

Revista de Hostelería

Medio de comunicación para los asociados a hostelería y turismo de Asturias

Motor de reservas de Otea

El ahorro de los alojamientos
supera los 400.000 euros

Entrevista al Concejal de Hostelería, Turismo y Congresos de Oviedo

El presidente de Otea elegido presidente de Hostelería de España



APOYAR
LA

GAS TRO NO MÍA

ES ESTAR
CERCA
DE TI



CAJA RURAL
DE ASTURIAS



Red de
oficinas



Nueva oficina
digital



Red de
cajeros



Servicio de
atención digital



cajaruraldeasturias.com



SUMARIO

- 04.** Broche final de la Capital Española de la Gastronomía **05.** Entrevista: Alfredo García Quintana
- 08.** El presidente de Otea asume la presidencia de Hostelería de España **10.** Celebración de 10 aniversario de Otea en Fitur
- 12.** Asturias brilla en Madrid Fusión **16.** Antroxu asturiano **18.** Intensa actividad Otea Gozón
- 20.** Otea y Eures se dan la mano **25.** Cotización autónomos **27.** Derecho a la desconexión digital
- 30.** Motor de reserva de Otea **31.** Acuerdos de colaboración **32.** Nuevos Asociados

Edita: Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.
Alonso Quintanilla 3, 1º F. Oviedo / Magnus Blikstad 9-2º. Gijón
T. 985 223 813 | T. 985 175 110. www.otea.es

Síguenos en:

Facebook  Twitter  Instagram  LinkedIn 

Redacción y Coordinación: Carlos Cristos

Diseño y Maquetación: Cronistar comunicación

Fotografía: Otea

Depósito Legal: AS-315-01

Para colaboraciones, comentarios y sugerencias: info@otea.es

Otea no se hace responsable de las
opiniones vertidas por sus
colaboradores en esta publicación



El responsable del tratamiento de sus datos es OTEA HOSTELERÍA Y TURISMO DE ASTURIAS. Sus datos serán tratados con la finalidad de aparecer en las publicaciones de uso interno entre los miembros de la asociación. La legitimación para el uso de sus datos está basada en el consentimiento. No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal. Los datos serán destruidos una vez comunique su baja y/o finalizados los periodos legales de conservación. No se llevarán a cabo transferencias internacionales de datos ni análisis de perfiles. Los datos de carácter personal incluidos en la publicación no podrán ser objeto de tratamiento, ni usarse para finalidades distintas a la misma.

Queda prohibida la reproducción total o parcial, incluso el volcado del contenido a cualquier soporte.

Los interesados podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad o limitación del tratamiento, dirigiéndose a OTEA HOSTELERÍA Y TURISMO EN ASTURIAS en la siguiente dirección: C/ Alonso Quintanilla, 3 – 1º F – 33002 OVIEDO (Asturias). Igualmente, puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos si considera que sus derechos han sido vulnerados.



Editorial

Liderazgo Asturiano y Optimismo

Iniciamos este segundo trimestre del año con una mezcla de sentimientos encontrados. La alegría y el orgullo nos embargan al ver a nuestro presidente, **José Luis Álvarez Almeida**, asumir la presidencia de **Hostelería de España**. Es la primera vez que un asturiano lidera esta importante institución, un hito que celebramos con entusiasmo.

Sin embargo, esta satisfacción se ve empañada por la reciente pérdida de José Luis Yzuel, un líder ejemplar cuyo legado perdurará en el tiempo. Su dedicación, su visión y su incansable trabajo por el sector son un ejemplo que nos inspira a seguir adelante con determinación.

La transición de liderazgo, aunque marcada por la tristeza, nos impulsa a continuar el camino trazado por **Yzuel**, con la energía y el compromiso que caracterizan a nuestro nuevo presidente.

Miramos hacia adelante con optimismo. Hemos culminado un **Antroxu** excepcional, donde la ocupación en nuestros alojamientos y la participación en las **Jornadas Gastronómicas** superaron todas las expectativas. Estos resultados positivos son un reflejo del atractivo de Asturias como destino gastronómico y turístico.

El año 2024 fue testigo de la consolidación de Asturias, a través de Oviedo, como **Capital Española de la Gastronomía**. Este reconocimiento nos ha brindado una oportunidad única para mostrar al mundo la riqueza y la diversidad de nuestra cocina. Ahora, debemos aprovechar este impulso para asentar a nuestra región como un referente gastronómico a nivel nacional e internacional.

En este sentido, la candidatura de Oviedo como **Capital Europea de la Cultura en 2031** representa un nuevo desafío y una gran oportunidad. Siendo, según los turnos, el año para una ciudad española, estamos seguros de que la ciudad de Oviedo tiene la capacidad de conseguirlo. Este proyecto nos permitirá proyectar nuestra cultura, nuestro patrimonio y nuestra identidad al mundo, generando un impacto positivo en nuestra economía y en nuestra sociedad.

Desde **Otea**, reafirmamos nuestro compromiso de seguir trabajando en defensa de los intereses del sector, impulsando la calidad, la innovación y la sostenibilidad en nuestros establecimientos. Juntos, construiremos un futuro próspero para la hostelería y el turismo en Asturias.



Broche final de la Capital Española de la Gastronomía

Otea, reconocida como pilar fundamental en el Éxito de la Capital Española de la Gastronomía de Oviedo

Broche final de la Capital Española de la Gastronomía



El **Auditorio Príncipe Felipe** fue el escenario del broche final de la **Capital Española de la Gastronomía de Oviedo**, un evento que dejó una huella imborrable en la ciudad. En una gala muy concurrida, el Ayuntamiento y la asociación que da soporte a la Capital Española de la Gastronomía reconoció la labor de una docena de colaboradores que hicieron posible una programación intensa y exitosa.

Entre los galardonados, **Otea** recibió un reconocimiento especial por su apoyo fundamental al sector de la hostelería. Este premio subraya el papel esencial que **Otea** desempeñó durante la Capital Española de la Gastronomía, trabajando estrechamente con el Ayuntamiento y otros actores para ofrecer una programación de calidad y promover la rica gastronomía ovetense.

En la entrega se destacó la labor de **Otea** en el éxito de la capitalidad, “actuando como un verdadero motor del sector y facilitando la participación y el compromiso de los hosteleros para que Oviedo brillara como referente gastronómico”.

La gala también reconoció a otras entidades y personalidades por su valiosa contribución, incluyendo a **Caja Ru-**

ral y Capsa por su apoyo al sector primario, la **ONCE** por la accesibilidad a la gastronomía, el gremio de artesanos confiteros por su tradición repostera, **Renfe** por su apoyo a la movilidad, el **Club de Guisanderas** por su aportación a la gastronomía, el **Bulevar de la Sidra de Gascona** por su producto identitario, las cofradías gastronómicas de Oviedo, **Makro** por su papel formador, **Fomento de la Cocina Asturiana** por su tradición culinaria, la labor solidaria de la ONG de **José Andrés** y **Nacho Manzano** por sus **estrellas Michelin**.

Pedro Palacios, director general de la Capital Española de la Gastronomía, elogió el papel de Oviedo, calificándolo de “sobresaliente alto”, un reconocimiento al esfuerzo colectivo de la ciudad. El alcalde, **Alfredo Canteli**, se despidió del premio con gratitud, reafirmando el compromiso de Oviedo con la gastronomía y su visión de convertirse en el referente gastronómico del norte de España.

Las cifras respaldan el impacto positivo de la capitalidad ovetense. La promoción generada por los actos organizados alcanzó un valor equivalente a **46,1 millones de euros** de inversión en publicidad, y el número de viajeros alojados en hoteles superó las cifras récord de 2023.



Entrevista: Alfredo García Quintana



Entrevista: Alfredo García Quintana

“

El retorno económico de la Capitalidad Española de la Gastronomía supera los 46 millones de euros

”

Alfredo García Quintana

Concejal de Hostelería, Turismo y Congresos de Oviedo

Oviedo ha ostentado con éxito la Capitalidad Española de la Gastronomía. ¿Qué balance hace de este año y qué legado deja para el turismo y la hostelería de la ciudad?

Ser **Capital Española de la Gastronomía** ha sido una oportunidad para la ciudad, un regalo. Gracias a ese título hemos promocionado, como nunca antes, nuestra singular gastronomía. Hemos podido dar visibilidad a nuestros productos, fiestas y tradiciones, el buen hacer de los chefs de Oviedo y de toda Asturias, la variedad y riqueza de los alimentos asturianos, la relevancia de nuestras **Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas**, de nuestra sidra, quesos, carnes, legumbres...

El balance es, pues, muy positivo. Para Oviedo, ser Capital Española de la Gastronomía ha sido un rotundo éxito.

Hemos vivido un año intenso y emocionante que seguro vamos a recordar durante mucho tiempo.

¿Cómo ha impactado este evento en la imagen de Oviedo como destino turístico y gastronómico? ¿Se han notado cambios en la afluencia de visitantes o en el perfil de los turistas?

El retorno económico de la capitalidad sobre la inversión realizada ha sido superior a los **46 millones de euros**, según el análisis realizado por la propia organización del título. Si traducimos el dato en número de pernoctaciones hoteleras, 2024 ha sido un año récord en el que se ha superado, por segunda vez, el millón según el **INE**. Además, se han contabilizado más de **500.000 visitantes**. Cifras ex-

celentes que confirman que la capitalidad ha marcado un antes y un después para la promoción gastronómica de la capital del **Principado**. Y que hemos logrado conquistar a un turista amigo del buen comer y que se mueve en busca de calidad.

¿Qué estrategias se van a seguir para mantener el impulso generado por la capitalidad y seguir promocionando la gastronomía como un atractivo turístico clave de Oviedo?

La gastronomía será siempre uno de los ejes estratégicos de **Turismo de Oviedo**. A lo largo del año se mantendrán las colaboraciones con Otea y el resto de las asociaciones y se dará continuidad a algunos de los eventos lanzados en 2024. Continuaremos realizando acciones de promoción con Saborea España, red en la que Oviedo es la única ciudad asturiana representada. Y seguiremos impulsando iniciativas que permitan reforzar la marca “**Cocina que Conquista**” y aprovechar el impulso turístico logrado con la **Capitalidad Gastronómica**.

“

Tenemos ya más de 20 convenciones en el calendario que atraerán a Oviedo a más de 45.000 visitantes

”

El Camino de Santiago es un recurso turístico y cultural muy importante para Oviedo. ¿Qué iniciativas se están llevando a cabo para potenciar el Camino a su paso por la ciudad y atraer a más peregrinos?

“**Oviedo, Origen del Camino**” es algo más que un eslogan turístico. Detrás de esta marca hay un relato único y diferenciador con muchos protagonistas: **Alfonso II**, el **Camino Primitivo**, el **Arca Santa**, el **Santo Sudario**, el **Monte Sacro**, el **Camino de San Salvador**... Elementos que, unidos, dan forma a un valioso conjunto de valores con dimensiones religiosas, literarias, legendarias y gastronómicas. Y este año de una forma muy especial, pues justo en marzo hemos celebrado el **950º aniversario** de la apertura del **Arca Santa** y en julio se cumplen 10 años de la declaración del **Camino Primitivo** como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**.

Dos hitos que vamos a poner en valor con un programa ambicioso que se extenderá a lo largo del año con visitas guiadas especializadas, proyectos de investigación coordinados con la **Cátedra Origen del Camino de la Universidad de Oviedo**, charlas y conferencias, congresos, propuestas gastronómicas inspiradas en el **Camino**, campañas en medios de comunicación, viajes de prensa, concursos, actividades educativas en colegios y presentaciones en otras ciudades...

¿Cómo se está trabajando para coordinar la oferta turística y hostelera de Oviedo con las necesidades de los peregrinos que recorren el Camino?

Estamos trabajando para crear una red de alianzas con todos los ayuntamientos del **Camino Primitivo** en **Asturias**, asociaciones y agentes locales que nos permita trabajar unidos para poner en valor de forma conjunta el **Camino Primitivo** con **Oviedo** como kilómetro cero de la ruta. Y para lograr el apoyo del **Principado** con inversión en una senda que no para de crecer y cada vez atrae a más peregrinos.

Para avanzar con este proyecto es necesario resolver problemas comunes como el mantenimiento del camino, la mejora de la señalización, el control de los puntos negros. Y, por supuesto, reforzar la estrategia de comunicación y promoción.

¿Cuáles son los principales proyectos y retos que tiene el Ayuntamiento de Oviedo en materia de turismo para los próximos años?

Los retos son muchos. Mantener el número de visitantes, combatir la estacionalidad y consolidarnos como ciudad de referencia en el norte de España son solo algunos.

Otro eje fundamental para 2025 es la apuesta por la sostenibilidad, avanzar en la implementación de iniciativas destinadas a reducir los impactos medioambientales que genera el turismo y poder ser previsores ante la temida, aunque en Oviedo aún inexistente, saturación turística.

Y, por supuesto, mejorar la digitalización del destino, el análisis de datos para implementar nuevas formas de evaluar y nuevas métricas. Objetivos que estamos poniendo en marcha a través de proyectos recogidos en el **Plan de Sostenibilidad** y con las ayudas que nos ha otorgado Segitour para la transformación digital del destino.

“

La gastronomía será siempre uno de los ejes estratégicos de Turismo de Oviedo

”

¿Qué papel juega la colaboración público-privada en el desarrollo de la estrategia turística de Oviedo? ¿Cómo se está trabajando para fortalecer esta colaboración?

Es fundamental. El turismo es una industria transversal y, por tanto, afecta a todos: administraciones, empresas, asociaciones profesionales y patronales y también a los ciudadanos. Si no trabajamos unidos y remamos en la misma dirección no conseguiremos afrontar con éxito los complejos retos que tenemos por delante.



¿Qué importancia tiene el turismo de congresos y eventos para Oviedo? ¿Qué medidas se están tomando para atraer este tipo de turismo a la ciudad?

El turismo **MICE** un generador de riqueza para la ciudad por su carácter desestacionalizador como por el perfil de los asistentes. El año ha arrancado muy bien, con varios congresos sanitarios de carácter nacional e internacional programados en el Calatrava entre los meses de marzo y noviembre y más de veinte convenciones ya calendarizadas que atraerán a Oviedo a más de **45.000 visitantes**.

También tenemos ya varios encuentros cerrados para el **2026** y seguiremos trabajando para reforzar ese calendario.

“

La hostelería ha sido un gran apoyo durante la Capital de la Gastronomía en todos los niveles y esa ha sido una de las claves del éxito

”

¿Cómo valora la situación actual del sector de la hostelería en Oviedo? ¿Qué desafíos y oportunidades afronta este sector en los próximos años?

La hostelería también está inmersa en un proceso de cambio: digitalización, profesionalización, captación de talento y personal cualificado... y debemos asumir que términos como transformación digital, inteligencia artificial, accesibilidad, gestión de equipos o sostenibilidad deben estar cada vez más presentes en el día a día.

Nos enfrentamos a una profunda reflexión sobre cómo conquistar y satisfacer al cliente, así como sobre la generación

de riqueza y la diferenciación en un mundo cada vez más interconectado y transversal. Quienes logren adaptarse a todos estos cambios, sin duda, tendrán un buen futuro.

¿Qué mensaje le gustaría transmitir a los empresarios y trabajadores del sector de la hostelería en Oviedo?

Un mensaje de agradecimiento. La hostelería ha sido un gran apoyo en todos los eventos organizados bajo el paraguas de la **Capital de la Gastronomía** en todos los niveles, y esa ha sido una de las claves del éxito: el trabajo en equipo. Esperamos seguir colaborando en la misma línea y que las alianzas adquiridas tengan continuidad y se consoliden.





El presidente de Otea asume la presidencia de Hostelería de España con un respaldo unánime

Su elección se produjo el pasado 18 de marzo

El presidente de Otea, **José Luis Álvarez Almeida**, ha sido proclamado por aclamación nuevo presidente de Hostelería de España, la organización que representa al sector de restaurantes, bares, cafeterías y pubs en nuestro país. Su elección, fruto de un amplio consenso entre todas las asociaciones territoriales, se produjo en la **Asamblea Electoral** celebrada el pasado **18 de marzo**.

Álvarez Almeida tomó el relevo de **José Luis Yzuel**, tristemente fallecido hace unos días. El presidente de Otea tuvo sentidas palabras de reconocimiento en su discurso de toma de posesión: *“Quiero rendir homenaje a la memoria de José Luis Yzuel, mi predecesor, cuya reciente partida nos ha dejado un vacío enorme. Su incansable labor al frente de esta confederación fue sencillamente extraordinaria. Su liderazgo fue crucial en los momentos más oscuros de nuestra historia reciente, cuando la pandemia nos golpeó con cierres masivos y generó una incertidumbre sin precedentes. Su dedicación y fortaleza fueron un faro para todo el sector, y para mí, un ejemplo de optimismo, de fuerza, de constancia, de coraje y de señorío. José Luis fue un maestro, un guía y un amigo, y su legado perdurará en cada uno de nosotros”*.

El presidente de Otea llega a la presidencia logrando el respaldo unánime de todas las asociaciones, que refleja la fortaleza y unidad del sector hostelero español. Su liderazgo representa una apuesta por la continuidad en la defensa de los intereses de la hostelería, así como por la innovación y el desarrollo de nuevas estrategias para los próximos cuatro años.

La toma de posesión contó con la presencia de destacadas autoridades, reflejo del respaldo institucional al sector hostelero. **Jordi Hereu**, Ministro de Turismo, **Antonio Garamendi**, Presidente de la CEOE, y **Gimena Llamedo**, Vicepresidenta del Gobierno de Asturias, encabezaron la lista. Los acompañaron **Alfredo Canteli**, Alcalde de Oviedo, **Rosario Sánchez Grau**, Secretaria de Estado de Turismo,



Carlos Paniceres, Presidente de la Cámara de Comercio de Oviedo, y **Ana Muñoz**, Directora General de Políticas Turísticas. La presencia de los Presidentes de Honor de Hostelería de España y de las asociaciones provinciales, así como de los Vicepresidentes de Otea, **Fernando Corral** y **Javier Martínez**, subrayó la unidad y fortaleza del sector.

Con una sólida trayectoria empresarial y asociativa, Álvarez Almeida ha demostrado su capacidad de liderazgo al frente de Otea, impulsando la competitividad y el desarrollo turístico en Asturias. Su visión estratégica y habilidad para el diálogo han sido fundamentales para fortalecer el tejido hostelero asturiano.

La Asamblea Electoral confirmó así el liderazgo de Álvarez Almeida, garantizando estabilidad y progreso para un sector que juega un papel crucial en la economía española, contribuyendo con el **6,7%** al PIB nacional y generando empleo para **1,76 millones de personas**.

El equipo que acompaña a Álvarez Almeida en el **Comité Ejecutivo**, compuesto por representantes de diversas regiones y sectores, asegura la diversidad y pluralidad del sector hostelero español.



“
Asumo el cargo con un compromiso firme con la unidad y el fortalecimiento del sector hostelero español
 ”

José Luis Álvarez Almeida

Presidente de Hostelería de España

¿Qué prioridades se ha marcado para esta nueva etapa al frente de Hostelería de España?

Asumo este cargo con un compromiso firme con la unidad y el fortalecimiento del sector hostelero español, representando a todos los establecimientos y territorios. Mi candidatura ha logrado un amplio consenso entre todas las asociaciones territoriales que integran Hostelería de España y el nuevo comité ejecutivo representa la diversidad y pluralidad de la hostelería española a nivel territorial y sectorial.

Usted ya formaba parte de la directiva anterior como vicepresidente. ¿Qué aprendizajes clave se lleva de esa etapa y cómo influirán en su gestión actual?

Siento una profunda tristeza por la reciente pérdida de nuestro querido José Luis Yzuel, cuya labor al frente de Hostelería de España ha sido sencillamente extraordinaria. Ha sido el mejor presidente de Hostelería de España. Su liderazgo ha sido fundamental para el sector, especialmente en los momentos más difíciles que hemos vivido, como la pandemia.

José Luis ha sido un gran defensor de la unidad del sector, promoviendo la colaboración entre las diferentes asociaciones y territorios. Gracias a su visión y dedicación, Hostelería de España se ha consolidado como una organización fuerte y representativa, capaz de defender los intereses de todos los hosteleros. Su legado perdurará en cada uno de nosotros.

¿Qué opina de las recientes decisiones del gobierno sobre el incremento del Mínimo Interprofesional y la reducción de horario laboral, ambos sin el acuerdo de la patronal...?

Estas medidas generan preocupación en el sector empresarial. Aunque reconocemos la importancia de salarios dignos y condiciones laborales adecuadas, lamentamos la falta de consenso a la hora de adoptarlas. Un incremento del SMI o una reducción de jornada sin medidas de apoyo y sin acuerdo previo pueden afectar negativamente al

empleo, la competitividad y la flexibilidad laboral. Desde el sector empresarial, abogamos por un diálogo constructivo que considere las particularidades de cada sector.

Uno de los asuntos recurrentes en el sector es la falta de personal. ¿Qué medidas concretas propone para solucionar este problema y atraer talento a la hostelería?

La falta de personal en la hostelería es un problema complejo que requiere soluciones integrales. Para ello, es fundamental dignificar el sector. Hay que conectar las necesidades de las empresas con las habilidades de los trabajadores. Necesitamos atraer talento joven y desempleados hacia la hostelería.

¿Cómo valora la situación actual del turismo en España y qué papel juega la gastronomía en la oferta turística?

El turismo en España se está recuperando, pero aún no hemos alcanzado los niveles prepandemia. Para consolidarnos como destino líder, es fundamental insistir en conceptos como la Calidad, para mantener altos estándares en la oferta turística; diversificación en la oferta. En este sentido la gastronomía juega un papel fundamental y es un atractivo de renombre mundial y un pilar del turismo nacional.

Para finalizar, ¿qué mensaje le gustaría transmitir a los hosteleros y cuáles son sus expectativas para el futuro del sector?

Quiero transmitir mi compromiso con la defensa de sus intereses y que trabajaré incansablemente para que nuestro sector siga mejorando. Tenemos por delante retos importantes, pero también contamos con fortalezas y oportunidades. Estoy convencido de que, juntos, podemos construir un futuro mejor para la hostelería española, un sector que es motor de nuestra economía y un elemento esencial de nuestra cultura. Como decía el presidente Yzuel, la hostelería es la industria de la felicidad; ¿cómo no pensar y trabajar por y para ello?



Otea celebra su X Aniversario en FITUR con una agenda repleta de actividad y propuestas innovadoras

Autoridades regionales, locales y empresariales participaron en el acto de conmemoración

Celebración del 10 aniversario de Otea en FITUR



FITUR 2025 fue el escenario de una intensa actividad para Otea que celebró su décimo aniversario con una agenda repleta de eventos y propuestas innovadoras. Otea estuvo representada en los diversos actos por el presidente, **José Luis Álvarez Almeida**, y los vicepresidentes **Fernando Corral** y **Javier Martínez**.

La celebración del **X Aniversario de Otea** fue el acto central de su participación en **FITUR**. El presidente de Otea aprovechó la ocasión para destacar la trayectoria de la

asociación, nacida de la unión de tres entidades hace una década, y para reclamar una mayor profesionalización en la gestión turística municipal. “Asturias necesita transformar sus ricos recursos en experiencias turísticas integrales, y esto requiere una gestión municipal más profesionalizada”, afirmó Almeida.

El acto contó con la presencia de protagonistas claves en la creación de Otea hace diez años como **Ricardo Álvarez** y **Fernando Corral**, así como el secretario general

de **CEHAT, Ramón Estalella**. Se tuvo un recuerdo para **José Luis Yzuel**, presidente de Hostelería de España. Participó también por parte del gobierno de Asturias, la vicepresidenta **Gimena Llamedo**.

En el marco de la celebración, Otea presentó dos nuevos proyectos turísticos: **"Excellence Hotel"**, una marca de calidad para alojamientos excepcionales, y **"Destino & Sentido"**, una oferta turística integral que conecta a los visitantes con la cultura y tradiciones asturianas a través de experiencias únicas.

La agenda de Otea en **FITUR** fue intensa y variada. Además de la celebración de su aniversario, Otea participó en numerosos eventos y presentaciones, tanto en el stand del **Principado de Asturias** como en otros espacios de la feria.

El miércoles, Otea participó en la inauguración oficial de **FITUR**, en la presentación de la nueva **Cofradía del Cocido Madrileño**, junto al alcalde de la capital de España, y estuvo presente en diversos actos sobre la cultura sidrera y el turismo inteligente en Asturias que se desarrollaron en el stand de Asturias.

El jueves, Otea se sumó a la celebración del **Día de Asturias en FITUR**, con la presencia del presidente del Principado, **Adrián Barbón**. En su intervención, Barbón

destacó la buena salud del turismo en Asturias y señaló dos objetivos clave para 2025: *"Fortalecer el turismo rural y sacar el máximo partido al reconocimiento de la cultura sidrera asturiana como patrimonio inmaterial de la humanidad"*.

El presidente de Otea participó en una mesa redonda sobre turismo enogastronómico organizada por **Turespaña** y asistió al relevo oficial de la capitalidad gastronómica de España. También visitó los stands de **Euskadi, Navarra y Málaga**, y participó en un encuentro asociativo con las asociaciones integradas en **Hostelería de España**.

El viernes, Otea participó en la reunión de **Saborea España** y acompañó al Ayuntamiento de Gijón en la presentación de su nueva marca gastronómica: **"Gijón con Gusto"**. Además, Turismo de Asturias organizó una mesa redonda de promoción del turismo gastronómico en la que intervinieron: el presidente de Otea, la presidenta del **Club de Guisanderas**, el cocinero tres estrellas Michelín, **Nacho Manzano**, el presidente de **Restaurantes de Fomento de la Cocina Asturiana** y la viceconsejera de **Turismo del Gobierno asturiano**.

La intensa agenda de Otea en **FITUR 2025** subraya el compromiso de la asociación con la promoción del turismo y la hostelería en Asturias, así como su activa participación en el panorama turístico nacional.

NUEVO
servicio

El Mundo

LAVANDERÍA HOME STYLE

Antigua López y Duarte

Lavandería para Alojamientos y Restaurantes

Olvídate de complicaciones, nosotros nos encargamos de la puesta a punto de tus textiles para que tus clientes disfruten de **una experiencia impecable**.

Renting

dede manteles, ropa de cama y baño a estrenar de 1ª calidad y **uso exclusivo**.

Precios especiales

para clientes que nos compren el textil.

Servicio diario,

coladas individuales, no usamos cloro.

Tel. 985 26 62 39 | lavanderia@tejidoselmundo.com

www.lavanderia.tejidoselmundo.com



Asturias brilló con luz propia en Madrid Fusión 2025

Tres talentos de Otea compitieron por la excelencia llevando el nombre de Asturias a lo más alto



Asturias brilla en Madrid Fusión

Otea se enorgullece de la destacada participación de cocineros y cocineras asturianas en **Madrid Fusión 2025**, quienes demostraron el talento y la calidad de nuestra gastronomía a nivel nacional. Tres nombres resonaron con fuerza en esta edición, compitiendo en prestigiosos certámenes y llevando el nombre de Asturias a lo más alto de la cocina española.

Luis Menéndez, del restaurante **Alalunga**, representó a **Otea** y a Asturias en el **Campeonato Nacional de Hostelería de España** con su innovador pincho «**Cabeza de Vaca**»; **Lara Roguez**, del restaurante **Abarike** de Gijón, tuvo una doble presencia en la alta competición. Por un lado, demostró su creatividad y maestría en la final del **Concurso de Bocadillos de Autor**. Por otro, compitió en la final del **Premio Sostenibilidad Revelación**, reconociendo su compromiso con la gastronomía sostenible. **Alejandro Villa**, del restaurante **El Pandora** de Avilés, regresó a Madrid Fusión para competir en el **Campeonato a la Mejor Cro-**

queta de Jamón, uno de los certámenes más emblemáticos del evento. Su experiencia y talento lo convirtieron en un serio aspirante al título.

La presencia de **Luis Menéndez**, **Lara Roguez** y **Alejandro Villa** en **Madrid Fusión 2025** es un claro reflejo del dinamismo y la excelencia de la gastronomía asturiana.

SIDRA: PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

Además, Asturias celebró por todo lo alto en Madrid Fusión el reciente reconocimiento de su **Cultura Sidrera** como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**. Este hito histórico fue motivo de orgullo y celebración, destacando la importancia de la sidra como elemento fundamental de la identidad cultural asturiana. La cultura sidrera, con sus tradiciones y rituales únicos, fue protagonista en diversos espacios del evento, atrayendo la atención de visitantes y profesionales del sector.

CAMPEONATO OFICIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA – TAPAS Y PINCHOS

Otea y la gastronomía asturiana han tenido una presencia destacada en **Madrid Fusión** con la participación de **Luis Menéndez**, del restaurante **Alalunga**, en el **III Campeonato Oficial de Hostelería de España – Tapas y Pinchos**. Tras ganar el **Campeonato de Asturias de Pinchos**, **Menéndez** representó a Otea y a Asturias con su innovador pincho «**Cabeza de Vaca**», un homenaje a la **Ternera Asturiana** trabajada con diversas técnicas.

Menéndez presentó su propuesta buscando conquistar al jurado con una fusión de tradición e innovación. Su pincho combinaba texturas crujientes con un paté al estilo foie elaborado con los hígados y un tartar con la cadera de la ternera, mostrando la versatilidad de este producto autóctono.

A pesar del excelente trabajo realizado y la originalidad de su propuesta, **Luis Menéndez** no logró clasificarse para la final del campeonato. La competencia fue muy alta, con la participación de **31 establecimientos** de todo el país, representando a sus respectivas asociaciones y federaciones provinciales de hostelería.

El pincho «**Cabeza de Vaca**» fue muy bien valorado por el jurado y los asistentes, quienes destacaron la creatividad, el sabor y su presentación. La participación de **Luis Menéndez** en **Madrid Fusión** ha servido para poner en valor la gastronomía asturiana y el talento de sus cocineros.

El primer premio recayó finalmente en **Jesús Iván Anaya** del **Complejo Turístico Mirador de La Mancha**, gracias a su

innovadora creación “**Perdiz maíz y escabeche**”, representando a la **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Ciudad Real**.

El jurado, presidido por el chef **Pedro Larumbe**, contó con figuras destacadas del sector gastronómico-hostelero como **María Ritter** (Guía Repsol), **Chema León** (Makro), **Rosario Barrios** (Le Cordon Bleu) y **Sesé San Martín** (Real Academia de la Gastronomía).

La propuesta de Otea y de Asturias contó con el patrocinio del **Ayuntamiento de Gijón**, **Visita Xixón** y el **Principado de Asturias**. Su apoyo ha sido fundamental para que **Luis Menéndez** pudiera representar a Asturias en este importante evento gastronómico.



Asturias brilla en Madrid Fusión



IBRAÑIZ
Ropa para el trabajo



Uniformes y calzado laboral para Hostelería y Establecimientos Hoteleros
Confección a medida de todo tipo de prendas de trabajo
Personalización mediante bordado, vinilo textil o impresión digital

Para hacer tu pedido:


985 150 450


647 761 603


pedidos@braniz.com


C/ Poeta Alfonso Camín 8,bajo, 33209 Gijón

El agua del paraíso
desde 1846

BENDITA SED *de Asturias*

fuensanta.com



santacerveza.es



FUENSANTA

AGUA MINERO-MEDICINAL
DESDE 1846 - ASTURIAS





El Antroxu asturiano: Carnaval de Sabor y Tradición

Un año más, el menú triunfó en los restaurantes asturianos



Ganadores del concurso CarnaBar con sus diplomas.

El **Antroxu asturiano**, que nosotros denominamos como el carnaval gastronómico de España, celebró un año más su arraigada tradición culinaria. Con raíces ancestrales, esta festividad se distingue por su emblemático menú, donde el pote de Antroxu, con su contundente mezcla de productos del cerdo, fue el protagonista.

GIJÓN: ANTROXU DE SABOR, CREATIVIDAD Y SOLIDARIDAD

Gijón celebró un Antroxu por todo lo alto, combinando tradición gastronómica con una explosión de creatividad y solidaridad. Un total de **41 establecimientos** participaron en las **Jornadas Gastronómicas del Antroxu**, ofreciendo los platos más emblemáticos de la festividad: pote asturiano, picadillo, frixuelos y picatostes. Esta iniciativa, organizada por Otea Gijón en colaboración con el **Ayuntamiento** y **Divertia**, permitió a gijoneses y visitantes disfrutar de la rica gastronomía local en un ambiente festivo y acogedor.

La creatividad se desbordó con el concurso **Carna-Bar 2025**, donde los **15 establecimientos hosteleros** participantes se transformaron en escenarios de fantasía. **La Tinta del Mar** se coronó como el gran ganador con su “**Galería de los pintores Locos**”, una impresionante recreación de un espacio de arte que deslumbró al jurado por su exquisito trabajo manual y dedicación. La **Cafetería Troya** obtuvo el segundo premio con su “**Historia de Eneas**”, destacando por la elaboración de su decoración y la colaboración de sus clientes. El tercer puesto fue compartido por la **Sidrería Los Campinos**, con su “**Círculo el Antroxu de F1**”, y **Bambara**, con su detallada decoración de “**Marvel**”. Además, el **Pub 4.70** recibió una mención especial por sus **25 años de compromiso con el Antroxu**.

La solidaridad también tuvo un papel protagonista, con la colaboración de Otea, el Ayuntamiento y Divertia para donar los ingredientes del tradicional pote a la **Cocina**



Alfonso y Alicia Menéndez, de la Sidrería La Manzana, reciben la Mención Especial Antroxu 2025.

Económica de Gijón. Esta acción permitió a la institución servir un menú completo a sus usuarios, marcando un hito en su **120 aniversario** y demostrando el compromiso del sector hostelero con la comunidad.

OVIEDO: UN FESTÍN DE TRADICIÓN Y RECONOCIMIENTO

Oviedo tomó el relevo de Gijón como capital gastronómica del Carnaval, con **53 restaurantes** y sidrerías participando en las **Jornadas del Menú de Antroxu** que se desarrollaron coincidiendo con las celebraciones organizadas por el Ayuntamiento y que se celebran desde hace años el fin de semana siguiente al **Martes de carnaval**.

Los comensales disfrutaron del pote de **Antroxu**, preparado con el toque personal de cada establecimiento, y de postres típicos asturianos. **Otea** y el **Ayuntamiento**, buscando potenciar el turismo, ofrecieron escapadas turísticas con precios especiales en cinco alojamientos de la ciudad.



Menú de Antroxu en la cocina económica de Gijón.

MENCIÓN ESPECIAL ANTROXU 2025

Un momento destacado fue la entrega de la **Mención Especial Antroxu 2025** a la **Sidrería La Manzana**, un reconocimiento a su trayectoria y compromiso con la gastronomía ovetense. El emotivo acto, que reunió a destacadas personalidades del sector hostelero, el Ayuntamiento y el Principado, destacó la labor de este emblemático establecimiento en la promoción de los menús tradicionales de Oviedo, especialmente el **Menú de Antroxu**.

El presidente de Otea, **José Luis Álvarez Almeida**, y el concejal de Turismo de Oviedo, **Alfredo García Quintana**, entregaron la placa conmemorativa a **Alfonso y Alicia Menéndez**, el matrimonio al frente de **La Manzana**. El acto contó con la presencia de numerosas personalidades, como el vicepresidente de Otea, **Fernando Corral Mestas**, y la directora general de Emigración y Políticas de Retorno, **Olaya Gómez Romano**.



La presentación del menú de Antroxu de Gijón congregó a las charangas.



Intensa actividad gastronómica en Gozón

Otea Gozón impulsa las Jornadas de la Cuchara y la Calderada en las fiestas de Socorro



Intensa actividad Otea Gozón

Las pasadas **Fiestas del Socorro** en **Gozón** fueron un rotundo éxito, y la iniciativa culinaria de la **Calderada de Gozón**, impulsada por **Otea Gozón**, añadió un sabor especial a la celebración. Los restaurantes locales se unieron para ofrecer un menú que destacó uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía marinera asturiana: la calderada.

Durante los días festivos, tanto vecinos como visitantes tuvieron la oportunidad de disfrutar de este guiso de pescado tradicional, elaborado con ingredientes frescos y de calidad del **mar Cantábrico**. Cada restaurante participante aportó su toque personal a la receta, ofreciendo variaciones que reflejaron la diversidad y riqueza de la cocina local.

El **Menú de la Calderada de Gozón** complementó a la perfección el ambiente festivo, realzando las habaneras, la música y la programación que llenaron de vida las calles de **Luanco**. La iniciativa fue muy bien recibida por el público, que disfrutó de la oportunidad de degustar un plato tradicional en un ambiente festivo. La **Calderada de Gozón**, liderada por **Otea Gozón**, demostró ser un éxito culinario y un ejemplo de cómo la gastronomía local puede realzar las celebraciones tradicionales y atraer a visitantes a la región.

LAS JORNADAS DE LA CUCHARA CRECEN CON FUERZA EN SU SEGUNDA EDICIÓN

Previamente, Gozón ya había demostrado su capacidad para dinamizar el turismo a través de la gastronomía con la celebración de la segunda edición de las **Jornadas de la Cuchara**. Del 17 al 26 de enero, ocho establecimientos de Luanco ofrecieron una variada selección de platos de cuchara, consolidando esta iniciativa como una propuesta atractiva para visitantes y locales.

El evento, iniciativa de **Otea Gozón** y el **Ayuntamiento**, experimentó un notable crecimiento en comparación con su primera edición. El presidente de Otea, **José Luis Álvarez Almeida**, destacó en la presentación la importancia de la colaboración entre el sector hostelero y las administraciones públicas para la creación de riqueza y empleo en la zona.

Las **Jornadas de la Cuchara y la Calderada de Gozón** son ejemplos del dinamismo del sector hostelero de **Gozón** y su capacidad para crear eventos gastronómicos que atraen a visitantes durante todo el año.



GIJÓN CON GUSTO

Mucho más que pasión
por la buena comida.

JORNADAS Y EVENTOS

LA MAR DE ORICIOS • MENÚ ANTROXU • GIJÓN A CALLADAS
GIJÓN DE PINCHOS • JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SAN ANTONIO
GIJÓN BONITO • XIXÓN SABE A MAR • GIJÓN/XIXÓN DE SIDRA
PASEO GASTRO • JORNADAS DE COCINA TRADICIONAL

SABOREA XIXÓN

GIJÓN/XIXÓN GOURMET • GIJÓN GOLOSO • GIJÓN VIVE LA SIDRA

visita **gijón**

gijoncongusto.es

:Divertia



Otea y EURES se dan la mano

Útil herramienta para disponer de trabajadores



Uno de los grandes desafíos a los que se enfrenta la hostelería es encontrar personas preparadas y dispuestas a trabajar en este maravilloso sector. Verano tras verano la búsqueda de personal es incesante y no siempre con los resultados esperados. Los carteles con “se necesita camarero”, “se necesita ayudante de cocina”, “se necesita personal” inundan los escaparates de los establecimientos, sin encontrar la respuesta esperada.

Desde **Otea**, en nuestro esfuerzo por ayudar a nuestros asociados, queremos colaborar en esta ardua labor. Este año es el primero, esperemos de una larga y estrecha unión, en el que participamos con la red **EURES** para encontrar a los profesionales que busca el sector.

EURES es la mayor red europea de servicios de empleo. Creada gracias al compromiso de la UE con la libre circulación de trabajadores. Desde **1994** hasta la actualidad, y ya van más de **30 años**, la red **EURES** ha superado retos relativos al empleo, facilitando a los solicitantes de trabajo el acceso transfronterizo a los puestos laborales.

EURES considera que un mercado de trabajo dinámico e integrado no sólo mejora las perspectivas profesionales individuales, sino que también contribuye al desarrollo armonioso de la economía europea.

En cifras, la red EURES se puede resumir en: más de **4,5 millones de ofertas de empleo publicadas**, más de 1 millón

de CV registrados y una red que abarca treinta y un países europeos (veintisiete Estados miembros de la Unión Europea, **Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza**). Es decir, tenemos un caladero de casi un millón de personas, además de la visibilización de los negocios en semejante base de datos internacional.

Una de las grandes preguntas es por qué contratar personal europeo. La respuesta es contundente. Atraer talento. Hay una verdadera mano de obra europea que está deseando expresarse, compartir experiencias y aportar innovación allá donde vaya. Existe otra manera de hacer las cosas, otra manera de pensar que puede ser muy enriquecedora para los lugares de acogida.

Además, **Otea** realiza una gestión integral del proceso. Es decir, asume todas las fases de programa, desde la inscripción en la plataforma, hasta la publicación de las vacantes, pasando por la realización del primer filtro y selección de candidatos. Eso sí, dejando en manos de las empresas asociadas, la última palabra en la elección final.

En definitiva, para abordar la empleabilidad, una de las palancas clave en el crecimiento y desarrollo de la hostelería y restauración, **Otea** ha reunido fuerzas, a través del **Ministerio de Empleo y Seguridad Social**, con la red europea EURES para tener una herramienta más a disposición del fomento del turismo en el **Principado**.



VICENTE PELAYO

DESDE

1960

**ATENDEMOS A TODO
ASTURIAS**

**Disponemos de 15
FURGONETAS PARA
ASISTENCIA TÉCNICA**



985 16 72 42



L - V 9:00 - 14:00
16:00 - 19:00



P.I. de Roces, C/ Blas Cabrera y Felipe 5, 33211, Asturias



CURSOS HOSTELERÍA Y TURISMO 2025

ACCIONES FORMATIVAS DIRIGIDAS PRIORITARIAMENTE A DESEMPLEADOS/AS



Cursos dirigidos a la obtención de certificado de profesionalidad

CURSOS PRESENCIALES

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Fechas de impartición: 21/4/25 - 29/8/25

Duración: 360 horas | Horario: mañanas | Requisitos de acceso: sin requisitos

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Fechas de impartición: 21/4/25 - 29/8/25

Duración: 360 horas | Horario: tardes | Requisitos de acceso: sin requisitos

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Fechas de impartición: 12/5/25 - 22/7/25

Duración: 300 horas | Horario: mañanas | Requisitos de acceso: sin requisitos

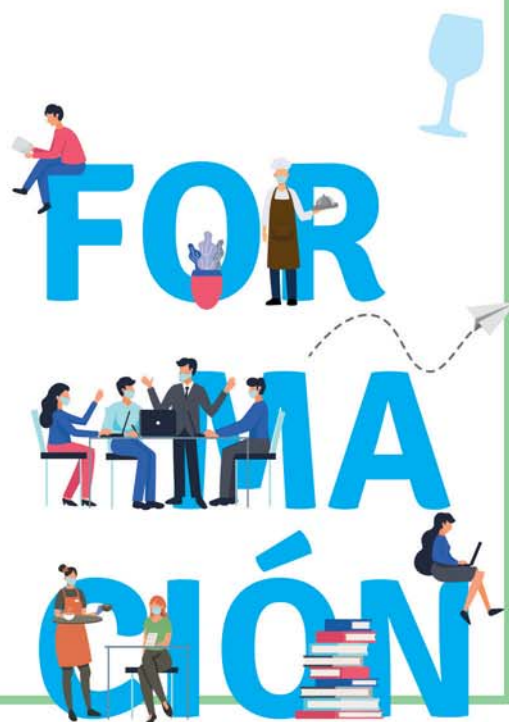
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Fechas de impartición: 19/5/25 - 14/8/25

Duración: 360 horas | Horario: tardes | Requisitos de acceso: sin requisitos

* Acciones formativas dirigidas prioritariamente a trabajadores/as desempleados/as

* En caso de no cubrir las plazas con trabajadores/as desempleados/as se podrá incluir un 30% de trabajadores/as ocupados/as



LA MEJOR FORMACIÓN PARA ENCONTRAR UN BUEN EMPLEO



BOLSA DE TRABAJO DE otea la forma más directa de encontrar empleo

otea, Hostelería y Turismo en Asturias, pone a disposición de todas las personas demandantes de empleo en el sector de la Hostelería un servicio de Bolsa de Empleo totalmente gratuito. Si buscas un empleo puedes formar parte de la Bolsa de Empleo de **otea** donde se buscarán candidatos en futuras selecciones que se realicen para nuestros asociados.

ACCIONES FORMATIVAS DIRIGIDAS PRIORITARIAMENTE A DESEMPLEADOS/AS

Cursos no conducentes a la obtención de certificado de profesionalidad

CURSOS PRESENCIALES

INNOVACIÓN EN LA COCINA

Fechas de impartición: 21/4/25 - 12/5/25

Duración: 45 horas | Horario: tardes | Requisitos de acceso: sin requisitos

CORTE Y CATA DE JAMÓN

Fechas de impartición: 28/4/25 - 9/5/25

Duración: 40 horas | Horario: mañanas | Requisitos de acceso: sin requisitos

TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS

Fechas de impartición: 12/5/25 - 23/5/25

Duración: 40 horas | Horario: tardes | Requisitos de acceso: sin requisitos

ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTERÍA - REPOSTERÍA

Fechas de impartición: 4/6/25 - 4/7/25

Duración: 110 horas | Horario: mañanas | Requisitos de acceso: sin requisitos

SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

Fechas de impartición: 19/6/25 - 4/7/25

Duración: 45 horas | Horario: tardes | Requisitos de acceso: sin requisitos

* Acciones formativas dirigidas prioritariamente a trabajadores/as desempleados/as

* En caso de no cubrir las plazas con trabajadores/as desempleados/as se podrá incluir un 30% de trabajadores/as ocupados/as



Principado de
Asturias

Servicio Público
de Empleo



Pregúntanos, te informamos de todo
CENTRO DE FORMACIÓN OTEA
Pol. Ind. Olloniego, parcela B-51- Oviedo
T. 985 271 456 · www.otea.es
formacion@otea.es

MÁS INFORMACIÓN

oteainforma
 @oteainforma
 @otea_asturias



ACCESO DIRECTO
A LA WEB DE
FORMACIÓN DE
OTEA

BAJO EN
CALORÍAS

SABOR
ORIGINAL

Disfruta
el sabor de
siempre en
**fuze
tea®**



UN REFRESCO DE TÉ
DE LA FAMILIA
Coca-Cola



Cotización autónomos 2025

Estos son los nuevos importes mínimos y máximos de las bases de cotización para 2025

DEPARTAMENTO LABORAL DE OTEA

Como ya sabéis, desde el pasado día 1 de enero de 2023, los trabajadores autónomos/as cotizan según los rendimientos anuales obtenidos en el ejercicio de todas sus actividades económicas, empresariales o profesionales.

En 2025 entran en vigor nuevos importes mínimos y máximos de las bases de cotización entre las que se podrá elegir para cada uno de los **15 tramos de rendimientos netos existentes**

El importe mensual que se pagará a la **Seguridad Social** viene determinado por la base de cotización elegida.

En base a dichos rendimientos netos la base de cotización deberá estar comprendida entre la mínima y la máxima del tramo correspondiente fijado para cada año.

Para el actual 2025, las nuevas opciones de bases de cotización máximas y mínimas por tramos de rendimiento son las siguientes:

TASA DE RENDIMIENTOS Y BASES DE COTIZACIÓN 2025

Tabla Reducida

Tramos de rendimientos netos 2025 (euros/mes)	Base mínima (euros/mes)	Base máxima (euros/mes)
Tramo 1 <= 670€	653,59€	718,94€
Tramo 2 > 670€ y <= 900€	718,95€	718,95€
Tramo 3 > 900€ y < 1.166,70€	849,67€	1.166,70€

TASA DE RENDIMIENTOS Y BASES DE COTIZACIÓN 2025

Tabla General

Tramos de rendimientos netos 2025 (euros/mes)	Base mínima (euros/mes)	Base máxima (euros/mes)
Tramo 1 >= 1.166,70€ y <= 1.300€	950,98€	1.300€
Tramo 2 > 1.300€ y <= 1.500€	960,78€	1.500€
Tramo 3 > 1.500€ y <= 1.700€	960,78€	1.700€
Tramo 4 > 1.700€ y <= 1.850€	1.143,79€	1.850€
Tramo 5 > 1.850€ y <= 2.030€	1.209,15€	2.030€
Tramo 6 > 2.030€ y <= 2.330€	1.274,15€	2.330€
Tramo 7 > 2.330€ y <= 2.760€	1.356,21€	2.760€
Tramo 8 > 2.760€ y <= 3.190€	1.437,91€	3.190€
Tramo 9 > 3.190€ y <= 3.620€	1.519,61€	3.620€
Tramo 10 > 3.620€ y <= 4.050€	1.601,31€	4.050€
Tramo 11 > 4.050€ y <= 6.000€	1.732,03€	4.909,50€
Tramo 12 > 6.000€	1.928,10€	4.909,50€

¿Se pueda cambiar mi base de cotización?

Puedes cambiar hasta seis veces al año la base de cotización, eligiendo otra dentro de los límites mínimo y máximo aplicables

Los períodos para solicitar el cambio de base son:

- Entre el **1 de enero** y el **último día de febrero**, el cambio tendrá **efectos el 1 de marzo**.
- Entre el **1 de marzo** y el **30 de abril**, el cambio tendrá **efectos el 1 de mayo**.
- Entre el **1 de mayo** y el **30 de junio**, el cambio tendrá **efectos el 1 de julio**.
- Entre el **1 de julio** y el **31 de agosto**, el cambio tendrá **efectos el 1 de septiembre**.
- Entre el **1 de septiembre** y el **31 de octubre**, el cambio tendrá **efectos el 1 de noviembre**.
- Entre el **1 de noviembre** y el **31 de diciembre**, el cambio tendrá **efectos el 1 de enero del año siguiente**.

¿Cómo se regularizan las cuotas?

La Tesorería General de la Seguridad Social comprueba que las bases de cotización elegidas durante el año se ajustan a los rendimientos netos que has obtenido. La información de los rendimientos netos es proporcionada por las Administraciones Tributarias en base a la declaración de la renta de cada año. Por tanto, las regularizaciones definitivas son a año vencido. En la actualidad se está regularizando el **año 2023**.

En el caso de que la persona trabajadora autónoma no presente la declaración del **IRPF** o, si se hubiera presentado, no declare ingresos por sus actividades económicas o profesionales, para la regularización del año 2023, la base de cotización definitiva será de **1.000 euros**. En estos casos, no podrá optar por mantener una base de cotización superior a la que le correspondería según sus rendimientos.

¿Tengo que solicitar la regularización de mis cuotas?

No, el proceso de regularización se realiza por la Tesorería General de la Seguridad Social de forma automática. Recibirás una resolución con el resultado de tu regularización. (contacta con tu autorizado RED).

Situaciones tras la regularización

- 1.- Cotización correcta**, si las bases de cotización están dentro del tramo correspondiente, no procede regularización.
- 2.- Has cotizado de más**, si tras el resultado de la regularización tus rendimientos anuales han sido menores a los que habías previsto y por tanto por los que habías cotiza-

do, la **Tesorería General de la Seguridad Social** procederá de oficio a devolver la diferencia entre la cuota que has pagado y la que te corresponde pagar.

3.- Has cotizado de menos, Si tus rendimientos anuales definitivos están por encima de los previstos, tendrás que regularizar tu situación pagando la diferencia. El plazo máximo para realizar el ingreso, sin intereses de demora ni recargos, será el último día del mes siguiente a la notificación. En caso contrario, se aplicará un recargo del 20%.

¿Puedo mantener una base de cotización superior a la que me correspondería según mis rendimientos?

Si a fecha a **31 de diciembre de 2022** estuvieras cotizando por una base superior a la que te correspondería por tus ingresos reales, podrás mantener dicha base. Puedes optar por mantenerla hasta el último día del mes siguiente a la notificación del trámite de audiencia que recibirás. Si no optas por mantener la base superior dentro de ese plazo, la **Tesorería** ajustará automáticamente tu base de cotización a tus rendimientos netos para el año regularizado.

Previsión rendimientos para el 2025

Es recomendable ir haciendo previsiones de los rendimientos netos que creas que vas a obtener durante el año para comprobar si está o no dentro del tramo que te corresponde, ya sea para comunicarlo a la **Seguridad Social** y cambiar la cuota y así ir pagando justo lo que te corresponde, o al menos para saberlo y ser consciente de cuál será el resultado de la siguiente regularización.



PRODAT®
LÍDERES EN PROTECCIÓN DE DATOS

TRATO DIRECTO Y PERSONALIZADO

ESPECIALISTAS EN:

- PROTECCIÓN DE DATOS
- WEB, APP, E-COMMERCE
- COMPLIANCE
- SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
- FORMACIÓN

T. 985 114 057
asturias@prodat.es | www.prodat.es

Reforzamos el convenio con Otea con condiciones más ventajosas

La Agencia Española de Protección de Datos
reconoce a
**PRODAT - CONSULTORES Y AUDITORES
INFORMÁTICOS PRODAT SA**
la condición de
Entidad adherida al Pacto Digital
para la Protección de las Personas



El derecho a la desconexión digital

Todas las empresas tienen obligación de elaborar, implantar y a poner a disposición de sus empleados un plan de desconexión digital

DEPARTAMENTO JURÍDICO DE OTEA

De conformidad a lo dispuesto en el **artículo 20 bis** del **Estatuto de los Trabajadores**, los trabajadores tienen derecho a la intimidad en el uso de los dispositivos digitales puestos a su disposición por el empleador, a la desconexión digital y a la intimidad frente al uso de dispositivos de videovigilancia y geolocalización en los términos establecidos en la legislación vigente en materia de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales.

Pero el derecho a la desconexión digital no sólo se encuentra regulado en el Estatuto de los Trabajadores. También se contempla en la **Ley Orgánica 3/2018**, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en cuyo artículo 88 se establece lo siguiente:

1. Los trabajadores y los empleados públicos tendrán derecho a la desconexión digital a fin de garantizar, fuera del tiempo de trabajo legal o convencionalmente establecido, el respeto de su tiempo de descanso, permisos y vacaciones, así como de su intimidad personal y familiar.

2. Las modalidades de ejercicio de este derecho atenderán a la naturaleza y objeto de la relación laboral, potenciarán el derecho a la conciliación de la actividad laboral y la vida personal y familiar y se sujetarán a lo establecido en la negociación colectiva o, en su defecto, a lo acordado entre la empresa y los representantes de los trabajadores.

3. El empleador, previa audiencia de los representantes de los trabajadores, elaborará una política interna dirigida a trabajadores, incluidos los que ocupen puestos directivos, en la que definirán las modalidades de ejercicio del derecho a la desconexión y las acciones de formación y de sensibilización del personal sobre un uso razonable de las herramientas tecnológicas que evite el riesgo de fatiga informática. En particular, se preservará el derecho a la desconexión digital en los supuestos de realización total o parcial del trabajo a distancia, así como en el domicilio del empleado vinculado al uso con fines laborales de herramientas tecnológicas.

Todos los empleadores se encuentran por tanto obligados a elaborar una política interna a modo de protocolo, en el que se definan las modalidades de ejercicio del derecho a la desconexión, así como las acciones de formación y de sensibilización del personal sobre un uso razonable de las herramientas tecnológicas que evite el riesgo de fatiga informática.

El **protocolo de desconexión digital** es un documento en el que se recogen la política interna y las medidas tomadas por la empresa para garantizar el derecho a la desconexión digital de todos sus empleados (presenciales, a distancia, a jornada completa, a jornada parcial, incluidos directivos). Es **obligatorio SIEMPRE**, es decir, que todas las empresas con independencia de su tamaño deben tener elaborado, implantado y a disposición de sus empleados un plan de desconexión digital.

Para elaborarlo es necesario seguir una serie de pasos que ayudarán en la elección de las medidas más adecuadas y su implementación, así como para poder llevar un seguimiento de su impacto entre los trabajadores y en la propia actividad de la empresa.

ELABORACIÓN PROTOCOLO DESCONEXIÓN DIGITAL



Como siempre, el **Departamento Jurídico de Otea** se encuentra a tu disposición para ayudarte a cumplir esta obligación legal asesorándote en todas aquellas dudas que puedas tener al respecto o incluso ayudándote a la elaboración del protocolo.

Higiene profesional para un mundo más sostenible

LIDERA HIGIENE es líder en distribución de productos de limpieza e higiene profesional. En el día a día de la hostelería asturiana desde hace más de

38
AÑOS

**2.500 m² de instalaciones,
33 personas altamente cualificadas,
respuesta eficaz e inmediata**





COMPROMISO CON LA **HOSTELERÍA**

Soluciones inteligentes para
cada negocio y necesidad



COMPROMISO CON EL **PLANETA**

Reducimos la huella de carbono e
incorporamos productos 100% sostenibles



COMPROMISO CON LA **SOCIEDAD**

Plan de Igualdad en todos los procesos
y sistemas de la empresa

ATENCIÓN AL CLIENTE



T. 985 79 38 99
info.asturias@liderahigiene.com
Polígono de Llames, 11-15,
33429 Viella (Siero) Asturias

www.liderahigiene.com



El motor de reservas de Otea alcanza un año más récord de ventas

El ahorro de los alojamientos que la utilizan supera los 400.000 euros al no tener que abonar ninguna comisión ni gasto de mantenimiento

El motor de reservas que Otea pone a disposición de sus asociados ha cerrado un año de resultados excepcionales, alcanzando casi los **2.750.000 euros** en transacciones. Este logro representa un incremento de más del **30%** respecto al año anterior, y desde **2021**, el crecimiento acumulado supera el **56%**, evidenciando la eficacia de esta herramienta gratuita y libre de comisiones.

Un aspecto clave para los alojamientos es la versatilidad del sistema. Al ingresar las habitaciones en un único lugar, el motor de reservas de Otea permite venderlas a través de tres canales distintos: la propia web del alojamiento, la plataforma alojamientosenasturias.com y la conexión directa con la web turística del Principado de Asturias, turismoasturias.com. Esta última, por su naturaleza y alcance, ofrece una visibilidad inigualable.

Además de la venta multicanal, el sistema ofrece una integración completa con herramientas esenciales para

la gestión hotelera. Los alojamientos pueden conectarlo con *channel managers*, **PMS (Property Management Systems)** y lectores de **DNI**, cerrando así el círculo de su comercialización a través de una única plataforma.

Otea reafirma así su compromiso con el desarrollo del turismo en el **Principado de Asturias**, proporcionando a sus asociados herramientas y servicios que potencian su competitividad y rentabilidad. El éxito del motor de reservas es una muestra del dinamismo y la capacidad de adaptación del sector turístico asturiano, así como de la importancia de ofrecer soluciones tecnológicas que faciliten la gestión y la comercialización de los alojamientos.

Además, este sistema permite a los establecimientos ahorrar una cantidad significativa de dinero al no tener que pagar comisiones por reserva, lo que supone un importante beneficio económico al final del año.

	Reservas	Hab. Vendidas	Var VS año anterior	Pernoctaciones	Variación	Noches Vendidas	VENDIDO €	Var. vs año anterior
Enero	738	861	26%	3.832	14%	20.233	171.497€	-5%
Febrero	777	912	55%	4.336	37%	2.150	207.277€	27%
Marzo	931	1.056	3%	5.170	-12%	2.622	255.143€	-10%
Abril	1.009	1.148	10%	5.475	2%	2.748	264.759€	2%
Mayo	1.114	1.245	6%	5.598	-7%	2.921	295.283€	-9%
Junio	1.133	1.252	15%	6.290	8%	3.178	356.858€	4%
Julio	1.268	1.418	25%	6.335	19%	3.210	369.849€	18%
Agosto	1.075	1.172	24%	5.219	25%	2.605	293.692€	29%
Septiembre	921	1.003	19%	3.867	23%	2.030	176.478€	18%
Octubre	442	827	13%	2.871	-3%	1.528	123.667€	-1%
Noviembre	551	627	18%	2.644	18%	1.376	117.906€	27%
Diciembre	388	560	16%	2.340	16%	1.237	108.361€	19%
TOTAL 2024	8.045	12.081	57%	53.977	38,08%	45.838	2.740.770€	30,94%



Acuerdos de colaboración



Implantación Sistema de Prevención de Riesgos Laborales:
Servicio integral desde 74,91 €



Depósitos y bombonas Gas Propano
Tarifas especiales (gran consumidor) para asociados



Suministro de energía eléctrica y gas natural. 3% de descuento adicional en el término de energía



Implantación de sistemas de Protección de Datos. Tarifas especiales



Herramienta de reservas online para restaurantes. Gestión de mesas, turnos, cartas.
Tarifas especiales para asociados.



Software de gestión de empresas:
Condiciones especiales para asociados



Sistemas de detección y extinción de incendios:
Tarifas especiales



Empresa especializada en el desarrollo de páginas web y gestión de redes sociales.
Condiciones exclusivas para asociados



Aparición gratuita en la Aplicación "Voy a comer en"



Los asociados de OTEA podrán beneficiarse de manera gratuita de los acuerdos con los proveedores homologados de Coperama.



Bonificación en tarifas de SGAE/AGEDI
Hasta un 20% de bonificación



Ropa Laboral Tarifas exclusivas para asociados 10% descuento



Tarifas especiales para Asociados:
Software de gestión, Máquinas gestión de cobro automático



Tratamientos higiénicos en empresas (DDD, legionella, piscinas...)
Descuentos del 10%



Comercialización alojamientos: Motor reservas, Channel Manager, PMS



Software de gestión de negocios de hostelería y restauración.
Descuentos a asociados



Creación de webs y gestión de redes sociales. Promociones para Asociados



Empresa especializada en sistemas de descanso para el sector Hotelero.
Promociones especiales para asociados



Consulta nuestros acuerdos de colaboración escaneando el siguiente código.



Nuevos Asociados

Café Bar Pa Casa No
Telesforo Cuevas, s/n. **Oviedo**

Bar Restaurante La Casa Del Mar
Príncipe de Asturias, 74. **Gijón**

Bar El Invi
Campoamor, 28 Bajo. **Oviedo**

Restaurante Bovino Asador Parrilla
Calixto Alvargonzález, 3 Bajo. **Gijón**

Bar Restaurante Amana
Aparejadores, 2. **Oviedo**

Restaurante Sidreria El Camín Encantau
Poseidón 2 Juan Alvargonzalez, 41 Bajo. **Gijón**

Apartamentos Rurales Balcón de Ocos
Quintela, s/n. Santa Eulalia de Ocos

Restaurante Sidreria El Chagrín de Bea
Venancio Alvarez Buyla, 4 Bajo. **Candas**

Restaurante Nastura
Victor Chávarri, 2 (Bulevar Vasco). **Oviedo**

Bar El Chigre de Perlito
San Agustín. **Aviles**

Restaurante Ditaly Oviedo
Caveda, 9. **Oviedo**

Discoteca Space Four
Marqués de San Esteban 6, 4ºB **Gijón**

Bar Moon
Claudio Alvargonzalez, 16 Bajo Izq. **Gijón**

Bar Café La Terrazuca
Río Eo, 42 Bajo. **Gijón**

Restaurante California Street Food
San Bernardo, 9. **Gijón**

Restaurante Casa Manuela
Buen Suceso, 13. **Gijón**

Bar El Rincón de Rubén
Enrique III, 2 Bajo. **Gijón**

Bar Café Los Porches
9 de Mayo. CC. Salesas. **Oviedo**

Restaurante Casa Lobato
Avenida de los Monumentos, 65. **Oviedo**

Hotel La Colina
Camino de la Colina del Cuervo. **Gijón**

Bar Café Vinoteca Acrópolis
Jose Manuel Fuente "El Tarangu" Nº 6 **Oviedo**

Restaurante El Pandora
San Bernardo, 6 BJ. **Avilés**

Bar La Rula
La Riba, 24. **Luanco**

Casa de Aldea La Vallicuerra
La Hueria de Urbiés, 15. **Mieres**

Hotel Avenida de Gijón
Robustiana Armiño, 4. **Gijón**

Café Guernica
Llano Ponte Nº 7. **Oviedo**

Cafetería La Consejería
Guillermo Estrada 11 Bajo. **Oviedo**

Bar Botica Calatrava
Guillermo Estrada, 9 Bajo. **Oviedo**

Bar Varsovia
Victor Chavarri, 2. **Oviedo**

Café Mepiachi Costa
Avenida de la Costa 127, bj. **Gijón**

Restaurante Go Sushi
Marqués Casa Valdés, 52 Bajo Izq. **Gijón**

Restaurante La Llosa
Las Arenas. **Olés**

Bar Varsovia
Cabrales, 18. **Gijón**

El Café de Marina
Plaza de la Serena, 2. **Gijón**

Restaurante Sidreria Teatinos
Bermúdez de Castro Nº 44. **Oviedo**

El Café Bulevar
Paseo de La Florida, 22. **Oviedo**

Apartamentos Lotila Flats Cuirgo
Carretera General, 84. **Felechosa**

Restaurante Bar Arume
Palmira Villa, 9, Bajo, 4. **Oviedo**

Café Bar Restaurante Casa Gallega
Torre de abajo, 65, bajo. **Sama**

Bar Cos
Linares Rivas, 5. **Gijón**

Bar Zaperoco
Miguel Traviesas, N.º 9 B. **Oviedo**

Restaurante Mi Huarique
Marqués de San Esteban, 3. **Gijón**

Cafetería Parque del Mar
Ciudad de la Habana 7 bajo. **Gijón**

Restaurante Sidreria Marivuelta
Conde Peña Alber, 23. **Cangas de Onís**

Hotel La Casona de Llerices
Llerices s/n. **Cangas de Onís**

Bar Orensana
Las Industrias, 3 bajo. **Gijón**

Cafetería La Industrial
Los Andes 40. **Gijón**



WWW.VISITOVIEDO.INFO
[#OviedoOrigendelCamino](https://twitter.com/OviedoOrigendelCamino)





GESTIÓN DE
REDES SOCIALES



PRODUCCIÓN
AUDIOVISUAL: VÍDEO
Y FOTOGRAFÍA



CAMPAÑAS
DE MARKETING
DIGITAL



PROGRAMACIÓN Y
MAQUETACIÓN DE
PÁGINAS WEB



DISEÑO GRÁFICO
E IMAGEN
CORPORATIVA



FORMACIÓN EN
MARKETING DIGITAL
Y REDES SOCIALES



POSICIONAMIENTO
SEO Y SEM



**TU AGENCIA
PARA LLEVARTE
MÁS LEJOS**

www.cronistar.com



Conde Toreno, 5. 3º Iz.

33004 | Oviedo

Tel.: 984 10 50 48