

Boletín Informativo

Edita: Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo

En este número:

- Control de legionella en los nebulizadores de terrazas.
- Curso "Innovar en Restauración".
- Multas por el reparto de publicidad en las calles de Toledo.
- Tarifas para las terrazas de Talavera.
- Formación para trabajadores en ocio nocturno.
- Ampliaciones de horarios.
- Encuentro de CEHAT con los hoteleros toledanos.
- "Tapeando por Toledo con Cruzcampo" en su 5ª edición.
- La Sagra tuvo sus Jornadas de la Tapa y la Cerveza.
- Congreso Nacional de FEHR en Toledo.
- Toledo, destino familiar.
- Horario de verano de los establecimientos.

Los pulverizadores no controlados pueden ser el entorno perfecto para la bacteria legionella

La Dirección General de Salud Pública de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha pide que se vigile de forma especial los dispositivos de pulverización de las terrazas, para que se encuentren en óptimas condiciones, sometiéndolos a un programa de mantenimiento que incluye determinados puntos: vigilancia de incrustaciones, muestras de agua, tomas de temperatura, tests para detectar la presencia de legionella, etc. Con este fin, se está encargando, -con la colaboración de las Asociaciones de Hostelería de la región-, de informar de qué procedimientos deben seguir para atajar los posibles brotes de legionelosis, en estos aparatos.

Responsabilidad del empresario

Según la normativa de aplicación, los titulares del establecimiento serán responsables del cumplimiento de lo dispuesto en la misma, y la contratación de un servicio de mantenimiento externo, no le exime de responsabilidad.

Innovar en Restauración, nuevo curso para la oferta de formación de la AHT

La Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo ofrece un **curso GRATUITO**: "INNOVAR EN RESTAURACIÓN". Se desarrolla en 100 h., en la modalidad online y pueden realizarlo trabajadores activos por cuenta ajena y autónomos.

Este curso pretende servir de inspiración para entender la innovación en el negocio de la restauración, donde se puede aplicar en múltiples áreas. Tiene por objetivos: fomentar la creatividad en el bar, cafetería o restaurante, para construir nuevas ideas sobre la oferta del establecimiento, y el espíritu crítico, para modificar las prácticas existentes; motivar a las personas y favorecer el trabajo en equipo para que surjan nuevas ideas y proyectos; definir una nueva oferta con productos nuevos/renovados, de modo que resulte atractiva para la clientela y potenciar su venta; introducir novedades acordes a la nueva carta en los distintos elementos del Marketing estratégico y operativo.

El curso se realiza a través del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, con el Servicio Público de Empleo Estatal y fondos de la Fundación Tripartita y con la colaboración de la Federación Española de Hostelería (FEHR).

Las plazas son limitadas, por lo que se recomienda formalice la inscripción a la mayor brevedad posible.

Puede obtener la inscripción en el apartado de Formación en la web de la AHT (www.hosteleriadetoleado.com). Deberá adjuntarlo con las fotocopias de DNI, cartilla de la Seguridad Social y fotocopia nómina o cupón autónomo. Envíelo por fax (925 22 34 22) o por correo electrónico (formacion@hosteleriadetoleado.com) o correo postal: Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo. Paseo de Recaredo, 1, planta -1. 45002 - Toledo.

Repartir publicidad en las calles de Toledo puede costar hasta 601 €

Las calles del Casco Histórico toledano viven desde hace meses una práctica habitual en ciudades turísticas: una persona aborda al viandante recomendando un restaurante donde reponer fuerzas, al tiempo que le entregan una publicidad donde se recoge el menú, el precio, la dirección, las ofertas habituales, etc. Es posible, incluso, que en espacio de pocos metros, este “acercamiento” se repita. El caso es que la mayor parte de esas octavillas termina en las papelaras o en el suelo.

Precisamente por una cuestión de limpieza de las calles, es el artículo 8.3 de la vigente ORDENANZA MUNICIPAL DE LIMPIEZA VIARIA Y DE GESTION DE RESIDUOS URBANOS la que prohíbe repartir toda clase de octavillas o materiales de carácter similar por la vía pública, salvo que el Ayuntamiento lo autorice con carácter excepcional, de forma previa y expresa.

La Asociación pide la colaboración de los establecimientos para acabar con esta práctica, que constituye un acto no permitido y transmite una mala imagen de la ciudad, llegando a resultar molesta para los turistas que desean transitar plácidamente por sus calles.

Formación para el sector de ocio nocturno

FASYDE acaba de lanzar la Oferta Formativa para este año 2014, dirigida a trabajadores en activo de Salas de Fiesta, Baile y Discotecas, que tiene como finalidad mejorar su capacitación profesional y desarrollo personal, y así contribuir a la mejora de la productividad y competitividad de las empresas.

Son los siguientes (todos se realizarán en modalidad online):

Curso de dj (150 h.); Curso de sonido en directo (150 h.); Ecuación (30 h.); Community manager y redes sociales (56 h.); Camarero: servicio de sala (75 h.); Relaciones públicas y protocolo empresarial (210 h.).

Más información en el Departamento de Formación de la AHT (925 22 88 58 y formacion@hosteleriadetoledo.com).

A pesar de la propuesta de la AHT de una subida gradual El Ayuntamiento de Talavera mantiene el incremento en las tarifas de terrazas y marquesinas

La AHT ha mantenido una reunión con el Ayuntamiento talaverano, con el fin de tratar las propuestas que la Asociación elevó fechas atrás en lo referente a las tarifas de terrazas y marquesinas.

La Asociación proponía una subida gradual tanto para los toldos fijos (con estructuras que se instalan en el suelo de la vía pública con anclajes especiales) como para las terrazas. El Ayuntamiento ha decidido, no obstante, mantener las tarifas tal cual están anunciadas, alegando problemas técnicos y de procedimiento que impiden modificaciones hasta 2015. Sería a partir de ese año cuando el incremento se fijaría en un 4%, manteniéndose en dicho porcentaje también durante los siguientes 4 años.

Siguiendo con las reivindicaciones de la AHT, el Ayuntamiento ha propuesto revisar en el último trimestre del año las tasas de basura y de agua, tema este último en el que la Asociación lleva tiempo solicitando una revisión.

La AHT considera poco satisfactoria la reunión, ya que aunque parece que en años venideros pudiera ser más bajas las subidas de las tarifas, el sector hostelero es ahora cuando necesita notar una menor presión, ya que para muchos negocios probablemente no habrá un futuro si no se consigue salvar la situación actual.

Ampliación de horarios por fiestas patronales

La Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo, velando por los intereses del sector hostelero, propone a los Ayuntamientos en ocasiones especiales (fiestas patronales o de gran tradición, como Carnaval, el Corpus, Navidades..) la ampliación de horario para los establecimientos públicos. Es ahora especialmente con el buen tiempo, cuando se produce una mayor demanda, que va más allá de las horas habituales. En la web de la Asociación se puede consultar qué Ayuntamientos van aceptando dicha petición.



De izquierda a derecha: Juan Molas, presidente de CEHAT; Luis González, presidente de AHT; e Íñigo Sánchez-Crespo y Jesús Pastor, responsables del Área de Alojamiento dentro del Comité Ejecutivo de la AHT.

CEHAT analiza en Toledo la situación del sector

Siguiendo con el periplo nacional que la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) está realizando para tener mayor contacto con las Asociaciones integrantes, el presidente Juan Molas celebró un encuentro en Toledo que contó con la asistencia de los principales hoteles toledanos.

Como no podía ser menos, gran parte de la jornada se centró en el tema del Año Greco. Molas ve imprescindible pensar en actividades similares para cuando El Greco concluya. Y para ello propuso conciliar los esfuerzos e intereses tanto del colectivo hostelero como de las diferentes administraciones. "Lo que está claro" -aseguró- "es que cuando se diseña un concepto, un producto, un cluster, el tema turístico funciona". Y el presidente de la CEHAT citó los exitosos casos del Año Compostelano (turismo religioso), San Sebastián (turismo gastronómico) y Málaga (turismo cultural).

También hubo tiempo para referirse al grave problema de los alojamientos "ilegales", para los que urge una normativa clara. Molas cifró en 500.000 los existentes en todo el territorio nacional y los calificó como "competencia desleal".

A modo de conclusión en el Encuentro se llegó al acuerdo de elevar una carta a la Administración, con contenido consensuado entre los asistentes a la reunión. Respecto a los alojamientos "ilegales", Molas propuso partir de las normativas de Andalucía y Cataluña, para ver qué puntos pueden ser extrapolables a la región castellano-manchega.

Finalmente, el presidente de CEHAT indicó que estaba dispuesto a celebrar en Toledo una Jornadas con el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y recordó otra cita importante para el sector hotelero, el Congreso de CEHAT que tendrá lugar del 22 al 25 de octubre en Santa Cruz de Tenerife.

Hasta el 15 de junio, "Tapeando por Toledo con Cruzcampo"

"Tapeando por Toledo con Cruzcampo" vuelve por quinto año con la intención de ofrecer un ocio gastronómico en el que se combinan tapa y cerveza por el precio de 3 €. Organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo junto con Cruzcampo y AD-Medios, cuenta este año con 38 establecimientos participantes repartidos en varias zonas de la ciudad.

Las tres tapas más votadas recibirán diploma acreditativo; la primera clasificada recibirá además un lote de cerveza equivalente al peso del representante del establecimiento. La Escuela Gambrinus, valorando maridaje, elegirá la Tapa Cruzcampo 2014.

Buenos resultados para las Jornadas de la Tapa y la Cerveza en La Sagra

Más de 6.000 tapas se sirvieron en la tercera edición de las Jornadas de la Tapa y la Cerveza en La Sagra que tuvo lugar del 1 al 4 y del 9 al 11 de mayo. Fueron 31 los participantes, repartidos por ocho localidades de esta comarca.

Las tapas más votadas fueron las de: La Almazara (establecimiento ganador en 2012 y segundo clasificado el pasado año), con "Filetes de venado sobre salsa de manzana con frutos rojos y balsámico de chocolate"; O'Connell St., con "Tosta de piquillo relleno de queso ahumado, nueces y rúcula bañada de vinagreta y shot de salmorejo"; y Mesón los Coritos, con "Cochinillo asado sobre crema de patajo, nuez de guacamole, cherry confitado y fideos de jamón".

La AHT como organizadora de las Jornadas, desea transmitir su agradecimiento al patrocinador Cervezas Sagra, así como a Radio Illescas y SagrA-42 por su colaboración.

El Congreso Nacional de Hostelería se celebrará el 14 y 15 de octubre en Toledo

Los días 14 y 15 de octubre, Toledo será el escenario del XV Congreso Nacional de Hostelería, organizado por la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo. Se espera la llegada de más de 500 profesionales, empresarios y expertos del sector.

Se abordará la supervivencia de las empresas desde el punto de vista de una gestión integral, capaz de ser aplicable a las pymes, que constituyen el 90% de los establecimientos hosteleros.

El Congreso dedicará una parte a analizar el presente y el futuro del sector, así como el modelo hacia el que se dirige, tanto desde el punto de vista de la demanda interna existente, como atendiendo a las expectativas del turismo.

Nuevas tecnologías, marketing y comercialización online, el mercado energético serán otros de los puntos fuertes del Congreso, que se viene celebrando cada dos años desde 1989, contribuyendo al intercambio de opiniones y la interrelación de los hosteleros de todo el territorio nacional. Madrid acogió el primer Congreso, al que le siguieron Jerez, Barcelona, Cáceres, Zaragoza, Santiago de Compostela, Ciudad Real, Salamanca, Tarragona, Cartagena, Valencia, Oviedo, Mallorca y San Sebastián.

Toledo, destino turístico para las familias

Toledo es, por el momento, la única ciudad española con el Sello de Turismo Familiar que concede la Federación Española de Familias Numerosas (FEFN). El Ayuntamiento de Toledo recoge en la web <http://www.toledo-turismo.com/turismofamiliar/> no sólo los actos culturales o actividades que pueda interesar a la familia, sino también los hoteles y restaurantes que ofrecen facilidades a este tipo de público. Hasta el momento son 30 establecimientos (entre restaurantes y alojamientos) los inscritos en el proyecto.

Habitaciones con camas supletorias, cambiadores, trona, sala de juegos, menú infantil, ludoteca, espacio para carritos, son algunos de los requisitos que deben cumplir los establecimientos hosteleros para inscribirse en esta iniciativa, en la que está colaborando la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo, y que **permanecerá abierta de forma permanente** para todos aquellos negocios hosteleros que deseen inscribirse.

Horario de verano

Desde el pasado 1 de junio y hasta el 30 de septiembre los establecimientos públicos se regirán por el horario de verano según la normativa vigente. Bares y restaurantes podrán cerrar a las 2:30; bares especiales, a las 4:00 h. y discotecas y similares podrán hacerlo a las 6:00 h.

DEPARTAMENTOS DE LA AHT

- Administración:

Francisco Orgaz
administracion@hosteleriadetoledo.com

- Atención al socio:

Gema Morales
proyectos@hosteleriadetoledo.com

Marisol Maranhas

info@hosteleriadetoledo.com

- Asesoría Económico-Fiscal:

Miguel Ángel Cruz

fiscal@hosteleriadetoledo.com

- Asesoría Jurídica y Laboral:

Patricia Serrano

laboral@hosteleriadetoledo.com

- Comercial:

Marisol Maranhas

comercial@hosteleriadetoledo.com

- Comunicación:

Isabel González

comunicacion@hosteleriadetoledo.com

- Formación:

Gema Morales

proyectos@hosteleriadetoledo.com

- Gestión contable:

Susana Fernández

recaredo@hosteleriadetoledo.com

- Nóminas y Seguridad Social:

Fini Atahonero

nominas@hosteleriadetoledo.com

- Seguridad Alimentaria:

Esther Bastanchuri

calidad@hosteleriadetoledo.com

- Secretario General:

Valentín Salamanca

secretario@hosteleriadetoledo.com



Boletín Informativo

NÚMERO 2 - 2014

Edita: Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo

Paseo de Recaredo, 1. Planta -1. 45002 - Toledo

Tfno. 925 22 88 58. Fax 925 22 34 22

Redacción:

comunicacion@hosteleriadetoledo.com

www.hosteleriadetoledo.com

