Nº61 · OTOÑO 2020

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

Apoya a la hostelería de tu ciudad.
Apoya la gastronomia de la Comunidad Valenciana

#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

Disfruta de los beneficios y ventajas que hemos pensado para ti en la reapertura.

1. Atención Personalizada.
2. Precios individualizados.
3. Compromiso de nivel de servicio.
4. Crédito y financiación a tu medida.

En Makro estamos COMPROMETIDOS SIEMPRE contigo y con tu negocio

Infórmate en Makro.es/makroplus

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

05 SALUDA

06 CONCENTRACIÓN POR LA HOSTELERÍA

08 LUCHA POR EL OCIO NOCTURNO

10 DOSSIER DE PRENSA

12 NUEVA IMAGEN FEHV

14 MEDIDAS HOSTELERÍA

16 PROPUESTAS OCIO

17 ERTE

20 FISCAL

22 LABORAL

24 PREVENCIÓN

26 ACOGE UN PLATO

29 FORMACIÓN

30 PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

36 CAMPAÑA APOYO HOSTELERÍA

40 PROVEDORES FEHV

44 NUEVOS ASOCIADOS

46 NOTICIAS FEHV

Seguimos

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Mientras escribo estas líneas estamos sumidos en una incertidumbre diaria que empieza a ser insoportable. Nos encontramos ante nuevas restricciones, un toque de queda y no sabemos que pasará en las próximas semanas. Quiero una vez más trasladaros todo el apoyo y la fuerza desde la Federación de Hostelería de Valencia para seguir cada día levantando las persianas, mientras nos dejen. A nuestros asociados del sector de ocio nocturno que desde agosto no han podido abrir los negocios deciros que estamos peleando con la Administración para que permita abrir en horario diurno, y que se mantengan las licencias, hemos mantenido reuniones con Sanidad, Turismo y Espectáculos públicos y seguimos reivindicando ayudas directas.

Otra importante reflexión. Los locales de hostelería son espacios seguros. No lo digo yo. Lo dicen los datos del Ministerio de sanidad que dejan claro que no somos el foco, que solamente el 3,.5% de los contagios se producen en los establecimientos de hostelería. Y prueba de ello es que, a pesar del cierre de la hostelería en otros países o Comunidades autónomas, los contagios siguen en ascenso. Todos sabemos que el peligro está en el ámbito de las reuniones privadas donde todas las medidas se relajan. El peligro estaba en el botellón y las fiestas ilegales, que se sucedían cada fin de semana mientras se cerraba el ocio reglado.

Ya está bien de criminalizar a la hostelería. Nuestro personal se ha formado, se ha preparado para atender a los clientes con la mayor seguridad. Hemos invertido en todos los elementos de protección que eran necesarios. De hecho, cuando se permitió la reapertura de la hostelería lanzamos una campaña con el mensaje ¿Nos Cuidamos? Apelando a la responsabilidad de todos.

Atravesamos unos días muy complicados y llevamos meses reclamando las ayudas necesarias para salvaguardar nuestro sector. Necesitamos estar más unidos que nunca. A veces escuchamos que hay que reinventarse. Yo creo que lo mejor ya lo tenemos inventado: nuestra hostelería, nuestros productos y nuestros profesionales. Vienen tiempos más complicados si cabe, pero desde la Federación, vamos a seguir luchando por defender los intereses del sector.

El asociacionismo y la defensa del sector revierte en todos. ¿Has conseguido la ampliación de tu terraza? pues eso ha sido gracias al esfuerzo y la interlocución de la Federación con el Ayuntamiento, por ejemplo. Por ello, más que nunca es importante estar asociado y formar parte de Hostelería Valencia. No olvidéis que todo el equipo técnico está a vuestra disposición para resolveros cualquier consulta a nivel laboral, fiscal, jurídico, prevención de riesgos, formación, promoción, proveedores, etc.

Seguimos

hostelería valencia

federación empresarial hostelería Valencia

Edita:
Fundación de Hostelería de Valencia
c/ Ontinyent, 3 y 5 · 46008 Valencia
Tfno.: 96 351 51 76 · Fax: 96 351 71 49

Presidente FEHV y Fundación:
Manuel Espinar

Revista:
Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV
Coordinación técnica: Belén Solaz
Redacción: Marisa Da Costa
Producción: lagráfica comunicación

Siguenos:
Facebook/hosteleriavalencia
Twitter: @fehvhosteleria
Instagram: @fehvhosteleria
Depósito Legal: V-3261-1998

Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:

Asociación de Bares y Cafeterías de Valencia · Asociación de Restaurantes de Valencia · Asociación de Pubs de Valencia · Asociación de Pymes Hoteleras de Valencia · Asociación de Discotecas de Valencia · Asociación de Salones de Banquetes y Catering de Valencia · Asociación de Restauración Organizada de Valencia · Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Cullera y la Ribera Baja · Asociación de Hostelería de Torrente

MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*MOBILIARIO DE **HOSTELERIA**

***CORTINAS - ESTORES**

***PAPELERIA CORPORATIVA**

***ROTULACIÓN**

960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es

El sector lleva ocho meses con un comportamiento ejemplar

José Luis Yzel Sanz, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España

La hostelería atraviesa el peor momento de toda su historia a consecuencia de la devastadora pandemia mundial. Es innegable que el turismo y la hostelería han sido unos de los sectores más azotados en lo económico. A las consecuencias propias de la pandemia se suma la mala gestión de las Administraciones, que han puesto a la hostelería en el foco, centrando en ella una severa política de restricciones, sin ningún tipo de medidas de apoyo, a diferencia de lo que sí ha sucedido en nuestros países vecinos, donde se han aplicado ayudas directas, aún teniendo menos dependencia económica del turismo que nosotros. A ello se suma que todas estas decisiones se han tomado sin ningún tipo de criterio científico, ya que los primeros datos oficiales sobre contagios no se publicaron por parte del Ministerio de Sanidad hasta el pasado 16 de octubre, y reflejaban que en la hostelería la detección de casos es inferior al 3,5% frente a otras actividades, como las reuniones familiares y de amigos en domicilios, donde la cifra asciende al 11,4%.

El sector lleva ocho meses con un comportamiento ejemplar, de absoluto cumplimiento de las normas higiénico -sanitarias, por lo que exigimos que se trate con el mismo respeto y proporcionalidad de su peso en la economía nacional, donde antes de la pandemia generaba 1,7 millones de empleos a través de sus más de 300 mil establecimientos hosteleros que generaban el 6,2% del PIB. La hostelería se merece un Plan de Rescate integral que abarque soluciones higiénico-sanitarias, apoyo efectivo al empleo, medidas enfocadas a la estructura empresarial sectorial con recursos a fondo perdido y propuestas de estímulo a la demanda, acompañado de planes de reconversión sectorial. Es la única vía para evitar la desaparición de 1/3 de los negocios, como pronostican los peores augurios.

También es justo admitir que esta terrible crisis también ha revelado la enorme fuerza y unidad de este sector, que en estos difíciles momentos ha clamado unido el lema #SalvemosLaHostelería. Somos un sector con un enorme peso social , escenario de grandes momentos vividos entorno a nuestras barras y mesas. Tenemos una infinita capacidad de adaptación y resistencia, y aunque estemos en el momento más delicado de nuestra historia saldremos adelante para seguir asociando nuestra actividad a momentos de felicidad, que tanta falta hacen.

La hostelería valenciana se moviliza para exigir la salvación del sector

El sector hostelero de la Comunitat Valenciana en bloque se concentró, el pasado 21 de septiembre, ante las dependencias de la Generalitat Valenciana para exigir las medidas básicas que la administración debe llevar a cabo para evitar el derrumbe de un sector. Más de 500 profesionales y empresarios de Castellón, Valencia y Alicante se dieron cita en la plaza de Manises de València con el objetivo de clamar por las ayudas necesarias para asegurar el futuro de un sector duramente golpeado por la crisis sanitaria.

La reclamación de medidas estratégicas, la petición de diálogo con la Conselleria de Sanidad para consensuar medidas, la reapertura del ocio nocturno y la denuncia de la constante criminalización del sector a través de limitaciones excesivas centraron el discurso de la protesta, organizada por la Confederación Empresarial de Hostelería y de Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) con la finalidad de integrar las necesidades y representar a todas las partes que conforman este amplio sector.

Numerosas asociaciones y empresarios de todo el país se unieron a la reivindicación. El presidente de Hostelería de España, Jose Luis Yzuel, el secretario general de la asociación nacional de ocio nocturno Spain Nightlife, Joaquim Boadas y de los presidentes de las principales organizaciones del sector hostelero valenciano, Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), Carlos Escorihuela, presidente de ASHOTUR, María del Mar Valera, presidenta de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Alicante (FEPHA) y Luis Martí, presidente de CET-CV, estuvieron presentes, así como asociaciones llegadas de toda la Comunidad: Denia, Benidorm, Torrevieja y Elche, entre muchas otras.

Antes de abordar la lista de peticiones por las que la hostelería de la Comunidad se lanzó a la calle, el presidente de CONHOSTUR y de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, recordó el comportamiento responsable y la iniciativa que el sector ha demostrado desde el inicio de la crisis, así como la voluntad de colaborar en la lucha contra el virus. De la misma manera, puso el énfasis en la importancia que tiene toda la cadena de valor y la infinidad de profesionales de distintos ámbitos a los que salpican las restricciones impuestas a la hostelería y debido al cierre del ocio nocturno. La intervención de Espinar también abordó la necesidad de una solución con los ERTES: "No podemos esperar más con el tema de los ERTES. Es fundamental que se extiendan y que se siga manteniendo a nuestro sector, entre las actividades a los que se les continúe aplicando. Nosotros no queremos despedir a nuestros trabajadores, los necesitamos, nuestro personal es muy valioso, somos pymes y empresas familiares donde nuestros trabajadores forman parte de ellas. Pero reclamamos una cobertura de los ERTES que nos permita aguantar y que no nos lleve al cierre, de lo contrario se estarán destruyendo miles de puestos de trabajo".

El presidente de CET-CV, Luís Martí, resaltó, por su parte, el papel del turismo como "uno de los motores de la economía y de la propia sociedad", al que "es poco inteligente estigma-

tizar" y al que no se puede usar como "chivo expiatorio". El representante de la Confederación de Empresarios Turísticos de la Comunitat Valenciana pidió "coraje y menos miedo", porque "vamos a tener que convivir con la enfermedad mucho tiempo". Finalmente, Martí recordó que "ahora les toca a los gestores de lo público a hacer bien el trabajo".

Por su parte, el secretario general de la asociación estatal de ocio nocturno Spain Nightlife, Joaquim Boadas, puso en relieve la "situación dramática" que se desprende del cierre del ocio nocturno, un sector del que dependen "300.000 familias" y "25.000 empresas", "el 80% de las cuales se encuentra en la ruina" debido a la actual situación.

El presidente de Hostelería España, Jose Luis Yzuel, cerró el ciclo de intervenciones insistiendo en la necesidad de "recibir ayudas". Para Yzuel, "es el momento de alzar la voz" para que "el sector que más felicidad vende en este país" salga reforzado de esta crisis. Así, ha insistido en el papel de la hostelería como "el sector que decide a qué sabe la Comunitat Valenciana" y ha animado a los empresarios a "aguantar como sea" porque de esta "saldremos reforzados".

Francesc Colomer, Secretario Autonómico de Turisme, posa junto a representantes de la hostelería.

Representantes de la hostelería sostienen la pancarta de la movilización.

La concentración contó con el respaldo y la presencia del presidente de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana Salvador Navarro y la presidenta de CEV-Valencia, Eva Blasco, y con el apoyo de la Asociación de Comerciantes del Centro Histórico, y numerosas empresas y entidades relacionadas con el sector como el Mercado Central de Valencia, Mediterránea Gastrónoma o la ONCE.

Peticiones entregadas a los responsables de la Generalitat tras la concentración:

- **Coordinación y diálogo de la Conselleria de Sanidad con el sector** antes de proceder a adoptar medidas de limitación y restricción de actividades. Basta ya de decisiones improvisadas y de la inseguridad jurídica en la que se encuentra el sector.
- **Reapertura de las actividades del ocio** en las condiciones establecidas por la normativa sanitaria. Defendemos un ocio reglado y responsable en contra del botellón y las fiestas privadas e ilegales.
- **No a la criminalización del sector** y a la culpabilización de la hostelería y el turismo en la transmisión del COVID-19.
- **Plan de rescate para pymes de hostelería y ocio nocturno** con ayudas directas a las empresas.
- **Extender la duración de los ERTEs por fuerza mayor** mientras dure el COVID-19 con bonificaciones al 100% para la empresa que se han visto obligadas a cerrar y mayor exoneración de la cotización a negocios con apertura parcial.
- Eliminación de la cuota de autónomo durante el periodo de suspensión de la actividad y mantener la **prestación por cese de actividad.**
- Reducción temporal del IVA en Hostelería. **Suspensión, aplazamiento o reducción de impuestos autonómicos y locales (IAE, IBI, impuestos especiales).**
- Eliminación de la tasa de terrazas de este año y suspensión de la tasa de 2021 de acuerdo con la evolución de la pandemia.
- Bonificaciones fiscales a los propietarios de los locales por el aplazamiento o suspensión del pago del alquiler y establecer moratorias en los préstamos hipotecarios a los establecimientos cerrados.
- **Asegurar liquidez de las empresas** (más líneas ICO con financiación suficiente y garantía total) y **Flexibilizar las condiciones y obligaciones de los préstamos ICO concedidos a las empresas (ampliar el periodo de carencia y el periodo de amortización).**

Hostelería Valencia lucha por el sector del ocio nocturno y por la creación de ayudas para el sector

Desde el inicio de la crisis en la que el sector de la hostelería al completo se ha visto sumido a causa de la situación sanitaria, la Federación de Hostelería de Valencia no ha parado de batallar para exigir y recibir las ayudas fundamentales que los establecimientos del sector necesitan para resurgir de esta situación. Si bien todas las actividades, sin excepción, del mundo hostelero han padecido y siguen sufriendo las consecuencias del contexto mundial, el ocio nocturno es, sin duda, la más perjudicada. El pasado 14 de agosto, el Ministerio de Sanidad decretaba, junto a otras medidas de precaución ante el COVID-19, el cierre, en toda España, de locales del ámbito nocturno como los pubs, discotecas, karaokes o salas de conciertos, entre otros.

Esta terrible restricción se acató en la Comunidad Valenciana sin que la administración local presentara o sugiriera, a cambio, ningún plan de rescate para todas esas empresas que, a pesar de haber aplicado en su inmensa mayoría medidas escrupulosas y, en ocasiones, más rigurosas que lo exigido por Sanidad, se veían abocadas al desastre. A lo largo de todas las semanas pasadas desde el cierre, Hostelería Valencia y las asociaciones representantes del ocio nocturno que de ella se desprenden han impulsado numerosas acciones con el objetivo de lograr, ante todo, concienciar de la necesidad de medidas de apoyo para estos establecimientos y dialogar con la Conselleria de Sanidad.

14 DE AGOSTO – COMUNICADO DE CONHOSTUR CONTRA EL CIERRE DEL OCIO NOCTURNO

El mismo día en el que se daban a conocer las nuevas restricciones enfocadas a la hostelería, entre las cuales el cierre del ocio, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (COHOSTUR), de la que forma parte Hostelería Valencia, denunciaba a través de un comunicado "la criminalización" a la que se somete al ocio nocturno con el cierre de sus locales, dejándola "al borde de la desaparición". Ese comunicado, difundido por decenas de medios de comunicación locales y de todo el país, advertía, además, sobre una realidad que finalmente ha acabado teniendo lugar: "el cierre del ocio va a conllevar el traslado de la actividad al plano ilegal, dando lugar a la multiplicación de botellones y fiestas privadas que pondrán en peligro la salud pública por estar fuera de cualquier regulación y control".

9 DE SEPTIEMBRE – VALENCIA SE SUMA A LA MANIFESTACIÓN POR LA HOSTELERÍA EN MADRID

El 9 de septiembre de 2020, representantes de Hostelería Valencia y de las asociaciones de representación del ocio nocturno se movilizaron para apoyar en la plaza Cibeles de Madrid la manifestación #SalvemosLaHostelería y los locales de ocio

Profesionales y empresarios del ocio nocturno se manifiestan ante la Consellería de Sanidad.

nocturno. Además de llevar a cabo una campaña de difusión a través de todas sus redes sociales, la Federación estuvo presente en el lugar para poner en relieve "la dura realidad que atraviesan las 300.000 empresas y 1,7 millones de trabajadores que aglutina el sector" y para protestar "contra la constante culpabilización del sector reflejado, desde el inicio de la crisis, con continuas medidas restrictivas.

21 DE SEPTIEMBRE – LA HOSTELERÍA Y EL OCIO NOCTURNO VALENCIANOS SALEN A LA CALLE PARA SALVAR AL SECTOR

La plaza de Manises, delante del edificio de la Generalitat Valenciana, acogió el pasado 21 de septiembre centenares de personas movilizadas con el objetivo de poner punto final a la criminalización de la hostelería y para reclamar ante la administración "las ayudas necesarias para asegurar el futuro del sector". Asociaciones, profesionales y empresarios del ocio nocturno acuden a la cita para denunciar la "situación dramática" en la que se encuentran sus negocios y para seguir reclamando, como se venía haciendo desde mediados de agosto, una reunión con la consellera de Sanidad. Entre los carteles portados por defensores del sector se leyeron afirmaciones como "Queremos trabajar, el ocio nocturno no es el culpable, "ocio nocturno sí, botellones no" o "¿Y nuestro plan de rescate? Ocio nocturno = Turismo", entre muchas otras consignas.

22 DE SEPTIEMBRE – EL OCIO NOCTURNO SE PLANTA A ANTE LA CONSELLERIA DE SANIDAD

Ante la falta de respuesta de la Consellería de Sanidad a las constantes peticiones de diálogo por parte del sector, el ocio nocturno toma la decisión de manifestarse con pancartas, cada día por la mañana, ante las oficinas de Sanidad. Esta es, también, la forma de denunciar "el agravio comparativo que están sufriendo los empresarios de pubs y discotecas", los únicos establecimientos que no han podido recuperar su actividad a pesar de haber demostrado que cumplen con las medidas higiénico sanitarias.

6 DE OCTUBRE – DENUNCIA DEL DAÑO E INSEGURIDAD SANITARIA QUE OCASIONAN LAS FIESTAS ILEGALES Y BOTELLONES

Hostelería Valencia emite un comunicado para denunciar una situación que ya auguraba con la noticia del cierre del sector: las fiestas ilegales y los botellones "se multiplican y, en consecuencia, se produce un incremento de la inseguridad de la población, al tratarse de espacios donde no existe ningún tipo de control, seguridad, supervisión ni medida sanitaria de prevención del COVID-19".

15 DE OCTUBRE – CONHOSTUR PRESENTA A SANIDAD SUS PROPUESTAS PARA LA REAPERTURA DEL LOS LOCALES DE OCIO

Las asociaciones de Castellón, Valencia y Alicante, reunidas en CONHOSTUR, presentan en una reunión con la secretaria autonómica de Sanidad y la dirección general de Salud Pública un documento "con propuestas del colectivo para la reapertura de las actividades que permita su viabilidad empresarial. Entre estas sugerencias se encuentra la apertura hasta la 01:30h, la disposición de música ambiental, el uso obligatorio de las mascarilla y, entre muchas otras, el cumplimiento de medidas adicionales de seguridad como disponer de un controlador de sala encargado del cumplimiento de las obligaciones o la señalización específica con las condiciones del funcionamiento.

Hostelería Valencia y las asociaciones de representación de pubs, discotecas, salones de baile y otros establecimientos de ocio nocturno siguen luchando día a día para ser escuchados desde las administraciones y para frenar las terribles consecuencias en las que desembocará toda esta situación sin precedentes.

ABC COMUNIDAD VALENCIANA

España Internacional Economía Sociedad Madrid Familia Opinión Deportes Gente Cultura Ciencia Historia Viajar Play Bienestar Más

ABC ESPAÑA COMUNIDAD VALENCIANA Alicante en Valencia

MOVILIZACIÓN

La hostelería y el ocio nocturno reclaman en las calles un «rescate real» que les salve del coronavirus

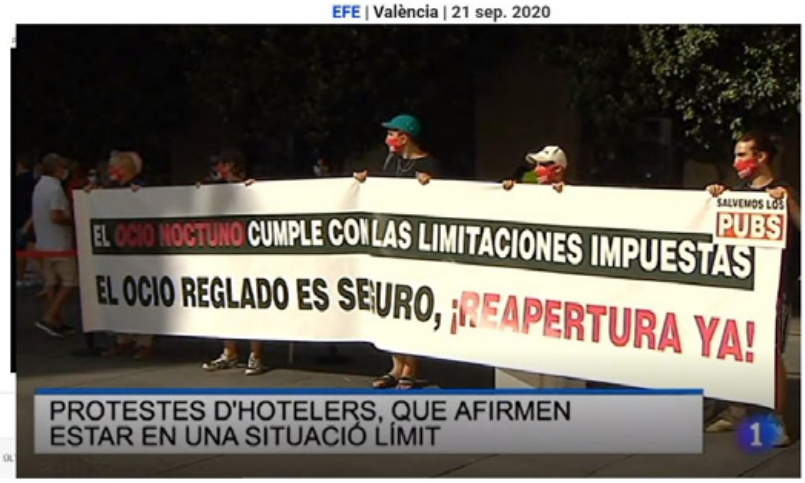
- El sector prevé que antes de que acabe el año cerrarán el 30 por ciento de sus establecimientos en la Comunidad Valenciana
- En directo | Última hora del coronavirus y los rebrotes en la Comunidad Valenciana

Imagen de la movilización del sector de la hostelería y el ocio nocturno en Valencia - MIKEL PONCE

HOSTELERÍA PROTESTAS

La hostelería y el ocio nocturno pide ocio reglado y un plan de rescate

EFE | València | 21 sep. 2020



EL PAÍS

ANDALUCÍA CATALUÑA C. VALENCIANA GALICIA MADRID PAÍS VASCO

LA CRISIS DEL CORONAVIRUS >

El ocio nocturno y la hostelería valenciana reclaman medidas para evitar que se bajen más persianas

Propietarios, camareros y DJ se han concentrado bajo el lema "queremos trabajar" para reclamar la apertura de locales y medidas económicas que salven al sector

Crisis coronavirus | Hostelería

La hostelería y el ocio nocturno pide un ocio reglado y un plan de rescate

El sector pide extender la duración de los ERTE mientras dure la pandemia por fuerza mayor con bonificaciones al 100% para las empresas que han tenido que cerrar

MARTES, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2020

Crisis del Coronavirus ▸ Protesta de la hostelería y el ocio nocturno

Representantes de las asociaciones del sector de la hostelería y el ocio nocturno que ayer se dieron cita en la plaza de Manises. M.Á. MONTESINOS

«No somos criminales, no hay razón para estar cerrados»

- El ocio nocturno denuncia en una protesta ante el Palau el «agravio comparativo» por no poder abrir
- El sector de hostelería alerta del cierre del 30 % de los establecimientos antes de que termine el año

J.L. GARCÍA NIEVES. VALENCIA

TESTIMOI

«Sería il que la hostelería se quedara fuer los ERTE»

SALVADOR NAVARRO PRESIDENTE DE LA FEHR

«Estamo trabajar por debajo d umbral de rentabilidad»

MANUEL ESPINAR FEDERACIÓN DE HOSTELE

«No esta medidas apoyo puede suponer la desaparición sector de pyn

EVA BLASCO PRESIDENTA DE LA CEV M

«Tenemo infraestr para abrir po tarde, pero p nuestra licen estamos criminalizadc

AMADEO GARCÍA EMPRESARIO DE OCIO NO

8 | VALENCIA | Martes 22.09.20 LAS PROVINCIAS

Decenas de hoteleros y profesionales protestan ayer en la plaza de Manises. IVAN ARLANDIS

Los hosteleros se rebelan contra las restricciones

«Se ha demostrado que con el ocio nocturno cerrado han aumentado los contagios de coronavirus», afirma Joaquim Boades

«Necesitamos coraje y menos miedo porque tenemos que convivir con el virus mucho tiempo», asegura Luis Martí

que mientras en los locales se cumplen las medidas de seguridad, en los botellones y en las fiestas privadas no sucede «El ocio nocturno ilegal se ha apoderado de la noche». Boades no pide solamente la reapertura, «no es su-

ración de Empresarios Turísticos de la Comunitat Valenciana. Exige «coraje y menos miedo» porque vamos a tener que convivir mucho tiempo con el coronavirus. «Ahora les toca a los gestores de lo público a hacer bien el trabajo», defiende Martí.

Las principales reclamaciones del sector que entregaron en el Palau, además de la reapertura del ocio nocturno, que la Consellería de Sanidad se coordine con el sector antes de adoptar medidas «improvisadas» y sumir al sector en la inseguridad jurídica. También que no se les criminalice y señale como causantes por la transmisión del Covid-19. Además, reclaman un plan de rescate para las pymes de hostelería y ocio nocturno, así como la extensión de la duración de los ERTEs por fuerza mayor mientras dure la pandemia con bonificaciones al 100% para las empresas que se han visto obligadas a cerrar «y mayor exoneración de la cotización a los negocios con apertura parcial».

Solicitan la reducción temporal del IVA y la suspensión, aplazamiento o reducción de impuestos autonómicos y locales, una

SOLÁN DE CABRAS
GAS
INESPERADAMENTE CRUJIENTE
Tan equilibrada, ligera y elegante como te esperabas. Y sin embargo sorprendentemente crujiente a la vez.
Descubre las refrescantes sensaciones de la nueva Solán de Cabras con GAS. Un agua de burbuja fina, ligera y con un crujido final verdaderamente inesperado.
SOLAN DE CABRAS
SOLÁN DE CABRAS
CON GAS
AGUA MINERAL NATURAL
Nuestro vidrio puede ser reutilizado infinitas veces #ReciclaTuBotella

La FEHV renueva su imagen corporativa para convertirse en Hostelería Valencia

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ahora es Hostelería Valencia. La misma esencia, el mismo esfuerzo por cuidar de los profesionales y establecimientos de hostelería de la provincia y ciudad de Valencia, el mismo empeño en hacer crecer el sector, de llevarlo a la vanguarda gastronómica internacional. ¿La diferencia? Hostelería Valencia, con su nueva imagen, es más cercana, más joven, más elegante.

El pasado mes de julio, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) presentaba ante sus asociados y a los medios de comunicación la renovación de su imagen corporativa y el estreno de una nueva página web, www.hosteleriavalencia.es.

La nueva marca de la FEHV se presenta ahora como **Hostelería Valencia** y engloba a todo el tejido empresarial hostelero de la provincia de Valencia: bares, restaurantes, salones de banquetes, pubs, discotecas, empresas de alojamiento… Todos los subsectores que forman el ecosistema hostelero están representados en esta nueva marca, que nace con el objetivo de proyectar una imagen más renovada y actual de la propia organización hostelera y de poner en valor la importancia que tiene el sector de la hostelería en el contexto económico y social valenciano.

hostelería valencia

federación empresarial hostelería Valencia

El nuevo logo de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia.

El proyecto de renovación de la identidad corporativa se ha realizado en colaboración con la Agencia digital LOBO, liderada por Jesús Terrés, con una amplia experiencia en el sector. La nueva gráfica presenta un logotipo circular a modo de sello que refleja a todos los subsectores al mismo nivel, girando todos en torno a un mismo fin. La marca transmite también la acogida, seguridad, honestidad y cercanía, valores que lleva representando desde hace más de 40 años la Federación como la organización representante del sector hostelero de la provincia de Valencia. Junto con la nueva imagen corporativa se presentaba también la nueva página web www.hosteleriavalencia.es que da un salto cualitativo hacia la digitalización del sector. Est apermite a los asociados disponer de su propia área privada a través de la cual realizar trámites, consultas y disponer de la documentación digitalizada.

Medición de temperatura
para trabajadores con cámaras y dispositivos sin contacto

Cámaras de videovigilancia
con alta calidad de imagen y servicio de mantenimiento

Control de accesos
reconocimiento facial, huella o tarjeta

Fichaje de empleados
presencial (reconocimiento facial, huella o tarjeta) o en remoto (app móvil, página web)

Salud empleados y clientes
desfibriladores de uso público y botón SOS para trabajadores aislados

ALMAS INDUSTRIES
B+SAFE

www.b-safe.es | 900 902 510

La renovación de la identidad corporativa era uno de los proyectos estratégicos de la organización para este 2020 y su lanzamiento se vio aplazado por la crisis de la COVID-19. La presentación se hizo en paralelo con la reapertura del sector y el inicio de la temporada de verano. La puesta en marcha de la nueva marca se acompañaba de una campaña de comunicación que bajo el lema **"Juntos somos más fuertes"** y protagonizada por asociados de la organización, pretendía poner en valor la importancia del asociacionismo como herramienta para fortalecer el sector hostelero. Todo ello en este contexto en el que se ha visto el papel relevante de las organizaciones empresariales para la defensa de los intereses empresariales. Durante estos meses la Federación ha realizado una labor fundamental de asesoramiento y atención a los empresarios de hostelería que han estado informados a tiempo real de las novedades que iban sucediendo y que ha permitido reforzar la unión del sector y la fidelización con el asociado.

Medidas dirigidas a los establecimientos de hostelería:

Aforo 1/3 en el interior y 50% en terraza

En el día de publicación de esta revista, la normativa vigente para los establecimientos de hostelería como consecuencia de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 es la establecida en la resolución de 6 de noviembre de 2020, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, por la que se acuerdan medidas adicionales extraordinarias en la Comunitat Valenciana.

ESTAS NUEVAS MEDIDAS ESTARÁN VIGENTES DESDE LAS 00.00 HORAS DEL DÍA 7 DE NOVIEMBRE DE 2020, HASTA LAS 23.59 HORAS DEL DÍA 9 DE DICIEMBRE DE 2020.

ESTA RESOLUCIÓN ESTABLECE MEDIDAS ADICIONALES EN EL ÁMBITO DE LA COMUNITAT VALENCIANA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:

1. **El consumo en el interior del local no podrá superar 1/3 del aforo. Y el consumo en las terrazas no podrá superar el 50 % del aforo.**
2. No se permiten los servicios tipo *self-service* o bufet.
3. Se suspende también la realización de karaokes y actuaciones esporádicas o *amateur* de canto en los establecimientos de restauración y hostelería.
4. No se podrá fumar en la vía pública, terrazas, playas u otros espacios al aire libre, cuando no se pueda respetar la distancia mínima interpersonal de, al menos, dos metros.

En el caso de las celebraciones que pudieran tener lugar posteriormente y que impliquen algún tipo de servicio de hostelería y restauración, se ajustarán a lo regulado en esta materia, **con un máximo de 25 personas en espacios al aire libre o de 15 personas en espacios cerrados, entre familiares y personas allegadas.**

Así mismo, se mantiene la suspensión de la actividad de los locales de discotecas, salas de baile, karaoke y bares de copas con y sin actuaciones musicales en directo.

En los establecimientos de alojamiento se establecen limitaciones en las zonas comunes que no podrán superar 1/3 de su aforo. Así mismo, los establecimientos de alojamientos que ofrecen habitaciones y servicios colectivos: las personas pertenecientes a distintos grupos de convivencia no podrán pernoctar ni utilizar simultáneamente los servicios colectivos.

Finalmente, se ha **prorrogado también la medida de restricción de entrada y salida de personas del territorio de la Comunitat Valenciana**, desde las 12 horas del día de hoy y durante siete días naturales más.

La Confederacion de Empresarios de Hosteleria y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) presenta su propuesta para la apertura de locales ocio nocturno

Desde la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) hemos trasladado a la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública y a la Agencia Valenciana de Seguridad y Emergencias propuestas para la reapertura de las actividades de ocio que permita su viabilidad empresarial.

Estas propuesta se hacen atendiendo al a situación epidemiológica de la Comunitat Valenciana, que la sitúan como una de las tres mejores comunidades autónomas en cifras de las condiciones sanitarias y ante el hecho que las instalaciones de los locales de ocio (espacios, sistemas de climatización y regeneración de aire, condiciones estructurales, entre otras) tiene un plus de cumplimiento de condiciones de seguridad respecto de otro tipo de actividades, que en este momento se encuentran abiertas.

rooom
ESTUDIO

DISEÑO Y APLICACIÓN DE MARCA

LOGOTIPOS · TARJETAS · CARTAS
ROPA LABORAL · ROTULACIÓN · DISEÑO WEB

proveedores oficiales de

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

Calle Pizarro 12 · 8 · 46004 Valencia
T. 690 663 697 · estudio@estudiorooom.com
www.estudiorooom/comunicacion.com

Propuestas concretas apertura Discotecas y otros establecimientos de ocio nocturno.

1. Permitir su apertura para que puedan desarrollar su actividad entre la hora general de apertura y hasta la 01.30 horas y a partir de esa hora dispondrán de treinta minutos para efectuar el desalojo ordenado de los establecimientos y evitar posibles aglomeraciones de los clientes que abandonan en local para que el mismo se haga de forma progresiva.
2. Disponer de ambientación musical en los límites que establece su licencia de actividad.
3. El consumo dentro del local se realizará sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, prestándose siempre el servicio de bar en mesa (sin servicio de barra).
4. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de 1,5 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal, que deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas.
5. En aquellos locales que dispusieran de terrazas al aire libre, el aforo será el mismo que se establece para las actividades de hostelería y restauración, siempre asegurando la debida distancia física de 1,5 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas, que deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas.

Néteo
Servicios Integrales de Limpieza
Tu empresa de limpieza y desinfección
DE CONFIANZA
www.limpiezasneteo.com
Avd Olímpica 2B 2 Torrent (Valencia) 46900
neteo@limpiezasneteo.com
625 552 977 / 961 305 634

Propuestas concretas apertura Discotecas y otros establecimientos de ocio nocturno.

6. Se hará uso de la mascarilla cuando no se esté consumiendo.
7. Se dispondrá de un listado de asistentes (nombre y apellidos completos, DNI) y medio de contacto disponible (móvil, mail) cumpliendo con las normas de protección de datos de carácter personal. Estos listados se pondrán a disposición de las autoridades sanitarias si así lo requiriesen.
8. Cumplimiento de todas las condiciones higiénicas y de limitaciones establecidas para las actividades de hostelería y restauración, que se encuentran recogidas especialmente en los apartados 2.4 y 3.5 del Acuerdo, de 19 de junio, del Consell, sobre medidas de prevención frente a la Covid-19 y las resoluciones que la desarrollan y modifican.
9. Cumplimiento de medidas adicionales de seguridad: disponer de un controlador de sala encargado de labores de cumplimento de las condiciones de funcionamiento por parte de los clientes y seguridad y cartelería y señalización específica con las condiciones de funcionamiento de los locales de ocio ubicada en diferentes puntos del interior del establecimiento.

yurest®
Herramientas digitales para restaurantes

Rentabilidad, control y productividad en tu restaurante

- Tareas: el personal sabrá que hacer en cada momento, crea listas de tareas y controla su cumplimiento en tiempo real (ver más).
- Yuchef: estandariza tus recetas y controla las mermas y los escandallos en todo momento (ver más).
- Stocks: controla el nivel de carga de tus cámaras y neveras y realiza inventarios al instante (ver más).
- Compras: haz pedidos directos a tu proveedor y controla en tiempo real la recepción de mercancías (ver más).
- Comunicación: crea reuniones, informa de averías, sincroniza tu agenda y mantén a todo tu equipo y conectado (ver más).
- Recursos humanos: fichajes de personal, plano de turnos, horarios, costes de personal y gestión de vacaciones.

Nuevo criterio de actuación de la Dirección General de Trabajo en relación con los ERTES

En las últimas semanas, algunos empresarios han visto cómo las solicitudes de Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTEs) eran rechazados. A raíz de estas desestimaciones, Hostelería Valencia puso en marcha una serie de gestiones para resolver estos bloqueos. Tras el trabajo realizado en relación con la desestimación de algunos ERTES de limitación y tras mantener una reunión con la Directora General de Trabajo, esta han actualizado la instrucción sobre este tema, que garantiza que puedan acogerse a los ERTES de limitación las empresas de hostelería que **vean impedida/limitada su actividad como consecuencia de decisiones o medidas adoptadas por autoridades** españolas o extranjeras (impedimento) o españolas (limitación).

Para su llevarlo a cabo se requiere la tramitación de un nuevo ERTE ante la autoridad laboral, con arreglo a lo previsto en el artículo 47.3 del ET, mediante solicitud ante la autoridad laboral acompañada de una **memoria o informe describiendo de forma minuciosa la actividad económica que realiza y por qué las medidas adoptadas limitan el desarrollo normal y pleno de la actividad, constituyendo así una causa de fuerza mayor.**

La autoridad laboral resolverá limitándose a constatar la existencia o no de la causa de FM, en los términos señalados en el párrafo anterior, incluso si el informe preceptivo de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social (ITSS) contiene un criterio contrario a su aprobación.

En el caso de los ERTE de FM por limitación, se pueden presentar fundamentadas en limitaciones, en cualquier fecha, incluso anteriores al 30 de septiembre, indicándose que será la empresa la que decidirá la aplicación de las medidas de suspensión de contratos y/o reducción de jornada que considere pertinentes. El documento sobre el nuevo Criterio de Actuación de la Dirección General de Trabajo, Bienestar y Seguridad Laboral en relación con los ERTES de Fuerza Mayor por Impedimento o por Limitación de Actividad se puede obtener a través de este enlace:.

https://mcusercontent.com/fbf069eeb5bc81d55d83c8cee/files/75d94e2d-20c1-4df9-9af4-fe534a55c5a7/Criterio_DGTBSL_ERTE_Impedimento_Limitación_firmado.pdf

¿QUÉ OCURRE SI NO REGISTRO EL NOMBRE DE MI ESTABLECIMIENTO?

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

Desde luego, tienes que llamarlo de alguna forma. Y con toda la ilusión buscas un nombre…

Has realizado una inversión en el rótulo de la puerta, en tarjetas, en la confección de los menús (incluso algunos platos se llaman como el restaurante), en la página web… **¡TODA UNA CAMPAÑA DE MARKETING!**

Y la pierdes. Porque de repente te notifican que estas usando un nombre ya registrado en ese mismo ámbito. Y pueden obligarte a cambiarlo.

Supongamos que, en la misma ciudad existen dos establecimientos con el mismo nombre. 'Casa Pepe', por ejemplo. Uno de ellos tiene gran éxito (y el nombre registrado). El otro, es un restaurante normalillo y con el nombre sin registrar.

El primero, para no sufrir confusión con el segundo y mantener así una buena reputación, podría obligar al segundo a cambiar su nombre.

Otro caso: la horchatería 'El merengue' viene funcionando desde 1956 y es un legado de vuestros padres. Una franquicia de hostelería con el mismo nombre se expande a tu ciudad y, si tiene el nombre registrado, podría exigir que se cambiase.

TE PODEMOS ASESORAR

Nuestro trato es directo y personalizado. Conseguimos dar una información y servicio excelentes, puesto que conocemos las necesidades reales de vuestro negocio. Aplicamos unas tarifas fijas, que han sido consensuadas con la FEHV.

Todo esto lo conseguimos trabajando directamente con la Oficina Española de Patentes y Marcas, tanto a nivel nacional como internacional.

Disponemos de un conjunto de profesionales cualificados para poder responder con todo detalle a las preguntas y necesidades que puedan surgir, tanto en temas de PROPIEDAD INDUSTRIAL como INTELECTUAL (Patentes, Modelos de Utilidad, Diseños y Dibujos Industriales, Marcas, Nombres Comerciales, Campañas publicitarias, Catálogos, programas de ordenador, obras de arte, etc.).

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm PATENTES y MARCAS

ERTEs:
¿A qué puede acogerse la hostelería con la entrada en vigor de la nueva normativa?

Sonia Morales
Asesora Laboral de Hostelería Valencia

Desde el pasado 13 de marzo de 2020, la hostelería ha vivido el impacto económico más grave en décadas. No fue un inicio de crisis como al que muchos estuvieron expuestos, vivieron y sobrevivieron años atrás. Lo vivido, desde hace ya siete meses, por este sector, no ha dejado prácticamente margen de reacción. Iniciamos la crisis sanitaria, el estado de alarma en shock. Nos costó asumir lo que se nos venía. La incertidumbre sobre cómo debíamos actuar con nuestro negocio, nuestros trabajadores, nuestros alquileres, nuestro aprovisionamiento para fallas… No fue fácil tomar decisiones, asumir lo que venía y solo pensar en aguantar y desear que todo acabase.

La hostelería está sufriendo un importantísimo impacto económico por las medidas impuestas para frenar la COVID – 19. Hay quienes mantienen que habrá un antes y un después. Que la forma de acercarse a los bares y restaurantes ya no volverá a ser como antes y que los clientes mantendrán unas exigencias que, tal vez, antes pasaban por alto. Todo implica inversión, dedicación, tiempo y esfuerzo. Pero es importante reivindicar que esa inversión, esa dedicación, ese tiempo y esfuerzo, no pueden partir solo de una parte, del hostelero, sino de todos, y por supuesto de las administraciones. **Hagamos de este sector un referente.**

Hay mucho que reflexionar y decir sobre lo que se está viviendo, de tantos ámbitos y materias que afectan a este sector, que no daría con este articulo ni con esta, quien lo escribe, para poder hacerlo. Me centraré en el área de la que puedo hablar y he vivido junto a los clientes de la asesoría Laboral, mano a mano.

Hace unas semanas, el 30 de septiembre, volvimos a respirar. Hasta cierto punto, pues no conseguimos llenar completamente nuestros pulmones. Se aprobó el Real Decreto (RD) por el que se prorrogaban los ERTEs. Quiero centrarme es este último RD y las medidas que nos afectan. Sin embargo, primero haremos una retrospección de lo vivido, porque es importante saber desde donde partimos, allá por el 17 de marzo de 2020.

Ese día se publicó el RD 8/2020 del 17 de marzo, de medidas urgentes extraordinarias para hacer frente al impacto económico y social del COVID-19. Esto dilucidó un poco cómo gestionar a los trabajadores en la situación de cierre de nuestros establecimientos: presentando, con efectos del 13 de marzo de 2020, los correspondientes ERTEs de suspensión de contratos por Fuerza Mayor como consecuencia de la crisis sanitaria. Desde entonces y hasta mayo, mantuvimos nuestros establecimientos cerrados, las plantillas con contratos suspendidos y una exoneración del 100% de la seguridad social. A partir de mediados de mayo, se inició la andadura hasta la apertura actual de nuestros negocios de hostelería: bares y restaurantes con limitaciones y restricciones de aforo y horario y, tras una breve reactivación, el cierre del ocio nocturno. Con la primera prórroga de los ERTEs, ya habituados a que todo fuera in extremis, pudimos mantener los ERTEs pero vimos reducidas las exoneraciones y, por ende, incrementados nuestros costes sin poder mantener el cien por cien de nuestra actividad ni los ingresos de años atrás.

Con la llegada del otoño, el panorama no parece haber mejorado. Los esfuerzos de nuestro sector no tienen comparativa, me atrevería a decir que no hay otro sector cuyo esfuerzo de adaptación y asunción de responsabilidades haya sido mayor. No solo por cumplir con el protocolo para trabajadores como cualquier otra empresa, también por cumplir con el protocolo para nuestros clientes. Clientes que vienen a pasar un momento de distensión y que, en ocasiones, nos ha costado controlar. Con eso, se ha demostrado en todo momento la perseverancia de un sector por estar y hacer estar. Nuestros clientes pueden venir a nuestros locales con la seguridad de entrar en un espacio controlado.

Con todo, ahora nos encontramos con un RD que nos proporciona una serie de medidas para paliar la difícil situación que se vive en el sector en materia de costes laborales y adaptación de la plantilla a la actividad real que las limitaciones nos permiten.

El Real Decreto-ley 30/2020, de 29 de septiembre de medidas sociales en defensa del empleo por el que se regula que **los ERTE, prorroga automáticamente hasta el 31 de enero de 2021 todos los ERTE, a efectos de las suspensiones/reducciones de contrato y las prestaciones por desempleo**. Establece nuevas exoneraciones que solo beneficiarán a una parte de estas empresas y nuevos supuestos por los que se podrá tramitar un ERTE por Fuerza Mayor con exoneraciones.

IMPORTANTE: Las empresas que, conforme a lo previsto en esta norma, reciban exoneraciones en las cuotas a la seguridad social, quedarán comprometidas, en base a la aplicación de dichas medidas excepcionales, a un nuevo periodo de seis meses de salvaguarda del empleo.

Resumen de las medidas y opciones en materia de ERTE desde el 1 de octubre de octubre de 2020:

ERTE POR IMPEDIMENTO DE DESARROLLO DE ACTIVIDAD

Como consecuencia de nuevas restricciones o medidas de contención sanitaria adoptadas a partir del 1 de octubre de 2020:
Se aplicarán las exoneraciones siguientes para los trabajadores suspendidos durante el período de cierre y hasta el 31 de enero de 2021:

- Empresas de menos de 50 trabajadores: Exoneración del 100%.
- Empresas de 50 o más trabajadores: Exoneración del 90%.

ERTE POR REBROTE

Que ya implicaban el cierre del centro de trabajo:
Se mantienen sus términos, pero se incrementan las exoneraciones a partir del 1 de octubre:

- Empresas de menos de 50 trabajadores: Exoneración del 100%.
- Empresas de 50 o más trabajadores: Exoneración del 90%.

ERTE POR CAUSAS ECONÓMICAS, TÉCNICAS, ORGANIZATIVAS Y PRODUCTIVAS (ETOP) DERIVADAS DEL COVID-19:

A los nuevos ERTE por causas ETOP vinculados al COVID-19 les será de aplicación el procedimiento abreviado, establecido desde el 17 de marzo 2020, con el informe potestativo de la Inspección de Trabajo y la prioridad de los sindicatos más representativos del sector frente a las comisiones ad hoc en la constitución de la comisión negociadora.
Sólo tendrán exoneración, desde el 1 de octubre de 2020 a 31 de enero de 2021, los ERTE ETOP vinculados a los CNAE y empresas del epígrafe siguiente.

ERTE POR LIMITACIÓN DEL DESARROLLO NORMAL DE ACTIVIDAD

Las empresas y entidades de cualquier sector o actividad que vean limitado el desarrollo normalizado de su actividad a consecuencia de decisiones o medidas adoptadas por las autoridades españolas (como por ejemplo la resolución de la Consellera de Sanidad).

Se aplican a los trabajadores en ERTE, en los periodos y porcentajes de jornada afectados por la suspensión, las exoneraciones siguientes:

- Empresas de menos de 50 trabajadores: Exoneración del 100, 90, 85 y 80%, los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero, respectivamente.
- Empresas de 50 o más trabajadores: Exoneración del 90, 80, 75, 70%, los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero, respectivamente.

ERTE DE EMPRESAS VINCULADAS A SECTORES CON MÁS DE UN 15% DE TASA DE COBERTURA DE TRABAJADORES EN ERTE Y MENOS DE UN 65% DE TASA DE RECUPERACIÓN:

Limitada a ERTES ya prorrogados que se exonerarán sobre la base de los factores siguientes:

Empresas incluidas en alguno de los CNAES recogidos en el anexo, entre los cuales aparecen las empresas del sector turístico a excepción de la hostelería en CNAEs tales como 5630 o 5610, los que aparecen en el listado tendrán prórroga automática de los ERTEs.
Empresas integrantes de la cadena de valor: aquellas que, durante 2019, han generado al menos, un 50% de su facturación en operaciones realizadas de forma directa con las incluidas en alguno de esos CNAES. Las empresas dependientes deberán acreditar dicha circunstancia mediante declaración de la empresa entre los días 5 y 19 de octubre ante la autoridad laboral.
Se aplicarán las siguientes exoneraciones:

- Empresas de menos de 50 trabajadores: Exoneración del 85%, los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero.
- Empresas de 50 o más trabajadores: Exoneración del 75%, los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero.

21

Nuevo Proyecto de Ley contra el fraude fiscal

María Isabel Tolosa Alcalá
Asesora Fiscal de Hostelería Valencia

El Consejo de Ministros ha aprobado el Proyecto de Ley de Medidas de Prevención y Lucha contra el Fraude Fiscal, que iniciará ahora su trámite parlamentario.

¿Cuáles son las principales medidas que se aplicarían en la lucha contra el fraude?

- **Endurecimiento de la limitación de los pagos en efectivo**

Se modifica la limitación del pago en efectivo de 2.500 a 1.000 euros, en el supuesto de operaciones entre empresarios.

No obstante, se mantiene el límite de 2.500 euros para los pagos realizados por particulares.

También, se disminuye el límite de pago en efectivo de 15.000 a 10.000 euros en el caso de particulares con domicilio fiscal fuera de España.

- **Ampliación del listado de deudores de la Hacienda Pública**

Se disminuye de un millón a **600.000 euros**, el importe mínimo que conlleva la inclusión en dicho listado. Además, se incluirán junto a los deudores principales, a los responsables solidarios.

- **Ampliación del concepto de paraíso fiscal a jurisdicciones no cooperativas.**
- **Prohibición de softwares de doble uso que permiten manipular la contabilidad.**

Así, el proyecto de Ley exige que los sistemas informáticos o electrónicos que soporten procesos contables o de gestión empresarial se ajusten a ciertos requisitos que garanticen la integridad, conservación, trazabilidad e inalterabilidad de los registros de operaciones.

- **Reducción de recargos por pago voluntario de las obligaciones**

Todas estas medidas, junto a otras cuestiones incluidas en el proyecto de ley, nacen con el objetivo de combatir los nuevos modos y fórmulas de fraude tributario, asociados a las nuevas tecnologías. Permitirá perseguir los comportamientos inadecuados de grandes empresas multinacionales y evitar la planificación fiscal abusiva.

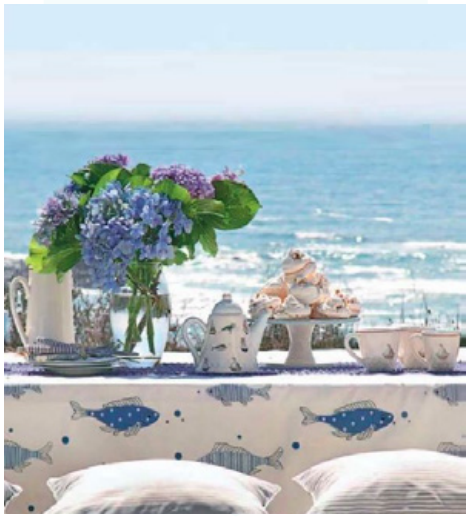
LIMITACIÓN DE PAGOS EN EFECTIVO

	ACTUAL	FUTURA
Empresarios	2.500	1.000
Particulares		2.500
Particulares no residentes	15.000	10.000

AIRE PURO + HIGIENE

La seguridad de nuestros clientes siempre ha sido una prioridad máxima

Equipos ozonizadores
OFERTA ESPECIAL
Purificadores de ambiente



espacio saludable · CLEAN AIR · AIRE LIMPIO · Ozone Technology S.L. · GARANTIZADO

Conseguir un ambiente seguro, reducir la carga bacteriológica, disponer de un local libre de virus y bacterias, en cada apertura. Es posible.

Nuestros técnicos, le informaran sin compromiso, de la solución mas adecuada para su negocio.

www.ozonetechnology.es

info@ozonetechnology.es

C/ Transport 30, N 32
46702 Gandia, Valencia
Tel.: 962 83 53 51

Ozone Technology
advanced gas solutions

El Tribunal Supremo advierte: Hacienda necesita un motivo debidamente justificado para registrar un domicilio o una empresa

El Tribunal Supremo, en sentencia del 1 octubre de 2020, ha anulado ***la autorización de entrada en el domicilio de una empresa basada en el único hecho de que el obligado tributario había obtenido una rentabilidad por debajo de la media del sector****, lo cual implicaba una tributación menor que otros establecimientos de hostelería, y por ello la AEAT infería la posibilidad de que* **podía haber estado ocultando ventas efectivas**.

Sin un argumento de peso y que justifique su petición, Hacienda no puede pedir ante la justicia la entrada en el domicilio de una empresa solo porque los resultados de esta y, por tanto, la tributación, ha sido inferior a la realizada por parte de otros negocios pertenecientes al mismo sector. Así lo ha concluido la Sección Segunda de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, que en las últimas semanas ha anulado, por defectos de motivación, un auto judicial que autorizó la demanda de Hacienda para entrar en un domicilio por sospechar que la empresa podría haber estado ocultando ventas efectivas.

Tal y como informa el departamento de comunicación del Poder Judicial, la Sala afirma que "la corazonada o presentimiento de la Administración de que, por tributar un contribuyente por debajo de la media del sector le hace incurrir a éste en una especie de presunción iuris et de iure de fraude fiscal, es un dato que por sí mismo no basta, ni para establecer una relación causal o esquema que desemboque en ese fraude –ni siquiera en la presunción de deberes incumplidos, que deberán ser esclarecidos a través del procedimiento correspondiente, con ulterior control judicial-, ni menos aún para anclar en tal circunstancia la necesidad de entrada en el domicilio para el cotejo de datos que respalden o desmientan la sospecha albergada por la Administración".

Para ver todo el comunicado: http://www.poderjudicial.es/cgpj/es/Poder-Judicial/Noticias-Judiciales/El-Tribunal-Supremo-advierte-que-Hacienda-no-puede-pedir-registrar-un-domicilio-o-empresa-sin-un-motivo-debidamente-justificado

¿Qué tipos de mascarilla existen y cuál debo usar?

El equipo de prevención de la Federación te lo explica

Irene Sánchez
Técnico de Prevención laboral de Hostelería Valencia

Las mascarillas forman parte de nuestra vida diaria, pero todavía siguen creando confusión sus tipos y usos. Desde el Servicio de Prevención Mancomunado hacemos un recordatorio a fin de usar la más adecuada.

Para que cumplan con lo que se espera de ellas, deberemos comprobar en el envase o en la documentación del fabricante que se certifican en base a unas normas concretas.

LAS MASCARILLAS SE CLASIFICAN EN 3 GRUPOS:

HIGIÉNICAS

Necesarias para la protección de la población e imprescindibles para minimizar el riesgo de propagación del COVID-19 entre las personas.

No se consideran EPI ' S (Equipo de Protección Individual) porque no protegen a quien las lleva. Protegen a las personas que están en contacto con el portador de la mascarilla. Existen 2 tipos:

1. **No Reutilizables para adultos**. Deben cumplir los criterios mínimos de la norma UNE 0064-1-2020 y No Reutilizables para niños. Deben cumplir la Norma UNE 0064-2-2020.

Para que obtengan la certificación que corresponde deben tener una eficacia de filtración bacteriana (BFE) > o igual de 95% / Respirabilidad <60pa/cm

2. **Reutilizables**. Deben cumplir los criterios mínimos de la Norma UNE 0065 2020

Tener una eficacia de filtración bacteriana (BFE) > o igual de 90% / Respirabilidad <60pa/cm

El fabricante deberá especificar el número máximo de lavados. Superado ese número, deberán desecharse.

EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)

Protegen de la inhalación de partículas tóxicas o patógenos a la persona que las utiliza.

Para garantizar su capacidad de filtración deben cumplir ciertos estándares y estar certificadas por los organismos correspondientes.

La KN95 cumple la norma China GB 2626-2006 que es equivalente a la N95 (NIOSH 42CFR84) de EEUU. En Europa se regula por la normativa de los EPI´s (Reglamento UE 2016/425) que remite a la norma técnica UNE 149:2001+A1:2010, donde se detallan tipos y requisitos a cumplir. Tipos:

FFP1 (Baja eficacia)

FFP2 (Eficacia media)

FFP3 (Alta eficacia)

Estas mascarillas actúan como un tamiz, reteniendo las partículas superiores a su tamaño de poro. Las FFP1 se utilizan para filtrar polvo y fibras. Las indicadas para filtrar agentes biológicos son las FFP2 y FFP3.

Cuando el trabajador se expone a personas que no utilizan mascarilla, lo recomendable para protegerlo es utilizar la FFP2, y así se indica en la Evaluación de Riesgos de Exposición a COVID-19.

La mascarilla FFP2 protege al que la lleva y a los demás, siempre y cuando no lleve válvula de exhalación. Esta válvula aumenta la respirabilidad de la mascarilla pero no filtra lo que sale de ella, por eso no está permitida en la situación actual de pandemia.

QUIRÚRGICAS

Son un producto sanitario (P.S). NO es un EPI.

Deben cumplir con la norma UNE EN 146832019+AC:2019

Tendrán una eficacia de filtración bacteriana (BFE) > o igual de 95% / Respirabilidad <40pa/cm

El nivel de filtración de las higiénicas no reutilizables y de las quirúrgicas es el mismo, solo varia la respirabilidad (se respira mejor con las quirúrgicas), por lo que se recomiendan en la Evaluación de Riesgo por exposición a COVID 19, siempre y cuando todos (trabajador, compañero, cliente) utilicen mascarilla.

LAS PANTALLAS, NUNCA SIN MASCARILLA:

Se usará protección ocular cuando haya riesgo de contaminación de los ojos por salpicaduras o gotas, (por ejemplo: fluidos del cuerpo, secreciones y excreciones) y como medida complementaria a la protección respiratoria. Se recomienda siempre protección ocular en procedimientos que generen aerosoles. Los protectores oculares se certifican en base a la norma UNE-EN 166:2002 para la protección frente a líquidos.

Es muy importante no considerar una pantalla como mascarilla.

Una mascarilla debe acoplarse perfectamente a nariz y boca ya que su objetivo es FILTRAR partículas para que no entren y/o no salgan del aparato respiratorio. Una pantalla, en cambio, deja huecos por los que escapan las partículas y aerosoles, no ofreciendo garantías de seguridad ni protección de las vías respiratorias frente al covid.

CEAR- La Comisión Española de Ayuda al Refugiado- os presenta la Iniciativa Acoge Un Plato "porque las recetas no entienden de fronteras"

Acoge un Plato es una iniciativa que busca -a través de la gastronomía- la inclusión de las personas refugiadas, que se ven obligadas a abandonar sus países huyendo de la guerra y la persecución.

Basado en tres elementos: gastronomía, empatía y sostenibilidad, Acoge un Plato aborda la migración y el derecho de asilo de una forma positiva, a través de un elemento cotidiano y universal como es la gastronomía, que nos une, nos emociona y nos ayuda a comprender otras realidades disfrutando de lo que más nos gusta.

Las recetas nos acompañan durante toda nuestra vida; para las personas refugiadas son también parte esencial de su historia, de sus seres queridos y recuerdos que dejan atrás, les permite conectar con ellos al tiempo que enriquecer a la sociedad que les acoge. En nuestro recetario, que ya reúne más de 40 platos, podrás encontrar sus recetas e historias y 4 exquisitas reinterpretaciones de los chef estrella Michelín que han colaborado con el proyecto.

Acoge un Plato se presenta bajo el concepto de "gastroadvocacy": crear incidencia social y lograr la plena inclusión y el reconocimiento de los derechos de las personas refugiadas a través de la gastronomía.

La iniciativa se presentó por primera vez en mayo del 2018 en Madrid con **Pepe Rodríguez**, y seguidamente en la Comunidad Valenciana, en la feria **"Gastrónoma 2018"** con **Begoña Rodrigo**; en 2019, fueron **Miguel Ángel Mayor y Jesús Machí**, quienes apadrinaron el proyecto y este año, estaremos de nuevo presentes en la edición 2020.

Desde su comienzo, se han ido realizando diferentes actividades: **talleres de cocina solidarios en mercados municipales**, en escuelas de cocina y de forma online. Hemos lanzado Acoge Un Plato Catering, un servicio que se adapta a cualquier evento, con una oferta de deliciosos platos provenientes de todo el mundo y un equipo intercultural que trabaja con productos de comercio justo y proximidad.

ABORDO Fresco

Pescados - Moluscos - Mariscos

Con más de 35 años de experiencia en el sector, trabajamos cada día para ofrecerle el más amplio surtido con la mejor calidad.

Ponemos a su alcance la mejor selección de pescados, moluscos y mariscos frescos ofreciéndole un servicio más completo.

ABORDO ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sibarit BY ABORDO

DIVISIÓN HO.RE.CA. HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

Tel. 963 979 218 - 690 880 850 Mail: televenta.horeca@abordo.es

www.abordo.es

Tenemos en marcha **"Acoge Un Plato Foodtruck"**, que nos permite llevar nuestra comida a cualquier lugar y hemos iniciado una estrecha colaboración con la Federación Empresarial Hostelera de València, con quien celebramos los primeros premios "Acoge Un Plato", enmarcados dentro de los cursos de formación impartidos por la misma Federación para personas atendidas por CEAR en Valencia.

Ahora queremos formar también parte del tejido gastronómico de nuestra comunidad, llegar a las mesas que compartimos. Hemos creado una red con todos aquellos restaurantes, bares y establecimientos que desean colaborar en **crear una sociedad más justa e inclusiva.**

¿TE GUSTARÍA CONVERTIRTE EN UN ESTABLECIMIENTO COMPROMETIDO?

Al convertirte en **"Establecimiento comprometido"** estarás enriqueciendo tu negocio con una oferta gastronómica variada, intercultural, aportando nuevos sabores y distintas formas de cocinar.

¿Cómo puedes hacerlo? Incorporando platos de nuestro recetario a tu carta; cediendo espacio para realizar un evento solidario o una actividad Acoge Un Plato; compartiendo la cocina durante una jornada con uno de nuestros cocineros, una persona refugiada, para juntos aprender, compartir y ofrecer un menú distinto a tus clientes, o incorporando a nuestros cocineros en la plantilla. Estas y otras fórmulas están abiertas para crear sinergias que aporten valor y que formes parte de la comunidad Acoge Un Plato.

El tenedor es nuestra mejor herramienta para demostrar que las recetas no entienden de fronteras ;)

Insignia con la que se indica que el establecimiento está comprometido con Acoge un plato.

Cada vez son más los clientes que han probado nuestro ZUMO DE NARANJA **NATURAL** y lo están ofreciendo, debido a sus múltiples ventajas:
1 - Se EXPRIME BAJO PEDIDO, según sus necesidades por la noche y lo servimos al día siguiente en envases de 5 Litros, asegurando de esta forma, una caducidad de 3 días, siempre que mantengan la cadena de frío.
2 - No tiene **MERMAS**, DESPERDICIOS, NI HAY QUE LIMPIAR LOS EXPRIMIDORES. No tienen que preocuparse por si se pudren las naranjas, ni por las cortezas, ni perder el tiempo cortando y exprimiendo... Tan solo abrir y servir.
y 3 - Sabiendo que de cada envase se pueden servir un mínimo de 25 zumos, le ayudamos también a controlar sus **COSTES** ya que no tendrá, por ejemplo, que depender de las fluctuaciones en el precio de la naranja.

Fácil, sencillo, económico y natural...

Pruebe nuestro zumo de naranja y se convencerá.

PHOENIXES

Las nuevas ***máquinas termoselladoras*** PHOENIXES están diseñadas para termosellar todo tipo de ***vasos, tarrinas y salseras***.

Además, nuestro servicio 360°, nos permite ofrecer igualmente la gama más completa de estos productos estándares o personalizados según las necesidades de cada cliente.
Las tapas de los recipientes pueden termosellarse en ***papel, film o aluminio.***

La máquina termoselladora **PHOENIXES** permite termosellar proyectos totalmente sostenibles ***respetuosos con el medio ambiente***.

eco

Importación directa y sin intermediarios

¡Contacta con nosotros y te asesoramos sin compromiso!

La Fundación de Hostelería actualiza la formación a los asociados en Higiene alimentaria y dota a los profesionales del protocolo sanitario frente al COVID-19

La vuelta a los locales de hostelería tras el cierre decretado por la propagación del SARS-CoV-2 ha comportado un cambio importante en la forma de funcionar de los bares y los restaurantes tal y como los conocíamos. Estos cambios han afectado, por un lado, a la parte visible para el cliente, que también a él afecta: las reducciones de aforo, grupos y horarios, la obligatoriedad de las mascarillas y, entre otras, la recomendación de usar gel hidroalcohólico.

Además de estos cambios de cara a la galería, el profesional hostelero ha debido incluir en sus procedimientos de trabajo medidas de carácter higiénico-sanitario adicionales, haciendo necesaria la actualización de los conocimientos en esta materia a través de cursos de formación en Higiene alimentaria. La Fundación de Hostelería de Valencia se ha encargado, a lo largo de estos duros meses, de facilitar a los asociados todas las claves para retomar la actividad de una forma segura y responsable.

El Curso en Higiene alimentaria y Protocolo sanitario frente al COVID-19, del que ya se han realizado 25 ediciones ha permitido formar a cerca de 500 empresarios y profesionales del sector. Así, a través de estas formaciones, los alumnos han obtenido todas las novedades relacionadas con la nueva normativa y las directrices a seguir a la hora de organizarse, en materia de limpieza y desinfección, higiene personal y, entre muchas otras cosas, las prácticas de higiene y manipulación por fases.

Junto con los cambios en el protocolo sanitario, el curso también ha servido para renovar el Certificado de manipulador de alimentos, un documento que, según la normativa, debe actualizarse cada 3 años.

Para más información contacta con nosotros en formación@fehv.es.

‘D’ací’: la campaña de Hostelería Valencia que invita a los valencianos a disfrutar su gastronomía y productos propios

D’ací. Consume local, apoya lo nuestro, nació en verano para promover la gastronomía y producción local en un momento de incertidumbre internacional. En menos de medio año la campaña ha vuelto con el objetivo, a todas luces, de incorporarse al calendario de eventos gastronómicos de la Comunidad Valenciana. La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) ha puesto en marcha la campaña D’ací con la finalidad de ayudar a los establecimientos de hostelería y a los productores locales a reflotar tras el golpe de la crisis sanitaria, mediante una iniciativa que invita a los valencianos a disfrutar de su propia cultura gastronómica a través de las recetas de los mejores chefs del territorio. El proyecto, impulsado junto a Turisme Comunitat Valenciana y en el que han colaborado desde el inicio Guía Hedonista y 5 Barricas, tuvo tal aceptación en su estreno que cuenta ya dos ediciones.

¿Y qué es D’ací? D’ací es un compendio de los mejores productos y recetas de toda la Comunidad ofrecidos por locales de hostelería de sus tres provincias. Más de 80 bares y restaurantes de Castellón, Valencia y Alicante se han sumado a la iniciativa para invitar a los valencianos a disfrutar de las mejores sugerencias de su recetario acompañadas por los vinos de la Comunidad. Estas propuestas, reunidas en www.gastronomiadaci.com, han ofrecido opciones de todo tipo: desde un menú elaborado a base de en todas sus etapas por platos autóctonos, hasta una ruta para catar los distintos vinos de una bodega, pasando por la posibilidad de sentarse en un restaurante a disfrutar de un aperitivo a base de clotxines y vermut o un tardeo.

Una escopa de nuestras lonjas asada entera, con napicol, azafrán y vainilla, un tomate de El Perelló con ventresca, atún y cebolla roja o una berenjena eco de Altura a la llama con queso de Almedíjar. Son solo tres de las más de cien ofertas gastronómicas de las que se ha podido disfrutar a lo largo de los 15 días en los que se ha celebrado el evento D’ací. Nombres como El Poblet, Restaurante Raúl Resino, el Xato, Riff o Casa Manolo han contribuido, con sus estrellas Michelín, a enriquecer una lista que ya de por sí lucía, con la presencia de locales tan valorados como La Espuela o Gastroadictos en Castellón, El Sorell, L’aplec o el Buen comer en Alicante o Arrels, Lienzo, Kaymus y Apicius en Valencia.

En total, el comensal valenciano ha podido disfrutar de más de 100 propuestas gastroenológicas sugeridas por decenas de bares, restaurantes y bodegas de la Comunitat Valenciana.

OPMed Energía S.L.

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)

ISCC

Polígono Industrial “El Colomer”
Avda. Real de Extremadura,9
12200 Onda (Castellón)
617 403 095 / 964 883 457
aceite@bdmed.es

ISCC

Un momento de la presentación de ' D'ací ', en el Mercado de Colón

Presentación ante los medios de comunicación en el Mercado de Colón

La segunda edición de D'ací celebrada en octubre ha contado con la presentación que, debido a las restricciones sanitarias, no pudo tener en el momento de su nacimiento. Este acto ha tenido lugar ha tenido lugar en el Mercado de Colón de Valencia. El encuentro, en el que participaron el presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar, el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, y el presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado de Colon, Steve Anderson, ha puesto en relieve el valor de los productos propios de la Comunidad Valenciana, la calidad de los chefs y el marcado carácter de los bares y restaurantes que se pueden encontrar en todo su largo y que son motivo de orgullo y repercusión internacional. La gran acogida con la que los valencianos han recibido esta iniciativa hace pensar que pronto habrá una nueva edición de D'ací para que te sumes, como empresario o consumidor, al evento gastronómico más castizo nuestro.

MESA REDONDA CON RAÚL RESINO, LUIS VALLS, FRANCISCO CANO, MERCEDES MENOR Y JESÚS TERRÉS

El acto de presentación de la campaña D'ací ha finalizado con una mesa redonda moderada por la periodista Silvia Soria y dedicada al momento actual que vive la gastronomía y en la que han participado Raúl Resino, chef y propietario del Restaurante Raúl Resino (*Michelin), Luis Valls, jefe de cocina del restaurante El Poblet (** Michelin), Francisco Cano, Jefe de sala y propietario del restaurante El Xato (*Michelin), Mercedes Menor, presidenta de la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana y Jesús Terrés, director de la Guía Hedonista. Cuestiones como la incertidumbre en la que se encuentra el sector de la hostelería desde el inicio de la crisis o cómo cada uno de estos profesionales y establecimientos ha vivido a nivel laboral está situación, han centrado el debate. Todos los miembros de la mesa han coincidido en reivindicar el valor de la producción local y la calidad de los chefs y establecimientos y la necesidad de impulsar eventos como D'ací, porque es un proyecto que debería ser ejemplo para otras comunidades a la hora de apoyar la oferta local.

reinventalia

¿Eres consciente de **TU SITUACIÓN** ante la nueva **LOPDGDD**?

"OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV"

¿Sabías que el 5 de diciembre de 2018 entró en vigor la LEY ORGANICA 3/2018 DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES Y GARANTIA DE LOS DERECHOS DIGITALES (**LOPDGDD**)?

Si quieres saber con detalle el gran número de **novedades y diferencias entre la anterior LOPD, el RGPD y la nueva LOPDGDD,** llámanos y te informaremos al respecto. Además, te haremos un **estudio de situación** de tu adaptación actual y de tu página web respecto a la **LSSICE** (Ley 34/2002, de 11 de julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico). Todo esto **de forma GRATUITA** y **sin** ningún tipo de **compromiso**.

Delegación C. Valenciana
C/ Salamanca, 27 – 5ª pta. 9
46005 Valencia
Telf.: 96 193 65 66
info@reinventalia.com

www.reinventalia.com

Consultoría Formación Gestión empresarial Compliance

La edición 2020 del World Paella Day estrena la "Restaurant week"

Este 2020, el Día Mundial de la Paella ha llegado con numerosas novedades para celebrar la jornada dedicada a la receta más internacional de los valencianos. Entre las nuevas actividades creadas para celebrar el World Paella Day, ha tenido lugar la "Restaurant week", una compilación en la que han participado más de 60 restaurantes que, a lo largo de toda una semana, ha permitido disfrutar a los comensales de las interpretaciones más variadas, sofisticadas y exquisitas de la paella valenciana.

Decenas de restaurantes de Valencia, Castellón y Alicante aportaron, cada uno de ellos, un exclusivo menú centrado en, por supuesto, la receta protagonista, la paella. Como no podía ser de otra forma, el clásico - la paella valenciana a base de garrofó, bajoqueta, conejo y pollo -, ha sido el plato seleccionado por muchos de los restaurantes para incluir en su menú World Paella Day. Los mismos que se declinaron por la apuesta segura optaron, también, por ofrecer alternativas tan llamativas como el arroz meloso de atún rojo y gamba. Las cartas confeccionadas para la cita no han puesto fácil al comensal la elección de una de las sugerencias. Veamos, si no, otras propuestas.

Arroz seco de coliflor y sepia de playa. Paella completa con pato, alcachofa y caracoles. Paella de rape, calamar, ajos tiernos y alcachofa. ¿Seguimos? Arroz meloso d pulpo y cangrejo azul con trompeta de la muerte. Arroz con magro y verdura. Estas son solo algunas de las alternativas, la lista podría haber ocupado esta página al completo, y eso sin mencionar de las deliciosas apuestas ofrecidas como entrantes, primeros y postres. Como era de esperar con las delicias hasta ahora mencionadas, la "Restaurant week" elegida como actividad estrella del World Paella Day 2020 ha tenido una gran acogida.

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) ha sido la encargada, junto con Turisme Comunitat Valenciana y L'Exquisit Mediterrani, de organizar estas jornadas gastronómicas.

LA WORLD PAELLA DAY CUP SE QUEDA EN CASA

Entre las actividades organizadas en el marco de celebración del Día Mundial de la Paella ha tenido lugar la World Paella Day Cup. Países como Rumanía, Japón, Francia o Estados Unidos participaron, el día 20 de septiembre, en esta competición pensada para escoger la mejor paella del mundo. España, representada por la chef del restaurante asociado La Ferrera, Chabe Soler, ha sido la ganadora del certamen.

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos
De acuerdo con lo indicado en la Ley 14/2010 el titular podrá abrir un establecimiento público con carácter definitivo en cualquiera de los siguientes supuestos:

a) Licencia de apertura otorgada por el ayuntamiento de la localidad.

*b) Declaración responsable junto con certificado de Organismo de Certificación Administrativa (OCA) acreditativo del cumplimiento de la normativa en vigor. **

SOLUCIONES es un Organismo de Certificación Administrativa que está a tu disposición.

SOLUCIONES
Organismo de Control Administrativo

Plaza del Ayuntamiento, 5 - 26 46002 Valencia 960063492 | 671051655 | estudio@estudiosoluciones.com

** DECRETO 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos [2015/7544]*

NUEVO SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE GRASAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA COCINAS INDUSTRIALES

- Ahorro de :

  Agua, energía, mano de obra, productos de limpieza.
- LIMPIA SIN FREGAR:

  Filtros de campanas, sartenes, paellas, freidoras, parrillas, quemadores, cacerolas, rejillas de hornos, tablas de cortar y utensilios.
- PRODUCTO BIODEGRADABLE Y NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todos las normativas de limpieza:

  ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.

SIN INVERSIÓN

Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

www.maquinasdesengrasantes.com | Tel. 96 205 88 88
Mov.695 461 439

El Paquito causa furor en Valencia

Se había perdido un poco la costumbre de tomarlo, pero desde que #buscandoapaquito llegó a Valencia bajo más de 30 interpretaciones distintas de 30 chefs diferentes, el bocadillo de cordero vuelve a estar de moda, y con razón. #BuscandoAPaquito es una campaña nacional creada por Interovic (Interprofesional Agroalimentario del Ovino y Caprino) con la finalidad de solidarizarse con el campo español a la vez que se contribuye al consumo en bares, restaurantes y carnicerías. Es una forma de acercar El Paquito al público joven.

Una treintena de locales de Valencia se han encargado de reinterpretar este clásico y añadirlo a sus cartas con el objetivo de incentivar el consumo de esta carne. El resultado ha sido una ruta de Paquitos de lo más variados y saborosos que han llegado para quedarse. Buscar a Paquito no ha sido fácil: las sugerencias son de tal nivel, que escoger una ha dado pie a dejar las demás para otro día.

Pan de pueblo. Puré de robuchón de boniato y, por encima, cordero desmigado, bañado en agua de anchoa. A lo largo del cordero, una cucharada de miel de pino y otra capa: 5 dados de piel de naranja confitada, 'ditet' cortado en rodajas y 4 chips de boniato. Para rematar, 'bearnesa'. Esta espectacularidad ha sido la propuesta de Alenar Bodega Mediterránea para El Paquito. La chef Begoña Rodrigo ha optado por "ayudar al consumo de cordero nacional" con un roll de albóndigas de cordero con pisto hindú, una nueva exquisitez añadida a la carta de Farcit. En Puerta del Mar han optado por el paquito tradicional acompañado de patatas paja y ajoaceite, mientras que el bocadillo de Flor i Fauna adereza finas tiras de filete de cordero nacional marinado con especias y a la plancha con salsa de tomate, mantequilla derretida y yogur. En Bar Marvi han apostado por cocinar cuello de cordero a baja temperatura terminado crujiente, con reducción de sus jugos, col y ajetes salteados, ajoaceite y encurtidos. Así, hasta 30 bocadillos espectaculares muy bien acogidos por el comensal.

Ilustración de la artista Ana Jarén para la campaña El Paquito.

CONVIERTE EL WIFI DE TU LOCAL EN UNA **HERRAMIENTA** DE **SOCIAL MARKETING INTELLIGENCE**

Social wiBox
SOCIAL MARKETING INTELLIGENCE

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:
15% DE DESCUENTO
EN LICENCIA DE SOFTWARE SOCIALWIBOX

Ofrece acceso **Wifi** fácil, seguro y rápido mientras **automáticamente** recoges **datos de tus clientes** y realizas campañas de **marketing** y **fidelización**

Conoce a tus clientes → Interactúa con ellos → Capta nuevos = Aumenta tus beneficios

ES UNA HERRAMIENTA QUE INCLUYE:

- **Mail Marketing**: con felicitación de cumpleaños, agradecimiento de visitas y envío de promociones.
- **Social Wifi**: para conseguir más seguidores en Facebook y promocionar tu establecimiento.
- **Encuestas de calidad**: sé el primero en conocer la opinión de tus clientes.
- **Base de datos automatizada**: Big Data.
- **Trip Advisor Review Express**: consigue más valoraciones y mejora la posición en TripAdvisor.
- **Promotor de Redes Sociales**: aumenta la difusión de tu negocio.
- **Panel de control**: todo lo que pasa en tu negocio en un click.
- **APP de consulta**: todos los datos en tu mano.

Hosteltáctil
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

StrongPoint

RAPIDEZ, SEGURIDAD Y MÁXIMA EFICIENCIA EN LA GESTIÓN DEL EFECTIVO

DESCUENTOS ESPECIALES PARA ASOCIADOS DE LA FEHV O ALQUÍLALO SIN COMPROMISO

Si quieres información personalizada no dudes en contactarnos en el 96 345 54 25 o en info@hosteltactil.com
www.hosteltactil.com

FEHV
PROVEEDOR OFICIAL

"Adelanta tu cena a las 20:00h", la campaña de Hostelería Valencia en apoyo

La nueva acción impulsada por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) con la finalidad de salvar a sus establecimientos asociados de las medidas restrictivas ocasionadas por la crisis sanitaria ha sido lanzada bajo el título *Adelanta tu cena a las 20:00h*. Una invitación clara y concisa, dirigida a los comensales valencianos para que, una vez más, se solidaricen con el sector y hagan sus reservas en los establecimientos de hostelería a una hora más temprana de lo habitual. Esta campaña nace con la voluntad de que el hostelero no pierda uno de los turnos que ofrece a la hora de la cena debido a las reducciones horarias provocadas por la imposición del toque de queda a partir de las doce de la madrugada.

La iniciativa *Adelanta tu cena* es el reflejo, una vez más, del trabajo en conjunto de la hostelería de todo el país para frenar el duro golpe que el coronavirus ha supuesto para sus empresarios y trabajadores. Hostelería de España ha sido la responsable de impulsar este llamamiento, al que asociaciones provinciales y comunitarias se han sumado y han dado eco.

Desde la Confederación de Hostelería de la Comunidad Valenciana, junto a las tres asociaciones que de ella se desprenden, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), la invitación a avanzar al horario europeo la hora de la zona ha ido acompañado por un mensaje en la línea de estímulo de lo local. "Apoya a la hostelería de tu ciudad. Apoya la gastronomía de la Comunidad Valenciana". De esta forma, se ha dado continuidad a la voluntad de promocionar la excelencia y calidad de los locales hosteleros y de los productos locales.

Los medios de comunicación y las redes sociales han hecho difusión de esta campaña para hacer llegar a los valencianos la necesidad de compensar los recortes horarios con un gesto tan sencillo como adelantar el momento de la cena. A través de sus propios perfiles, muchos establecimientos del sector de han sumado a la acción haciendo de altavoces de las publicaciones de hostelería. Una vez más, el lema #JuntosSomosMásFuertes adoptado por la Federación al inicio de esta situación ha demostrado su potencial.

Cartel de la campaña 'Adelanta tu cena'.

VALLE, distribuidora con más de 80 años de experiencia, al servicio de la Federación

Experta en distribución de alimentos secos después de 80 años de experiencia, Valle enriquece el equipo de proveedores oficiales de la Federación desde la pasada primavera. Con la firma del acuerdo entre la Hostelería Valencia y Valle, la empresa abre sus puertas a todos los clientes y asociados de la Federación para que sepan su metodología de trabajo y, también, como empresa cercana que busca conocer a sus clientes. Además de las facilidades que aportan a Hostelería Valencia para formar a sus alumnos, Valle ofrece descuentos y numerosas ventajas a todos los asociados para que encuentren el mejor equilibrio para sus negocios.

Antonio Villar, director comercial de Hostelería Valencia, y Alejandro Valle, de establecimientos Valle.

ACTIVA COMUNICACIONES, adapta la tarifa a las necesidades de cada asociado

El equipo de proveedores de Hostelería Valencia crecía esta primavera con la firma del acuerdo con Activa Comunicaciones, empresa experta en soluciones de telecomunicación para negocios, especialmente, pequeñas y medianas empresas. ¿Qué ventajas supone para el asociado la llegada de Activa Comunicaciones a la Federación? Entre otras cosas, servirá para encontrar la tarifa más adecuada a las necesidades del establecimiento hostelero en lo que a telefonía concierne. Además del asesoramiento personalizado, todos los locales pertenecientes a la Federación disfrutarán de la reducción el límite de líneas de contratar de 20 a tan solo 6 líneas.

Parte del equipo de Activa Comunicaciones junto al director comercial de FEHV.

ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/96 369 33 50/ antonio.mendiguchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

LIMPIEZAS NETEO

PERSONA DE CONTACTO: Francisco Bartual

DIRECCIÓN: AV Olimpica 2B 2, Torrent (VALENCIA) 46900

TELEFONO: 625 552 977 / 961 305 634

WEB: www.limpiezasneteo.com

CORREO ELECTRÓNICO: neteo@limpiezasneteo.com

VENTAJAS O ASOCIADOS FEHV:

Oferta federación empresarios de hostelería de la comunidad valenciana

UNIFORMES ROGER

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

DIRECCIÓN: C/Praga, 4. 46185 – La Pobla de Vallbona (Valencia)

TELÉFONO: 678 774 013

WEB: www.uniformesroger.com

CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 15% de dto

MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado ó Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELEFONO: 963851206 y 963851808

WEB: https://www.patentesymarcasmgm.es/es/

CORREO ELECTRÓNICO: valencia@mgm-ip.es; jmj@mgm-ip.es.

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

C/ Salamanca, 27, Pta. 9 - 46005 VALENCIA

CONTACTO: www.reinventalia.com/96 193 65 66 - 607 636 323/ jrodriguez@reinventalia.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

SAFEDINER.COM

PERSONA DE CONTACTO: Cristóbal Lisart

DIRECCIÓN: C/ Ciudad de Liria 27 Pol Ind Fuente del Jarro, Paterna

TELEFONO: 671 837 560

WEB: safediner.com

CORREO ELECTRÓNICO: pedidos@safediner.com

BDMED Biodiesel del Mediterráneo

ACTIVIDAD: Recogida de aceite usado de cocina

C/Lliria, 60. Pol. Ind. Fuente del Jarro (Paterna)

(Delegación Valencia)

CONTACTO: 617 403 095 (Mª José)/aceite@bdmed.es/www.bdmed.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

PANESCO IBERICA, S.L.

Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

CONTACTO: Francisco Paulino Huerta Perez / 673 830 782 / www.panescofood.com / f.huerta@panescofood.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento del 20% para todas las referencias sobre tarifas PVP oficiales publicadas

CAFESOY

Calle Doctor Fleming, 17 – Alacuas (Valencia)

CONTACTO: Venancio García Domínguez/634 85 50 83/www.cafesoy.es/info@cafesoy.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Garantizamos como mínimo un 20% de descuento en productos de café, más importantes descuentos en productos complementarios, así como asesoramiento.

HOSTELTÁCTIL

PERSONA DE CONTACTO: Mariví Giménez

DIRECCIÓN: Calle Archiduque Carlos nº 84 bajo – 46014 Valencia

CONTACTO: 96 345 54 25 / www.hosteltactil.com / info@hosteltactil.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

OZONE TECHNOLOGY, S.L.

PERSONA DE CONTACTO: Rafael Camarena

DIRECCIÓN: P.I. Benieto-C/ Transport 30 Nave 32

TELEFONO: 96 283 53 51

WEB: www.ozonetechnology.es

CORREO ELECTRÓNICO: info@ozonetechnology.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

Realizaremos descuentos importantes para los asociados FEHV

SILENCE VALENCIA BY J.R. VALLE

PERSONA DE CONTACTO: Carlos Donet

DIRECCIÓN: C/Padre Tomás de Montañana 14

TELEFONO: 643 237 445

WEB: www.silencevalencia.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@silencevalencia.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

BTTESTUDIO

ACTIVIDAD: Arquitectura, interiorismo, diseño y construcción

PERSONA DE CONTACTO: Guillermo Jiménez Marco

DIRECCIÓN: C/ Embajador Vich nº3. 46002-Valencia

TELEFONO: 674949330

WEB: www.bttestudio.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@bttestudio.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

MUÑOZ BOSCH S.L

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

Avda. Luis de Santangel, 69/71 Museros 46136 - Valencia

CONTACTO: www.munozbosch.com/96 185 33 28/ info@munozbosch.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Condiciones exclusivas en productos de limpieza e higiene, menaje, maquinaria y mobiliario profesional.

B+SAFE

PERSONA DE CONTACTO: D. Luis Aguilar (Resp. Territorial Levante)

DIRECCIÓN: SEDE CENTRAL (Avd. Fuencarral 24. Edif.Europa I, 3-5, 28108 Alcobendas, Madrid)

TELEFONO: 900 902 510 / 657756926

WEB: www.b-safe.es

CONTACTO@B-SAFE.ES LAGUILAR@B-SAFE.ES

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

NATURGY

Avda. Baleares, 69 valencia

CONTACTO: 96 353 77 34/afernandezg@gasnatural.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

30% de descuento en el consumo de electricidad así como estudios personalizados de eficiencia y ahorro energético.

ECOSERRA

C/ Picanya nº 3 pta 19 - Alaquas

CONTACTO: Álvaro Balaguer Serra/666 508 523/www.ecoserra.es/www.ecoserravalencia.com/info@ecoserra.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

QPRONTO

PERSONA DE CONTACTO: Ignacio Mansergas Haro

DIRECCIÓN: Carrer del Marqués de Campo, 13, 46007 València,

TELEFONO: 647 386 140

WEB: Qpronto.es

CORREO ELECTRÓNICO: ignacio@qpronto.es /info@qpronto.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

CONTACTO: www.iseval.net/96 397 01 50 /666 527 382/juanjo.labios@iseval.net

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Descuento 15%

ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62

CONTACTO: RAFAEL CUENCA

TELEFONO: 96 397 92 10 / WEB: www.abordo.es / CORREO ELECTRÓNICO: rcb@abordo.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: OFERTAS EXTRA (además del catálogo mensual), ACCESO A PEDIDOS POR NUESTRA WEB, ASESORAMIENTO EN NUEVA CARTA

Realizaremos junto a su jefe de cocina un estudio detallado por costes para rentabilizar al máximo su carta.

COCA COLA

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes

Av. Real Monaster. Sta. Ma. Poblet, 20

46930 Quart De Poblet - Valencia

CONTACTO: www.cocacolaiberianpartners.com/902 889 400/mjandres@es.cciberianpartners.com

ENERGÍA VALENCIANISTA

PERSONA DE CONTACTO: Javier Gascón Martín

TELEFONO: 634 217 996

WEB: energiavalencianista.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@energiavalencianista.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 3 meses sin cuota de gestión.

HEALTH TRIMAKASI S.L

PERSONA DE CONTACTO: Edgar Bargues Nuñez

DIRECCIÓN: C/ Convento n20-1-4 Rocafort-Valencia 46111

TELEFONO: 625323298

WEB: www.trimakasi.es

CORREO ELECTRÓNICO: ebargues@trimakasi.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

30% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS A FEHV

CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca

Avda. Juan de la Cierva, 9

Parque Tecnologico -Paterna

CONTACTO: www.caixapopular.es/96 313 49 55/hchust@caixapopular.es

MAHOU SANMIGUEL

ACTIVIDAD: Cervecera

www.mahou-sanmiguel.com

CONTACTO: Valencia capital: Juan José calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@mahou-sanmiguel.com

Valencia provincia: Sr. Alejandro Panach/639.311.486/apanacha@mahou-sanmiguel.com

SOCIALWIBOX

Camí del Sant Crist, 2-4 Local 37 / 08302 Mataró

CONTACTO: DANIEL GARRIDO / 636 012 798 - 93 799 99 03 / www.socialwibox.es / d.garrido@socialwibox.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

15% de descuento en licencia de software Socialwibox

AIR PROCESS

ACTIVIDAD: Tratamientos de sistemas de ventilación y limpiezas técnicas en general

Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Pobla De Vallbona

CONTACTO: www.redinnovacom.es/96 166 31 31/info@air-process.net

VONDOM

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch

DIRECCIÓN: Show Room Valencia - C/ Justicía , 4 Atico - Valencia

TELEFONO: 639.36.33.54

WEB: vondom.com

CORREO ELECTRÓNICO: Federico@Vondom.com Valencia@Vondom.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: Descuentos especiales y trato personalizado

SOLÁN DE CABRAS

ACTIVIDAD: Aguas y bebidas refrescantes

www.solandecabras.es

TELÉFONO: 608 295 778

CONTACTO: Valencia capital: Juan José calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@mahou-sanmiguel.com

(Provincia Valencia, Sr. Alejandro Panach)/apanacha@mahou-sanmiguel.com

VICENTE GANDIA

Ctra. Cheste Godelleta S/N

46370 Chiva (Valencia)

CONTACTO: Evelio Mora (600 906 341)/emora@vicentegandia.com/ www.vicentegandia.com

YUREST

Contacto: Jose Francisco Gomez Tamarit

C/ Transits 6 - 46002 Valencia

TELEFONO: 607 933 408 / WEB: yurest.com / CORREO ELECTRÓNICO: jose.gomez@grupogomez.es

VENTAJA ASOCIADOS FEHV: 25% dto

El servicio prestado por proveedor a cliente y al cual se encuentra vinculado el presente acuerdo es "yurest" consistente en un "sistema de gestión operativa para restaurantes"

MAKRO

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

C/ Pedrapiquers, 14 P.I. Vara de Quart

46014 Valencia

Avda. del Mediterraneo, 8 P.I. del Mediterraneo

46550 ALBUIXECH

CONTACTO: www.makro.es/96 313 49 50 Valencia/96 140 06 16 Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es

ESTUDIO ROOOM

DIRECCIÓN: Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

CONTACTO: 667410945 / estudio@estudiorooom.com

WEB: www.estudiorooom.com/comunicacion

EMFRA

CONTACTO: Maria Martinez Cozar

C/ Santos Justo y Pastor 164 bajo, 46022 valencia

TELEFONO: 647 937 611 / WEB: www.emfra.es / CORREO ELECTRÓNICO: docuemfra@gmail.Com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

-Asesoramiento energético integral.

-Negociación con todas las comercializadoras asegurando tener siempre el precio más barato.

-Asesoramiento personalizado para cada federado.

LA BURBUJA

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/ Narcis Monturiol (Valencia)

CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/96 177 0 1 45/lavanburbujaperello@gmail.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

GARCIA FRUTAS&VERDURAS

ACTIVIDAD: Venta de frutas y verduras

C/Canal Xuquer-Turia,7

46930 Quart De Poblet - Valencia

Polígono Pata del Cid

CONTACTO: www.frutasyverdurasgarcia.com/96 379 28 20/ventas@frutasyverdurasgarcia.com

Q PRONTO,
ahora también en la Federación

Además de estar 'siempre en tu mesa', ahora también está en el equipo de proveedores de Hostelería Valencia. El nuevo sistema de gestión de comandas permite a los locales de hostelería gestionar, a través de una sola aplicación, la recepción de pedidos, delivery y take away, entra muchas otras facilidades. Los asociados ya pueden beneficiarse de la promoción exclusiva para los miembros FEHV, que incluye la instalación gratuita y dos meses de prueba gratuitos para cualquiera de las tres tarifas disponibles: Joven, Crianza y Reserva.

El equipo de Q Pronto en la Federación de Hostelería.

B + SAFE
suma su tecnología a la FEHV

La empresa experta en soluciones tecnológicas pensadas para proteger la salud de los clientes y trabajadores B+Safe se une a la familia de proveedores oficiales de la Federación. Sistemas de fichaje, controles de aforo, mediciones de temperatura... La incorporación de B+Safe comporta para el asociado un descuento del 15% en todos sus dispositivos y servicios, además de disfrutar de un servicio de mantenimiento "Full Service" que cubre todas las necesidades relacionadas con sus productos.

Antonio Villar, de FEHV, y Luís Aguilar, de B+Safe, en la firma del acuerdo.

PRONTO
MÁS QUE UNA CARTA ONLINE

Nuevo sistema de gestión de comandas :
Recibe pedidos desde tu local, delivery o take away.

Fácil y rápido,
Escanea el código y súmate al cambio.
www.qpronto.es/plan
Contacto: + 34 647 807 904
+ 34 647 386 140

OZONE TECHNOLOGY, agranda la familia

La familia de proveedores de la Federación de Hostelería crece con la incorporación de Ozone Technology, una empresa especialista en fabricar e instalar sistemas de generación de ozono, de oxígeno y nitrógeno con más de 30 años de experiencia. La unión de Ozone Technology a Hostelería Valencia implica para el asociado importantes descuentos en todos los servicios de la empresa. Entre estos se encuentran, por ejemplo, los productos y aplicaciones de higienización pensados para el ambiente en salas y conductos, que se lleva a cabo a través de la ozonicación indirecta. Esta técnica evita la propagación de enfermedades y, además, permite mantener la salubridad de cualquier tipo de instalación (hoteles, restaurantes, oficinas…), una práctica prudente y recomendable para cualquier empresa.

El director comercial de la FEHV, Antonio Villar, junto a Rafael Camarena, de Ozone Technology.

SAFEDINER, nuevo proveedor de Hostelería Valencia

Safediner entra a formar parte del grupo de proveedores oficiales de la Federación para facilitar a todos sus asociados la adaptación de sus establecimientos a los tiempos actuales. La llegada de esta empresa especializada en productos de protección para locales de hostelería permite a todos los miembros de Hostelería Valencia obtener los productos necesarios para facilitar la convivencia con el COVID-19. Todas las herramientas necesarias para asegurar el mantenimiento de la distancia entre personas, la cartelería informativa dirigida a los clientes, la protección para el personal… se encuentra en la página web de Safediner. Entre las condiciones especiales para los asociados se encuentra el descuento del 30% en todos estos productos. ¡Echa un vistazo a su página web, safediner.es!

Cristóbal Lisart, representante de Safediner, junto a Antonio Villar, de FEHV.

SILENCE VALENCIA,
El impulso verde nuevo proveedor de la federación

Silence Valencia by JR Valle y sus motos 100% eléctricas ya forman parte de la familia de proveedores de la Federación de Hostelería de Valencia. Esta unión comporta una importante serie de ventajas para aquellos asociados que quieran sumarse al impulso verde: las motos de Silence Valencia consumen menos, hacen cero emisiones, comportan menos dedicación para su manutención y, además, tienen hasta 115 kilómetros de autonomía. La batería es duradera, extraíble e intercambiable.

¿Con qué beneficios cuenta el asociado? En caso de querer adquirir una de las motos eléctricas silenciosas, los asociados cuentan con importantes ventajas:

- Trato preferencial en stock y pedidos.
- Primera revisión gratuita.
- Descuentos en flotas.
- Descuentos en recambios y en accesorios.

Prueba las motos verdes de Silence Valencia y contribuye a reducir la huella de carbono.

Antonio Villar, director comercial de FEHV, junto a Carlos Donet,

TRIMAKASI,
se une a los proveedores FEHV

Hostelería Valencia suma al equipo de proveedores oficiales la empresa experta en sanitización Health Trimakasi. La llegada de este equipo de profesionales en sanitización del aire, superficies y conductos supone para el asociado la posibilidad de dotar su establecimiento de hostelería de la tecnología necesaria para estar tranquilo, con un 30% de descuento. A través de la fotocatálisis, la desinfección y la ionización se obtiene un ambiente limpio, una atmósfera limpia y activa con iones para descontaminar todo el aire y las superficies.

Además del descuento en todos sus servicios, el asociado disfrutará de promociones especiales en los productos de Trimakasi, como por ejemplo el descuento en la Healthy Space, un equipo capaz de mantener libre de impurezas un espacio de hasta 140m2.

Antonio Villar y Edgar Bargues, representantes de la Federación y de Trimakasi.

NETEO,
servicios integrales de limpieza con descuentos para asociados

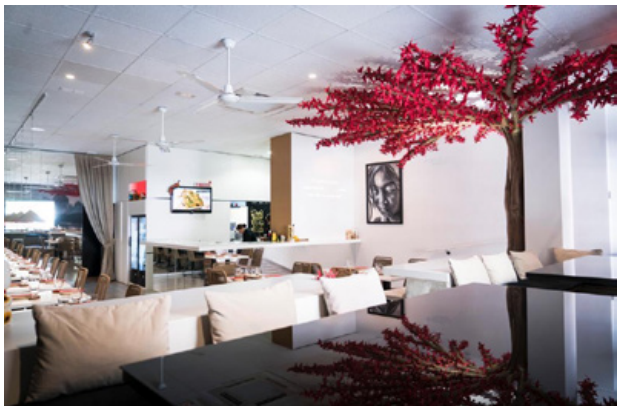
Los servicios de desinfección y limpieza de Neteo se suman a la lista de servicios de los que pueden disfrutar nuestros asociados. ¿Con qué beneficios cuentan? Entre otras oportunidades, los asociados recibirán un 50% de descuento en las segundas desinfecciones que contraten, además de disponer, desde el primer momento, de un 10% de descuento en el mantenimiento de la limpieza. Además de disponer de facilidades de pago y certificado de desinfección, Neteo también ofrece asesoramiento gratuito en productos y procedimientos.

En Neteo, escapan del "estereotipo de empresa de limpieza" para "distinguirse" con su "valor añadido, siempre atentos a las nuevas tendencias y dispuestos a dar respuesta a las exigencias" de su trabajo. ¡Bienvenidos a la Federación!

Firma del acuerdo entre Neteo y la FEHV.

MIL GRULLAS

Visitar el restaurante Mil Grullas de Valencia es descubrir otra manera de disfrutar de la comida asiática. La carta del local, ubicado en la zona Cedro, nos invita a viajar desde China hasta Malasia, pasando por Tailandia, Camboya, Vietnam, Singapur y Japón a través de una amplia selección de tapas tales como el rollo vietnamita con gamba y cangrejo con salsa de rábano encurtido japonés o el pan al vapor relleno de verduras, hummus y berenjena a la llama con miso. ¿Suena bien, verdad? Estas son solo dos de las sugerencias de Mil Grullas. Gyozas y molletes para todos los gustos, deliciosas ensaladas y arroces… Postres que ni te cuento y opciones para vegetarianos y veganos. No podemos seguir enumerándote todas las propuestas de la chef Vanessa Lledó para el restaurante, porque no caben y porque creemos que lo que tienes que hacer es ir a saborearlas a su amplio y agradable restaurante.



El local Mil Grullas de Valencia, ubicado en el núm. 16 de la calle Emili Gascó Contell.

TINTORERA WINE RESTAURANT

Para definir Tintorera Wine Restaurant hay que hablar de multidisciplinariedad. De día, Tintorera es una tienda amplia, elegante, decorada con tonos burdeos y amaderados, colores muy acordes con su producto estrella: el vino. En concreto, el vino italiano. La misma tienda de vinos es, a la vez, un lugar donde los apasionados por la enología pueden realizar catas y donde también se realizan, entre otras cosas, cursos de sala o consultorías.

Por la noche, la Tintorera se convierte en un estiloso 'wine restaurant' en el que el cliente disfrutará de cenas maridadas a partir de un gran catálogo especializado en vinos de bodegas de todas las regiones de Italia. La oferta gastronómica de este establecimiento de Alboraya incluye sugerencias de todo tipo: desde una selección de embutidos italianos hasta un canelón de rabo de ternera. Repetirás.

Tintorera wine restaurant, tienda de vinos y por las noches, restaurante

CAFÉ SORET

Si algo es importante para el café Soret de la calle Campoamor, es su cliente. Eso ha convertido esta encantadora cafetería en un punto de encuentro frecuente para muchos y un lugar en la lista de "pendientes por visitar" para los que todavía no lo conocen. El Soret es de esos sitios que se convierten en el lugar ideal a cualquier hora del día: para tomar un buen desayuno, para tapear el miércoles por la noche, para el tardeo con los tuyos. ¿El aperitivo? También en el Soret. Además, a menudo organiza actividades tales como la "teje-meriendas" o las fiestas del jamón. ¿Es o no un lugar que debes visitar?

Una de las señas identificativas de este local es "El tapeo del Soret", "con mucho amor y recién hecho para ti". Disfruta de sus "bravas finitas", sus "lágrimas de pollo" o sus croquetas caseras de sobrasada de pollo campero o de jamón. ¡Pero qué bien que suena todo!

Café Soret, ubicado en el número 102 de la calle Campoamor

RESTAURANTE TRIBUTO – BRASAS BAR

A los encargados del restaurante Tributo hay que definirlos como puristas de la materia prima. No hay plato en su carta que no se componga de productos de primera calidad y, primordialmente, de temporada. Por las brasas de Tributo solo pasan ingredientes frescos destinados tanto a propuestas de la cocina tradicional como a todo tipo de innovaciones y platos que raramente encontrará en otros lugares. La carne es uno de los puntos fuertes de este lugar: vieja y de distintas razas, con propuestas como el clásico entrecot, sí, ¡pero de cordero! ¿Le suenan los mosquitos o los raons? Los primeros son pequeñas langostitas, los segundos, un pescado muy apreciado en baleares. En ambos casos, una sugerencia que raramente encontrará en la carta de un restaurante. Ya lo anuncia el nombre: en este restaurante, con lo que se va a encontrar, es con un verdadero tributo a la cocina mediterránea a base de productos de temporada.

Sala de Tributo brasas bar, restaurante ubicado en la calle Císcar, 24, Valencia.

Hostelería Valencia organiza un webinar para actualizar a los profesionales del sector sobre los cambios en la normativa laboral sobre los ERTE

Además de mantener a todos sus asociados informados de forma constante sobre todas las novedades que afectan día a día al sector de la hostelería, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de Valencia (CONHOSTUR) y la Federación de Hostelería de Valencia también velan porque todos los empresarios y profesionales de la Comunitat Valenciana cuenten con toda la información necesaria en las materias más importantes para su negocio. Con este objetivo, el pasado 5 de octubre organizó un nuevo webinar gratuito en el que se abordaron todos los cambios que, desde el día 1 del mismo mes, han entrado en vigor a raíz de la prórroga de los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) y cómo estos han afectado al hostelero.

Manuel Alegre, magistrado superior y profesor titular de la Universitat de València, fue el encargado de explicar a través de la conferencia virtual qué nuevas indicaciones existen cuanto a ERTES y cómo estas afectan al sector hostelero. Después de hacer una pequeña introducción presentando todas las formas de ERTE aplicadas a raíz de la llegada del COVID-19, Alegre abordó las nuevas formas de ERTE nacidas a partir de la prórroga que el primero de octubre entraba en vigor y que hemos explicado detalladamente en páginas anteriores. De esta manera los oyentes conocían las especificaciones de cada clase de expediente: por impedimento de desarrollo de actividad, por rebrote, por causas Económicas, Técnicas, Organizativas y Productivas (ETOP) o por limitación del desarrollo normal de actividad.

La segunda parte de la intervención estuvo centrada en explicar las medidas para el mantenimiento del empleo impulsadas desde la administración, tales como la "interrupción del cómputo de la duración de los períodos de referencia de los contratos temporales", la "limitación de las extinciones contractuales" o el compromiso de mantener el empleo durante 6 meses desde la fecha de reincorporación la trabajo efectivo de las personas afectadas por el ERTE, sea parcial o aunque solo afecte a una parte del equipo.

El magistrado Manuel Alegre finalizó el webinar explicando otras prohibiciones para las empresas también introducidas en el Real Decreto 30/2020 y que también afectan a los negocios de hostelería. Entre estas prohibiciones se encuentran la imposibilidad de hacer horas extraordinarias o la de establecer nuevas externalizaciones de la actividad.

Este webinar, ofrecido de forma gratuita, es una más de las actividades organizadas en conjunto por las tres asociaciones de hostelería de Castellón, Valencia y Alicante con la finalidad que todos sus asociados cuenten con los recursos necesarios para mantener y tirar hacia delante sus negocios.

iseval GRUPO

organismo de control autorizado
INSPECCIÓN ELÉCTRICA LOCALES PÚBLICA CONCURRENCIA - o.c.a

organismo certificación administrativa
APERTURA INMEDIATA ACTIVIDADES - o.c.a

laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca

Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

- Certificación de la actividad para apertura inmediata
- Inspección Oficial de la Instalación eléctrica en Locales de Publica Concurrencia (Al inicio y cada 4 años)
- Auditorias Acústicas Oficiales y Certificados (Al inicio y Cada 5 años)
- Ingenieria Acústica. Diagnósticos y Soluciones. Insonorización Locales y Viviendas

juanjo.labios@iseval.net
www.tratamientosacusticos.net
www.iseval.net
Tels. 96 397 01 50 / 666 527 382

C/. Poeta Llorente, 37 Bajo
46200 Paiporta (Valencia)

ENAC INSPECCIÓN OC-I/110
ENAC ENSAYOS 920/LE1754
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg: 63/ECMCA
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg. OCA: 2017/02

caixa popular | Cooperem amb les persones.

CERVEZAS

SanMiguel

SINCE 1890

CERVEZA TOSTADA

0,0 %

ROJA

IGUAL A NINGUNA