

HN!



ORGANIGRAMA

Junta Directiva sección de Hospedaje

Presidente	D. JOSE MANUEL OTERO ROMAR	Hotel "Virxe da Cerca"
Vicepresidente 1º	D. JAVIER GOYANES VILAR	"Casa Grande de Bachao"
Vicepresidente 2º	D. CARLOS TARDAGUILA VICENTE	Hotel "San Lorenzo"
Vicepresidente 3º	D. RAMON MARTINEZ MIGUEZ	Hotel "San Carlos"
Secretario	D. DIEGO MORENO SANTOS	Hotel "Hesperia Peregrino"
Tesorero	D. RAMON CARRIL RIAL	Hotel "O Pino"
Vocal 1º	D. JESUS ASOREY CARRIL	Casa de Turismo "Casa do Cura"
Vocal 2º	D. JULIO CASTRO MARCOTE	Hotel "Parador Reyes Catolicos"
Vocal 3º	D. ARTURO CUENLLAS SOLER	Hotel "Puerta del Camino"
Vocal 4º	D. PABLO GUITIÁN CASTRO	Hotel "AC Palacio del Carmen"
Vocal 5º	D. JOSE ANTONIO LIÑARES BAR	Hotel "Costa Vella"
Vocal 6º	D. ANTONIO TORREIRO SANTISO	Hotel "Rua Villar"

Junta Directiva sección de Restauración

Presidente	D. JESUS SORDO GARCIA	Restaurante "El Bocalino"
Vicepresidente 1º	D. ANGEL RODRIGUEZ RODRIGUEZ	Rte. "Santiaguino"
Vicepresidente 2º	D. JOSE BALBOA AYAN	Restaurante "Balboa"
Vicepresidente 3º	D. JESUS PEON OTERO	Pub "Sonar"
Secretario	D. JUAN RAMON GARCIA TOME	Café Bar "La Cava de St. James"
Tesorero	D. MANUEL PAZ PAZ	Restaurante "Marcos Mesón"
Vocal 1º	D. FERNANDO PEREIRO GARCIA	Restaurante "Góndola"
Vocal 2º	D. GERMAN GONZALEZ POSE	Restaurante "O Celme do Caracol"
Vocal 3º	D. MANUEL PENSADO VILACOBIA	Cafetería "Krystal"
Vocal 4º	D. MIGUEL GONZALEZ AGUIAR	Restaurante "San Martiño"
Vocal 5º	D. JOSE MANUEL NIETO VILAS	Café Bar "Estela"
Vocal 6º	D. JOSE MANUEL MERA GAMALLO	Restaurante "La Codorniz"

HISTORIA

A finales de 1.977 un grupo de empresarios de Santiago de Compostela y Comarca, decidieron apostar por la modernización y defensa del sector hostelero. Esta iniciativa marcó las bases para la creación de la **Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela**, que agruparía un nutrido y representativo número de empresas del sector ubicadas en la capital de Galicia.

En estos más de 30 años la sociedad gallega experimentó una serie de transformaciones en su ámbito empresarial que tendrían también su reflejo en el sector hostelero. Este ritmo vertiginoso en el que está envuelto la economía mundial, con la incorporación de las nuevas tecnologías, produce en consecuencia un efecto boomerang, el cual exige una renovación constante, tanto de medios técnicos como humanos. De ahí que la cualificación del sector, la formación de los profesionales y la calidad del servicio sean en estos momentos los objetivos prioritarios de la Asociación.

Gracias a la unión del sector, hoy la Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela se considera modélica, por sus instalaciones que posee en propiedad, por los servicios que presta y por su número de asociados.

Una de las preocupaciones de la Asociación en el terreno de las relaciones, tanto con los integrantes de la organización como con los profesionales del sector y de la propia Asociación, es la consecución de una comunicación fluida y constante entre todas las vertientes empresariales. De este modo nació una revista mensual en la que tienen cabida todas aquellas informaciones que afecten al sector.

El gran salto de la Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela fue sin duda la creación en el año 1997 del Centro de Formación y Cultura en la calle Salvadas habiéndose ampliado y trasladando las oficinas administrativas a esta sede en el año 2.010, quedando unificados todos los servicios que ofrece la Asociación en la misma sede.

SERVICIOS

Formación:

El empleo y la formación es una tarea prioritaria para la Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela. Consciente de la importancia de contar con profesionales bien preparados, teórica y prácticamente, la Asociación considera la organización de cursos como un auténtico compromiso. El objetivo: “una hostelería de calidad”

La Asociación viene desarrollando como una de sus actividades para sus asociados la organización y realización de cursos y perfeccionamiento y de reciclaje en materia de hostelería y la organización de seminarios y demostraciones sobre los temas de mayor actualidad.

Estos programas se realizan en las aulas de nuestro Centro de Formación y Cultura, las cuales son:

Aula “Rosalía de Castro”: de 35 m2 y con aforo para 15 personas, está habilitada para el curso “Recepcionista de Hotel” y similares.

Aula “Castelao”: de 33 m2 y con un aforo 15 personas, está habilitada para cursos teóricos con mobiliario para el uso docente y con elementos auxiliares.

Aula “Valle Inclán”: de 33 m2 y con aforo de 15 personas, aula multimedia dispone de una pantalla, dvd, retroproyector, cañón de luz y está habilitada para cursos teóricos con mobiliario para el uso docente y con elementos auxiliares.

Aula “Alvaro Cunqueiro”: de 83 m2 de cocina y 15 m2 de office-almacén y con aforo de 32 personas, aula destinada para cursos de cocina (teóricos y prácticos), dispone de la última tecnología tanto en menaje como maquinaria de Hostelería.

Aula “Restaurante-Cafetería”: de una superficie de 94 m2 y con aforo para 30 personas, está destinada para cursos de camarero de restaurante-bar, jefe de sala, sumiller, cata de vinos, y cursos relacionados con la rama de servicio. Equipada con el mobiliario y maquinaria necesaria en un restaurante-cafetería.

Aula de “Taller de Cocina”: de una superficie de 135,47 m2 y con un almacén 20,23 m2, con un aforo de 15 a 20 personas con cocinas individuales por alumno equipada con mobiliario para uso del docente y para los alumnos.

Aula de Gestión: de una superficie de 60, 13 m2 y con un aforo para 30 personas, está destinado a cursos con formación teórica.

Además se dispone de:

Sala de Conferencias “Valle Inclán-Castelao” con una superficie de 70 m² y aforo para 45 personas, está destinada para jornadas explicativas, presentaciones, Juntas y Asambleas entre otras finalidades.

Vestuarios para alumnos

Aseos

Aseos para minusválidos

Servicios Higiénico-Sanitarios

Duchas

Aire acondicionado en todas las aulas

Conexión Wifi inalámbrica en todo el Centro.

Cuenta en materia formativa con las siguientes áreas de actividad:

Formación ocupacional organizada en colaboración con la Consellería de Trabajo.

Organización de jornadas de debate y reflexión

Formación Continua.- dirigida por personal de base, mandos intermedios y directivos. Se divide en varios subprogramas: cocina, comedor y programa general dirigida a empresarios individuales y directivos de las empresas.

A continuación, resumimos las principales actividades que realiza:

Plan F.I.P.

Dentro del programa de formación de la Asociación destacan los cursos de Formación Profesional Ocupacional Plan F.I.P. organizados en colaboración con la Consellería de Trabajo, y cofinanciados por la Unión Europea (Fondo Social Europeo).

La formación profesional ocupacional, tal y como establece el Plan Gallego de Formación Profesional, constituye una vía fundamental para conseguir un incremento de la competencia, de la empleabilidad y de las posibilidades de inserción laboral de los trabajadores desocupados. El objetivo de esta formación es lograr la cualificación de todos los alumnos a través de una enseñanza de calidad que posibilite su acceso al mercado de trabajo. Para ello la Asociación tiene homologados por la Consellería varios cursos que se desarrollan a lo largo del año entre los que destacan los dedicados a Cocina, Servicios y Recepcionista de Hotel.

Acciones Formativas Experimentales y complementarias del Plan F.I.P. (FSE)

Además de los cursos del Plan F.I.P. destinados a alumnos desempleados, la Consellería de Trabajo, con el co-financiamiento del Fondo Social Europeo subvenciona la impartición de acciones formativas de carácter experimental destinadas a trabajadores en activo con el objetivo de ayudarles a mejorar sus competencias profesionales. La oferta de cursos va desde cocina, servicios, idiomas, administración de empresas y prevención de riesgos.

Forcem – Contratos programa

No solo el Plan F.I.P. protagoniza los cursos en el Centro de Formación y Cultura de la Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela. Los que corresponden a los Contratos Programa de Formación Continua para trabajadores ocupados merecen también una mención especial. Se han organizado cursos dirigidos a directivos y profesionales del sector con el fin de ofrecer la posibilidad de actualizar conocimientos y modelos de gestión. Los ámbitos en los que se ha centrado la oferta han sido el marketing, la dirección, la atención al cliente, los idiomas y la informática, sin descuidar la formación gastronómica, con la inclusión de varios cursos sobre cocina gallega e internacional así como numerosas jornadas monográficas.

IGAPE

En colaboración con el IGAPE, se imparten Cursos Superiores, dirigidos a directivos, propietarios y personal en promoción a puestos de dirección, con los que se pretende abarcar la práctica totalidad de la gestión de la empresas hotelera, en ellos se facilitan los conceptos fundamentales de los diferentes sistemas de gestión y dotas de herramientas para su óptima implantación en sus empresas.

No hay que olvidar que el Centro de Formación y Cultura de la Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela es un foro abierto a todos sus asociados, para acoger la presentación o cata de un producto, celebrar jornadas monográficas, así como desarrollar todo tipo de actividades que sean de interés para nuestro asociado.

Asesoramiento

Asesoría fiscal

Este apartado cuenta con personal cualificado que resuelven dudas que se tenga respecto a dicha materia.

Los asociados son informados al momento sobre las cuestiones planteadas relativas a: información completa sobre el sistema de signos, índices o módulos, legalización de libros de empresa, declaraciones trimestrales de IVA y resumen anual, declaraciones trimestrales de arrendamiento impuestos urbanos y resumen anual, declaraciones de la renta, declaraciones de patrimonio, declaraciones de impuesto de sociedades, etc...

En caso de que el asociado sufra una inspección se contará con la presencia y asesoramiento de una manera gratuita.

Asesoría Jurídica

La Asociación para este capítulo cuenta con un Abogado, el cual efectúa las siguientes funciones:

Asesoramiento general del asociado

Acotamiento de recursos hasta la vía Contencioso-Administrativa.

Defensa del asociado en materia jurídico-laboral

El horario de consulta es: Lunes - Martes - Miércoles - Jueves

Asesoría Laboral

Este capítulo abarca el siguiente contenido:

Información del Convenio Colectivo de la provincia o en su defecto, de las demás provincias.

Calendario laboral

Formalización de contratos

Libro de visitas

Aviso de finalización de los mismos.

Confeción de nóminas, liquidaciones a la Seguridad Social etc...

Autónomos

Altas y baja por enfermedad

Liquidaciones trimestrales de las retenciones efectuadas a los trabajadores, avisando a los asociados del plazo correspondiente.

Información de las bonificaciones a la Seguridad Social en las contrataciones de personal.

Información de las posibles ayudas que se puedan originar en la contratación de personal.

En caso de que el asociado sufra una inspección en su establecimiento, se desplazará personal de esta Asociación ante la Inspección de Trabajo con los datos solicitados.

Confección de la lista de precios

Restauración: Confección de las listas de precios (carta de comidas, vinos, platos combinados, listas de bar, etc...), disponiendo para ello de formatos la propia Asociación. Realizándose también la traducción de las cartas de platos a varios idiomas (inglés, francés, alemán e italiano)

Hospedaje: Confección de las Tarifas anuales y cartones necesarios para el asociado.

Certificación Sanitaria

La Asociación Provincial de Empresarios de Restauración y Hospedaje de Santiago de Compostela como **EMPRESA AUTORIZADA**, para impartir los Programas de Formación en Higiene Alimentaria, en las Aulas del Centro de Formación y Cultura sito en c/Salvadas, 29 de Santiago, celebra mensualmente cursos para la obtención del **CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS** para todas sus empresas asociadas.

Se procede también a la Certificación de la empresa en el cumplimiento de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos con la entrega de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Hostelería.

Trámites

Tramitación de altas

Asesorar a quien nos lo solicite sobre la información necesaria para darse de alta en un negocio en todas sus variantes:

Concello: Licencia de ocupación de vía pública (terraza), etc...

Hacienda: Alta de empresa, solicitud número de C.I.F., I.V.A., sistema de módulos, sistema de coeficientes, estimación directa, etc...

Trabajo: alta de empresa y empleados en la Seguridad Social, autónomos, contrataciones de personal.

Turismo: alta del negocio, tramitación del libro de inspección, hojas de reclamaciones, carteles obligatorios, etc...

Cambio de titularidad de la actividad

Se facilitan todos los trámites necesarios para efectuar el cambio de titularidad de actividad del negocio.

Carteles obligatorios

Se facilitan toda serie de carteles obligatorios que el asociado debe exponer en su establecimiento como: listas de precios, hojas de reclamaciones, horario de apertura y cierre, normas de régimen interior, prohibición de entrada a menores de 18 años, prohibición de consumo a menores de 18 años y carteles obligatorios según la Ley Antitabaco.

Información general

Es uno de nuestros servicios más importantes, en donde la información tiene toda la amplitud que requiere nuestro sector como:

La publicada en el Diario Oficial de Galicia (D.O.GA.), Boletín Oficial de la Provincia (B.O.P.) y Boletín Oficial del Estado (B.O.E.)

Información fiscal detallada

Información Laboral detallada

Subvenciones que afectan al sector

Y toda la información de importancia para el sector.

Tramitación de subvenciones

El asociado es informado puntualmente de todas las series de subvenciones que salgan en cualquier medio oficial y que afecte a cualquiera de las ramas de nuestro sector.

A parte de informarles después de nuestras oficinas, de una manera particular, orientándole en su caso concreto, se le cubren toda una serie de solicitudes y papeles necesarios para dicha subvención, entregando posteriormente toda la documentación al Organismo correspondiente.

Bolsa de Empleo

El asociado puede realizar las ofertas de empleo que fuera necesario para su negocio insertándola en página web de la Asociación www.santiagohosteleria.com, a la cual se podrán inscribir aquellos demandantes que estén adheridos a la misma.

INTERMEDIACIÓN

Presencia en Organismos

Representación y gestión en la Federación Española de Hostelería (FEHR) para beneficio de los asociados y a través de éstos a nivel ministerial.

Representación y gestión en la Confederación de Empresarios de Hostelería de Galicia (C.E.HOS.GA), para una mayor unión de los empresarios de Galicia, así como para incrementar la presencia del sector turístico gallego a nivel nacional

Representación y gestión en la Organización Supranacional de las Pymes en el Eje Atlántico (OSPEA).

Representación en la Confederación de Empresarios de A Coruña (C.E.C.)

Representación y gestión en la Confederación Nacional de Empresarios de Hoteles y Apartamentos Turísticos (C.E.H.A.T.)

Participación en Ferias y Congresos relacionados con nuestro sector.

Gestiones con Ayuntamientos para solucionar problemas de aperturas, recursos, etc...

Relaciones con la Xunta de Galicia con motivo de gestionar todas las cuestiones con las distintas Consellerías

Relaciones con el Gobierno Civil con la finalidad de llegar a acuerdos de horarios de cierre de locales, orden público, etc...

INFORMACIÓN QUE SE ENVÍA

Publicaciones

Para hacer llegar a nuestros asociados, toda la información que vamos recopilando empleamos varias vías:

Publicamos 4 números al año de la revista **"COMP!HOSTELERIA"**, en donde se da cuenta de toda la actividad de nuestra Asociación.

Se envían puntualmente circulares informativas de todo lo interesante para el sector.

Se publican una serie de dossiers monográficos sobre determinadas actividades y cursos a impartir por nuestro Centro de Formación.

Guía donde figuran nuestros asociados.

Planos de Santiago y periferia con puntos y teléfonos de interés

PERSONAL DE LA ASOCIACION

Nuestra Asociación está formada por los siguientes puestos de trabajo:

Director Gerente General

Director Administrativo Laboral

Director del Centro de Formación

Director de Comunicación y Marketing

Economista Auditor

Economista Fiscal

Administrativos

Auxiliares Administrativos

Monitores – Docentes