



La AHT se centrará más en Internet y en la comunicación digital

**NUEVOS SOPORTES DE COMUNICACIÓN**

Que Internet y las redes sociales han irrumpido en nuestras vidas para quedarse, es un hecho innegable. Bajo diferentes nombres y usos, pero hoy no comprendemos nuestra forma de interrelacionarnos sin ellos, tanto por lo que se refiere a los contactos personales por lo que a nivel profesional concierne. En España se cifra en un 60% los usuarios de Internet. En Castilla-La Mancha, los usuarios han crecido un 5,6% de 2010 a 2011, y la proporción va seguir aumentando. El perfil actual de usuario de Internet es un varón, de entre 25 y 44 años, pero por encima de estas edades cada vez los porcentajes son también mayores. De entre los usuarios de Internet, un 88% utiliza Internet para consultar el correo electrónico, el 56% lo hace principalmente para ver noticias de actualidad y un 50% para entrar en las redes sociales. El avance de estas últimas es incuestionable: hoy entran a ver o participan activamente en ellas, un 70% de la población. En España, la más utilizada es Facebook (89%), seguida por YouTube (60%) y Tuenti (44%). Pero no podemos olvidarnos del auge que está cobrando Twitter o de LinkedIn como red profesional más utilizada en España. También es destacable el hecho de que más del 60% consulta las redes sociales a diario y de que el 96% lo hace mínimo una vez a la semana.

Con este panorama, a las empresas no les cabe más opción que adaptar sus soportes de comunicación a la realidad imperante. Y a la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo (AHT) le corresponde hacer lo propio. Este boletín impreso que tiene hoy en sus manos va a ser el último como tal que edite la AHT. Nacido en 2007, ha llegado a alcanzar 23 números, siempre

con el objetivo de ofrecer información de interés al asociado.

Pero no se trata de olvidar esta finalidad, sino más bien de mejorarla. De que la información llegue de forma más frecuente hasta su buzón (electrónico o tradicional), pero con otro formato que permita mayor agilidad, de forma que la actualidad que le transmitamos sea más puntual a la hora de llegar a sus manos.

Las tradicionales circulares informativas, correos electrónicos y boletines digitales (newsletter) serán la base comunicativa a partir de 2012. Seguiremos con la andadura iniciada en 2011, creando comunidades virtuales en el entorno de las redes sociales, buscando compartir e interrelacionar intereses comunes, de los hosteleros con el público en general. Seguiremos, por supuesto, con nuestra página web habitual, página que nos gustaría incluyera entre sus favoritas o que se suscribiera a su RSS para cómodamente estar al tanto de sus últimas actualizaciones. Y, por supuesto, quienes no tengan el hábito de las nuevas tecnologías, no teman quedar incomunicados, ya que les seguiremos manteniendo informados a través de los cauces tradicionales.

Con todo ello esperamos estar más próximos al asociado, y también que el sector esté más cerca de la sociedad en general, pulsando sus opiniones y necesidades para saber qué es lo que la AHT puede ofrecerle. Un apasionante reto del que nos gustaría fuera participe en todo momento y al que la AHT intentará añadir cuanta cualquier otra fórmula pueda contribuir a que el asociado se encuentre informado de cuanto le sea importante para el desarrollo de sus actividades empresariales.

**Para que la información de la AHT llegue a su correo electrónico, precisamos disponer de su dirección más actual o de aquella que más utilice: por favor, envíe su referencia a: [comunicacion@hosteleriadetoledo.com](mailto:comunicacion@hosteleriadetoledo.com)**



ACTUALIDAD HOSTELERA. Nº 23.

Edita: Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo  
Paseo de Recaredo, 1.  
45002 - Toledo.  
Tfno. 925 22 88 58

[www.hosteleriadetoledo.com](http://www.hosteleriadetoledo.com)

*Queda prohibida la reproducción total o parcial de los artículos incluidos en esta publicación, su tratamiento informático y la transmisión por cualquier forma o medio, sin el previo permiso por escrito a la asociación editora.*

## HERRAMIENTAS PARA MEJORAR LA GESTIÓN EN SU EMPRESA

La Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo ha llegado a un acuerdo con la empresa consultora Hotelgestur, para poder ofrecer sus servicios a precios ventajosos para todos los asociados de la AHT, a sabiendas de que la gestión es una de las herramientas más importantes a la hora de sacar adelante un negocio hostelero.

Como muestra de todo lo que un empresario de este sector debe conocer en el tema de la gestión, en el mes de noviembre se llevaron a cabo dos conferencias, una para alojamientos y otra para restauración, que tuvieron un gran éxito de respuesta, acudiendo alrededor de 60 personas. Fernando Sánchez-Crespo, Socio-Fundador de HOTELGESTUR fue el encargado de impartirlas, avalado por su dilatada experiencia profesional como profesor de la Escuela de Turismo de la Universidad de Deusto y un bagaje que le ha llevado a ser nombrado Mejor Director de Hotel de España en el año 1996 por la Asociación Nacional de Directores de Hotel.



## 79 TAPAS A ELEGIR

En la XII edición de las Jornadas de la Tapa en Toledo, Tornerías, Locum -que se llevó además la Mención Coca-Cola-, Cabalito y La Flor de la Esquina fueron las tapas más votadas. La del Museo de Productos de C-LM, fue Mención Mahou.



## GRAN SATISFACCIÓN ENTRE LOS PARTICIPANTES DE LAS IV JORNADAS DE LA TAPA EN ILLESCAS

Las IV Jornadas de la Tapa y la Cerveza en Illescas, que se celebraron del 11 al 13 y del 18 al 20 de noviembre arrojaron unos resultados de lo más positivos, tanto por lo que concierne a la valoración de los diez establecimientos participantes, como por organizadores, colaboradores y Cervezas Sagra como patrocinador del certamen.

Los establecimientos han visto cubiertas las expectativas en cuanto a ventas, promoción y público nuevo que ha visitado sus locales. La respuesta de éste en cuanto a votar sus tapas favoritas, también fue importante, ya que apenas faltaron unas decenas para llegar a los 1.000 votos recogidos en las urnas. Las tres más votadas se llevaron la distinción como Mejor Tapa Popular, habiendo especialmente muy poca diferencia entre el primero y el segundo (tan sólo 9 votos). La clasificación quedó así:

- Solomillitos de cerdo en salsa de naranja con frutos de invierno, de Bar La Almazara.
- Chipirón relleno de carne sobre rosti de verduras, del Restaurante París.
- Brick de pato confitado con boletus al aroma de Armagnac, de Café Carambola.



De izquierda a derecha: Alejandra Hernández, concejal de Juventud, Turismo y Festejos; Alfonso Silva, presidente de la AHT; representante de La Almazara; alcalde de Illescas, Fernando Javier Cabanes; Alfonso Beltrán, vicepresidente de la AHT; representantes de Restaurante París y de Café Carambola; y director de Cerveza Artesanal Sagra, Carlos García Sánchez.

### **ACTUALIZACIÓN DE LAS CUOTAS DE LA AHT Y RECAREDO**

Tras tres años de congelación de las cuotas de la Asociación, así como, de las correspondientes a los servicios de nóminas, contabilidad y seguridad alimentaria que viene prestando nuestra sociedad Recaredo XXI S.L., el Comité Ejecutivo de la AHT se ha visto en la necesidad de aprobar su actualización conforme al IPC previsto (3%) a partir del 1 de enero de 2012.

Esta variación, unida al recorte de gastos aprobado para el próximo ejercicio y a la reducción de personal y retribuciones que se han abordado en 2011, son absolutamente imprescindibles para atajar la situación de déficit que presentan las cuentas sociales y, que se ha visto agravado por el impago de las subvenciones de la Junta de Comunidades y del Servicio Público de Empleo de Castilla-La Mancha.

### **LA AHT PRESENTARÁ ALEGACIONES AL BORRADOR DE ORDENANZA QUE REGULA LAS TERRAZAS EN TALAVERA**

Con la finalidad de ordenar la ocupación en la vía pública con marquesinas y terrazas, el Pleno del Ayuntamiento de Talavera de la Reina ha procedido a la aprobación inicial de una ordenanza, que fue publicada en el BOP Toledo de 7 de diciembre y que ahora se encuentra en fase de alegaciones.

El texto aprobado recoge todas las condiciones que deberán regir para la instalación de mesas, sillas, veladores, sombrillas, etc. en la calle. Actualmente, los técnicos de la Asociación se encuentran estudiando dicha norma, con la finalidad de efectuar aquellas alegaciones que se consideren oportunas.

Ahora el problema puede radicar en aquellos establecimientos que a raíz de que el Ayuntamiento admitiera la prórroga de instalación de marquesinas, han realizado montajes que van más allá de lo permitido por dicha ordenanza.

Sin dejar de reconocer que las marquesinas se han convertido en un elemento casi imprescindible para la explotación de un bar, cafetería, etc., la Asociación no aprueba la instalación desordenada de terrazas que puedan originar conflicto al impedir o dificultar el paso de los peatones, generar un exceso de ruido e incluso constituirse en un elemento de competencia desleal frente al resto de establecimientos hosteleros.

Recuerde, como asociado de la AHT, que Gas Natural Fenosa le suministrará la energía eléctrica y el gas a mejor precio.

**gasNatural**  
**fenosa**

Infórmese en 901 441 144.



### **NUEVA EDICIÓN PARA LOS TRÍPTICOS DE**

### **ALOJAMIENTOS Y RESTAURANTES**

### **EDITADOS POR LA AHT**

Ya están en las oficinas de Turismo de Toledo las últimas versiones de los trípticos de alojamientos y restaurantes que edita la AHT y que encuentran una gran aceptación entre los turistas que llegan a nuestra ciudad, por su cómodo formato y por contener los datos básicos que se puedan requerir en la búsqueda de un lugar donde comer o donde alojarse.

### **LA GASTRONOMÍA JUDÍA, FOCO DE ATENCIÓN TURÍSTICO**



La promoción del Toledo Judío como producto turístico y cultural está cobrando especial interés para la ciudad de Toledo. Se están incrementando las acciones y las actividades que mejoran la oferta y los diferentes sectores se están intentando poner al día para mejorar su oferta en este segmento. Sirva como ejemplo el seminario que sobre gastronomía judía y sefardí se impartió en la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo los días 8 y 9 de noviembre.

Posteriormente, la AHT colaboró con el Ayuntamiento de esta ciudad en el programa turístico y cultural "I Encuentro de la Judería de Toledo" que se desarrolló durante el 2, 3 y 4 de diciembre, coincidiendo con la reunión en la capital regional de los 23 alcaldes que conforman la Red de Juderías. Así, las actividades programadas (conciertos, teatro, visitas guiadas, exposiciones...), se complementaron con una oferta gastronómica con sabores de esta cultura que corrió a cargo de diversos establecimientos hosteleros: Alfileritos 24, Cigarral de Caravantes, Cigarral del Bosque, Cigarral de las Mercedes, Com.es, El Trébol, Hacienda del Cardenal, Hotel San Juan de los Reyes, La Abadía, La Casita, La Perdiz, La Tabernita, Parador "Conde de Orgaz", Restaurante Abrasador, Terraza del Miradero y Terraza de Recaredo.

Este fin de semana sirvió de prelude para una serie de actividades que se desarrollarán a lo largo del año 2012 y que se harán coincidir con fechas especiales del calendario judío.

## MODIFICACIONES EN LA DECLARACIÓN ANUAL CON TERCERAS PERSONAS (MODELO 347)



Será presentada, como hasta ahora, una única declaración anual. Ahora bien, la información sobre las operaciones realizadas se proporcionará desglosada trimestralmente.

La imputación corresponderá al mismo periodo en el que deben anotarse las operaciones en los libros registro de I.V.A. De esta forma el criterio de imputación coincide con el que se establece en el modelo 340.

Precisamente se exonera de la obligación de declarar a quienes estén obligados a presentar la declaración de operaciones en libros registro (modelo 340). En consonancia con esta modificación, en dicho modelo se declararán por defecto determinadas operaciones que antes se incluían por excepción en el modelo 347.

La obligación de presentar el modelo 340 para las Sociedades no inscritas en el registro de devolución mensual de I.V.A., será exigible por primera vez para la información a suministrar correspondiente al año 2014.

## DESARROLLO DEL MÉTODO DE "MÓDULOS" PARA 2012

El pasado 29 de noviembre (B.O.E. número 287) ha sido publicada la Orden EHA/3257/2011, de 21 de noviembre, por la que se desarrollan para el año 2012 el régimen de estimación objetiva (Módulos) del I.R.P.F. y el régimen especial simplificado del I.V.A.

La presente Orden mantiene, para el sector hostelero, la misma estructura que la Orden vigente para el ejercicio 2011, manteniéndose las mismas cuantías monetarias de los módulos (en I.R.P.F. e I.V.A.) que se aplicaron en dicho año; es decir, los rendimientos para los empresarios serán los mismos, siempre y cuando no se produzcan modificaciones en las variables, que los obtenidos en el ejercicio 2011.

También el rendimiento neto se podrá reducir en un 5%. Dicha reducción podrá ser tenida en cuenta a la hora de efectuar los próximos pagos fraccionados.

Hasta la fecha, se desconoce si seguirá aplicándose la reducción del 20% del rendimiento neto por mantenimiento o creación de empleo mantenida en los ejercicios 2009, 2010 y 2011,

ya que dicha medida se publicaba en la Ley de Presupuestos que, de momento, no ha sido aprobada. En consecuencia, las empresas que han disfrutado hasta la fecha de dicha reducción podrían perderla, incrementando hasta en un 20% sus rendimientos.

Los contribuyentes que desarrollen actividades a las que sea de aplicación el régimen de "Módulos" para el ejercicio 2012, podrán renunciar o revocar su renuncia hasta el próximo 31 de diciembre, entendiéndose también efectuada la misma cuando se presente en plazo voluntario las declaraciones correspondientes a los primeros pagos (hasta el 20 de abril de 2011) en la forma dispuesta para el régimen de estimación directa.

### PUBLICADO CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELERÍA

El pasado 24 de noviembre se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia de Toledo el acuerdo parcial alcanzado en la negociación del Convenio Colectivo Provincial de Hostelería de Toledo y, que en el apartado económico tiene efecto retroactivo al 1 de julio del presente año.

**La liquidación y pago de atrasos derivada del acuerdo ha de realizarse dentro del mes de diciembre de 2011.**

### AFORO Y DERECHO DE ADMISIÓN, EN LUGAR BIEN VISIBLE

Desde la Delegación Provincial de JCCM en Toledo nos recuerdan de la obligación que tienen los establecimientos públicos de disponer en lugar visible al público y perfectamente legible el aforo máximo del local.

Este dato suele especificarse por los técnicos en el proyecto de instalación, o bien, fijarse en la licencia municipal de apertura otorgada por el Ayuntamiento correspondiente. En cualquier caso y, de conformidad con el Código Técnico de la Edificación, el cálculo del aforo se realizará conforme a las siguientes densidades de ocupación:

ZONAS	personas/m2
Zona de público en discotecas	0,5
Zona de público de pie en bares, cafeterías, restaurantes, etc.	1
Zona de público sentado en bares, cafeterías, restaurantes, etc.	1,5
Zona de aseos en bares, restaurantes, cafeterías, etc.	10
Zonas de público en restaurantes de comida rápida	1,2
Almacenes	40

Asimismo, debe figurar en lugar visible del acceso las condiciones objetivas en que ejerce el derecho de admisión, que en ningún caso, deberán ser contrarias a los derechos reconocidos en la Constitución y las leyes, implicar algún tipo de discriminación o situar al usuario en condiciones de inferioridad, indefensión o agravio comparativo.

## EL FRAUDE EN EL SEGURO EN TIEMPOS DE CRISIS

Hace unos meses, una televisión local me llamó para hacerme una entrevista sobre el fraude en el mundo del seguro. Querían que les diera mi versión como corredor de seguros. Pues bien, les apuntaré unos datos que creo son muy interesantes.

En este mismo año apareció en prensa una noticia que para la gente que no conozca el mundo del seguro, le resultará cuanto menos curiosa, el titular rezaba así: "En la comisaría de Toledo han decidido crear un grupo especializado de investigadores en simulación de delitos".

Seguro que habrá mucha gente que no sabe que denunciar un hecho delictivo que en realidad no ha existido, es una infracción recogida en la normativa penal como un delito de "simulación de delito". Lo que vulgarmente se conoce como "fraude", se puede considerar perfectamente como una "estafa". Y está demostrado estadísticamente que en tiempo de crisis este tipo de actuaciones aumentan considerablemente.

Siguiendo con el desarrollo de la noticia a la que antes hacía referencia, los investigadores han podido comprobar que este tipo de hechos se cometen para defraudar a las compañías de seguros, ya que éstas indemnizan por robos, pero no por pérdidas o extravíos, por lo que el defraudador denuncia un robo para poder cobrar la prestación correspondiente de su compañía de seguros, lo que como hemos dicho antes lo convierte en un delito, o falta de estafa.

De esta manera, se ha constatado que aproximadamente algo más del 50% de las denuncias por robo con violencia e intimidación que se denuncian en nuestra capital se hacen para defraudar al seguro.

Sin querer profundizar más sobre lo comentado, independientemente de lo serio que puede resultar este tipo de actuación para cualquiera de nosotros (ver qué tratamiento se da en el Código Penal), tendríamos que hacer un esfuerzo de concienciación sobre este problema, ya que como bien dice el Cuerpo Nacional de Policía, aparte de ser una actividad delictiva, es incívica con respecto al resto de nuestros conciudadanos, ya que da lugar a que detraigan recursos materiales, de investigación y efectivos policiales que podrían ser utilizados en hechos delictivos reales, perjudicando a la seguridad en general.

Enrique García, GSF Toledo

## LA DIVERSIDAD, UNA OPORTUNIDAD PARA LA EMPRESA

Con el "Manual para la Implantación de Planes de Gestión de Diversidad en Pymes y Micropymes", editado por FEHR, se pretende aportar herramientas que ayuden al empresario a poner en valor la diversidad entendiéndola como el conjunto de peculiaridades que diferencian a unas personas de otras y que determinan la forma de comportarse y desempeñar su trabajo y hacerla rentable, y con el fin de convertirla en una oportunidad.

En las oficinas de la AHT disponemos de ejemplares impresos de este Manual a disposición de los asociados.



## LAS ESTADÍSTICAS MUESTRAN UNA DELICADA SITUACIÓN DEL SECTOR HOSTELERO

Los últimos datos ofrecidos por el Instituto Nacional de Estadística (INE) concernientes a hostelería, tanto por lo que a afiliados a la Seguridad Social se refiere como por las cifras de su actividad y oscilación de precios, dibujan un panorama poco alentador dentro del sector hostelero.

En cuanto al número de trabajadores, los últimos datos referidos a noviembre, apuntan a un total de 1.231.670 afiliados a la Seguridad Social, de los cuales 217.223 corresponden a servicios de alojamiento y 1.014.447 a empresas de restauración.

Esto supone un 4,1% menos que en el mes de octubre. El descenso se ha producido en mayor medida en el alojamiento, donde se perdieron 28.682 trabajadores (un 11,7% menos que en octubre), mientras que en restauración se registraron 24.160 afiliados menos (- 2,3%).

La actividad de restaurantes y bares intensificó su caída interanual hasta el 2,7% en el mes de octubre, más de un punto por encima de la tasa interanual del mes de septiembre, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE). Este dato es el más bajo que se produce desde los últimos cinco meses y con él se cumplen, exceptuando el repunte del mes de agosto, 41 meses consecutivos de caída en las ventas de los restaurantes y bares.

El alojamiento, por su parte, continúa la evolución positiva aunque la debilidad del turismo interno hace que modere su crecimiento hasta un 7,4% interanual, frente al 12,8% del mes anterior.

Los precios de restaurantes y bares vuelven a moderar su crecimiento en noviembre y descienden una décima respecto a la tasa interanual de octubre situándose en 1,3%, según datos. Esta tasa es la más baja que se alcanza desde enero de 2010 en que se situó en un 1,2%. En tasa intermensual vuelven a incrementarse un 0,1% al igual que en los dos meses anteriores, acumulando un aumento en lo que va de año del 1,2%.

En alojamiento, los precios han aumentado de forma más moderada y se sitúan por tercer mes consecutivo por debajo de los de restauración, subiendo en noviembre un 0,4% con relación al mismo mes de 2010. Respecto al mes anterior vuelven a bajar, aunque suavizan la caída hasta -5,1%. En tasa interanual Castilla-La Mancha es donde más subieron (3,9%).



## CONSEJOS PRÁCTICOS

## AGENDA

## CADA RESTAURANTE ESPAÑOL TIRA AL DÍA 2,5 KG. DE COMIDA A LA BASURA



Trabaje  
de manera  
inteligente  
Abra los ojos ante  
los desperdicios

Los restaurantes españoles desperdician más de 63.000 toneladas de comida al año. Este dato se obtiene teniendo en cuenta que en España existen 85.230 restaurantes y que en cada uno de ellos se desperdicia como media más de media tonelada de comida al año, lo que supone un 4% del total de alimentos que se sirven en los restaurantes. Además, teniendo en cuenta el aspecto económico, estos sobrantes suponen unas pérdidas de más de 255 millones de euros para el sector. Con el objetivo de ayudar a los restauradores y operadores a reducir las cifras de desperdicios, Unilever Food Solutions y la FEHR han elaborado la guía "Trabaje de manera inteligente: Abra los ojos ante los desperdicios" con herramientas y consejos para desarrollar una cocina más eficiente.

Según este estudio, si un cocinero gestionara su cocina de manera más eficiente podría evitar el 50% de estos desperdicios, de los que un 60% se genera por mala previsión a la hora de hacer la compra, un 30% se produce durante la preparación (caducidad, cortes en la cadena de frío, etc...) y el 10% restante es lo que deja el comensal en el plato.

Algunos de los consejos que recoge la guía (disponible en son:

- Controlar a través de un software o un simple Excel el stock existente de productos y materias primas que ya tenemos para no duplicar existencias de forma innecesaria.
- Almacenar ordenadamente las materias primas para controlar en todo momento el stock existente y ahorrar tiempo
- Mantener una reserva de ingredientes/productos imperecederos a fin de poder hacer frente a una demanda imprevista
- Aprender a ser flexible y reactivo: personalizar la elaboración de los platos teniendo en cuenta el número de reservas, el tiempo, los horarios del personal...
- Reutilizar los productos con imaginación: ciertos sobrantes pueden servirse como tapas de cortesía o se pueden aprovechar restos de frutas y verduras para la preparación de cremas, sopas y salsas.
- Adecuar el tamaño de las raciones: ahorra dinero, los clientes están más satisfechos y ayudamos al medioambiente.

## LOS RESTAURANTES, OBLIGADOS A MENCIONAR LOS ALIMENTOS CATALOGADOS COMO CAUSA DE ALERGIA

Aunque sólo será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, el pasado 22 de noviembre se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea, una normativa que obliga a los restaurantes a mencionar todo aquel ingrediente de sus platos que pueda causar alergias o intolerancias en base a un listado que incluye los siguientes alimentos: cereales que contengan gluten (trigo, cebada, avena, espelta, katmut); crustáceos y productos a base de crustáceos; moluscos y productos a base de moluscos; huevos y productos a base de huevo; pescado y productos a base de pescado; cacahuets y productos a base cacahuets; soja y productos a base de soja; leche y sus derivados; frutos con cáscara (avellanas, almendras, nueces, anacardos, nueces) y productos derivados; apio y derivados; mostaza y derivados; granos de sésamo; dióxido de azufre y sulfitos; altramuces y productos a base de altramuces.

## 32 EDICIÓN DE FITUR

Del 18 al 22 de enero, en IFEMA.  
Hablar de Fitur es hablar del encuentro de los profesionales del turismo para definir las líneas de trabajo, estrategias y alianzas empresariales con el fin de dinamizar y reforzar la actividad turística, innovando para atender las cambiantes demandas del mercado.

Más información en la página web:  
<http://www.ifema.es/ferias/fitur/default.html>



## MADRID FUSIÓN

Del 24 al 26 de enero, Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones de Madrid.

Llega a la décima edición el congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, que por segundo año consecutivo volverá a colocar al vino en el centro de todas las miradas gracias a Enofusión, que el pasado año consiguió la visita de más de 2.000 profesionales.

Más información: [www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)

## ANUNCIOS

- **DISPONIBLE EN NUESTRA WEB, [www.hosteleriadetoledo.com](http://www.hosteleriadetoledo.com), con apartados dedicados a compraventa, traspasos y alquileres, empleo, etc.**

Si desean anunciarse en ella, por favor, envíen la información a correo electrónico [comunicacion@hosteleriadetoledo.com](mailto:comunicacion@hosteleriadetoledo.com)

- **Traspaso bar restaurante en Toledo**

Situado en Casco Antiguo, con capacidad para 40 personas dentro y 32 en terraza, en pleno rendimiento. Se puede comprobar facturación. El precio son 63.000 €, no negociable.

Teléfono 635 624 769.

## SERVICIOS DE LA AHT



- SERVICIOS GENERALES
- DEPARTAMENTO ECONÓMICO, FISCAL Y CONTABLE
- DEPARTAMENTO JURÍDICO
- DEPARTAMENTO DE NÓMINAS Y SEGURIDAD SOCIAL
- DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN
- PROMOCIÓN TURÍSTICA
- FORMACIÓN Y EMPLEO
- OTROS SERVICIOS

**Desde la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo os deseamos un año cargado de gratas sorpresas.**

*Felices fiestas*

