


L'HOSTALER

Revista informativa de la
Federació d'Hostaleria de Lleida

2006 - núm. 109



Gossos No 

Separacions físiques entre
les zones de fumadors i no
fumadors

FEHR i SGAE signen un acord
amb un nou model tarifari

Moratòria d'un any
en l'adaptació a L'IIAA i
possible reforma de la Llei



Hostaleria
de Lleida



INSTAL·LACIONS I MANTENIMENTS

FRIGORÍFICS *Coll*

Comercial: Ctra. Vall d'Aran km. 7
25123 Torrefarrera

Taller: Piñana, s/n
(Lleida)

Tel. 973 23 30 05 / 973 75 07 06 • Fax 973 75 19 37

FRED INDUSTRIAL · COMERCIAL · HOSTALERIA · CLIMATITZACIÓ

sumari



L'1 de setembre finalitza el termini d'adaptació per als establiments amb més de 100 m² amb zones de fumadors.



El govern de la Generalitat es compromet a modificar la L'IIAA.



El 30 d'octubre la gran cita amb el Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí.

5 Editorial

- A voltes amb la Llei del tabac. El triomf dels arguments i la perseverança: moratòria i més que possible modificació de la L'IIAA

6 La Federació informa

- Separacions físiques entre les zones de fumadors i no fumadors.
- FEHR i SGAE signen un acord amb un nou model tarifari.
- Moratòria d'un any en l'adaptació a L'IIAA i possible reforma de la Llei.
- Acord amb BBVA per reduir fins al 0,95% la comissió de les targetes.
- Punt de venda tàctil a preus immillorables per als socis.
- El JC'06, la cita amb la millor cuina novell de les nostres contrades.
- L'Hostaler obre un apartat per recollir la vida social dels seus socis.

23 Turisme de Lleida

24 Diputació Informa

26 Actualitat Jurídica

- Contingències de marca, el que tot franquiciador i franquiciat han de saber.

30 Actualitat Laboral

- La reforma laboral fomenta l'ocupació i la contractació indefinida.
- La prevenció de riscos laborals, responsabilitat de l'empresa.

34 Formació i qualitat

- Catàleg general de productes i serveis del Departament de Formació.
- L'associació de Sommeliers organitza un existós tast de xampansys.

36 Associació Alt Urgell

- Assemblea general ordinària de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell.
- Renovació del conveni de col·laboració amb Cadí.

38 Publireportatge

- Cellers Costers del Sió, la tecnologia al servei de l'elaboració dels vins de qualitat.

39 Còctel de Notícies

- 78648, l'aposta de l'hostaleria de Lleida a la rifa de la Grossa.
- Reunió del consell general de turisme de Catalunya.
- L'Institut del Cava finalitza la campanya *Els caves i l'aperitiu*.
- 27 de setembre, dia mundial del turisme.
- 52a edició de la Fira de Sant Miquel.
- El Saló del Caravàni, del 7 al 15 d'octubre.
- 12es Jornades Gastronòmiques del Bolet de l'Alta Ribagorça.
- Hostelco, la gran fira de l'Hostaleria a Barcelona.

44 Col·laboració

- El nou tren del turisme del S.XXI.

46 Entreteniments lingüístics

- Parlem del... Centre de Normalització Lingüística de Lleida.

Sempre SÍ!

A GROS MERCAT oferim les millors solucions per al teu negoci:
amb més de 17.000 articles a la teva disposició:
en alimentació, begudes, producte fresc, congelats, drogueria...



GM

GROS MERCAT

cash&carry

només professionals



és una marca de



MIGUEL ALIMENTACIÓ GRUP

Pol. Industrial El Segre - Lleida - Tel 973 216 264

Ramon Solsona

Secretari General de la Federació d'Hostaleria de Lleida

editorial

A voltes amb la Llei del tabac

Sens dubte, aquest és l'any de la "Llei Antitabac". En aquest sentit, cal recordar que aquest mes de setembre s'acaba el termini legal per adequar els establiments de més de 100 m² amb zones de fumadors i no fumadors.

Després de vuit mesos des de la seva aplicació, cal fer una petita reflexió per posar de manifest el gran esforç realitzat pel sector en la seva aplicació i en la defensa i millora de la salut dels nostres clients i, com no, dels nostres treballadors i empresaris.


En aquest curt espai de temps hem retolat tots els establiments, s'ha aconseguit que més del 50 % de la superfície del global de l'hostaleria sigui zona de no fumadors. Hem patit un mes de gener caòtic, hem promulgat la didàctica dels bons hàbits sanitaris, etc. A la fi, estem fent tot el que està al nostre abast per seguir les directrius d'aquesta llei i explicar-la als nostres clients. Déu n'hi do, el que s'ha aconseguit en la consciència de la majoria d'ells.

En aquests primers mesos també hem rebut inspeccions

massives per part de les autoritats sanitàries que han posat de relleu l'esforç d'adaptació fet pel sector. A Lleida, de 1.487 inspeccions tan sols 6 han suposat incoació d'expedients.

Sempre hem defensat estar al costat de la legalitat. Ara el que demanem és sensibilitat als encarregats de fer-la complir. És impossible eradicar un costum tan arrelat a la nostra societat d'un dia per a l'altre. No cal ni és just posar les nostres empreses com a cap de turc per donar la imatge que l'administració ha fet complir la Llei.

El gran actiu de la Llei és l'avenç en la salut del conjunt de la població, i s'està demostrant que per aconseguir canviar l'actitud de milions de ciutadans no es pot actuar precipitadament, ja que fent-ho progressivament dóna millors resultats.

Per tant, demanem a les autoritats sanitàries i a tots els nostres clients sensibilitat en tot aquest procés de millora de la nostra pròpia salut 

El triomf dels arguments i la perseverança: moratòria i més que possible modificació de la L'IAA


Encara que resulti estrany, aquestes línies són per felicitar-nos per haver aconseguit una important fita real, objectiva i palpable per als empresaris del sector gràcies a la pressió del món associatiu. Ha arribat tard, però ha arribat. El que semblava impossible s'ha aconseguit: un altre termini en l'aplicació d'aquesta norma i el que és més important, s'ha arrencat el compromís del govern i de tots els partits de modificar el contingut de la Llei.

Era una aberració, però des de l'any 1998 estava publicada, i ha estat en vigor per a algunes empreses gairebé un mes.

Des del 1998 no ens hem cansats de repetir-ho, per activa i per passiva, de viva veu i per escrit, amb diferents reunions...

molts esforços i temps invertit, però no ha estat fins que els hostalers Jaume Marimon, Josep M. Pinós i Salvador Pellicer, des de Pimec, han fet tot el seguiment i pressió necessaris per aconseguir que es reconegui la impropietat d'aquesta llei.

Des d'aquestes pàgines enviem el nostre més sincer agraïment a aquest "Trio de Mosqueters", per dedicar el seu temps de forma altruista per a les petites empreses, que eren les més perjudicades.

Tal i com diu un bon company d'associació, "no sempre aconseguim els nostres objectius, però no ens perdonariem el fet de no intentar-ho" 



Hostaleria de Lleida

Av. del Segre, 7 Altell
Tels. 973 24 88 58 / 902 07 77 97
Fax. 973 18 40 40
E-mail: federacio@hostaler.org
Web: www.hostaler.org

Gremi d'Hostaleria dera Val d'Aran • C. Arnals, 5 Vielha • Tel. 973 64 06 01 • Fax 973 18 40 73 • E-mail: aran@hostaler.org

Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell • C. Mare Janer, 25 • La Seu d'Urgell • Tel. 973 35 53 30 • Fax 973 18 40 74 • E-mail: alturgell@hostaler.org

Gremi d'Hostaleria del Solsonès • Av. Països Catalans, 7 baixos • Tel. 973 48 23 32
Fax: 973 18 40 75 • E-mail: solsones@hostaler.org

Aula de Formació Manel Martín • C. Segrià, 35 baixos • Tel. 973 28 92 38 • Fax. 973 18 40 72 • E-mail: aula@hostaler.org

Edita: Federació d'Hostaleria de Lleida. **President:** Juan Antonio Serrano **Consell de Redacció:** Ramon Solsona, José Miguel Zubieta. **Redacció:** Joan Carles Armengol, Montse Companys, Marga Juanós, Pilar Andreu, Javier Portolés **Publicitat:** Federació d'Hostaleria Tels. 973 24 88 58 • 902 07 77 97 **FID edicions** Tel. 973 20 80 25 fax 973 20 81 30 **Coordinació fotogràfica:** Defoto. **Disseny, maquetació, fotocomposició i impressió:** FID edicions **Dipòsit Legal:** L-1059-1992

Separacions físiques entre les zones de fumadors i no fumadors

Vuit mesos després de la publicació al BOE de la Llei 28/2005, més coneguda com la “Llei Antitabac”, encara no ha vist la llum pública el reglament de la Generalitat que definirà tots els aspectes i conseqüències de la seva aplicació a Catalunya. No obstant això, el director general de Salut ha confirmat que caldran separacions físiques als establiments de més de 100 m² de les zones de fumadors i no fumadors.

Un dels aspectes que més dubtes ha suscitat entre els empresaris del sector amb establiments de més de 100 m² amb zones de fumadors i no fumadors ha estat el fet de com cal realitzar la delimitació d'aquestes zones.

En aquest sentit, i malgrat que en el moment d'editar aquesta revista encara no s'ha publicat el reglament de la Generalitat encarregat de regular, entre altres, aquest punt- ja és sabut que aquest reglament determinarà que aquesta separació entre zones de fumadors i no fumadors caldrà realitzar-la mitjançant un element rígid se-



parador del terra al sostre. La norma permetrà que en la porta o accés (per motius de seguretat) no existeixi separació física; en aquest supòsit caldran instal·lar els mecanismes adients per impedir, de manera efectiva, la sortida del fum del tabac a la zona de no fumadors.

Aquesta decisió s'ha pres després de diverses reunions els darrers mesos entre la Direcció

General de Salut Pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, encapçalada pel Sr. Antoni Plasencia, i els representants dels Gremis d'Hostaleria catalans amb el propòsit d'establir unes bases tècniques per a l'habilitació de zones de fumadors als establiments d'hostaleria que vulguin acollir a clients fumadors.

Com a resultat d'aquestes re-

Hostalers i Generalitat han mantingut nombroses reunions per tractar d'arribar a un consens sobre aquest respecte.

La Llei 28/2005 determina que l'1 de setembre s'acaba el termini per adequar les zones de fumadors a establiments de més de 100 m².

unions es van acordar tot un seguit de bases tècniques (www.gencat.net/salut/depsan/units/sanitat/html/ca/premsa/doc10732.html), entre les quals podem destacar, a més a més de la ja citada, altres com la que estableix que en la zona de fumadors s'instal·laran sistemes de ventilació independents o dispositius o mecanismes que permetin garantir l'eliminació del fum.


Pel que fa als nivells de nicotina en fase de vapor a la zona de no fumadors, es podran mesurar i hauran d'estar dins uns límits inferiors a 0,7 micrograms per metre cúbic.

Independentment del moment

de la publicació del reglament, cal recordar que, segons la Llei 28/2005, l'1 de setembre s'acaba el termini per executar les obres d'adequació dels establiments de més de 100 metres quadrats amb zona de fumadors i no fumadors fixada.

Des del moment de la publicació de la Llei del Tabac al BOE el passat 27 de desembre, i fins i tot abans, la Federació d'Hostaleria de Lleida ha posat especial èmfasi a l'hora de facilitar, als seus associats en particular i al sector en general, la informació més fidedigna i l'assessorament més correcte al respecte d'aquesta llei.


Per aquest motiu, i malgrat que el reglament a Catalunya encara no està aprovat, la Federació d'Hostaleria de Lleida ha realitzat diferents recomanacions als seus associats, com recordar als locals de més de 100 m² quadrats que vulguin fer obres per adequar zones de fumadors, que ho han de fer abans del setembre. Si encara no han executat les obres, hauran de tenir un projecte fet per executar-lo al més aviat possible (en dos, tres mesos màxim).

Així mateix, la Federació torna a recomanar als seus socis amb locals de menys de 100 m² d'habilitar amb retolacions, sense separacions físiques, zones de no fumadors. Com a recomanacions de caràcter general insta tots els seus establiments a millorar substancialment els sistemes de ventilació de tots els locals 

Conveni de col·laboració amb l'empresa Aire Limpio

L'aplicació de l'anomenada llei antitabac ha comportat un gran nombre de conseqüències per al sector hostaler i la societat en general, entre altres, despertar una major sensibilitat a l'hora de defensar el dret comú a gaudir d'un aire net de fums i olors.

En aquest sentit, la Federació d'Hostaleria de Lleida porta força temps sensibilitzant les empreses del sector a treballar per aconseguir aquest objectiu en benefici tant dels clients com dels treballadors, donat que un local de fumadors no ha d'equivaler necessàriament a un local amb fums.

Entre altres passos, Hostaleria de Lleida ha tancat un acord de col·laboració amb l'empresa "Aire Limpio", especialitzada en qualitat d'aire interior, que farà de manera gratuïta als establiments interessats un estudi-projecte individualitzat per a la designació, adaptació, reforma i habilitació de zones de fumadors als seus establiments 



FEHR i SGAE signen un acord amb un nou model tarifari

José María Rubio, president de la "Federación Española de Hostelería", Eduardo Bautista, president del consell de direcció de la Societat General d'Autors i Editors, van signar el passat dijous 27 de juliol un acord-marc que regularà les relacions entre les associacions integrades en FEHR i SGAE respecte a l'ús per part dels hostalers del repertori d'obres, els drets d'autor de les quals administra aquesta societat de gestió.

Després de més d'un any de negociacions, el passat 27 de juliol, la FEHR i l'SGAE, representades pels seus respectius presidents, van signar un acord gràcies al qual s'arriba a un nou marc tarifari, que tindrà com a principal conseqüència que els hostalers pagaran una sola tarifa per a la comunicació pública del repertori de l'SGAE per tots els mitjans dels que disposin (equips musicals, televisió, vídeo o gramola).

Amb aquest conveni, del qual es beneficiaran els gairebé 300.000 locals de restauració distribuïts per tota la geografia espanyola, es consensua un nou marc tarifari per al sector empresarial de la restauració, pel qual es concediran autoritzacions no exclusives per a la comunicació pública del seu repertori amb el caràcter de simple amenització, sense referència al mitjà a través del qual es fa ús del repertori.

En el moment actual, les ta-



Fotos d'arxiu. (Fotògraf: Jose M^a Rue)

rifes per a la comunicació pública en els locals de la restauració s'estableixen sobre la base dels mitjans -receptors de televisió, equips musicals, reproductors de vídeo o gramola- pels quals es fa ús del repertori. No obstant això, a partir de l'1 de gener de 2007 l'aplicació de la llicència única per a la utilització del repertori, sense diferenciar el mitjà,

simplificarà en gran manera les relacions entre SGAE i la FEHR i permetrà un enteniment més fluït entre ambdues entitats.

L'acord obre, per primera vegada, noves línies de col·laboració entre els sectors empresarials signants i l'SGAE per cooperar en totes aquelles iniciatives que tinguin com a finalitat la persecució del fenomen de la "pirateria" musical, i per desenvolupar accions encaminades a sensibilitzar l'opinió pública sobre la importància que el respecte als drets d'autor té en totes les activitats relacionades amb l'hostaleria.

Aquest acord sobrepasa el sector de restaurants, cafeteries i bars, ja que també participaran altres sectors empresarials representats per la FEHR, com són els salons de celebracions i els bars especials, per als quals, tot i que les relacions entre l'SGAE i els empresaris d'aquests sectors es desenvolupen pacíficament,

