avisando de disponéis de ella en la oficina o en el local.

MANUAL DE APPCC

En el Manual de Análisis de Puntos y Peligros Críticos de Control se incluyen unos registros que debéis de tener en el local debidamente cumplimentados y que os pueden ser requeridos en una inspección de sanidad.

REAT

Todas las empresas turísticas deben de estar registradas en el Registro de Establecimientos de Actividades Turísticas de la Xunta de Galicia.

ANIMALES DE COMPAÑÍA

Tal y como indica la ley de protección de los derechos y el bienestar de los animales: "Los alojamientos hoteleros, restaurantes, bares y en gene-



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

ACEITES DE OLIVA

Tal y como indica la ley "en los establecimientos del sector de la hostelería y en los servicios de catering, los aceites se pondrán a disposición del consumidor final en envases etiquetados y provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización". Las aceiteras no se pueden rellenar y han de estar provistas de su etiqueta original.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Tal y como indica el artículo 10 de RD 164/2014: "Los productos regulados por este real decreto y por el Reglamento (CE) n.º 110/2008, de 15 de ene-

ro, se presentarán y comercializarán siempre debidamente envasados y etiquetados, quedando expresamente prohibido el trasvase o rellenado en los establecimientos de venta, mayoristas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes u otros establecimientos de consumo colectivo. En los establecimientos de distribución las etiquetas y precintas permanecerán adheridas a los envases y se dispondrá de los documentos legales que justifiquen las existencias".

HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE

La Orden de 23 de octubre de 2020, establece el horario de apertura y cierre de los establecimientos. Las salas de fiestas, discotecas, pub, cafés-espectáculo y furanchos no podrán abrir antes de las 12.00 horas, el resto de los establecimientos no podrán abrir antes de las 6.00 horas.

Horarios de cierre:

Restaurantes: 2.00 h., Salones de banquetes: 3.30 h., Cafeterías: 2.30 h., Bares: 2.30 h., Salas de fiestas: 6.00 horas, Discotecas: 6.00 horas, Pubs: 4.00 horas, Cafés - espectáculo: 4.30 h., Furanchos: 2.00 h.

El horario de cierre se ampliará media hora las noches del viernes al sábado, del sábado al domingo y del domingo al lunes, así como las noches de las vísperas de los días festivos y las propias de días festivos.

TERRAZAS

El horario de inicio: con carácter general será a las 8.00 horas. En el caso de áreas peatonales con un horario habilitado para la realización de labores de carga y descarga, el inicio del horario de la instalación vendrá limitado por la finalización del horario establecido para dichas labores.

El horario de cierre será:

- Durante los meses de mayo, junio y septiembre, de domingo a jueves a las 00.30 horas y viernes, sábados y vísperas de festivo a las 01.30 horas.

- Durante los meses de julio y agosto a las 02.30 horas.

- Durante el resto del año, del 1 de octubre al 30 de abril, de domingo a jueves a las 11.30 horas y los viernes, sábados y vísperas de festivo a las 00.30 horas.

Para más info, estamos a vuestra disposición en el teléfono 981295400.

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!

Los Premios 'Sin Huella' reconocen en Galicia al Hotel Restaurante O Semáforo, de Fisterra

Organizados por Hostelería #PorElClima, una iniciativa de Comunidad #PorElClima y Coca-Cola con el apoyo de Hostelería de España • En su primera edición, estos galardones han reconocido la labor en pro del medio ambiente de cuatro proyectos a nivel nacional y diecisiete negocios de hostelería a nivel regional

El establecimiento Hotel Restaurante O Semáforo, situado en Fisterra (A Coruña), recibió el premio autonómico en la I Edición de los Premios 'Sin Huella' de Hostelería #PorElClima como reconocimiento a su compromiso con la preservación del planeta y la descarbonización del sector hostelero.

en un lugar mágico y cuenta con un plan de mejora integral para ser más consecuentes con el paisaje en el que están inmersos y con los objetivos del negocio. Gracias a Hostelería #PorElClima, Hotel Restaurante O Semáforo ha podido organizar las acciones ambientales y climáticas que ya tenían puestas en marcha y marcarse obje-

nacionales. En el ámbito nacional, esta primera edición de los Premios 'Sin Huella' ha reconocido al restaurante Bálamo, en la categoría de "Innovación"; La Finca de Susi Díaz, en la de "Trayectoria", la Asociación de hosteleros de Málaga (MAHOS), en la de "Liderazgo"; y el Ayuntamiento de Zaragoza, en la de "Alianzas".

Los Premios 'Sin Huella' han sido organizados por Hostelería #PorElClima, una iniciativa de Comunidad #PorElClima con la colaboración estratégica de Coca-Cola y con el apoyo de Hostelería de España. Estos galardones son un reconocimiento a aquellos establecimientos hosteleros, instituciones y personas que han asumido un compromiso decidido para luchar contra el cambio climático en el sector de la hostelería emprendiendo acciones para reducir su huella de carbono, impulsar el ahorro de agua, fomentar el consumo responsable y potenciar la gestión eficiente de la energía o la correcta gestión de los residuos. Asimismo, los Premios 'Sin Huella' buscan inspirar y motivar a otros establecimientos del sector en su apuesta por la sostenibilidad y la reducción de emisiones de CO2. El establecimiento Hotel Restaurante O Semáforo está situado

El resultado fue anunciado en un acto de entrega de premios con presencia de Coca-Cola, ECODES y también de Hostelería de España

tivos de mejora y reducción. Actualmente, cuenta con 41 acciones contra el cambio climático como, por ejemplo, puntos de recarga de vehículos eléctricos, realizar compost con los residuos orgánicos para crear abono ecológico o el empleo de un sistema de reutilización del agua, para poder aprovechar tanto las aguas residuales como el agua pluvial.

El jurado, formado por expertos en acción climática de ECODES, ha reconocido ejemplos de buenas prácticas y referentes a nivel tanto autonómico, como es el caso del Hotel Restaurante O Semáforo, como nacional. En esta primera edición, se han otorgado diecisiete premios, uno por cada comunidad autónoma y cuatro premios

nacionalidad y creatividad para reducir la huella climática de su actividad. Estos primeros premiados son una muestra de lo que la hostelería es capaz de hacer cuando pone entre sus prioridades también el cuidado del Planeta. Y no están solos, las asociaciones hosteleras y las administraciones tienen que ser sus grandes aliados para, entre todos, evitar sobrepasar el límite de aumento de temperatura a final de siglo, que el Acuerdo de París marca en 1,5 ° C. Sin el apoyo de todos, no lo conseguiremos. Los Premios "Sin Huella" quieren mostrar que es posible hacerlo". "Cada uno de estos establecimientos e instituciones son un claro ejemplo de compromiso con el clima y la promoción de una hostelería más sostenible", comenta.

Víctor Viñuales, director ejecutivo de ECODES, señala que "por primera vez se dan unos premios al sector hostelero por su esfuerzo, teni-



HOSTELERÍA #PORELCLIMA

Hostelería #PorElClima nació en 2017 como una plataforma para movilizar al sector de la hostelería y contribuir a su transformación para adaptarlo a las demandas de una sociedad cada vez más sensibilizada con las cuestiones medioambientales. Su meta principal es facilitar a los establecimientos hosteleros dar ese paso, ofreciéndoles herramientas, información y pautas de actuación para que puedan convertirse en establecimientos neutros en carbono, en línea con el compromiso adquirido en el Acuerdo de París. En la actualidad, más de 10.000 establecimientos han decidido adherirse a esta iniciativa y, lo que es

más importante, han implementado más de 160.000 acciones dirigidas a reducir sus emisiones. Un aspecto relevante de Hostelería #PorElClima, iniciativa pionera en un sector tan importante para la economía española, es que se ha conseguido fijar una foto general de la huella de carbono de los bares y restaurantes, lo que contribuye a definir el plan de acción en la lucha contra el cambio climático. A partir de ella, se ha elaborado una guía del negocio hostelero descarbonizado en la que se explica paso a paso cómo un establecimiento puede reducir su huella de carbono para convertirlo en un local totalmente 'Emisiones Netas Cero'.

Según las mediciones de huella de carbono realizadas por Hostelería #PorElClima, y teniendo en cuenta las emisiones directas responsabilidad de la hostelería, es el consumo eléctrico la fuente de emisión que mayor número de toneladas genera. Hay que destacar, no obstante, que las cifras del sector son muy limitadas en comparación con otros ya que no es intensivo en emisiones. En cualquier caso, es una oportunidad para reducir las emisiones lo máximo posible, y cuanto antes, y ser un agente de cambio positivo para la descarbonización haciendo una apuesta cada vez más decidida por parte de los hosteleros por las energías renovables.



Premio 'Sin Huella' de Hostelería #PorElClima: Galicia

Restaurante O Semáforo de Fisterra

Premio 'Sin Huella' Regional
Cocina tradicional

Nivel de implementación de medidas de acción climática



981 173256



Plata en el Concurso de Empanadas de Galicia

Nuestras BeCOOKers, Moraima Núñez y Lara Fernández, acabaron como segundas clasificadas en el I Concurso de Empanadas de Galicia del Fórum Gastronómico con su empanada de caldeirada de merluza, que ya triunfó en el menú del día del restaurante de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro.

Estamos muy orgullosos de ellas y también de los otros alumnos que alcanzaron la final. Josines Prieto y Fernando Cid se presentaron con su empanada de tres harinas y cachucha; mientras que Diego Camiños y Borja Varela lo hicieron con una Empanada de Entrimo, en referencia a la población ourensana.

La noticia fue recibida con mucha alegría por parte de los directivos de la Asociación, del personal de la Escuela y, por supuesto, de un alumnado que apenas llevaba siete meses de preparación en los fogones. En este tiempo no solamente se mostraron capaces de autogestionar un restaurante, sino también de conquistar el paladar de un jurado profesional y de demostrar todo lo aprendido en nuestras instalaciones.



be COOK CURSO DE COCINA



LA EVOLUCIÓN ES CAMBIO.

MADURAR ES CRECIMIENTO Y ADAPTACIÓN;

UN CAMINO QUE RECORREMOS EN EL PRESENTE

PARA AFRONTAR EL FUTURO MÁS PREPARADOS.

EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA ÁLVARO CUNQUEIRO

CREEMOS EN TI. POR ESO TE OFRECEMOS UNA FORMACIÓN

GLOBAL DE 9 MESES EN COCINA Y GESTIÓN.



Una nueva hornada de be COOK que se gradúa

Una nueva promoción de estudiantes de nuestro curso profesional de cocina BeCOOK se graduó recientemente. Y ya es la quinta promoción que sale de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro con toda la ilusión y la mejor formación para, a partir de ahora, encarar sus respectivos futuros profesionales.

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. Unos que se van y otros que llegan, pues **ya estamos preparando la siguiente promoción, que iniciará sus estudios a mediados del mes de octubre del presente año 2024. Son ya poca las plazas libres que quedan, pues son bastante limitadas. Y es que en nuestra escuela primamos la calidad por encima de la cantidad y que los alumnos siempre se sientan cómodos y con espacio suficiente en las aulas formativas.**

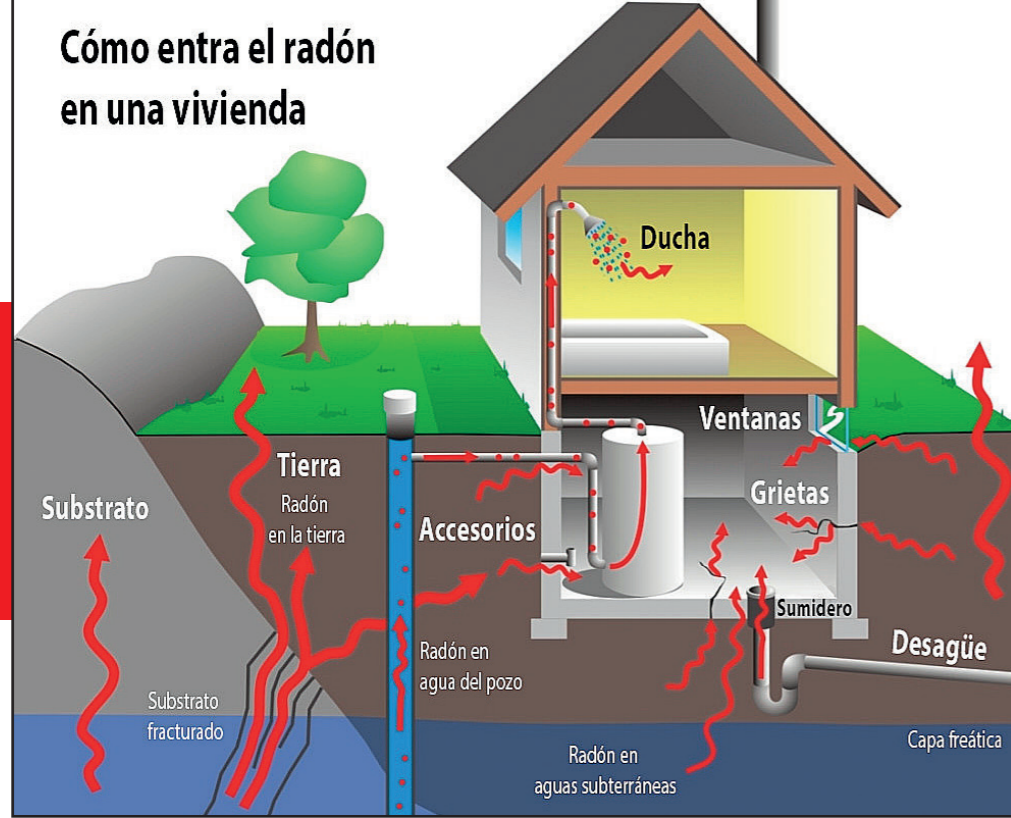
Desde hace unos años hemos incluido la novedad de que las prácticas se hagan en el propio restaurante que los alumnos abren a principios de febrero, después de varios meses de aprendizaje práctico tanto en cocina nacional como internacional. Ellos son los encargados de todo: hacer los pedidos, recepcionarlos, cocinarlos y servirlos al público que se quiera acercar a nuestras instalaciones para degustarlos.

Pero no solo cocina es lo que se aprende en la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro. El curso BeCOOK tiene una carga importante en gestión. Y es que los alumnos salen de nuestras instalaciones preparados tanto para llevar la cocina de un restaurante como para empezar un negocio desde cero. Lo consideramos básico para una formación global y que, así, las necesidades de los alumnos queden completamente cubiertas.

Para más información de este curso, reservar plaza o acudir a nuestras instalaciones para ver de primera mano nuestras aulas, estamos a vuestra disposición en el teléfono **981 17 32 56**.



Cómo entra el radón en una vivienda



OBLIGACIÓN DE MEDIR LOS NIVELES

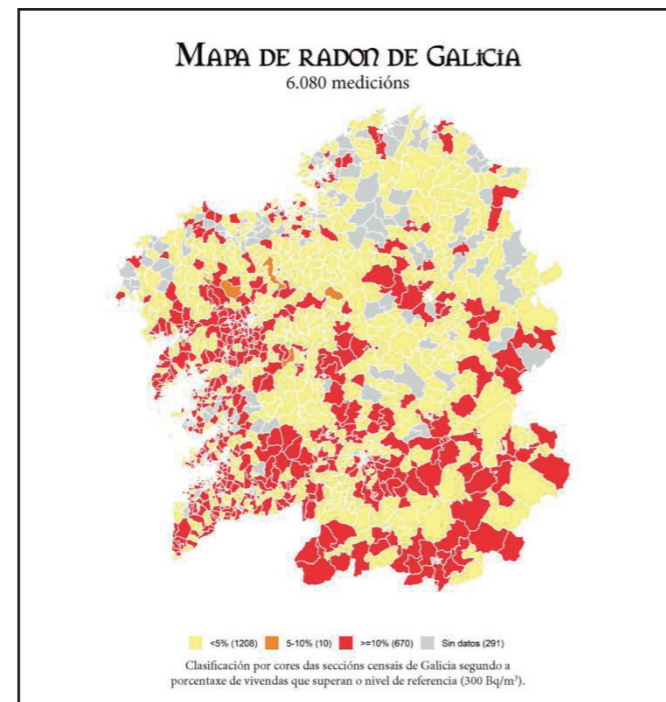
El radón y el peligro que supone en Galicia

En A Coruña, el casco histórico es el que presenta los mayores niveles de este gas en bajos y primeras plantas

En el nuevo Reglamento RD 1029/2022 de 20 de diciembre de protección de la salud contra los riesgos derivados de la exposición a las radiaciones ionizantes se indica el nivel de referencia de concentración de radón en el aire interior (300 Bq/m³) que no deben superar los lugares de trabajo y las viviendas. En este RD se indica que el titular de la actividad tiene la obligación de medir a través de un laboratorio acreditado en todos los lugares de trabajo situados en planta baja rasante y en planta baja de aquellos municipios denominados de actuación prioritaria Zonas II, que en Galicia vienen a representar más del 80% de todos los municipios de nuestra comunidad.

En este Reglamento se establecía un período transitorio de dieciocho meses desde la entrada en vigor, que expiró el pasado mes de junio para que los titulares de las actividades pongan a disposición de las autoridades competentes y trabajadores los correspondientes informes de ensayo de medición de la concentración de radón realizados por un laboratorio acreditado. Por ejemplo, en A Coruña el casco histórico es el que presenta los niveles más altos de este gas.

En caso de que la concentración de radón fuera elevada, habría que contratar a una empresa especializada en su reducción y verificar que dicha reducción ha tenido lugar y las inspecciones de trabajo serán las encargadas de



velar por su cumplimiento; así como la aplicación de las posibles sanciones.

El radón se diluye rápidamente al aire libre, pero en los espacios cerrados la concentración aumenta, especialmente en sótanos, primeras plantas y lugares poco ventilados. Por ello, resulta imprescindible que en las zonas de riesgo, como es el caso de la mayor parte de Galicia, se intente evitar la entrada del gas, tanto en viviendas como en lugares de trabajo, y con la mayor premura posible.

En caso de que queráis más información al respecto, os emplazamos a que nos llaméis al teléfono 981295400 para saber cómo actuar o las empresas que podrían realizar las mediciones.



Galicia, destino turístico menos masificado

Galicia emerge como el destino turístico menos masificado bajo la percepción de los españoles, obteniendo un 21% de los votos. Conforman el pódium Asturias y Cantabria, con un 20% y 18% de los votos respectivamente.

El estudio, obra de YouGov, se confirma a través de 8 variables relacionadas con la sostenibilidad: masificación, acceso y disponibilidad de transporte sostenible, alojamientos sostenibles, respeto y conservación del entorno natural, oferta de actividades turísticas de bajo impacto negativo en el entorno, impacto positivo en la comunidad local a través del turismo y respeto por la autenticidad cultural y por la tradición. A partir de los datos obtenidos por cada destino con relación a estos factores, y de la importancia que los consumidores españoles le dieron a cada factor al viajar, se calcula un coeficiente global de sostenibilidad para los destinos monitorizados.

El estudio subraya la importancia de fomentar un turismo sostenible que evite la sobrecarga de los destinos populares y promueva alternativas menos conocidas. La distribución equitativa del turismo puede contri-

buir significativamente a la conservación de los recursos naturales y culturales, mientras ofrece experiencias únicas a los visitantes, como la gastronomía.

Galicia se perfila como un refugio para aquellos que buscan escapar de las aglomeraciones, además de un ejemplo de equilibrio entre afluencia de visitantes y preservación de su identidad y entorno natural.

Nuestra tierra es un refugio para aquellos que buscan escapar de las aglomeraciones, además de un ejemplo de equilibrio entre afluencia de visitantes y preservación de identidad

El presidente de la Xunta, Alfonso Rueda, destaca al respecto que la calidad es el principal atractivo turístico gallego, y también la pieza clave en la que sustentar el crecimiento del sector. "Podemos seguir creciendo sin perder nuestras esencias, y la calidad es lo que la gente viene buscando y lo que les podemos ofrecer", dijo.

En este sentido, el presidente, que destacó entre las cualidades que caracterizan a Galicia el clima, la gastronomía o la gente, añadió que "tenemos mucho aún para seguir expandiéndonos y mejorando", apun-

tando que las diversas iniciativas en la comunidad "nos ayudan mucho en este sentido".

Cabe recordar que la gastronomía es el segundo motivo que esgrimen los turistas a la hora de visitar Galicia, solo superado por la naturaleza. Por ello, la Xunta diseñó con fondos europeos Next Generation el Plan territorial de Sostenibilidad Turística de Enogastronomía, dotado de 34,7 millones de euros, para consolidar a Galicia como un destino turístico sostenible impulsando iniciativas vinculadas a la gastronomía o la viticultura por toda la comunidad.

Incluye, entre otras, distintas líneas de ayudas y acciones destinadas al sector turístico y a las administraciones gallegas en general, así como 13 Planes de Sostenibilidad en destino, de los que se benefician 80 municipios gallegos.

Así, el vínculo entre gastronomía y Galicia es la clave en el éxito turístico que se está experimentando. Desde hace años, el crecimiento es imparable y el sector se está reestructurando en el horizonte de que cada vez lleguen más visitantes.



Yolanda Díaz plantea intervenir los horarios

Yolanda Díaz, ministra de Trabajo, considera que los negocios de hostelería están abiertos hasta muy tarde y quiere igualar sus horarios a los de los países europeos.

“No es razonable un país que tiene abiertos sus restaurantes a la una de la madrugada. Hace unos días me reunía con todas las patronales del sector turístico y hablábamos de las diferencias con el resto de Europa. Es una locura pretender seguir ampliado los horarios hasta no sé qué hora”, dijo al respecto Díaz.

Esta no es la primera vez que Sumar pretende poner coto a la libertad de empresa con propuestas sobre los horarios de los establecimientos. De hecho, el partido de Díaz llevó al Congreso su ‘Pacto de Estado por un Turismo Justo, Sostenible e Inclusivo 2024-2030’ que incluye, precisamente, este objetivo. En concreto, el partido de Díaz pretende “alcanzar un acuerdo que proteja la salud mental de los trabajadores del sector del turismo y la hostelería, con medidas que favorezcan el descanso, como cerrar antes los comercios y la restauración, así como reducir la apertura dominical y en festivos de las zonas de gran afluencia turística”. Sumar publicó este texto en diciembre de 2023.

A este respecto se pronunció el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería

de A Coruña, Héctor Cañete: “La libertad de empresa se encuentra por encima de estar con prohibiciones y regulaciones. El comercio cierra tarde, los periodistas salen tarde de trabajar... todos tienen derecho a cenar después y lo que hacemos nosotros es dar un servicio”, explica Cañete, quien lamenta que Díaz vaya “en sentido contrario” a la tendencia del ayuntamiento de A Coruña y el sector. Eso sí, también pide a los clientes algo de responsabilidad y sensibilidad. “Le pido a la clientela que intente no demorar el estar en los establecimientos. No es necesario estar a las cinco de la tarde en un local, esa gente tiene familia”, finaliza.

Así, durante esta legislatura, Yolanda Díaz se ha marcado como objetivo intervenir los horarios de las empresas. Cabe recordar que su medida estrella consiste en forzar a las compañías a reducir la jornada de su plantilla pagándoles lo mismo. Lo que pretende la fundadora de Sumar es cambiar el artículo 34 del Estatuto de los Trabajadores para que ya este año la ley impida trabajar más de 38,5 horas a la semana a todos los ciudadanos y que, en 2025, ese tope se reduzca a 37,5 horas en lugar de las 40 actuales. Así lo ha pactado con Pedro Sánchez. La ministra defiende que su idea mejorará “la compatibilidad del tiempo de trabajo” de los ciudadanos con “el resto de los usos del tiempo”. Así, ha creado el concepto de “usos del tiempo” para referirse a cuestiones tan personales como “el reparto equilibrado de las tareas”.



Programa ‘PYME Sostenible 2024’

Ya tenéis disponible el PROGRAMA PYME SOSTENIBLE 2024 de la Cámara de Comercio; que tiene como objetivo mejorar la competitividad de las pymes mediante el impulso de la sostenibilidad, así como reactivar la economía poniendo en valor sus repercusiones económicas, sociales y medioambientales, y a la Agenda 2030. El Programa se materializa a través de las siguientes acciones de apoyo directo:

El plazo para presentar las solicitudes va hasta las 14.00 horas del 30 de septiembre

a. Diagnóstico Asistido en Sostenibilidad, que permitirá a la Pyme analizar su nivel de desarrollo sostenible y sus posibilidades de mejora mediante el estudio de su huella de carbono, del uso eficiente de la energía, del desarrollo del modelo de economía circular, y de la implementación de los ODS.

b. Ayudas económicas para la implantación de las soluciones y mejoras detectadas que se detallarán en el Plan

Personalizado de Implantación que tendrá en cuenta las características y el sector de actividad de la empresa. Este Plan recogerá los proyectos a implantar, los conceptos y costes elegibles, así como los plazos de ejecución y justificación de la inversión realizada.

El plazo para presentar solicitudes en la Sede se abrió el pasado 1 de julio de 2024 e irá hasta las 14:00 del 30 de septiembre, si bien el plazo podrá acortarse si se agota el presupuesto.

Como sabéis, en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña os ofrecemos la opción de tramitarla y también de recibir más información al de esta y otras subvenciones que se encuentran disponibles.

Nos podéis encontrar en el teléfono 981 29 54 00 en horario de verano: de 08.00 a 15.00 horas de lunes a viernes entre los meses de junio a septiembre (ambos incluidos); o en horario de invierno: de 09.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00 de lunes a jueves, mientras que los viernes de 08.00 a 15.00 durante los meses de octubre a mayo (también estos dos incluidos).

El lujo gira su mirada hacia la restauración

Muchas marcas de lujo están girando su mirada hacia la restauración; un nicho en el que nunca esperaríamos ver empresas como Marc Jacobs, Dior, Loewe, Hugo Boss o Louis Vuitton.

Lo cierto es que la diversificación está siendo la nota predominante en unas marcas cuyo objetivo es maximizar beneficios y aprovechar al máximo las tendencias de mercado, entre las que la cocina nunca ha dejado de tener un polo más que atractivo. El lujo ha salido de las tiendas boutique para buscar nuevos consumidores a través de la gastronomía y su expansión en la restauración solo acaba de empezar.

Fendi fue la primera marca en aterrizar en España. La casa de moda italiana abrió este verano las puertas de un chiringuito de lujo en Puerto Banús. Este restaurante convive en la misma ciudad con el Dolce & Gabbana Martini, el bar situado encima de

su boutique. Y en enero Loewe abrió un restaurante 'pop-up' en Madrid durante una semana con estilo japonés.

Lo cierto es que el interés del lujo por la restauración nace de la necesidad de las casas por diversificar su modelo de negocio tras el derrumbe de ventas del 22% sufrido durante el 2020 como consecuencia de la pandemia y de los cierres de las tiendas tradicionales.

El interés de las marcas premium nace de la necesidad de diversificar su negocio después del derrumbe de ventas que supuso la pandemia y el cierre de las tiendas

Una de las vías más usadas por estas firmas de lujo son las redes sociales, en las que pueden mostrar tantos sus creaciones como sus valores asociados, lo que hace que su alcance sea muy alto y genera en el público una sensación de pertenencia y de deseo por acercarse a un estilo de vida que ellos anhelan. Por ejemplo, Giorgio

Armani ofrece en sus restaurantes alimentos de proximidad y de temporada, procedentes de la agricultura y pesca sostenible; en la carta de los establecimientos de Louis Vuitton hay platos internacionales para remarcar este aspecto de su marca, Chanel asocia su imagen a la cocina francesa y Porsche utiliza la decoración del local para reforzar su 'branding'.

Estas tendencias no solo alcanzan a marcas internacionales. También las españolas se han querido subir al carro. A finales de noviembre del año pasado, Zara abrió un Zara Café, su primera cafetería, en Dubai. El esta-

blecimiento ofrece una selección de cafés premium y opciones gastronómicas elaboradas más allá de lo convencional. La empresa de Arteixo ya había probado suerte en mercados como los productos de belleza, perfumería o muebles, con lo que este salto no es más que una continuación de su apuesta por la diversidad.



MIRAAS, ARRANXANDO a Mundo



ESCRÍBESE CON
B DE B CORP



Estrella Galicia forma parte de Hijos de Rivera, certificada como empresa B Corp.

Estrella Galicia recomienda o consumo responsable, alc. 5,5% vol.

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