

Coruña Hostelera



Nº 66 JULIO 2025



¡HISTÓRICO!

LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE A CORUÑA REUNIÓ A MÁS DE 200 LOCALES EN SU RUTA DE TAPAS 'CTV', LA DE MAYOR PARTICIPACIÓN DE TODA GALICIA Y UNA DE LAS MÁS MULTITUDINARIAS DE ESPAÑA. LA SIFONERÍA FUE EL GANADOR



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



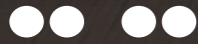
Departamento LABORAL

- ◆ 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

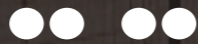
Departamento JURÍDICO

- * 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...)



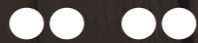
Departamento de TURISMO

- ✓ 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

CTV, UNA DE LAS RUTAS DE TAPAS DE MÁS ÉXITO DE ESPAÑA

Como presidente de la Asociación de Hostelería de A Coruña no puedo más que estar radiante por haber organizado la Ruta de Tapas con mayor participación de Galicia y una de las de mayor éxito de toda España. Más de 200 participantes, que se dice pronto... La publicidad que da el concurso es muy grande y por eso hay gente que dedicó mucho tiempo a preparar una tapa concreta. Se notó la calidad en la gran final, en un marco incomparable como es el Museo Estrella Galicia. Hay que sacar pecho. El primer año fuimos 40, el segundo ciento y poco y ahora superamos los 200: nos retaron a hacerlo y lo hemos conseguido. No hay ningún campeonato de tapas en Galicia a este nivel, somos uno de los más potentes de España y por ello se trata de una edición histórica.

También quiero destacar las jornadas de concienciación medioambiental y de implantación del quinto colector (el marrón), que estamos llevando a cabo de la mano de la Xunta de Galicia a lo largo y ancho de la provincia de A Coruña. Es un tema muy importante y sobre el que hay un desconocimiento general. Nuestra labor, además, queremos hacerla extensiva a los hogares. La nueva normativa está en pañales y en la ciudad se está implantando el quinto colector; como grandes generadores de desperdicios estamos apostando porque la gente se lleve lo que sobre a casa. Este es el camino: trabajar por y para el sector.



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	28-30

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
CINZANO
FORMAZIONA
LED ATOMANT

PUBLICIDAD

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



SÍGUENOS
EN:



www.asociacionhosteleria.org



981295400 / 981173256



www.facebook.com/hosteleriacoruna



@hosteleriacoruna



La Sifonería conquistó la final de la III Ruta de Tapas 'CTV' de Tapas 'CTV'



La Sifonería se llevó el primer premio de la III edición de la Tapa 'CTV' - Coruñesa de Toda la Vida en la que Bodega Órdenes acabó como segunda clasificada y A Ruliña 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 200 locales 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.

El premio a la mejor tapa, dotado de 500 euros, fue para Tesoro de Ría, de La Sifonería Gastrobar, que constó de una concha de empanada gallega rellena de vieira guisada sobre esponja de codium y coral crujiente. El maridaje fue de vino blanco La Viñoa. En segunda posición quedó la tapa propuesta por Bodega Órdenes y en tercer lugar la de A Ruliña con su Albóndiga A Ruliña. Por su parte, el premio al mejor maridaje con Estrella Galicia fue a O Raxo con su Boa Pinta, que combina pan, raxo, patatas, pimientos, perejil, soja, aceite y queso de Arzúa. Su maridaje fue de Estrella Galicia tostada sin alcohol, con una dotación económica de 250 euros. Completó el podio de agradecidos la tapa Pulpiño da pedra con bacallao, de Bodega Órdenes, elegida como mejor maridaje con vino de las bodegas de Hijos de Rivera con otro premio de 250 euros.



1er puesto: La Sifonería



2º puesto: Bodega Órdenes



3º puesto: A Ruliña



El restaurante ferrolano Memories Eder, reconocido por su acción climática en los Premios “Sin Huella”

El restaurante ferrolano Memories Eder, ha sido galardonado con el premio autonómico por Galicia en la II Edición de los Premios ‘Sin Huella’ de Hostelería #PorElClima en reconocimiento a su compromiso ambiental y la descarbonización del sector hostelero. La entrega de premios tuvo lugar en un evento celebrado en Madrid el pasado 21 de mayo, organizado por Hostelería #PorElClima, una iniciativa de Coca-Cola y Comunidad #PorElClima con el apoyo de Hostelería de España, y que contó con la presencia de Elena Pita, directora general de la Oficina Española de Cambio Climático (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico).

así como la apuesta por un uso eficiente de la energía. Además, adopta un transporte responsable para reducir el uso de carburante y aplica criterios ambientales en todas sus decisiones de compra, demostrando así que sostenibilidad y experiencia de cliente pueden ir de la mano. Chus Martínez y Pepe López, responsables del restaurante, han logrado convertir su espacio en un referente en términos ambientales en la provincia.

La ambición de Hostelería #PorElClima es que estos premios sirvan de inspiración para la acción y que tanto establecimientos del sector como otras instituciones se



Los Premios ‘Sin Huella’ son un reconocimiento a aquellos establecimientos hosteleros, instituciones y asociaciones que han asumido un compromiso decidido para actuar contra el cambio climático en el sector de la hostelería. Todos ellos destacan por las acciones emprendidas 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.

Memories Eder ha puesto en marcha cerca de 30 iniciativas centradas en la eficiencia energética, la optimización de recursos y la reducción del impacto ambiental. Entre sus buenas prácticas destaca la colaboración activa en la reutilización y el reciclaje adecuado de envases de vidrio,

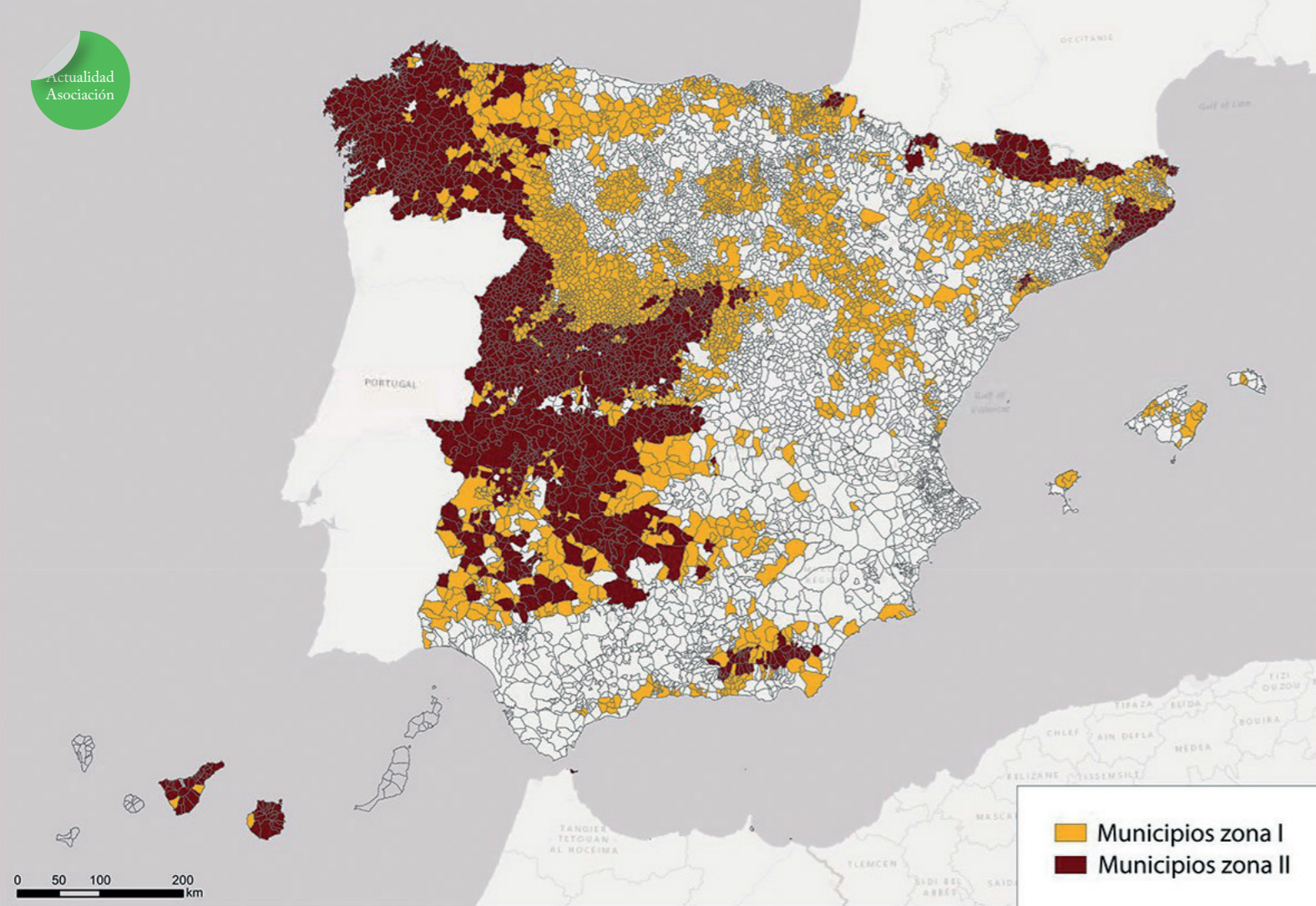
involucren y actúen por el clima para así avanzar en la reducción de las emisiones de carbono. “La hostelería española, además de ser un referente a nivel europeo por su excelencia como sector, también cuenta con un gran potencial para concienciar y actuar contra el cambio climático dada su presencia en todo el territorio español. A pesar de que no es un sector intensivo en emisiones, la hostelería está actuando y sigue avanzando en su acción climática. Precisamente, todos estos establecimientos premiados son un claro ejemplo del compromiso creciente del sector con la reducción de emisiones de CO2. Los premiados en esta edición son un valioso ejemplo de acciones cercanas, comprometidas y valientes”, afirma Carmen Gómez-Acebo, directora de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners Iberia.

BAJO EN CALORÍAS

SABOR ORIGINAL

Disfruta el sabor de siempre en fuze tea®





Casi toda la provincia está en Zona II de niveles de Radón

La Instrucción IS-47 del Consejo de Seguridad Nuclear de España recuerda la obligación de planificar los estudios de medición de radón en sus instalaciones de planta baja y bajo rasante (es decir, casi todos los de hostelería) ubicadas en aquellos municipios clasificados como "Zona II", entre los que se encuentran gran parte de los concellos gallegos y casi la totalidad de los de la provincia coruñesa.

Municipios clasificados como Zona II en A Coruña:
Todos excepto Melide y San Sadurniño.

Las empresas afectadas deberán contratar laboratorios acreditados para realizar las mediciones y elaborar los informes correspondientes. Es crucial integrar estos resultados en la evaluación de riesgos laborales y mantener informados a las personas trabajadoras. El CSN establecerá en el próximo año los mecanismos para recopilar estos datos y actualizar el mapa de potencial de radón.

En caso de que la concentración de radón sea 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 hacerlo en las zonas de riesgo, como es el caso de la mayor parte de Galicia. **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 en vuestros locales.**

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 estar 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.

▶ 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.

▶ 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 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).

Llámanos al 981295400 para más información.





La Sazón triunfa una vez más en la Ruta Cinzano



Solo van seis ediciones, pero la Ruta Cinzano del vermut preparado ya está asentada en el calendario de eventos de A Coruña. Cinzano y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña lograron que más de cien locales se inscribiesen en el certamen del Mejor Vermut de la Ciudad de A Coruña, cuya gran final tuvo lugar en el Hotel NH Collection Finisterre.

Paloma Lago y Leticia Chas ejercieron de presentadoras de la prueba definitiva a la que concurren seis preparaciones seleccionadas en las semifinales por Raquel del Valle, profesora de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro; Adrián Hermida, propietario de las coctelerías Cruel e Infame, y el mítico Manolo Arias, propietario de El Pirata y coctelero desde 1978.

En una soleada tarde fue elegido como el mejor vermut combinado de A Coruña el bautizado como Provincia, una receta de La Sazón, el wine club de Matogrande que ya había ganado hace dos ediciones. Su receta, que incluye Cinzano rojo, espuma de vino y un shrub (una especie de sirope que entre sus ingredientes lleva vinagre), se impuso a las de La Tienda de A Mundiña, La Narcisca, La Cabaña, 1589 y Almacén Concept Store.

El jurado de la final estuvo integrado por Cheché Real, presidente de Hostelería de Galicia; Saray Rodríguez (instagramer con un canal de gastronomía, ocio y turismo), y Giuseppe Santamaría, uno de los mejores cocteleros del mundo y director de la Campari Academy.



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.



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.



RENOVACALOR

CONTACTO: 981295400

Empresa especializada en instalaciones y reparaciones de fontanería, calefacción y climatización.

- cambio termos , calderas , depositos...
- sustitución de griferías, loza sanitaria
- instalación de aire acondicionado y aerotermia
- reparación de fugas y averías.

15% de descuento en mano de obra.



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.

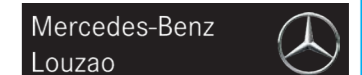
MERCEDES BENZ-LOUZAO

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



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.



AVS BIODIESEL

CONTACTO: 981 29 54 00

CONDICIONES: Empresa dedicada al reciclaje de aceite vegetal usado, con años de experiencia y consolidada en el mercado.

- El mejor precio de mercado.
- El mejor servicio.
- La tranquilidad de trabajar con una empresa que dispone de todos los permisos administrativos de transporte, almacenaje y valorización del producto y las normas de trazabilidad con certificación europea ISCC.



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.



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.



Reglamento de Extranjería 2025: cómo nos impactará

Novedad	Antes	Ahora	Objetivo
Arraigo	3 años de permanencia	2 años y cinco modalidades (social, sociolaboral, socioformativo, familiar y segunda oportunidad)	Reducir el tiempo de espera y abrir una vía para quienes perdieron su tarjeta hace <2 años.
Autorizaciones iniciales	1 año + 2 años	1 año + renovación automática de 4 años	Reducir trámites y minimizar riesgo de "irregularidad sobrevenida".
Reagrupación familiar	Hijos hasta 21 años y solo familia nuclear	Hijos hasta 26 años, familia extensa y parejas no registradas	Favorecer la vida en familia y evitar separaciones prolongadas.
Nuevo permiso para familiares de espáñoles	Los familiares de españoles debían optar entre la reagrupación ordinaria -sujeta a pruebas de medios económicos- o un arraigo familiar de solo un año, a menudo sin habilitación laboral inicial.	Autorización específica con acceso inmediato al trabajo. Concede automáticamente el derecho a trabajar por cuenta ajena o propia y elimina la mayoría de requisitos económicos.	Aportar seguridad jurídica a familias mixtas.
Visado de búsqueda de empleo	3 meses	12 meses, sin tener que salir del país para cambiar a 30 h/semana, con transición a 20 h/semana, con transición a 10 h/semana, con transición a 5 h/semana.	Más tiempo para encontrar trabajo y evitar la irregularidad.
Trabajar durante los estudios	20h/semana	Agil a permiso laboral al terminar	Facilitar el sostenimiento económico del estudiante y su inserción laboral.
Reordenación de visados	Múltiples subtipos	Solo cuatro: tránsito aeroportuario, corta duración.	Simplificar la elección y la tramitación.
Refuerzo de las Oficinas de Extranjería	Plantillas ajustadas	Más de 200 efectivos hoy y otros 500 en junio, con formación específica	Reducir "colas" y agilizar expedientes.
Plan de regularización extraordinaria	—	Previsión de regularizar +900.000 personas en tres años	Atajar la irregularidad histórica y ampliar el acceso a derechos.
Tempo para solicitantes de asilo	Contaba para el arraigo	No cuenta (salvo régimen transitorio de 6 meses para denegados)	Cumplir la jurisprudencia y frenar peticiones "estratégicas". Esta medida tiene detractores porque impide que el tiempo que los solicitantes de protección internacional pasan legalmente en España, mientras esperan una respuesta, pueda usarse para solicitar posteriormente un permiso de residencia en caso de que su solicitud sea denegada.

El Real Decreto 1155/2024, de 19 de noviembre, actualiza por completo el Reglamento de la Ley Orgánica 4/2000 y entró en vigor el pasado 20 de mayo de 2025. El objetivo de esta renovación es "adaptar la normativa española a las directivas europeas y a la realidad del mercado laboral, al tiempo que se refuerzan los derechos de las personas migrantes y la eficiencia administrativa".

La nueva normativa homogeniza las cinco modalidades de arraigo -social, socioformativo, sociolaboral, familiar y de segunda oportunidad- y reduce de tres a dos años el tiempo mínimo de permanencia en España para acceder a estas vías de regularización. También permite trabajar tanto por cuenta ajena como propia desde el primer momento, siendo esta una de las modificaciones más destacadas.

Obligaciones para mantener a un trabajador extranjero en su puesto:

1. Renovación de la autorización de residencia y trabajo

La renovación de la autorización debe solicitarse en el plazo establecido y requiere que se mantengan las condiciones que justificaron la concesión inicial. La autorización renovada tendrá una duración de cuatro años y permitirá el ejercicio de cualquier actividad en cualquier parte del territorio nacional, por cuenta ajena y por cuenta propia.

2. Comunicación de cambios en la relación laboral

Cualquier modificación en las condiciones del contrato o en la relación laboral debe ser comunicada a la autoridad competente, especialmente si afecta a las condiciones que justificaron la autorización de residencia y trabajo.

3. Cumplimiento continuo de las obligaciones fiscales y de seguridad social

El empleador debe continuar cumpliendo con sus obligaciones fiscales y frente a la Seguridad Social durante toda la relación laboral.

Es muy importante que el empresario haga un seguimiento de los plazos del permiso de trabajo, ya que la pérdida de este permiso implica una situación irregular que puede conllevar sanciones bastante elevadas ante una Inspección de Trabajo y recordad que el obligado final es el empresario.

Un punto a tener en cuenta es que un trabajador, en situación irregular, si es detectado por la Inspección de Trabajo en una visita o por denuncia, este trabajador podría regularizar su situación mediante acta de infracción ya que es un medio fehaciente de relación laboral no declarada y podría usar esta acta para solicitar una autorización de residencia por arraigo laboral.



El 35% son trabajadores extranjeros

Cerca del 35% de los empleados de la hostelería en Galicia tiene un origen extranjero o cuenta con doble nacionalidad, según se desprende del informe "Mercado de trabajo en el sector de la hostelería".

En concreto, el 23,5% de los trabajadores de esta actividad es extranjero y el 10,8% cuenta con doble nacionalidad (española y otra). A nivel nacional,

la ocupación en la hostelería se sustenta por los trabajadores de origen extranjero, que representan ya el 42% de los ocupados en ese sector, ya que los empleados foráneos han pasado a representar el 30,7% de los ocupados en ese sector en 2024, frente al 26% de 2019, y los trabajadores con doble nacionalidad suponen ya el 11,2% en 2024 (6,9% en 2019). De esta mane-

ra, al cierre de 2024, los empleados únicamente españoles sumaban 1,07 millones, un 7% menos que en 2019, y con un peso del 58% en el sector. En cifras absolutas, han descendido en 13.000 trabajadores. La pérdida de peso de los empleados españoles se ha producido en los dos segmentos que componen la actividad: alojamiento y comida y bebidas.



981 29 54 00

¡Fórmate con nosotros!

Certificado de Profesionalidad HOTR0208: Operaciones básicas de restaurante y bar (368 horas)

Turno de tardes: del 28 de septiembre de 2025 al 8 de enero de 2026 - 15:00 a 20:00 de lunes a viernes.

Certificado de Profesionalidad HOTR0408: Cocina (888 horas)

Turno de tardes: del 28 de septiembre de 2025 al 9 de junio de 2026 - 15:00 a 20:00 de lunes a viernes.

- ✓ Máximo 15 plazas por edición.
- ✓ Requisito: Estar inscrito/a como demandante de empleo.
- ✓ Formación teórico-práctica impartida por profesionales.
- ✓ Prepárate para trabajar en uno de los sectores con más salida laboral.
- ✓ Obtén tu certificado de profesionalidad homologado por la Xunta de Galicia

Mismos controles para la comida que se sirve en festivales y fiestas



El sector de la hostelería reclama las mismas inspecciones que pasan los bares y restaurantes para evitar incidentes. Según el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, “es raro que no se produzcan intoxicaciones con más frecuencia”.

Cañete considera que hay una diferencia abismal entre las medidas higiénico-sanitarias que están obligados a cumplir los bares y restaurantes en Galicia y lo que se reclama a los puestos ambulantes de eventos al aire libre —como el Oktoberfest o la feria medieval— que, en

muchos casos, atraen a miles de personas en solamente un par de días.

“Sanidade es muy estricta con nosotros y, aunque a veces nos quejamos de que nos inspeccionan con lupa, sabemos que hacen lo correcto; de hecho, no suele haber problemas de intoxicaciones en los bares y restaurantes. Sin embargo, es lógico que pase en un festival porque no hay control de ningún tipo. He llegado a ver pulpos y ensaladillas tostándose al sol sin que pase absolutamente nada”, finaliza el presidente de los hosteleros de la provincia de A Coruña.

Visita de la Xunta de Galicia a nuestras oficinas

Nos visitó María Pilar Arias Graña, directora territorial de la Consellería de Medioambiente y Cambio Climático de la Xunta de Galicia en la provincia de A Coruña, para hacer un seguimiento de los avances en las jornadas de sensibilización sobre el uso del quinto colector y la importancia del reciclaje. Estuvo acompañada por el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, quien le mostró el trabajo que se está haciendo tanto en las oficinas como en la formación de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro.



Evita robos en tu local con estos 10 consejos

Los locales de hostelería son uno de los principales objetivos de los ladrones. Para evitar, en la medida de lo posible, que te roben:

1. Instala alarmas en los establecimientos. Actualmente, los candados en las puertas enrollables no son una medida de seguridad efectiva.
2. Una opción más económica a la alarma es contratar a un cerrajero y ‘blindar’ las puertas.
3. Si tienes alarma, verificala con regularidad para comprobar que funciona al 100%.
4. Presta atención a la hora de abrir y cerrar el negocio. Procura estar acompañado cuando lo hagas.
5. No guardes grandes cantidades de dinero en efectivo en la caja. Envía a personal de tu confianza a depositar el dinero a un banco.
6. Mantén a la vista las llaves del local. No las dejes cerca de la caja registradora o a la vista de los clientes.
7. Los empleados deberían dejar sus carteras, billeteras o ropa en zonas poco accesibles a los clientes.
8. Si tu local atiende hasta la noche, instala luces potentes en los exteriores.
9. Antes de cerrar, revisa los baños para comprobar que no haya desconocidos escondidos.
10. No coloques muebles delante de las ventanas. Tampoco posters o calendarios. Eso puede dificultar la visión de lo que ocurre en el local o en los exteriores.



Presta atención a la hora de abrir y cerrar el local y procura estar siempre acompañado al hacerlo

Antes de cerrar y terminar la jornada, revisa los baños para comprobar que no haya desconocidos escondidos

Aprovecha nuestra Bolsa de Empleo

Como miembro de la Asociación de Hostelería de A Coruña puedes recurrir a nuestro servicio de Bolsa de Empleo. Sabemos que hay momentos en los que necesitas un refuerzo debido a días festivos de gran carga de trabajo o quizá porque algún empleado abandona la empresa y se te abre la posibilidad de contratar un relevo. En este caso, es necesario que sepas que puedes contar con nosotros para que te facilitemos y enviemos contactos, ya sea por teléfono o correo electrónico, a los que llamar, entrevistar y contratar en el caso de que consideres que son adecuados.



“Existe una sobrerregulación brutal”

Héctor Cañete, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, concedió varias entrevistas a medios coruñeses (como **El Ideal Gallego**, **La Opinión A Coruña** o **Quincemil**), que, por su importancia, nos hacemos eco. En ella, habla de cómo la situación económica ha modificado las conductas sociales de muchos coruñeses, que contienen el gasto.

tas, muy paradas, más de lo normal. Lo achacamos al miedo, la situación económica no es buena”.

De hecho, el presidente de los hosteleros coruñeses sabe dónde hay que poner el foco a la hora de detectar los problemas que está sufriendo la hostelería desde hace ya tiempo.

“Hay una sobrerregulación brutal en el sector. Los gastos además se han disparado. Aumentan los costes, la

claridad: “En el precio no aplicamos toda la subida que habría que hacer por estos incrementos, una parte se va del margen de beneficio. Y este se está estrechando tanto que a veces entramos en pérdidas. No cubres gastos en algunos casos. Si hay que cambiar la terraza, se trata de un desembolso importante. Lo más barato, aunque parezca de plástico, es caro. Eso, finalmente, repercutirá en costes para el cliente. Las consumiciones en terraza serán más caras, al final lo pagará el cliente, o habrá gente que a partir del tasazo decidirá no poner terraza”.

Otro de los aspectos que ponen en jaque a la hostelería para Cañete es la nueva regulación laboral que, al pasar la jornada a 37 horas y media hace que “quince días más no trabaje el trabajador, y todo esto sumado al absentismo laboral”.

Una de las cosas que más duele al presidente de los hosteleros es que, después de una larga negociación para mejorar el convenio colectivo, este se ha visto superado por la cuantía del salario mínimo y los reajustes que implica. Firmado hace poco más

“La bajada del ticket medio no es solo eso, es un primer aviso de lo que viene. Hay miedo en la calle, y la hostelería somos como la predicción del tiempo. Cuando las cosas no van bien, lo primero de lo que quitas es de la hostelería. Cuando hay bonanza y las cosas nos van bien hay ganas de gastar en buenas comidas, tomar vinos, pero cuando va mal, no bajas a cenar o bajas menos o bajas una semana sí y una semana no a tomar los vinos, por ejemplo”, comenta.

“Los gastos se han disparado. Aumentan los costes, la materia prima, el coste de la cesta de la compra, la inflación es brutal y eso hace que la vivienda esté cara y el ciudadano tenga menos dinero para gastar”

materia prima, el coste de la cesta de la compra, la inflación es brutal y eso hace que la vivienda esté cara y el ciudadano tenga menos dinero para gastar. La subida de impuestos es brutal. Por ejemplo, en A Coruña, la tasa de terrazas se ha incrementado un 140%”, añade.

Cañete hace un diagnóstico del sector en lo que llevamos de año 2025: “Hace meses aproximadamente que lo detectamos, en el primer trimestre de 2025. Las cosas van más len-

Con respecto a esto, ya no es solo que el ticket medio baje, sino que el precio tiene que crecer para poder mantener el servicio. Pero, ¿lo hace todo lo que debería? Cañete lo explica con



de dos años, estableció un incremento total del 12 por ciento, con una subida del cuatro por ejercicio. “Negociamos unas condiciones y por su cuenta se meten en las negociaciones. Le quitan valor a los convenios y están dañándonos. Todo va contra las empresas, que aumentan los gastos hasta hacerse insostenibles”. “Nos afecta tanto la subida del salario mínimo como la reducción de jornada, u otro tipo de acciones que se realizan de manera unilateral desde el Gobierno saltándose los convenios colectivos”, añade el presidente.

“Consumir en hostelería es crecer como sociedad. Si no se genera consumo, los restaurantes no compran. Se paralizan los mataderos, por ejemplo, o la pesca. Está todo encadenado”, dice el presidente

Además, en cuanto a la negociación del nuevo convenio colectivo de hostelería de la provincia de A Coruña, Cañete niega que se haya producido una ruptura en el diálogo con los sindicatos. “Estamos sorprendidos. Llevamos solo tres reuniones y no entendemos a qué vienen estas acusaciones. En la anterior negociación del convenio hubo más de treinta reuniones y nos llevó años cerrarlo. No hemos roto nada. Insisto, estamos en una fase inicial y habrá que sentarse a negociar”, comentó el presidente de la Asociación de Hostelería de A Coruña.

Añadidnos en vuestro teléfono móvil como contacto con el siguiente

número de teléfono:

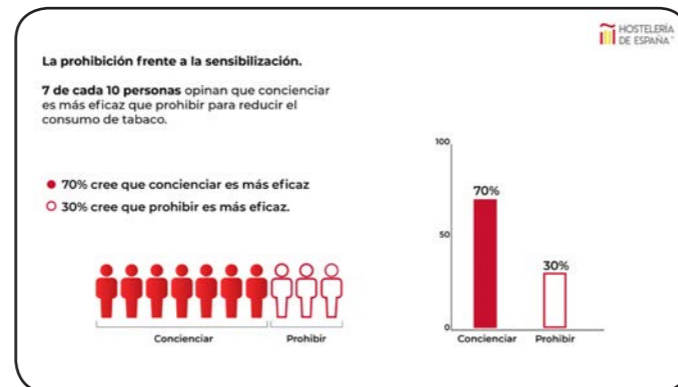
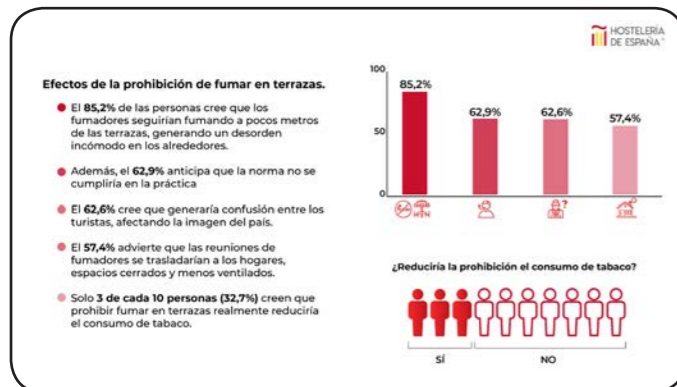


672 044 694



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

Concienciación frente a la prohibición de fumar



Hostelería de España ha presentado una encuesta realizada por la consultora 40dB a más de 1.659 ciudadanos, cuyos resultados reflejan una clara preferencia por las políticas de concienciación frente a la aplicación de medidas restrictivas frente a la prohibición de fumar en las terrazas de hostelería.

Según los resultados, un 69,3 % de los españoles considera que las campañas de información y sensibilización son más efectivas para reducir el consumo de tabaco que las prohibiciones directas. Este posicionamiento es compartido tanto por fumadores como por no fumadores, y se alinea con las conclusiones de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC), que ha recomendado priorizar la educación en hábitos saludables, especialmente entre los jóvenes, antes de implementar restricciones que podrían resultar anticompetitivas o poco efectivas.

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

transeúntes. Las terrazas son espacios al aire libre y ventilados que garantizan la convivencia, el respeto entre fumadores y no fumadores. Los clientes de hostelería se muestran satisfechos con la dualidad de espacios actual, interior y terraza, pues facilitan la convivencia entre fumadores y no fumadores.

Es una medida que generará confusión entre los clientes, especialmente sobre los turistas, en un país como España en el que el turismo es un motor de la economía. En 2024, España recibió más de 94 millones de llegadas de turistas. Uno de los grandes atractivos de nuestro país es su oferta hostelera; las terrazas son un espacio muy apreciado por los turistas pues permite disfrutar del aire libre prácticamente todo el año, algo que no pueden hacer en muchos de sus países de origen debido a su climatología. Una prohibición a fumar en las terrazas generará mucha confusión entre los turistas pues no se entiende, dado que es algo que no existe en sus países de origen.

Además, la prohibición de fumar en terrazas no está vigente en prácticamente ningún otro país de Europa y afectará a la oferta española con los destinos turísticos con los que compite: Portugal, Italia, Croacia o Grecia no tienen esta prohibición.



Nuevo decreto para las 'food trucks' en Galicia

El nuevo decreto que prepara la Xunta de Galicia para controlar la higiene en las 'food trucks' hará un censo de estos puestos ambulantes, supondrá inspecciones periódicas e incluye un régimen sancionador -con base en la ley estatal de seguridad alimentaria- con multas de entre 20.000 y 600.000 euros para casos muy graves.

El jefe de servicio de seguridad alimentaria de la Consellería de Sanidade, Jose Ángel Viñuela, expone que "el primer paso para tener los establecimientos controlados es saber quiénes son y dónde están, tenerlos registrados" para después entrar en los controles oficiales. Todo ello, tras declararse un brote de salmonela a finales de junio en un pueblo de A Coruña, que provocó más de 160 intoxicados y una veintena de hospitalizados.

Y es que el decreto anterior "no recogía expresamente el registro de los establecimientos que se dedicaban a la venta ambulante y a los domicilios particulares, utilizados principalmente como vivienda privada, que en determinadas circunstancias elaboran cierto tipo de productos".

El nuevo decreto -remitido por la Xunta al Consello Consultivo- actualizará el catálogo de actividades recogidas en el Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecimientos Alimentarios (Regasa). De este modo, en los establecimientos minoristas se incluirán: 'food

trucks', puestos de comida itinerantes, vehículos de venta ambulante, así como locales de preparación de pedidos, entre otros. Podrán ser inspeccionados por municipios y/o la Consellería de Sanidade en el ámbito de sus competencias.

De tal forma, se establecerá una frecuencia de visitas de inspección que irá de entre una vez al año a una vez cada cinco años, como límite por ambos extremos. Esto irá en función del riesgo, actividades, productos que elaboren o procesos que se empleen en cada negocio.

Asimismo, incluye un régimen sancionador que marca la ley nacional de seguridad alimentaria: infracciones leves, hasta 5.000 euros; graves, entre 5.001 y 20.000 euros; y muy graves, entre 20.001 y 600.000 euros, que "puede llegar incluso al cierre del establecimiento", añade Viñuela.

Igualmente, explica que este decreto parte de la necesidad de trasladar una normativa estatal a la comunidad gallega, al tiempo que, según él, era "necesario actualizar el tipo de los establecimientos que hay que incluir en el registro gallego sanitario de establecimientos alimentarios y ajustar ciertas condiciones para la comercialización de determinados productos". "Así como los cambios eran relativamente profundos, se decidió hacer un nuevo decreto en vez de modificar los anteriores", finalizó el jefe de seguridad alimentaria.

● Contabilidad al día: debes hacerlo

Llevar al día las cuentas de la empresa nos ofrecerá una información valiosa para la toma de decisiones en el negocio. Para poder disponer de esta información, conocer la situación real y tomar las decisiones adecuadas, es conveniente seguir estas pautas:

Disponer de todas las facturas: debemos pedir la factura a todos nuestros proveedores, incluidos los minoristas (pescadero, carnicero, frutero, panadero...) que nos suelen emitir tickets que no son válidos para Hacienda. Pediremos la factura a todos nuestros proveedores para poder declararlo como gasto.

Contabilidad al día: para controlar el gasto contabilizaremos mensualmente todos los gastos.

Balance mensual: para conocer la situación real del negocio haremos un balance mensual donde se comparen los ingresos con los gastos. Así sabremos si el negocio es rentable y los márgenes de beneficio.

Realizar una contabilidad analítica: Compararla con la de años anteriores y ver si el negocio está mejorando.

Contar con asesores expertos: para que nos ayuden a cumplir con nuestras obligaciones tributarias. Llámamos al 981295400, nosotros te podemos ayudar.

Formación gratuita y exprés en la escuela

La Asociación ofreció una formación gratuita y exprés en su Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro para paliar en la medida de lo posible la falta de personal del sector, sobre todo en esta época estival.

El presidente de la agrupación coruñesa, Héctor Cañete, habló en las páginas de 'La Voz de Galicia' sobre este curso y la problemática de no encontrar trabajadores para el sector: "La situación sigue igual que el verano pasado en el sector: faltan trabajadores. Llevamos tiempo ofreciendo soluciones a los hosteleros para paliar la falta de personal. Por eso, la semana pasada hicimos un curso gratuito para preparar a ayudantes de cocina o camareros. Se trató de una formación exprés que duró solo 5 días,

de trabajo y pensé que me vendría genial formarme en hostelería. Llevo un año como docente de Servicios. Estudié Turismo, en agencias de viaje y hoteles, también en una óptica, que está igualmente relacionado con la atención al cliente. Me apetece formarme en hostelería porque es un sector con falta de profesionales. Los trabajos de camarero o cocinero son mucho más de lo que se ve, es una profesión para la que hay que prepararse", dice la mujer, natural de Vilagarcía.

Junto a ella realizó el curso Luis Marchan, de 30 años. "Llegué hace solo un mes de Venezuela con una amiga y un amigo. Por un grupo que hay de venezolanos en A Coruña me enteré del curso y me apunté. Tuve suerte y



desde el lunes hasta el viernes, y en la que participaron 15 personas".

Al frente de la formación estuvo Javier Méndez, cocinero y formador técnico en cocina y pastelería. "A los participantes les dimos nociones básicas para reciclarse en hostelería y poder echar una mano tanto en cocina como en sala", explica Méndez, que dividió las jornadas formativas, en horario de mañana, de 9.00 a 14.00 horas.

Entre los participantes en la formación hubo variedad de perfiles. "La mayoría son personas sin experiencia, pero también los hay que ya han trabajado alguna temporada como camareros. El objetivo es que tengan los conocimientos mínimos para que puedan llegar a un local con cierta seguridad. Además, desde la escuela realizamos continuamente cursos, por lo que pueden seguir formándose", señaló el profesor, que insistió en que esta formación exprés "es básica, ya que fueron solo cinco días, pero les sirve para coger seguridad".

Entre los asistentes estuvo Natalia Arnosó, que actualmente ejerce de profesora en el CIPF Paseo das Pontes. "Me enteré de la formación por una compañera

conseguí plaza, porque son muy poquitas. Me vino como anillo al dedo", dice Luis, que en su país ya trabajó como camarero un año.

Al ser una formación exprés, el profesor encargado, Javier Méndez, organizó las jornadas por áreas de trabajo: "El primer día abordamos la seguridad e higiene, ya que al acabar el curso obtuvieron el carné de manipulador de alimentos, obligatorio para poder trabajar en cocina. Otros dos días fueron de servicios, uno de comedor, sobre cómo montar una mesa correctamente y otro, en barra, para aprender a servir cafés, cañas, etc. Luego, las otras dos jornadas nos centramos en nociones básicas de cocina, cortes de verdura y patatas, y también a aprender a preparar algún pincho típico, como de tortilla o ensaladilla".

Pero esta formación exprés no es la primera que se realiza la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro, ya que llevamos ya varios años promoviéndolas. Además de esta medida, en la Asociación hemos puesto en marcha otros cursos para paliar la escasez de personal, entre ellos, los dados a emigrantes retornados a través del plan Retorna de la Xunta de Galicia.

Adiós a otra promoción BeCOOK

El pasado junio despedimos a una nueva promoción de alumnos del curso **BeCOOK**. Son ya 8 las ediciones de este curso de cocina profesional las que han salido de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro y **en octubre comenzará una nueva, para la que, por cierto, ya tenemos abiertas las plazas de reserva.**

Soto demostraron sus habilidades durante meses de duro trabajo tanto en los estudios dentro de la Escuela como en los meses que abrimos el restaurante, con gran aceptación de público y muy buenas críticas. Les decimos adiós con alegría porque sabemos que su preparación y resolución es inmejorable. Y ya esperamos la nueva hornada, que a partir de octubre comenzará una nueva edición en nuestras instalaciones.

El acto contó con la presencia la gerente de Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, Andrea Díaz, la jefa de estudios, Teresa Fernández, y el profesor Pablo Caridad.

Tatiana Berlanga, Johann Pruteanu, Juan Carlos Rey, Pablo Rodríguez, Javier Blanco, Moraima Núñez y Héctor



981 173256



Actualidad Escuela

Segundos en el Concurso de Empanadas de Galicia

Por segundo año consecutivo, la creación de los alumnos de las aulas de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro mereció la consideración del jurado del Forum Gastronómico como la segunda mejor empanada de toda Galicia, solamente por detrás de la Empanadería Cantón (Ortigueira). La elaboración a base de lamprea de Moraima Núñez y Héctor Soto no dejó indiferente a nadie ni en el jurado ni en el público que se dio cita en la final, celebrada en ExpoCoruña.



Estamos muy orgullosos de ellos y también del otro alumno que alcanzó la final, Javier Blanco, aunque se quedó a las puertas de los premios. 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 puso mucho cariño y mucha técnica. En el tiempo que han estado en nuestras instalaciones, no solo se han mostrado capaces de autogestionar un restaurante, sino también de conquistar el paladar de un jurado profesional y de demostrar todo lo aprendido durante los meses que han estudiado el Curso de Cocina Profesional BeCOOK.



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.





cuatro

Con presencia a nivel nacional

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña y la Escuela de hostelería Álvaro Cunqueiro tuvieron presencia en los informativos de Cuatro a nivel nacional para mostrar cómo extremar las precauciones respecto a la manipulación de alimentos. En verano es más fácil contraer la salmonelosis, una bacteria que se encuentra en alimentos como la carne de ternera, los huevos o la leche. Algunos de los consejos más importantes son los siguientes:

Hay alimentos que necesitan frío para conservarse y evitar la proliferación de microorganismos patógenos. La temperatura ideal de refrigeración está entre los 0 y los 5 °C, y si se mantienen en el congelador al menos a -18 °C

Es imprescindible introducir enseguida los alimentos en la nevera tras la compra para conservar la cadena de frío.

Almacenar separadamente los productos crudos, como por ejemplo la carne, el pescado y la verdura del resto de comida del frigorífico. Además, los alimentos deben colocarse de forma adecuada y dejando espacio entre unos y otros para que circule el aire frío:

- En el estante superior, colocar los productos elaborados y los alimentos cocinados.
- En la parte central, colocar los productos tales como la carne fresca y los huevos, siempre cubiertos.
- La parte baja del frigorífico es la más fría y donde deben colocarse los productos frescos.

Si se lleva comida en una nevera isotérmica para un picnic, hay que llevarla llena de hielo o pilas de hielo congelado.

Evitar abrir la nevera de forma reiterada para que los alimentos se conserven fríos más tiempo. También es muy importante la revisión del marcado de fechas de los productos para evitar consumirlos caducados.

Revisar regularmente el contenido del frigorífico para evitar la presencia de alimentos en descomposición que puedan contaminar el resto de productos.

Y, por supuesto, conserva tu proteína fresca como la carne o el pescado en salmueras de conservación para que alimentos como el pescado te duren hasta cinco días en condiciones óptimas.



- Las principales fechas**
- 1 de agosto | Baiuca
 - 2 de agosto | Bonnie Tyler
 - 3 de agosto | Marina Reche
 - 4 de agosto | 112 años de rock con Los Sirex y Los Rebeldes
 - 5 de agosto | Los 40 Summer Live
 - 6, 7, 8 y 9 de agosto | Festival Noroeste
 - 10 de agosto | Zahara
 - 11 de agosto | Rock en familia
 - 12 de agosto | Homenaje a Sito Sedes con Los Satélites y conducido por Xurxo Souto
 - 13 de agosto | Uxía (por su 40 aniversario)
 - 14 de agosto | Locos por la música (Nacha Pop, Cómplices, No me pises que llevo chanclas y Danza Invisible)
 - 17 de agosto | Coti
 - Semana clásica de la Sinfónica con un concierto muy especial de Pedro Guerra con la Orquesta de Cámara que tendrá lugar el 21 de agosto en María Pita



A Coruña se prepara para sus fiestas de María Pita

Las fiestas de María Pita de A Coruña ya tienen programación y la cantante Rosa Cedrón, ex cantante de Luar na Lubre, será la encargada de dar el pregón que iniciará el mes de los festejos veraniegos. Los conciertos que incluirá el programa oficial traerán hasta A Coruña a Baiuca, Bonnie Tyler, Marina Reche, Los Sirex y Los Rebeldes, 40 Summer Live, Zahara, Ses, Gala i Ovidio, Uxía, Coti, Tam Tam Go! y Vega. Además, regresa el festival de Habaneras, habrá un homenaje a Sito Sedes, el festival Locos por la música con las actuaciones de Nacha Pop, Cómplices, No me pises que llevo chanclas, Melocos, Javier Ojeda (Danza Invisible), Soraya, La Poptelera y DJ Cherry Coke y la Semana Clásica.

En la plaza de María Pita también se honrará la memoria de una de las

grandes voces de Galicia, que nos dejó hace justo un año, la de Sito Sedes. Será la orquesta Los Satélites, el 12 de agosto quien dé un concierto especial en el que se aguardan sorpresas, así como los clásicos que cantó Sito Sedes en verbenas por toda Galicia.

Los miembros de la Asociación de Hostelería de A Coruña pueden ampliar en dos horas el horario de cierre, en un acuerdo con el ayuntamiento, del 24 de julio al 31 de agosto

Para conmemorar el 175 aniversario de las fiestas, se instalará desde el día 1 en el Obelisco la muestra As Festas de María Pita a través dos seus carteis, con 40 imágenes que reflejan el espíritu de los tres siglos en los que se celebraron. Del 18 a 31 de agosto la exposición podrá visitarse en Marinada City. Además, del 11 al 19 se celebrará una nueva edición de Viñetas desde o Atlántico, festival in-

ternacional de cómic y referente del sector, que contará con más de 70 autores, 20 exposiciones, 35 editores y libreros y más de 100 actividades.

Para apoyar al sector, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña llegó a un acuerdo de ampliación de horarios.

Desde el 24 de julio al 31 de agosto (ambos incluidos) los miembros de la Asociación pueden sumar dos horas al cierre habitual, en una medida que les beneficiará enormemente. De hecho, desde nuestras oficinas facilitamos al ayuntamiento y a la policía el listado de nuestros socios para que no haya ningún problema con la habilitación administrativa de la ampliación del horario de cierre y que no tengan que hacer ningún trámite.



Habr  quinto colector antes de final de año

El Gobierno Local de A Coruña aprobó una inversión de más de 424.000 euros que destinará a la instalación del quinto colector, al amparo de la adhesión de la ciudad al Convenio Marco de Colaboración entre la Comunidad Autónoma de Galicia y Ecoembes, que hará posible la implantación en la ciudad del quinto colector, de color gris, para la recogida separada de residuos de fracción resto antes de final de año.

En este sentido, ya se ha dado luz verde a la modificación del contrato de contenerizaci n y recogida de residuos urbanos con la UTE

Atlántica, abonando los fondos necesarios para cambiar las tapas y rotular 5.028 contenedores existentes que se destinarán a la denominada fracción resto, tal y como inform  la alcaldesa, Inés Rey. La compa a asumirá también su mantenimiento.

“Destinaremos un investimento de más de 424.000 euros para a instalación deste quinto colector”, explic  la regidora en la rueda de prensa. “Separaremos aún da m s o que xa separamos para reciclar m s, e antes de que remate o ano estará operativo”, asever . Sobre si iba a interferir o no en el espacio de la ciudad, Rey fue

concisa. “Non vai haber afectacións nas r as con pouco espazo nin vai haber filas interminables de colectores. Ir nse agrupando en illas e en lugares que xa existen.   evidente que os residuos son os mesmos, polo que o tamaño dos colectores se axustará”, explic .

Según explica Yoya Neira, concejala de Medio Ambiente, la clave está en diferenciar entre los envases reciclables,

“Non vai haber afectacións nas r as con pouco espazo nin vai haber filas interminables de colectores. Ir nse agrupando en illas e en lugares que xa existen”, dice la alcaldesa

que irán al colector amarillo, y el nuevo; de resto. En este último, que ahora será de color gris, deberán ir residuos como toallitas húmedas,

pañales o colillas, además de juguetes rotos, restos de platos, etc.

Otras ciudades gallegas ya comenzaron a usar el quinto colector hace meses, pero en A Coruña la situación es distinta. Su sistema de recogida se basa desde hace años en el modelo húmedo-seco, con tratamiento en la planta de Nosti n. “La implantación del quinto contenedor llega más tarde, pero porque ya estábamos reciclando de forma distinta al resto. Ahora damos un paso más separando los envases de los residuos que no se pueden reciclar, y eso mejorar  el tratamiento final”, dice.

EL TURISMO DE CRUCEROS,



UN MOTOR ECONÓMICO

El presidente de la Autoridad Portuaria, Martín Fernández Prado, puso negro sobre blanco las cifras concretas sobre la mesa acerca del impacto del turismo de cruceros en A Coruña: en lo que va de 2025 (hasta mediados de julio) se han contabilizado 88 escalas y 228.000 pasajeros. Y se espera que el año cierre con 180 escalas y más de 450.000 cruceristas, que junto con los 200.000 tripulantes previstos, elevarán el núme-

Se estima que el año 2025 se cerrar  con un total de 180 escalas y 450.000 cruceristas

ro de visitantes a cerca de 650.000. Todo ello supondrá un impacto económico estimado en más de 35 millones de euros.

Sin duda, la ciudad herculina tiene una oportunidad clara de consolidarse como puerto de referencia en el norte atlántico, como ya lo es Vigo en el sur de Galicia y seguir aumentando unas cifras que, año a año, no paran de ascender.

El pasado 21 de julio, el Puerto coru es vivió una jornada histórica. Tres buques —el Norwegian Sky, el Europa 2 y el Viking Vesta— coincidieron en el puerto y sumaron más de 5.000 visitantes entre pasajeros y tripulantes. A ellos se unió, brevemente, un cuarto navío, el Ventura, que realizó una entrada de urgencia por razones médicas.

La imagen de cuatro cruceros atracados simultáneamente en distintos muelles de la ciudad es un mensaje: esta es una vía única de ingresos para la hostelería que otras ciudades de interior no pueden, por razones obvias, tener.

De hecho, Anders Steen, el capitán del Viking Vesta, uno de estos cuatro cruceros, asegur  estar “encantado” de visitar la urbe herculina dentro del viaje inaugural de este buque premium de la naviera Viking Cruises. Como anécdota, señaló que prácticamente todos los pasajeros habían desembarcado para visitar y conocer la ciudad, algo que no les suele ocurrir en todos los puertos que visitan, y que con tal motivo el barco se había quedado casi vacío durante su estancia de un día en el puerto coru es.

Implicaciones de la gestión de residuos del tabaco para hostelería

Más

El principal objetivo de este decreto es luchar contra la basura dispersa, mediante la instalación de ceniceros en lugares donde se permite fumar; así como promover la correcta eliminación de las colillas en ceniceros

El Real Decreto 1093/2024, de 22 de octubre, regula la gestión de los residuos de productos del tabaco con filtros y de los filtros por separado, siempre que contengan plástico, es decir, las colillas. El principal objetivo de este decreto es luchar contra la basura dispersa, mediante la instalación de ceniceros en lugares donde se permite fumar, así como mediante la realización de campañas de sensibilización para cambiar comportamientos de los consumidores, promoviendo la correcta eliminación de las colillas en ceniceros. Es importante destacar que no hay obligación de recogida separada de este residuo, por lo que se continuará gestionando como hasta ahora, con la fracción resto.

A continuación, se detallan los requisitos concretos que afectan al sector:

INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA PARA LA RECOGIDA DE LOS RESIDUOS (CENICEROS)

De acuerdo con el artículo 10.1 del Real Decreto 1093/2024, los establecimientos del sector HORECA deben disponer de infraestructura específica para la recogida de los residuos generados por los productos del tabaco con filtros y filtros en los lugares donde esté permitido fumar.

El término "infraestructura específica para la recogida de residuos" se refiere a los receptáculos que deben instalarse en los lugares habilitados para fumar en los establecimientos del sector HORECA. Estos receptáculos pueden incluir ceniceros o ceniceros de pie, siempre que cumplan con la función de recoger los residuos de productos del tabaco con filtros (colillas). Se entiende que esta obligación ya se cumple en casi la totalidad de establecimientos que ya ponen a disposición de sus clientes ceniceros en las zonas donde se permite fumar. Las colillas se clasifican como residuos municipales, y su

gestión es responsabilidad de los ayuntamientos. Estos residuos deben ser gestionados conjuntamente con la fracción resto, no existiendo obligaciones de recogida separada, ni en el interior del establecimiento ni fuera.

Es decir, los establecimientos del sector HORECA no tienen que recoger separadamente los filtros de tabaco a diferencia de las obligaciones de recogida separada existentes respecto de los envases, sino tan solo vaciar los ceniceros en el contenedor de la fracción resto o en la papelera de la calle.

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA CORRECTA ELIMINACIÓN DE LAS COLILLAS

Adicionalmente, los distribuidores y comerciantes de productos del tabaco con filtros y filtros por separado deben informar a los consumidores sobre la correcta eliminación de los residuos producidos.

Todos los establecimientos que dispongan de máquinas de tabaco o vendan filtros separadamente deberán cumplir esta obligación. No obstante, dicha obligación podrá cumplirse mediante adhesivos o carteles que se coloquen en las máquinas o en los lugares en los que se expongan los productos de tabaco para su venta.

Por todo lo anterior, se recomienda a los establecimientos del sector HORECA que:

- (1) Instalen, si no los tienen ya, ceniceros en los lugares donde esté permitido fumar.
- (2) Continúen gestionando los residuos como hasta ahora, depositándolos en los contenedores de "fracción resto".
- (3) Informen a los consumidores de productos del tabaco con filtro o filtros sobre como recoger o eliminar este tipo de residuos mediante la colocación de carteles o adhesivos informativos.

POR FAVOR, DEPOSITA LAS COLILLAS EN LOS CENICEROS

Real Decreto 1093/2024, de 22 de octubre



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