

Coruña Hostelera



Nº 65 ENERO 2025

AYUDAS A AUTÓNOMOS 2025

AUMENTO DE PRECIOS

Se prevé una subida debido al aumento de la tasa de terrazas en A Coruña

FORMACIÓN

La Asociación formó a más de 120 alumnos para aportar personal al sector

ESTRATEGIA TURÍSTICA

A Coruña presentó en Fitur los eventos de la ciudad para este año

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...)



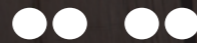
Departamento de TURISMO

- ✓ 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

ESTRELLA GALICIA
COCA COLA
FORMAZIONA
LED ATOMANT

PUBLICIDAD

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

Editorial

RESPECTO A LAS BAJAS...

Las bajas laborales son algo muy, muy preocupante en estos momentos. Se han disparado, especialmente por temas psicológicos. Y es que Galicia está en el doble de la media nacional y España en el segundo lugar a nivel europeo. Tener tantas bajas supone un aumento de costes y una falta de personal típica que se ve agravada. Es una barbaridad, un problema gravísimo que hay que resolver y que se une a la reducción de jornada laboral que nos quieren imponer.

Tenemos los 30 días de vacaciones, además de los 20 días de baja de media por trabajador al año y los 12 a mayores que suponen la reducción de la jornada laboral, sin negociación colectiva. Nos ponemos en 62 días al año, algo que no resiste ninguna empresa.

Ha aumentado exponencialmente el número de bajas por temas psicológicos y es algo que trata directamente el médico de la Seguridad Social, no la Mutua. No existe ningún protocolo y, como la primera visita al psicólogo tarda meses, la tenemos montada. Una empresa pequeña se puede encontrar en una situación de tener un tercio de la plantilla de baja... Está claro que debería haber un control mucho más estricto de las bajas, ya que si lo dice un médico no se puede hacer nada. Es algo en lo que se debería avanzar urgentemente.



Héctor Cañete del Campo

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

SUMARIO

● Editorial	3
● Actualidad de la Asociación	4-22
● Actualidad de la Escuela	23-26
● Nuevas Tendencias	27
● Más	28-29



SÍGUENOS

EN:



www.asociacionhosteleria.org



981295400 / 981173256



www.facebook.com/hosteleriacoruna



@hosteleriacoruna



Programas de ayuda de la Xunta de Galicia a los autónomos para el 2025

Las ayudas para los autónomos de la Xunta de Galicia se han activado para el año 2025 y el plazo general para la presentación de las solicitudes comienza el 24 de enero de 2025 y finaliza el 30 de septiembre de 2025. A continuación os contamos con detalle qué es lo que subvenciona cada una de ellas.

Programa I. Promoción del Empleo Autónomo (TR341D)

Personas que se den de alta definitiva en el régimen especial de autónomos, o en cualquier otro régimen especial por cuenta propia de la Seguridad Social o en mutualidad de colegio profesional, entre el 1 de octubre de 2024 y el 30 de septiembre de 2025.

¿Cuál es la cuantía de la ayuda?

Línea 1: Subvención para el inicio de la actividad económica y mantenimiento del empleo como persona trabajadora autónoma.

La cuantía va desde los 2.000 hasta los 7.000 euros.

Línea 2: Una ayuda para sufragar los gastos del

mantenimiento de la actividad por cuenta propia, equivalente al pago de la cuota de autónomos reducida de 80 euros.

Programa II. Bono Nueva Oportunidad (TR790A)

Podrán ser beneficiarios los autónomos que lo hayan sido con anterioridad, dentro de los últimos 5 años, y quieran volver a emprender. También cuando formen parte de comunidades de bienes, sociedades civiles u otras entidades sin personalidad jurídica de nueva creación, siempre que lo soliciten a título personal. Deberán haber cotizado anteriormente a esta nueva alta, por lo menos durante 3 meses ininterrumpidos en su vida laboral en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA o en cualquier otro régimen especial por cuenta propia de la Seguridad Social o en mutualidad de colegio profesional) y transcurrir un período mínimo de seis meses entre la nueva alta y la anterior baja.

La ayuda es de 7.500 euros con un incremento de 500 en el caso de ser mujer.

Programa III. Programa Bono Autónomo (TR341Q)

Apoyo a la consolidación de los autónomos con más de 42 meses de antigüedad, para contribuir a su mejora competitiva a través de las siguientes inversiones: Compra de maquinaria / Compra y/o instalación para la mejora de la eficiencia energética / Inversiones para la sustitución de combustibles fósiles o materiales críticos o escasos / Compra de utillaje y herramientas / Reforma del local del negocio / Equipamiento informático / Equipamiento de oficina y/o negocio / Rótulos / Aplicaciones informáticas, páginas web, apps y redes sociales / Diseño de marca. Será subvencionable el 60% de la inversión con una ayuda máxima de 7.000 euros.

Programa IV. Bono Remuda (TR353D)

Tiene como objetivo evitar el cierre de negocios por falta de relevo generacional, permitiendo que emprendedores interesados tomen el control de empresas ya consolidadas. La remuda debe ser impulsada por la jubilación o la proximidad a la jubilación del titular del negocio (62 años o más), o por causas excepcionales como incapacidad permanente total, absoluta o gran invalidez; o fallecimiento.

Línea 1: Bono relevo rural. Concellos de menos de 10.000 habitantes. Subvención del 75% del precio del contrato de relevo.

Línea 2: Bono relevo general. Concellos de más de 10.000 habitantes. Subvención del 70% del precio del contrato de relevo.

Programa V. Bono concilia (TR341R)

Para los trabajadores que estén de alta en el RETA o en cualquier otro régimen especial por cuenta propia de la

Seguridad Social, así como las personas mutualistas, en el caso de personas miembros de las sociedades mercantiles, laborales y civiles, y comunidades de bienes, a título individual. La actividad empresarial o profesional deberá estar en Galicia, así como el domicilio fiscal.

Bono Autónomo Concilia I: la persona solicitante tiene o tuvo que estar de baja por maternidad o paternidad, o situaciones asimiladas. El contrato a realizar será de sustitución, o contrato indefinido, según el caso, formalizado por escrito en modelo oficial con las tareas a realizar por la persona sustituta que deben ser las mismas que la persona trabajadora autónoma sustituida. El importe de la subvención será de 1.100 euros por mes completo.

Bono Autónomo Concilia II: Tiene que acreditarse la relación de parentesco hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad con la persona menor, mayor y/o persona con discapacidad y dependencia. De no existir relación de parentesco debe acreditarse la convivencia en el mismo domicilio de la persona mayor y/o persona con discapacidad y dependencia, como mínimo en los tres últimos meses anteriores a la presentación de la solicitud. El importe de la subvención para compensar dicha contratación será de 7.500 euros.

Bono Autónomo Concilia III: tiene que acreditarse la contratación de un centro o servicio de cuidado de menores, mayores y/o persona con discapacidad o dependencia. En el caso de no existir relación de parentesco debe acreditarse la convivencia previa. Será subvencionable el 75 % de los costes del centro o del servicio hasta un máximo de 3.000 euros.

Ayudas para la contratación indefinida y la formación de personas asalariadas (TR349F)

Bono de contratación: Serán subvencionables las contrataciones que cumplan los siguientes requisitos: Que la persona contratada sea desempleada inscrita. Que las contrataciones se realicen entre el 01/10/2024 y hasta el 30/09/2025, ambas fechas incluidas.

La contratación deberá ser indefinida inicial (incluidos fijos discontinuos). El período de actividad del contrato fijo discontinuo deberá tener una duración mínima de 6 meses cada año.

El contrato podrá ser a tiempo completo o a tiempo parcial. En este último caso, para ser subvencionable deberá tener una jornada mínima del 50 % desde el inicio del contrato. Se subvencionan únicamente la 1ª, 2ª y 3ª contratación indefinida inicial.

Primera contratación: 7.500 euros, aunque la cuantía podría llegar a los 9.000.

Bono de formación (opcional): Los autónomos podrán ser beneficiarios de un bono para la formación de las personas trabajadoras cuyos contratos se subvencionan por medio del bono de contratación. Se conceden 2.000 euros por cada persona trabajadora cuyo contrato se subvenciona.

En caso de que queráis pedir alguna, tenéis a nuestros profesionales a vuestra disposición en el teléfono 981 29 54 00 o en nuestras oficinas.

Royal Bliss presentó su gama en la Escuela



Los amigos de Coca Cola vinieron a la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro para presentar su gama Royal Bliss tanto a miembros de la Asociación de Hostelería de A Coruña como a alumnos que, en un futuro, se incorporarán al sector.

Fue una jornada didáctica, en la que los asistentes aprendieron cómo utilizar y mezclar cada uno de ellos y así sacarles el mejor rendimiento. Cada una de las diez variedades de Royal Bliss presenta aromas 100% naturales y una

burbuja fina que la hace muy fácil de beber. Esta burbuja permite un trago ligero y potencia el sabor del combinado con el que se mezcla.

Desde el clásico y refrescante Tonic hasta el estimulante Ginger Ale, cada producto de Royal Bliss está cuidadosamente elaborado para complementar una amplia variedad de licores y crear combinaciones que despierten tu paladar a cualquiera hora del día, ya sea como aperitivo, tardeo o de noche.



Nos visitó la delegada de la Xunta

La delegada territorial de la Xunta de Galicia en A Coruña, Belén do Campo, visitó las instalaciones de la Asociación junto con Roberto Coira, concejal del grupo municipal del PP, para comprobar las evoluciones del curso de Operaciones Básicas de Cocina que estamos impartiendo en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro (Acción Formativa para el Empleo AFD que se imparten en nuestro centro con el apoyo de la Xunta de Galicia).

“Os cursos de formación son fundamentais para mellorar as competencias, adaptarse ás novas demandas laborais

e estar preparados para os retos do mercado”, comentó la delegada durante la visita.

Las acciones formativas están dirigidas a la adquisición y mejora de competencias profesionales relacionadas con los requerimientos de productividad y competitividad de las empresas, a las necesidades de adaptación a los cambios operados en los sectores productivos y a las aspiraciones de inserción profesional y desarrollo personal de las personas trabajadoras, de forma que las capacite para el desarrollo calificado de una profesión y les permita mejorar su empleabilidad.

BAJO EN CALORÍAS

SABOR ORIGINAL

Disfruta el sabor de siempre en fuze tea®



UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola



CONCEPTO	UDS	PRECIO	TOTAL
Detectores de largo periodo de integración para cumplimiento de RD1029/2022	1	35,00 €	35,00 €
TOTAL			35,00 €
IVA 21%			7,35 €
TOTAL			42,35 €

Os lo ponemos fácil para medir el radón en vuestros negocios

Los centros de trabajo están ya obligados a medir la exposición al radón (aquellos que son en planta 0 o en planta baja -es decir, prácticamente todos los de hostelería-).

El Real Decreto 1029/2022 establece que cuando en un lugar de trabajo haya zonas con concentraciones de radón en aire que, en promedio anual, superen el nivel de referencia de 300 Bq/m³, el titular de la actividad laboral deberá tomar las medidas oportunas para reducir las concentraciones y/o la exposición al radón, de acuerdo con el principio de optimización, tras lo cual deberá reevaluar el promedio anual de concentración de radón en aire en el lugar de trabajo que tenga habilitado.

Por eso, desde la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña os podemos poner en contacto con la entidad INTERA, líder en soluciones de medición y mitigación de dicho gas que surge de la base tecnológica de la Universidade de Santiago de Compostela, (y una de las pocas que cuentan con la certificación ISO 17025), para la colocación de detectores en las instalaciones de cada cliente, análisis de los detectores e informe de resultados. De esta forma, evitáis intermediarios y los consabidos sobrecostes que conllevan.

Para efectuar la medición, se deberá instalar un detector por cada 100m² en espacios diáfanos y uno en cada zona de trabajo en donde los trabajadores pasen más de 50 horas al año.

Dicho detector estará situado en el establecimiento durante 3 meses y luego los podréis dejar en nuestras oficinas para que más tarde la empresa INTERA los recoja. A partir de ahí, INTERA emitirá un informe con validez de 5 años.

En caso de que estéis interesados, llamadnos al 981 29 54 00.



Ayudas para proyectos de mejora energética 2025

Ha salido publicada una subvención de la Xunta de Galicia que os puede resultar atractiva. Se trata de unas ayudas para proyectos de mejora energética, dirigida especialmente a autónomos y pymes del sector servicios.

Entre los diferentes bonos que más se podrían adaptar a vuestras necesidades, se contemplan:

-Bono iluminación: para renovación de equipos de iluminación interior y/o exterior, incluidos rótulos y escaparates.

-Bono equipo: Para renovación de 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.

-Bono climatización: Para reducir el consumo de energía de las instalaciones de climatización, ventilación y agua caliente sanitaria. Quedan fuera de las ayudas los equipos móviles y los no permanentes para la climatización de terrazas y otros espacios abiertos al público.

Serán subvencionables los gastos e inversiones realizados entre el 1 de enero y el 1 de octubre de 2025; siendo la inversión mínima de 1.000 euros, sin excluir el IVA. La cuantía de la subvención será del 80 % del coste y se

establece una ayuda máxima de 6.000 euros. El plazo de presentación de las solicitudes comenzó el día 17 de enero y finaliza el 25 de junio de 2025.

También disponéis de un Bono de asesoramiento energético, que contempla:

i) Diagnóstico energético, que incluyan inventario de los principales equipos consumidores del centro de trabajo, análisis de consumo, propuestas de optimización del consumo energético y de mejora de la contratación y facturación de la energía

evaluando el coste y ahorro económico derivado.

ii) Auditorías energéticas, que además del contenido de las diagnósis

Destinadas a la renovación de cafeteras, lavavajillas, lavadoras, secadoras, planchas, vending o muebles frigoríficos, entre otros muchos

deben completar la parte de análisis de consumos con mediciones (análisis de combustión de calderas, medición consumo eléctrico de los principales equipos consumidores, análisis termográfico de las instalaciones, mediciones lumínicas...) y en la parte de propuesta de mejora debe analizar actuaciones de eficiencia energética, de implantación de energías renovables, de mejora de la contratación y facturación de la energía e implantación de sistemas de telegestión y automatización que permitan reducir el consumo energético. Las empresas que realicen los trabajos deben estar dadas de alta en el 'Listado de empresas interesadas en prestar servicios de diagnóstico/auditoría energética en el contexto del programa Bono Energía Pyme'.



Gran avance en 2024 y una buena previsión para este año

Las cifras del sector

HOSTELERÍA (Restauración + Alojamiento)



Restauración



Alojamiento



Evolución de los establecimientos de hostelería. PROVINCIAS

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
La Coruña											
Restauración	8.551	8.330	8.236	8.146	8.069	7.998	7.922	7.640	7.313	7.394	7.038
Alojamiento	672	628	642	652	694	773	781	823	830	927	936
TOTAL HOSTELERÍA	9.223	8.958	8.878	8.798	8.763	8.771	8.703	8.463	8.143	8.321	7.974
Lugo											
Restauración	2.488	2.392	2.341	2.299	2.304	2.309	2.295	2.237	2.159	2.136	1.981
Alojamiento	282	277	281	295	321	347	356	379	390	426	445
TOTAL HOSTELERÍA	2.770	2.669	2.622	2.594	2.625	2.656	2.651	2.616	2.549	2.562	2.426
Orense											
Restauración	2.520	2.474	2.432	2.405	2.399	2.401	2.362	2.311	2.233	2.202	2.044
Alojamiento	172	158	163	162	166	196	191	204	219	229	226
TOTAL HOSTELERÍA	2.692	2.632	2.595	2.567	2.565	2.597	2.553	2.515	2.452	2.431	2.270
Pontevedra											
Restauración	6.666	6.488	6.452	6.368	6.321	6.344	6.313	6.169	5.862	5.963	5.611
Alojamiento	584	561	577	581	595	643	671	717	764	847	884
TOTAL HOSTELERÍA	7.250	7.049	7.029	6.949	6.916	6.987	6.984	6.886	6.626	6.810	6.495

Hostelería de España presentó su Anuario 2024, un informe que muestra los datos de la evolución del sector en 2023 y un análisis de cierre de 2024, con un interesante avance de las perspectivas de 2025 en cuanto a retos y tendencias.

Respecto al año 2024: comenzó con un buen ritmo de crecimiento, con incrementos de facturación a doble dígito en comparación con 2023, aunque este dinamismo se fue moderando a medida que avanzó el año. El alojamiento presentó un impulso superior, favorecido por su dependencia estacional, y los récords en cifras de turismo, mientras que la restauración mostró un crecimiento más estable. Se cierra con un crecimiento anual medio del 6%.

La **temporada de verano** fue menos favorable de lo previsto, especialmente en cuanto al gasto, pese al dinamismo del turismo internacional, concentrado sobre todo en el transporte y el alojamiento, lo que redujo la capacidad del gasto destinado a bares, restaurantes y ocio nocturno. Entre enero y septiembre la facturación de las actividades de hostelería supuso un aumento de un 8,1% respecto al mismo período de 2023, aunque al eliminar el impacto de la inflación, el alza se sitúa en torno al 2,5%, según los indicadores de producción. En restauración, el incremento es de un 7,1%, mientras que en el alojamiento el impulso es más acusado, con un aumento de un 10%, que con el efecto de los precios se sitúa en un 2,2% y 2,7%, respectivamente.

El **empleo ha seguido una tendencia positiva**, similar a la del año pasado, con cifras récord de trabajadores. Supone un aumento en el conjunto de las actividades hosteleras del 3,7% respecto a los mismos meses de 2023, superándose 1,9 millones de trabajadores durante cinco meses consecutivos, que han supuesto la incorporación de 66.000 trabajadores adicionales respecto al año anterior. Las actividades de alojamiento presentan un mayor incremento porcentual, de un 5,7% respecto al año anterior (+22.000), mientras que en restauración el alza es de un 3,2%, con 45.000 trabajadores más.

A pesar de la moderación del ritmo de crecimiento durante los últimos meses, el **balance general de 2024** se perfila como positivo gracias al dinamismo registrado en los primeros meses del año.

De cara a **2025**, el sector continuará viéndose influido por factores económicos clave, como la inflación, los costes operativos y las fluctuaciones en el poder adquisitivo de los consumidores. En un escenario favorable, donde se mantenga la estabilidad de la demanda y la moderación de los precios, las perspectivas para el sector son optimistas.

En el 2023, el **sector hostelero en Galicia** aglutinó a más de 19.000 locales, que emplearon a más de 81.000 personas, y generaron una facturación de 6.703 millones de euros, lo que representa el 5,6% de la riqueza regional. Del total de establecimientos, el 87% corresponde a restauración y el 13% a la rama de alojamiento. La mayor concentración de locales se encuentra en A Coruña y la producción registró un aumento de un 27,4% en 2023.



Alfonso Rueda: "Galicia es uno de los mejores sitios para visitar"

El presidente de la Xunta, Alfonso Rueda, habla sobre los buenos números de la hostelería en Galicia: "El turismo no es solo uno de los principales motores económicos de Galicia. Va mucho más a la raíz, porque está muy ligado a quiénes somos. El turismo es esencial porque nos da la oportunidad de manifestar cómo es Galicia: acogedora, integradora y con ganas de compartir todos los tesoros que posee. Por eso el turismo en nuestra tierra no hace más que crecer a un ritmo constante y ordenado. Los que vienen de visita cada vez pasan más días alojados en nuestros establecimientos hoteleros. En la unión entre un patrimonio natural y cultural tan destacado con el trato amable que da cada ciudadano, cada empleado, cada pequeño y gran propietario, está el secreto de que Galicia sea uno de los mejores sitios para visitar".

El sector de la hostelería en Galicia



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.

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.



A-6 DETECTIVES

CONTACTO: Óscar 692691691

FUNCIONES: Agencia de investigación, barridos electrónicos, bajas y fraudes, ofrece consulta gratuita y asesoramiento operativo.

Precios especiales para los miembros de la Asociación.

DOLCO

CONTACTO: 981295400

FUNCIONES: Descuento de 15 por ciento en uniformes laborales y calzado.

Siempre y cuando la compra supere los 500 euros + IVA el descuento será del 20% para los asociados.

BANCO SABADELL

CONTACTO: 981295400

OFERTA:

- TPV Smart (oferta exclusiva).
- Condiciones especiales en préstamos.
- Renting bienes equipo.
- Póliza de crédito sin intereses (TIN % / TAE desde el 3,09% hasta el 5,26%).



INTERA

CONTACTO: 981295400

FUNCIONES:

- Colocación de detectores radón.
- Precio especial por un detector 35 euros.
- Medición de radón.
- Emisión de certificado.

DOLCO

CONTACTO: 981295400

FUNCIONES:

- Ayuda a domicilio
 - Atención a personas mayores y niños
- Todos los miembros de la Asociación tendrán 10% descuento sobre la tarifa habitual.

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).



REPSOL

CONTACTO: 618 598 672

FUNCIONES: Servicio

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.



HOMEMATE

CONTACTO: 981295400

CONDICIONES:

- Descuento del 10% en alquileres de locales.
- Descuento del 10% en las operaciones de cesiones de uso.

Consultar condiciones.

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.

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.





Importantes novedades en el registro de la jornada laboral

El año 2025 trae importantes novedades en el ámbito laboral, particularmente en el registro de jornada y control horario. A partir de ahora, el fichaje manual en papel ya no será válido. Esta nueva normativa, impulsada por el Ministerio de Trabajo y Economía Social, busca garantizar una mayor transparencia y trazabilidad en el control de las horas trabajadas, por lo que es fundamental que tu empresa se prepare para cumplir con los requisitos del registro digital de jornada laboral.

El anteproyecto de ley, que entrará en vigor este año, propone una transformación completa en el registro y estas son las novedades más relevantes:

Acceso en tiempo real por parte de la inspección laboral
Los registros de jornada deberán estar disponibles en tiempo real para una posible inspección laboral. Esto implica que las empresas ya no podrán presentar registros atrasados o incompletos.

Digitalización obligatoria
El uso de herramientas digitales será obligatorio. Métodos tradicionales como hojas de cálculo o documentos en papel ya no serán aceptados.

Imposibilidad de manipular registros
Cualquier modificación en los registros deberá quedar documentada, incluyendo justificación y trazabilidad.

Protección reforzada de los datos
Se aumentarán las medidas para garantizar el cumpli-

miento de la Protección de Datos, protegiendo la privacidad de los empleados.

Incremento en las sanciones
Las sanciones serán significativamente más altas. Así, las infracciones leves podrán llegar a multas de hasta 7.500 euros por trabajador.

Cabe recordar que desde 2018, el registro de jornada es obligatorio para todas las empresas en España. Dicha legislación establece requisitos específicos de obligado cumplimiento:

Registro diario de la jornada laboral
Se exige registrar la hora exacta de inicio y fin de la jornada, incluyendo las pausas.

Almacenamiento de los registros
Las empresas deben conservar esta información durante al menos 4 años.

Acceso garantizado
Los registros deben estar disponibles para los trabajadores, sindicatos y la inspección laboral en caso de solicitud.

Cumplimiento de la privacidad
La información recopilada debe ajustarse al Reglamento General de Protección de Datos (RGPD).

En caso de duda, lo mejor es que os pongáis en contacto con el departamento de Laboral de la Asociación.



Cañete dice que los precios subirán debido al aumento de la tasa de terrazas

Es más que evidente que los locales de hostelería de A Coruña han recibido facturas desorbitadas por el uso de sus terrazas. Una cafetería que antes pagaba 800 euros al año por tener unas mesas en el exterior, ahora ha abonado más de 2.000. Si hablamos de terrazas céntricas como las de la plaza de María Pita, la cantidad supera los 5.000.

El incremento en la tasa de terrazas que se ha aplicado este año supone pagar más del doble por la ocupación del espacio público. Algo más de 60 euros por metro cuadrado cuando antes eran 25. Es decir, un 140% más.

“Todo el mundo entiende que hubiese una subida de un IPC, incluso reconociendo un 10% teniendo en cuenta que en años anteriores hubo un trato favorable... pero no un 140%. Esto ha causado estupor en el sector y un en-

fado considerable”, comenta el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete.

Según él, en declaraciones a la Cadena COPE, se ha llegado a hablar incluso de una “huelga” de terrazas. “Hay un movimiento de varios grupos empresariales de la ciudad potentes con un enfado considerable que hablaban de esa insumisión del pago o la retirada de terrazas a modo de queja. Hemos recibido llamadas de más gente que se quiere unir a ese movimiento si se termina llevando a cabo”, añade.

Lo que sí tiene claro el hostelero es que todo esto hará subir los precios de la carta para poder asumir este pago: “Vas a tomarte una Coca Cola o una caña y eso hay que repercutirlo. De esa consumición, hay que sacar para los sueldos, para los seguros

sociales, los productos, el alquiler del local, la luz, los impuestos municipales y muchas cosas más”.

“No repercute ni en el buen servicio ni a los vecinos”, comenta, al tiempo que cree que el concello “se ha equivocado con esa subida tan excesiva”. En su momento, pidieron la retirada del incremento de la tasa y, ahora, piden “algún tipo de exención o medida temporal” para paliar sus efectos.

En A Coruña hay unos 1800 locales de hostelería. Como mínimo, casi una quinta parte tienen terraza, porque el año pasado la asociación tramitó la solicitud de 350 ocupaciones de espacio público. En todo caso, son más los espacios que ocupan, puesto que muchos lo solicitan por su cuenta o a través de gestorías y no solo por medio de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña.

Cumple con esto y evita multas

En hostelería, son muchas las inspecciones que podemos sufrir en nuestros locales: sanidad, turismo, agencia tributaria, trabajo... Y hemos constatado que ha habido un repunte de todas ellas en Galicia, con especial incidencia en la provincia de A Coruña. Por eso, creemos que es necesario que sepas las principales causas por las que te podrían multar. Y con unas sanciones no precisamente bajas.

▶ 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. Además, cuidado con las botellas de alcohol sin etiqueta. Es algo habitual en productos como el aguardiente o el licor café y la ley prohíbe expresamente el rellenado de botellas, además de que impone fuertes multas en el caso de detectarlas en una inspección.

▶ Recordad que las aceiteras no se pueden rellenar. Es más, deberán presentarse en envases etiquetados, con un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización y otro de protección que impida su rellenado una vez agotado su contenido original.

▶ Es obligatorio disponer de dos manuales. Uno de ellos es el 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, disponemos de ella en nuestra oficina. El otro es el MANUAL DE APPCC (Análisis de Puntos y Peligros Críticos de Control), en el cual se incluyen unos registros que debéis de tener en el local debidamente cumplimentados y que os pueden ser requeridos en una inspección de sanidad.

▶ Toda la plantilla de un local de hostelería debe tener vigente el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Además, Insistimos en que en los retranqueos no está permitido fumar ya que en la mayoría de los casos éstos están formados por tres paredes y un techo, cuando la ley dice que solo se permite fumar al aire libre o bien en un espacio que estando cubierto no tenga más de dos paredes, muros o paramentos.

▶ Es obligatorio disponer en el local de HOJAS DE RECLAMACIONES y darlas siempre que un cliente os las solicite.

▶ Todos 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 REAT (Registro de Establecimientos de Actividades Turísticas).

Aclaración básica sobre despidos disciplinarios

Se ha publicado una Sentencia del Tribunal Supremo de 13 de noviembre de 2024 (núm. 1250/2024), que establece jurisprudencia (es decir, será de aplicación obligatoria a partir de ahora). Según esta sentencia, antes de realizar un despido disciplinario es obligatorio realizar un trámite de audiencia. Esto implica que se debe escuchar al trabajador y permitirle dar sus explicaciones en un plazo determinado.

A pesar de ello, aún no existe un protocolo definitivo sobre cómo proceder. Sin embargo, queremos advertiros de que este requisito debe cumplirse en el momento de llevar a cabo el despido. Por ello, es fundamental que tengáis actualizados los datos de vuestros trabajadores para poder notificar correctamente el trámite de audiencia.

- A los socios que gestionáis el área laboral con nosotros, os facilitaremos una ficha para que podáis actualizar los datos de vuestros empleados. Además, os recordamos que es importante notificarnos cualquier cambio en los mismos.

- Los socios que trabajéis con gestorías externas a la Asociación de Hostelería debéis contactar con ellas para informaros sobre cómo proceder a partir de ahora.



Se debe escuchar al trabajador y permitirle dar sus explicaciones en un plazo determinado

Es fundamental que tengáis actualizados los datos de vuestros trabajadores para, así, notificarles correctamente

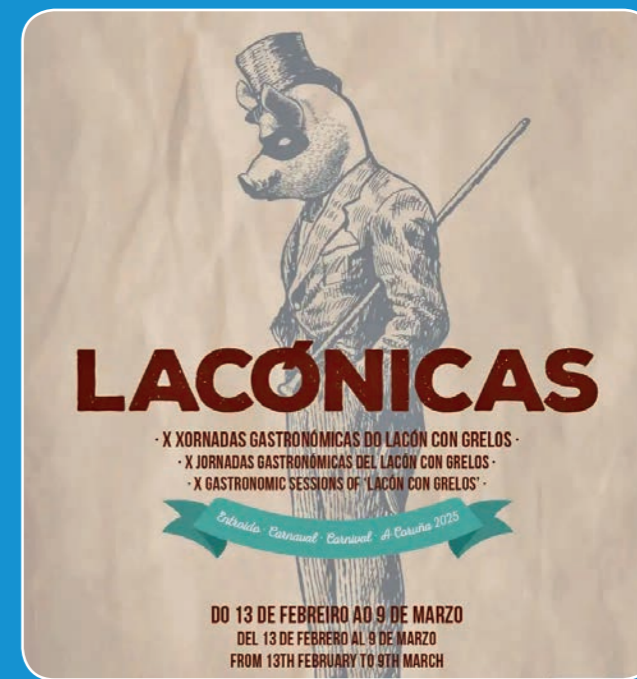
La subdelegada del gobierno, agradecida

La subdelegada del gobierno en A Coruña, María Rivas, visitó las instalaciones de la Asociación y las de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro y mantuvo una reunión con el presidente, Héctor Cañete, el vocal Alberto Méndez y la gerente, Andrea Díaz. La subdelegada pudo comprobar las evoluciones de los cursos gratuitos de inserción que está llevando a cabo la Asociación para paliar la falta de personal del sector. "Quiero dar las gracias a la Asociación y a su presidente por la invitación. He podido ver el gran trabajo que se está haciendo y que queremos apoyar con esta visita", comentó María Rivas.



Llegan las jornadas lacónicas a A Coruña

A Coruña celebra este año la décima edición de las Jornadas Gastronómicas del Lacón con Grelos - 'Lacónicas'. El evento gastronómico se desarrollará de 13 de febrero a 9 de marzo. Todos los menús deberán estar compuestos por un primero (sopa o similar), un plato principal (laconada) y una sobremesa clásica (filloas y/u orejas) además de incluir bebida (agua/refrescos/cerveza/bodega de denominación de origen gallego) y café (opcional). El precio de la propuesta tendrá que oscilar entre los 20 y los 40 euros por persona. La participación de los locales en estas jornadas es gratuita.



Así pagarán los autónomos en 2025

Los autónomos tendrán modificaciones en sus cotizaciones a la Seguridad Social. El progresivo despliegue del nuevo sistema de cotización por ingresos netos declarados retocará las bases mínimas de cotización, los tramos y, a fin de cuentas, la cuota mensual que abonarán cada mes. Las obligaciones del colectivo de trabajadores por cuenta propia irán desde los 200 a los 590 euros en función de sus ingresos y subirán para aquellos que declaran más de 1.700 netos cada mes. Algunos autónomos abonarán hasta 90 euros más, mientras el 40% con menos ingresos tendrá un cierto alivio de hasta 30 euros al mes, aproximadamente.

El nuevo sistema de cotización por ingresos reales es fruto de un acuerdo del exministro de la Seguridad Social, José Luis Escrivá, con las principales organizaciones de autónomos en verano de 2022. Comenzó a aplicarse en 2023 y cuenta con un periodo de transición de nueve años, hasta 2032. En ese trayecto, cada tres años se pactan las nuevas 'tablas' de cotización para los tres próximos. El sistema tiene 15 tramos y, de cara al próximo curso,

recogerá un límite inferior más bajo: 200 euros mensuales la nueva cuota más baja, frente a 225 el año pasado. También hay modificaciones en la parte alta, con cuotas más elevadas: 590 euros mensuales la cuota más alta, frente a 530 el pasado curso.

Como novedad, los tres tramos de rendimientos netos más bajos (hasta 1.125,90 euros/mes) tendrán un alivio de hasta 30 euros y sus cuotas serán de 260 euros mensuales como máxi-

Con este nuevo sistema de cotización, todos los que hayan estado dados de alta como autónomos, aunque solo sea un día, están obligados a hacer la declaración de la Renta

mo. Por su parte, otros tres tramos intermedios (de 1.125 a 1.700 euros/mes) pagarán lo mismo: entre 291 y 294 euros al mes. Los nueve tramos restantes, aquellos que superan los 1.700 euros al mes, tendrán que pagar más en sus correspondientes cuotas mensuales el próximo curso.

La Seguridad Social les exigirá entre 30 y 90 euros más por los ingresos netos generados. Sus cuotas se moverán entre los 350 y los 590 euros mensuales el próximo ejercicio. Pue-

de consultar su caso particular en la tabla en función de los ingresos que cada uno estime para el ejercicio.

El sistema de cotización por ingresos reales del Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (RETA) introdujo la posibilidad de cambiar de tramos cada dos meses hasta un máximo de seis veces en un ejercicio. Ofrece esta flexibilidad porque los autónomos se ubican en un tramo u otro en función de sus previsiones de ingresos para cada época del año o por su volumen de actividad.

Los rendimientos netos se calculan deduciendo de los ingresos todos los gastos

producidos en ejercicio de la actividad y necesarios para la obtención de ingresos del autónomo. Sobre esa cantidad, se aplica adicionalmente una deducción por gastos genéricos del 7% (3% para los autónomos societarios). El resultado es la cifra que determinará la base de cotización y la cuota correspondiente.

Los autónomos deben comunicar su previsión de ingresos anual a la Seguridad Social y, durante el año, ajustar sus cuotas. Por ello, hay cierto

Las nuevas cuotas mensuales que pagarán los autónomos en 2025

Base mínima de cotización, tramos de rendimientos netos y cuota mensual (€/mes)

Tramos de rendimientos netos	Base mínima de cotización	Cuota mensual 2024	Cuota mensual 2025	Diferencia
Hasta 670 €	653,59	225	200	-25
670 a 900	718,95	250	220	-30
900 a 1.125,90	849,67	267	260	-7
1.125,90 a 1.300	950,98	291	291	0
1.300 a 1.500	960,78	294	294	0
1.500 a 1.700	960,78	294	294	0
1.700 a 1.850	1.143,79	320	350	30
1.850 a 2.030	1.209,15	325	370	45
2.030 a 2.330	1.274,51	330	390	60
2.330 a 2.760	1.356,51	340	415	75
2.760 a 3.190	1.437,91	360	440	80
3.190 a 3.620	1.519,61	380	465	85
3.620 a 4.050	1.601,31	400	490	90
4.050 a 6.000	1.732,03	445	530	85
Desde 6.000	1.928,1	530	590	60

Fuente: Ministerio de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones.

margen de maniobra para corregir los importes abonados de más o de menos.

En todo caso, al cierre de cada ejercicio fiscal, tras la declaración de la Renta, la Seguridad Social cruza datos con la Agencia Tributaria para regularizar las cotizaciones sociales, devolviendo o reclamando las cuotas correspondientes si están por debajo o por encima de las previsiones y de los pagos efectuados. La regularización de las cuotas motiva que todos los autónomos que hayan estado de alta durante un ejercicio deban realizar la declaración de la Renta de manera obligatoria.

Debido a este nuevo sistema de cotización, todas aquellas personas que hayan estado dados de alta como autónomos, aunque solo sea un día, están obligados desde este año a hacer de manera obligatoria la declaración

de la Renta. La Seguridad Social está regularizando las cuotas de los autónomos correspondientes al ejercicio de 2023, el primero con este sistema.

El Ministerio de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones elaboró un informe en 2023 que justificaba la reforma de pensiones en la que se incluyó el nuevo sistema de cotización por ingresos reales. En aquel documento remitido a la Comisión Europea recogía el efecto desagregado de cada medida.

Una de las principales fuentes de ingresos será el colectivo del trabajador autónomo por el progresivo incremento de sus ta-

blas de cotización. El Ejecutivo calcula que ingresará adicionalmente el 0,4% del PIB en 2032, cuando su cotización se equipare con la de los asalariados, el equivalente a unos 6.000 millones de euros de la actualidad. Así, los autónomos pasarán a cotizar, de media, lo mismo que los del Régimen General.



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!



Juntos

Solo desde la unidad de la hostelería coruñesa, el sector logrará avanzar. Tú eres muy necesario. Te escuchamos y te instamos a que te unas a nosotros. Juntos, siempre mejor

La familia de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña tiene más 1200 miembros. Somos muchos, pero queremos crecer. Porque si algo sabemos es que la fuerza está en el grupo, como demostramos en la pandemia. El sector hostelero puede conseguir más cosas de las que ya está consiguiendo únicamente si nos juntamos.

¿NUEVO EN LA HOSTELERÍA? **VENTE**
Contamos con un grupo de profesionales siempre a tu servicio que te ayudarán a montar tu negocio desde 0, que te asesorará en cada paso que des: desde la elección y el emplazamiento de tu proyecto hasta el alquiler, la licencia y los trámites

burocráticos. Sabemos todo lo que necesitas para que tu negocio eche a andar; sin olvidarnos de que somos también una asesoría fiscal y contable. Casi la mitad de los negocios hosteleros que abren, acaban cerrando antes de un año... porque están por su cuenta y riesgo.

¿YA TIENES UN NEGOCIO? **VENTE**
Si ya cuentas con un negocio de hostelería, sabes mejor que nadie lo complicado que es el día a día. Somos un apoyo con el que puedes contar ante cualquier problema que te surja: Sanidad, Turismo, Licencia de Terrazas, Reclamaciones de Clientes... Además, formamos a tus trabajadores para que ofrezcan el

mejor servicio. Vivimos tiempos que suponen un reto y la calidad marca la diferencia. Además, recuerda que puedes recurrir a nuestra Bolsa de Empleo si necesitas trabajadores, que pasan previamente por el filtro de nuestros profesionales.

¿AÚN NO ESTÁS CONVENCIDO?
VAMOS NOSOTROS

Lo mejor que puedes hacer es acercarte a nuestras oficinas (calle Félix Acevedo, 23, bajo) y que hablemos de tus necesidades. Pero como sabemos que el tiempo de un hostelero es limitado, basta con que nos llames (981 29 54 00) y nosotros nos acercamos para ponértelo fácil.



más fuerte



La presunción de inocencia no se aplica en despidos laborales

La Sala de lo Social del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía ha ratificado el despido de un trabajador —camionero en una empresa de suelos— que fue cesado tras dar positivo en cocaína durante un control aleatorio de sustancias psicotrópicas. Una decisión que ha tomado el magistrado después de considerar que el principio de presunción de inocencia es “de aplicación exclusiva en el ámbito penal, y no en el proceso laboral en el que prima la vulneración de confianza existente entre las partes” y que crea, de esta manera, un precedente.

El trabajador despedido fue seleccionado para un control aleatorio de drogas conforme al protocolo de seguridad establecido por la empresa contratante principal. Según los resultados, el análisis inicial de saliva realizado a las 7.03 horas detectó la presencia de cocaína, resultado que fue confirmado por una contraprueba.

En el protocolo de control, también se incluyó un análisis de orina; sin embargo, este fue anulado por irregularidades en la muestra, lo que llevó a los responsables de la empresa a retirar de inmediato la autorización del trabajador para acceder a las instalaciones mineras.

La empresa justificó su decisión en la política de tolerancia cero frente al consumo de sustancias psicotrópicas, una medida destinada a garantizar la seguridad de todos los empleados en un entorno de alto riesgo.

Se le comunicó al empleado su despido disciplinario mediante una carta en la que argumentaba el “incumplimiento grave y culpable” de sus obligaciones contractuales, en particular la transgresión de la buena fe laboral, recogida en el artículo 54 del Estatuto de los Trabajadores. En este sentido, la empresa destacó que el consumo de drogas, aunque fuera puntual, comprometía no solo la integridad del trabajador, sino también la de sus compañeros y la confianza necesaria para mantener la relación laboral.

El trabajador interpuso un recurso de suplicación, en el que solicitaba que se declarara la improcedencia del despido, alegando que los resultados de los análisis no eran concluyentes. Concretamente, argumentó que un test de orina realizado horas después del incidente en un laboratorio privado dio negativo en consumo de cocaína, y cuestionó la validez de las pruebas de saliva utilizadas por la empresa para justificar el despido. Sin embargo, la Sala rechazó estos argumentos, respaldando la valoración realizada por el juzgado de primera instancia. Llamativo es que el tribunal ha abordado la alegación de vulneración del principio de presunción de inocencia, recordando que este es de aplicación exclusiva en el ámbito penal. Para el magistrado, en el ámbito laboral el objetivo no es determinar la culpabilidad del trabajador en términos penales, sino evaluar si su conducta constituye un incumplimiento grave de sus obligaciones contractuales.

Participamos en el Plan de Seguridad

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña participó en la presentación del Plan de Seguridad de A Coruña, que contó también con la presencia de la alcaldesa, Inés Rey, la subdelegada del gobierno, María Rivas, y representantes de la policía nacional y local.

Dicho plan Está vertebrado en cinco áreas de trabajo. La primera es el refuerzo de personal y la formación. En este sentido, Rey señaló que "A Coruña precisa dun corpo policial moderno e competitivo", por lo que impulsará la

formación de los agentes en nuevos fenómenos delictivos, y recordó que desde octubre del 2023 se integraron 40 al cuerpo municipal.

El segundo punto del plan es el incremento de patrullas en las calles en zonas comerciales y lugares sensibles o de alarma vecinal. La tercera área es la estrategia de policía comunitaria. El cuarto es el refuerzo tecnológico para una mejor y más ágil respuesta por parte de la Policía Local. Y, por último, un Plan Local sobre Drogas, que establezca acciones de prevención.



Reunión con la Xunta para reforzar el empleo

Héctor Cañete, presidente de la Asociación Provincial de Hostelería de A Coruña, acompañó al presidente de la Confederación de Hostelería de Galicia, Chéché Real, en un encuentro con el conselleiro de Empleo, Comercio y Emigración, José González, y el secretario general de Empleo y Relaciones Laborales, Pablo Fernández, con motivo de seguir avanzando -en el marco de la



colaboración público privada- en dar respuesta a retos del mercado laboral que también afronta el sector, como la cobertura de vacantes o el necesario impulso de la formación continuada. Nuestro presidente también estuvo en otra reunión de Hostelería de Galicia en el CSHG, con la presencia del Director Xeral de Turismo, Xosé Merelles, y del Director del Centro Superior, José Paz.

Nuestro BeCOOK empieza el 2025 a toda máquina

La edición 24-25 empezó para el Curso Profesional de Cocina BeCOOK a toda máquina en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro. Y, además, de estreno, pues recuperamos el segundo año de especialización.

Ya a principios de este 2025, nuestros alumnos prepararon una hamburguesa especial en colaboración con el restaurante Efímero, que estuvo a disposición del público a lo largo de un mes y que gozó de un gran éxito. Normal, con los ingredientes premium que llevaba (pan caroleiro con nueces, carne premium, salsa bechamel ligera de fondo de gallina y salsa de ciruelas, aros de cebolla caramelizada y queso de telita napado y sopleteada) y la técnica y el mimo que le pusieron para crearla.

Pero la 'cabeza no para' y durante el mes de febrero, el BeCOOK abrirá de nuevo las puertas de su restaurante después de unos meses de preparación tanto de los chavales de primer como de segundo año. Serán unas semanas en las que compaginarán sus estudios con la práctica ante público real. Como de costumbre, se tratará de un menú ofrecido de lunes a jueves solo para comer y en el que destacan los productos de calidad y el buen hacer. Ellos ya están deseando que probéis las elaboraciones que llevan semanas preparando con ilusión.



Más de 120 alumnos formados para trabajar

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña es plenamente consciente de las dificultades que el sector tiene a la hora de encontrar trabajadores. No digamos ya que estén mínimamente formados en el sector.

De ahí nació la idea de preparar a alumnos en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro y poder bombar, así, gente al mundo laboral. Inicialmente habíamos programado únicamente dos turnos, pero debido a la alta demanda, acabamos por realizar un total de ocho cursos de corta duración, con un total de 120 alumnos preparados y certificados para trabajar en el sector.

“Estamos encantados con la experiencia”, comenta al respecto el presidente de la Asociación, Héctor Cañete. Y es que de todos ellos, alrededor del 80 por ciento de dichos alumnos que a comienzos de octubre protagonizaron el curso exprés de formación ya forman parte del sector. Lo hacen de manera indefinida y, en muchos casos, como primera experiencia.

Cuando se realizó la convocatoria, Cañete apeló a dos públicos objetivos: los desempleados y quienes se encontraban o en situación irregular o realizando trabajos en el

hogar. “Esperamos que migrantes que estén trabajando en el servicio doméstico también se interesen en el futuro porque facilitamos las cosas: damos formación gratuita y la gente que haya estado trabajando en otros ámbitos es bienvenida”, añadió

Los nuevos profesionales están acreditados como ayudantes de cocina y sala tras un total de 35 horas de curso. Resulta complicado encontrar paradigmas de accesos más directos y sencillos al mercado laboral. Y de manera gratuita.

El presidente de los hosteleros realiza una firme defensa del trabajo en el sector que representa y cree que tanto la legislación como el convenio colectivo han avanzado hacia un mayor bienestar del empleado, pero sobre todo hacia la seguridad de este.

“Es un trabajo bastante bien remunerado, bien pagado, con sus propias propinas y un salario más alto que en otros sectores. Por ejemplo, para quien esté en el servicio doméstico es un cambio hacia mucho mejor”, asevera. “Por ley, todos los contratos son indefinidos, y el convenio laboral va a subir otra vez”, finaliza. En los próximos meses habrá nuevas ediciones del curso exprés de formación en nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro.

“Estamos encantados con la experiencia. Damos formación gratuita y la gente que haya estado trabajando en otros ámbitos es bienvenida”, comenta Héctor Cañete





H Cursos que sacan sonrisas

Los fines de semana son el momento de conjugar diversión y aprendizaje en la Escuela de Hostelería Alvaro Cunqueiro.

Y es que al habitual Curso de los Sábados, estas últimas Navidades hemos sumado una formación especial para las fiestas, que tuvo una gran aceptación y en el hicieron unas elabo-

boraciones para sorprender a sus allegados en esas fechas señaladas: Crujiente de rape y gambón, salsa holandesa Albariño, Centollo y sal-risco, Gazpacho de fresas y frutos del bosque, Cordero crujiente, Pastel de patata cremoso, Tiramisú de turrón y Rocas de chocolate.

Unos días antes, el profesor Iago Lista finalizó el primer Curso de Cocina de los Sábados, una formación de cuatro sábados consecutivos para iniciarse en este mundillo. En caso de que estés interesado, solo tienes que llamarnos al teléfono 981 17 32 56 para apuntarte.



Ferran Adrià reclama un plan estratégico para la gastronomía española

La calidad de los productos españoles, como el vino, el aceite, los quesos, mariscos y el jamón ibérico, acumulan numerosos premios y reconocimientos internacionales. Nuestro país cuenta con 377 Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas e Indicaciones Geográficas y con 36 rutas de enoturismo.

El sector ha experimentado un crecimiento del 88 % de las exportaciones agroalimentarias desde 2013, año que marcó un hito histórico, evidencia que la gastronomía española está generando un crecimiento de interés internacional en sus productos. El año pasado marcó un hito al alcanzar un récord de 66.800 millones de euros en exportaciones. El buen momento que atraviesa el sector también se debe al éxito del binomio turismo y gastronomía, ya que muchos turistas, sobre todo los de mayor poder adquisitivo, ven en la cocina un elemento diferenciador que los acerca de manera auténtica a la identidad y cultura del país España alberga numerosos restaurantes con

prestigiosas distinciones como 291 galardonados con Estrella Michelin y 792 restaurantes reconocidos en la lista Sol Repsol.

Ferran Adrià, presidente de elBulliFoundation y que el año pasado estuvo en A Coruña en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, destaca la importancia de ponerlo en valor y ha vuelto a reclamar la necesidad de que exista un plan estratégico a nivel nacional. "Si la gastronomía supone el

"Si la gastronomía supone el 27% de la economía nacional, ¿no se merece un plan estratégico? Es necesario y se puede hacer", comenta el famoso chef catalán

27% de la economía española, ¿no se merece un plan estratégico? Yo se lo he dicho a todos los presidentes del Gobierno, que es necesario este plan estratégico y espero que estas palabras sirvan para conseguirlo, porque se puede hacer".

Adrià recuerda que la "alta gastronomía es un palabro de hace cuatro días". "Si no tienes marca, no eres

nadie, el gran problema de la alta gastronomía en España es que no tenemos un nombre, no ha habido consenso a nivel español", lamenta. En este contexto, el veterano chef insta a "cuidar" la inmigración para tener trabajadores, que haya acuerdos bilaterales con otros países, la necesidad de que haya hoteles de lujo de marca española, que lamenta que "apenas" hay, así como la necesidad de que existan becas para no perder el talento que hay.

Y, para retratar la dimensión empresarial de la gastronomía, aporta un dato: hay más de 700.000 empresas que operan en alguno de los es-

labones de actividad asociados a la gastronomía, más del 20% del tejido empresarial español.

En cuanto a las exportaciones españolas de alimentos y bebidas, se constata un récord histórico en 2023, al alcanzar 66.796 millones de euros, lo que significa que casi se han duplicado en la década que va de 2013 a 2023.



A Coruña presenta en su estrategia turística

El concello de A Coruña presentó en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) su estrategia turística para este año 2025. La alcaldesa, Inés Rey, presentó el Destino A Coruña en el pabellón de Galicia de Ifema Madrid, donde señaló que "A Coruña es el principal referente del Noroeste peninsular, donde representa una opción completa, especial, diferente y, ante todo, dispuesta a practicar la seducción desde su Cultura de Vivir".

La alcaldesa avanzó buena parte de la programación cultural y de ocio de este 2025, que coincide con el 175 aniversario de las Fiestas de María Pita, con múltiples actuaciones musicales ya confirmadas en el principal recinto multiusos del noroeste: el Coliseum. Así, este año pasarán por la ciudad Lenny Kravitz, Bad Religion, Alanis Morissette, Joaquín Sabina, Rigoberta Bandini, Quevedo, Myke Towers, Chayanne, Sen Senra o Lionel Richie. Además, la ciudad seguirá contando con un de los principales eventos musicales de Galicia: el Morriña Festival.

Inés Rey anunció que su primer artista confirmado es Residente, reconocido cantante puertorriqueño

que cuenta con un Grammy y cinco Grammys Latinos. Rey, durante su intervención, también destacó el papel transformador que tendrá para la ciudad y sus habitantes el ser sede del Mundial de Fútbol 2030. "A Coruña 2030 será el emblema de las transformaciones urbanas que estamos llevando a cabo, de la segunda gran modernización de la ciudad", indicó la regidora.

Inés Rey avanzó en Fitur buena parte de la programación cultural y de ocio para el 2025, que coincide con el 175 aniversario de las Fiestas de María Pita

Por otra parte, señaló que el principal objetivo para este 2025 es batir los "extraordinarios datos" del pasado año. Entre otras cuestiones, Rey indicó que entre 2022 y 2024 se incrementó en más de cinco puntos la ocupación hotelera, con registros del 85% de ocupación en el mes de julio y de 92% en el mes de agosto. "Estos datos son consecuencia, en gran medida, de nuestra programación cultural del verano, mucha de ella al aire libre y abierta a todos los públicos", indicó. Por otra parte, el Concello, a través del Consorcio de Turismo y Congresos de A Coruña, acordaron junto a Renfe renovar la colaboración en la promoción de la ciudad. Renfe aplicará un descuento del 10% en los billetes a las personas que asistan a eventos y congresos organizados por el Consorcio de Turismo.



LA PROVINCIA LOGRA SU PRIMER

ESTRELLAS MICHELÍN

Galicia sumó un nuevo restaurante con Estrella Michelin, consiguiendo Simpar, ubicado en Santiago de Compostela, su primer distintivo, mientras que Retiro da Costiña, asentado en Santa Comba, se convierte en el primer dos estrellas de la provincia de A Coruña; siendo uno de los tres restaurantes españoles que entran en esta prestigiosa categoría. Retiro da Costiña es, en esencia, una historia familiar. Mucho antes de que

Galicia suma también un nuevo 'estrellado'. Se trata de Simpar, en Santiago

Manuel García ostentara el título de chef con dos estrellas Michelin, sus abuelos, Leonor y Secundino, sentaron las bases de lo que hoy es un referente gastronómico, uno de los preferidos por Amancio Ortega, creador de Inditex y uno de los hombres más ricos del mundo. "Es un año muy especial para nosotros, porque Costiña cumple 85 años. Muy bonito porque estamos atesorando un montón de emociones y todo eso desde un pueblo, Santa Comba, corazón de la Galicia verde", dijo Manuel,

que agradeció el premio al "tremendo equipo de Costiña, que son como de la familia", y a su esposa Ana.

Además, el restaurante O Secadeiro, ubicado en la Serra de Outes (A Coruña), ha conseguido una Estrella Verde, distinción que destaca las prácticas sostenibles. Por su parte, repiten en la lista con dos Estrellas Michelin Culler de Pau, de O Grove, y Pepe Vieira, en Raxó, uniéndose ahora Retiro da Costiña.

Además de Simpar, una Estrella Michelin tienen en Galicia los restaurantes Maruja Limón, de Vigo; Silabario, de Vigo; Eirado, de Pontevedra; Yayo Daporta, de Cambados; Solla, de Poio; Árbore da Veira, de A Coruña; As Garzas, de Malpica; A Tafona, de Santiago de Compostela; Casa Marcelo, de Santiago de Compostela; O Pazo, de Padrón; Terra, de Fisterra, y Nova y Ceibe, de Ourense.

A nivel nacional, cabe destacar la incorporación al selecto club de las tres estrellas Michelin, en el que solo hay 15 establecimientos en España, de Casa Marcial, en Arriondas (Asturias), después de bastante tiempo sin que se concediese este galardón a casi ningún establecimiento.

Inteligencia artificial, salud y sostenibilidad



Inteligencia artificial en la cocina, reducción de azúcar y sal, nutrición personalizada o desperdicio cero son algunas de las corrientes que tendrán cada vez más presencia en nuestras vidas en un 2025 lleno de desafíos

La gastronomía está en constante evolución, y el año 2025 promete ser un punto de inflexión en cómo consumimos y entendemos los alimentos. Las nuevas tendencias gastronómicas y culinarias están impulsadas por la tecnología (centradas en la revolución de la Inteligencia Artificial), el cambio en los hábitos de consumo y la creciente preocupación por la salud y el medio ambiente. A continuación, exploramos algunas de las principales corrientes que marcarán el sector.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

La inteligencia artificial (IA) está revolucionando la manera en que se crean y perfeccionan las recetas. Gracias a algoritmos avanzados y el análisis de grandes volúmenes de datos, la IA está ayudando a los chefs y empresas alimentarias a:

- Desarrollar nuevos sabores: La IA puede analizar combinaciones de ingredientes para sugerir sabores innovadores y crear productos únicos.
- Optimizar procesos de cocina: En restaurantes y cadenas de producción, la IA mejora la eficiencia y garantiza la consistencia de los platos.
- Personalización de menús: Aplicaciones impulsadas por IA pueden crear menús adaptados a las preferencias y restricciones alimentarias de cada cliente.

REDUCCIÓN DE AZÚCAR Y SAL

La preocupación por enfermedades como la diabetes, la hipertensión y las afecciones cardiovasculares ha impulsado a la industria alimentaria a buscar soluciones para reducir el contenido de azúcar y sal en sus productos. En 2025, se espera una proliferación de ingredientes naturales alternativos, como:

- Sustitutos del azúcar de origen natural: Extractos de frutas y plantas, como el monk fruit (fruta del monje) y la estevia, se consolidarán como opciones preferidas.

- Sales con menor contenido de sodio: Sales modificadas o mezclas de minerales que mantienen el sabor salado sin los efectos nocivos del sodio serán cada vez más comunes.
- Etiquetado transparente: Los consumidores demandarán información más clara sobre el contenido de azúcar y sal.

NUTRICIÓN PERSONALIZADA

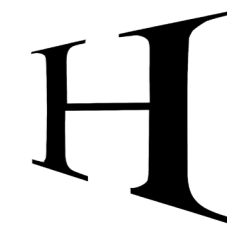
La nutrición personalizada es una de las tendencias más prometedoras para 2025. Con el avance de la genómica y la nutrigenómica, ahora es posible diseñar dietas específicas basadas en el ADN y el perfil de salud de cada individuo. Algunos desarrollos destacados incluyen:

- Alimentos funcionales: Productos diseñados para proporcionar beneficios específicos, como mejorar la salud intestinal, reducir la inflamación o potenciar el sistema inmunológico.
- Apps de seguimiento nutricional: Herramientas digitales que analizan datos biométricos y sugieren comidas personalizadas en tiempo real.
- Servicios de suscripción: Empresas que ofrecen planes de comidas personalizadas y entregas a domicilio adaptadas a las necesidades de cada cliente.

DESPERDICIO CERO

El cambio climático y la escasez de recursos están impulsando a la industria alimentaria a adoptar prácticas más sostenibles:

- Cocina de aprovechamiento: Restaurantes y hogares buscarán maximizar el uso de cada ingrediente, reduciendo al mínimo los residuos.
- Productos upcycled: Alimentos elaborados a partir de subproductos que normalmente se desearían, como cáscaras de frutas o granos usados.
- Agricultura regenerativa: Prácticas agrícolas que restauran la salud del suelo y capturan carbono se convertirán en un estándar.



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 2025

ENERO

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

FEBRERO

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

MARZO

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

ABRIL

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

MAYO

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

JUNIO

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

JULIO

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

AGOSTO

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

SEPTIEMBRE

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

OCTUBRE

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

NOVIEMBRE

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

DICIEMBRE

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

Fiestas Nacionales

1 ENERO	Año Nuevo
6 ENERO	Epifanía del Señor
18 ABRIL	Viernes Santo
1 MAYO	Fiesta del Trabajo
15 AGOSTO	Asunción de la Virgen
1 NOVIEMBRE	Todos los Santos
6 DICIEMBRE	Día de la Constitución Española
8 DICIEMBRE	Inmaculada Concepción
25 DICIEMBRE	Natividad del Señor

Fiestas Autonómicas y Fiestas Nacionales Sustituibles

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

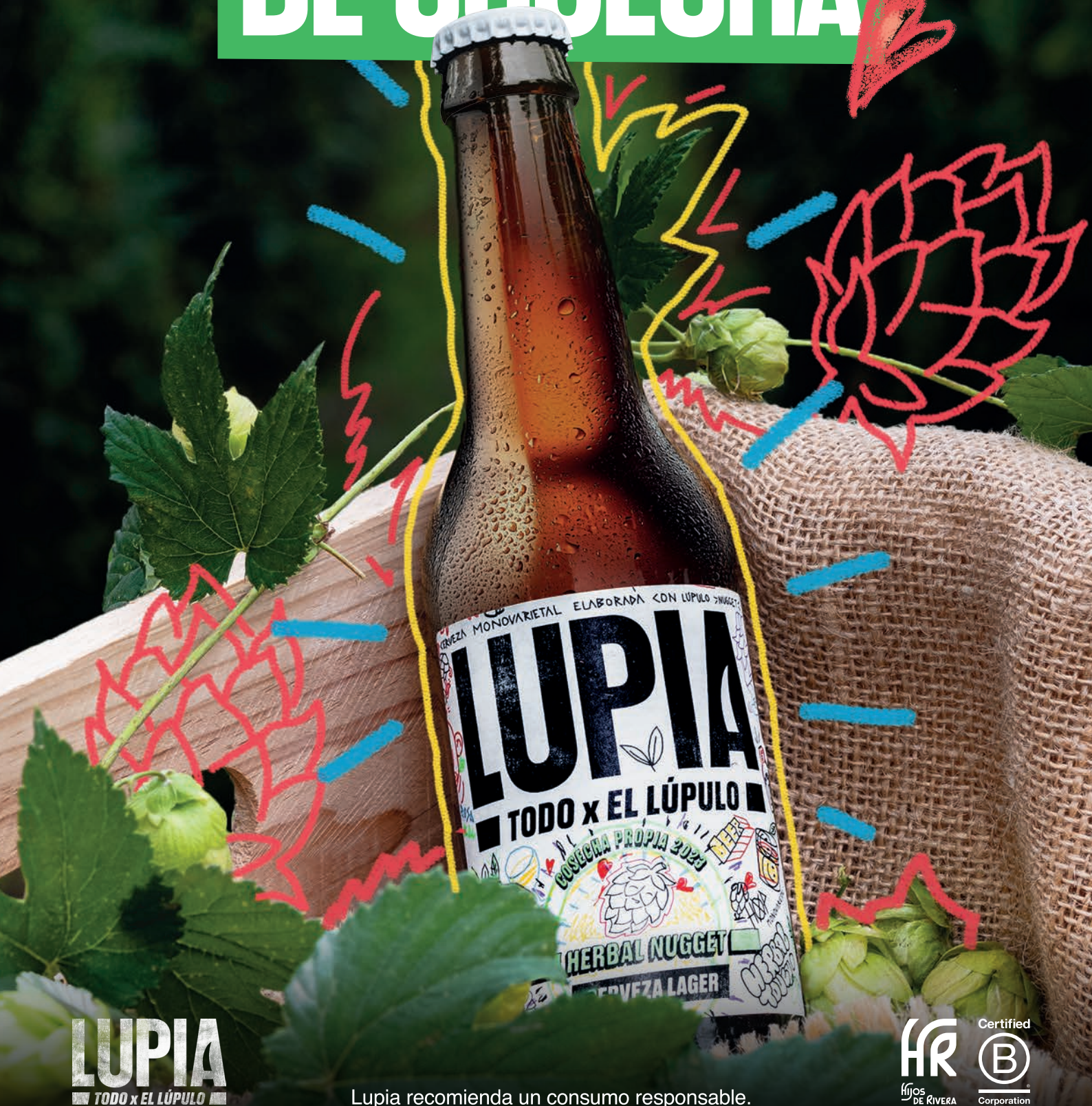
Fiestas por acuerdo:

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



20 AÑOS RECUPERANDO LÚPULO PARA DECIR

CERVEZA DE COSECHA



LUPIA
TODO X EL LÚPULO

Lupia recomienda un consumo responsable.

HR Certified
Fijos DE RIVERA **B**
Corporation