



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

CERRADO POR ASISTENCIA A LA
CONCENTRACIÓN EN DEFENSA DE LA
HOSTELERÍA

DISCULPEN LAS MOLESTIAS

Nos

Arruinan!

SIN AYUDAS

 HOSTELERÍA
DE ESPAÑA

 federación
empresarial
hostelería
Valencia

CONOCE TODAS LAS FORMAS DE COMPRAR EN MAKRO

NOS ADAPTAMOS A LO QUE TU RESTAURANTE NECESITE



PARA MÁS INFORMACIÓN, ENTRA EN MAKRO.ES O VISITA TU CENTRO.

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



Seguimos

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Sumario

- 05 SALUDA
- 06 CONCENTRACIÓN 12-N
- 08 OCIO NOCTURNO
- 9 CLIPPING
- 12 HOSTELEROS PLAZA DE LA VIRGEN
- 13 CENA DE NOCHEVIEJA
- 14 SERVICIO JURÍDICO
- 16 SERVICIO LEGAL
- 18 SERVICIO LABORAL
- 20 SERVICIO FISCAL
- 22 PREVENCIÓN
- 24 FORMACIÓN
- 26 SERVICIO LEGAL
- 27 COMUNICACIÓN
- 29 DESAYUNO
- 30 MENÚS GASTRÓNOMA
- 31 CV DESTINO GASTROSEGURO
- 32 REGALA HOSTELERÍA
- 34 CATÁLOGO NAVIDAD
- 37 NUEVO PROVEEDOR
- 38 MÓDULOS
- 40 CAMARENA
- 41 NUEVS ASOCIADOS
- 44 DELIVERY
- 46 GASTRORIVERA

Estimados compañeros.

Normalmente aprovechaba estas líneas del número de la revista de diciembre para desearos Felices Fiestas en una época como la Navidad en la que por excelencia la hostelería trabaja mucho. Pero este 2020 todo ha cambiado. 9 meses han pasado ya desde la declaración del Estado de Alarma y el confinamiento del país y ahora, a días para que termine el año las noticias no son buenas. Ayer mientras se celebraba el sorteo de la Lotería de Navidad, el Gobierno central anuncio el Plan para el sector que llevábamos semanas esperando. Un plan que se ha quedado muy lejos de las necesidades que tiene la hostelería en estos momentos y que nos parece a las bravas, una tomadura de pelo. Sin ayudas directas, sin exoneración de impuestos, nuestras empresas y autónomos estamos abocados a seguir acumulando deudas o a bajar las persianas, mientras los hosteleros de Alemania o Francia, reciben ayudas para seguir manteniendo su actividad. Con este panorama el próximo año se van a destruir miles de puestos de trabajo en hostelería.

La realidad es que aunque representamos el 6,8% del PIB y demos trabajo a más de 160.000 personas en la Comunidad Valenciana, el presidente de la Generalitat no haya tenido un momento para reunirse con el sector y escuchar el Plan de Rescate que hemos propuesto para la hostelería valenciana.

El 12 de noviembre en la Plaza de la Virgen salimos a manifestarnos y a decir alto y claro "SIN AYUDAS NOS ARRUIANAN". Pero seguimos esperando. Y mientras tanto, más restricciones para la hostelería, el hospedaje y el ocio. La última, adelantar el toque de queda una hora que se cargará de un plumazo las cenas en muchos restaurantes, especialmente los gastronómicos, y la desaparición de un turno desaparece.

No quiero mandar un mensaje derrotista, pero estamos cansados. Yo en primera persona estoy luchando por mantener el trabajo y esfuerzo de toda una vida. Pero os necesitamos a todos en esta movilización. Desde vuestras redes sociales, con la asistencia a las convocatorias, desde las intervenciones en los medios de comunicación, desde cualquier altavoz que dispongáis hay que seguir repitiendo el mismo mensaje. "Respeto para la hostelería" y "La hostelería no es el problema".

Somos responsables, somos luchadores y vamos a seguir. Tenemos que demostrar esta campaña de Navidad más responsabilidad si cabe porque nos jugamos todos mucho. Vamos a seguir insistiendo también en este mensaje a la responsabilidad a todos nuestros clientes.

Antes de finalizar, quiero recordaros como siempre que la federación es vuestra casa y que los profesionales de la federación os pueden ayudar desde diferentes áreas (jurídica, fiscal, laboral, prevención de riesgos, formación, proveedores, campañas de promoción, comunicación...). Ha sido un año durísimo y nos queda una larga travesía. La vacuna llega pero el final del túnel todavía se ve lejos. Os deseo lo mejor, especialmente mucha salud para afrontar esta difícil prueba que tenemos. Quiero mandar también mi recuerdo para los que ya no están y para todos los profesionales de servicios sanitarios y esenciales que están luchando en primera línea.

Feliz Navidad y Feliz año nuevo.



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

Síguenos:
Facebook/hosteleriavalencia
Twitter: @fehvhospitaleria
Instagram: @fehvhospitaleria
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



Despedir 2020 con esperanza

Francesc Colomer
Secretario autonómico de Turismo

Podríamos encarar este final de año con tristeza, rabia, desazón, inquietud, preocupación con cualquiera de los sentimientos que nos han acompañado a lo largo de este extraño e inesperado 2020. Sin embargo, me niego a regalar demasiado tiempo a la melancolía y prefiero dejarle paso a la esperanza. Ante tanto bombardeo de datos, cifras, pérdidas y balances siempre es posible encontrar una noticia que incline la balanza hacia el lado de la resistencia, la empatía, la solidaridad, la vacuna o la capacidad para mejorar. En casi todas ellas ha formado parte este sector. El primero que no dudó en cerrar sus puertas para evitar males mayores, pero también el primero en volver a los fogones para dar de comer a quienes más lo necesitaban. Y es que la hostelería, como parte imprescindible del sector turístico, nunca pierde de vista que su objetivo es dar lo mejor de sí mismos para mayor felicidad del otro.

Soy consciente de que estos meses han sido duros, y de que probablemente aún queda una compleja travesía antes de llegar a la ansiada meta de la normalidad. Este sector no lo

forman máquinas, ni números o algoritmos, este es un sector de personas que cuidan de personas, de gente que se deja la piel cada día para ofrecer su mejor versión al cliente. Por eso quiero aprovechar estas líneas para reiterarles mi respeto y agradecimiento, así como el convencimiento de que esta etapa también debe servirnos para volver mejores. Formación y colaboración son imprescindibles para avanzar, para resistir y recuperar el pulso en el momento en que todo pase. Ahí la administración debe saber estar también a la altura de las circunstancias, apostando por mantener un sector clave para nuestra economía y sociedad. Debemos gestionar más que nunca desde una gobernanza colaborativa que nos haga más fuertes. Tenemos producto, talento y profesionales para poner en valor nuestro Exquisit Mediterrani a nivel nacional e internacional, tenemos protocolos para garantizar la seguridad y la tranquilidad de los clientes, y sobre todo tenemos muchas ganas de volver a decirle al mundo que ya pueden volver a nuestro Mediterráneo en Vivo. Hagámoslo juntos.



Parte de los empresarios y profesionales asistentes a la concentración en la plaza de la Virgen de Valencia.

Hostelería Valencia exige un paquete de ayudas por valor de 80 millones de euros

La hostelería valenciana ha vuelto a lanzarse a la calle para visibilizar ante la Administración y medios de comunicación la necesidad de dar de forma urgente una burbuja de aire a un sector asfixiado. Lo ha hecho en un acto celebrado en paralelo en todas las provincias y ciudades de España bajo un planteamiento muy claro: Sin ayudas, nos arruinan.

En una rueda de prensa anterior al acto de concentración, el presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) y CONHOSTUR, Manuel Espinar, ha presentado el plan de rescate que el sector hostelero

solicita de forma urgente al Gobierno valenciano y con el que se pide la movilización de un paquete de ayudas directas de la Generalitat Valenciana por valor de 80 millones de euros para toda la hostelería de la Comunitat Valenciana. Este plan de ayudas permitiría amortiguar la situación que lleva arrasando el sector desde el inicio de la pandemia y que se ha ido agravando con la continua aplicación de restricciones.

Si no se actúa, la hostelería podría perder más del 30% del tejido empresarial, lo que podría representar la desaparición de 10.000 empresas en toda la Comunitat.



Dos de los manifestantes portan el cartel distribuido a los centenares de asistentes, con el lema "Sin ayudas, nos arruinan".



La puerta de la Federación de Hostelería Valencia, cerrada por concentración.

CONJUNTO DE MEDIDAS SOLICITADAS POR EL SECTOR A LAS DIFERENTES ADMINISTRACIONES:

APOYO A LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL:

- Aplicación de ayudas directas, a fondo perdido de 80 millones de euros para la supervivencia de las empresas y los autónomos.
- Modificación del régimen de los alquileres de locales de negocio, eliminando o reduciendo su pago durante los periodos de cierre o limitación por las restricciones.

MEDIDAS DE ÁMBITO FISCAL:

- Reducción del IVA al 4%
- No subir impuestos directos e indirectos que lastren la capacidad de reactivación y la competitividad internacional de nuestra industria. No introducción de nuevos impuestos.
- Supresión de pago de tasas (terrazas, basuras y alcantarillado).
- Promoción de bonos de consumo en establecimientos con ventajas fiscales.

FINANCIACIÓN:

- Nuevas líneas de financiación específica para las empresas del sector y microcréditos a empresas del sector avaladas por el Estado.
- Flexibilizar las condiciones y obligaciones de los créditos ICO concedidos a las empresas mediante la ampliación de los periodos de carencia de la devolución y del plazo de amortización.
- Moratorias en los préstamos hipotecarios.

MEDIDAS PARA LA PROTECCIÓN DEL EMPLEO:

- Exoneración de las cotizaciones a la seguridad social de los empleados.
- Extensión de los ERTes durante 2021 para las empresas del sector.

OTRAS MEDIDAS:

- Plan estratégico del sector (Gastronomía y Ocio). Reapertura de las actividades de ocio nocturno.
- Campañas de reactivación del consumo, promoción turística y publicitarias para incentivar el consumo en los locales de hostelería y ocio.
- Aplicación de los fondos europeos para el mantenimiento de las empresas y autónomos.
- Mantener la medida de flexibilidad de bajada de potencia y reducciones de costes en los suministros de energía (electricidad, agua, gas, etc...)
- Agilizar los procesos administrativos y de concesión de nuevas licencias.
- Mayor coordinación entre las diferentes administraciones para la aplicación de medidas económicas dirigidas a paliar los efectos económicos de la pandemia.

La concentración, que tuvo lugar en la plaza de la Virgen de Valencia, reunió a cientos de empresarios, profesionales y proveedores y ha servido para visualizar el descontento generalizado de un sector que se encuentra en estos momentos en un estado crítico que empeoran las limitaciones que sufre para poder desarrollar su actividad. En el caso de las empresas de ocio la situación es desesperante con un cierre de más de 9 meses y que sin embargo ha tenido que seguir haciendo frente a todas las obligaciones económicas, fiscales y laborales como si pudiera trabajar al 100% de la actividad sin restricciones.

En la concentración han participado hosteleros de toda la provincia de Valencia y ha contado con la presencia de representantes de todas las asociaciones del tejido hostelero: bares,

restaurantes, cafeterías, ocio nocturno, ludotecas y parques infantiles... Este acto se ha repetido en multitud de ciudades españolas en una jornada marcada por la convocatoria a nivel nacional de Hostelería España y en la que se ha hecho entrega en todas las delegaciones y subdelegaciones de Gobierno de un manifiesto en el que se pide al Gobierno central un Plan de Rescate a la Hostelería al que se destinen 8,500 millones de euros en ayudas directas y que permita proteger 1 millón de empleos, al igual que han hecho otros países europeos como Francia o Alemania.

A la espera de una reunión con el presidente de la Generalitat:

Hostelería Valencia sigue esperando la respuesta a la solicitud de reunión con el presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, solicitada hace semanas. La finalidad de este encuentro es exponer al mandatario la situación en la que se encuentra el sector y cuáles son las propuestas desarrolladas desde el propio sector con la finalidad de salvar a las empresas y, con ellas, miles de puestos de trabajo pendientes de un hilo en el contexto actual.



Representantes del sector de la hostelería sostienen una de las pancartas del acto ante medios de comunicación y asistentes.

Ocio nocturno: una vez lograda la reapertura, la lucha sigue para reclamar ayudas urgentes

Tras más de nueve meses de peticiones, reuniones, de presentar propuestas e incluso de organizar concentraciones multitudinarias y pequeñas manifestaciones ante la Conselleria de Sanidad, aquellos locales de ocio nocturno que así lo desean ya disponen de la potestad para abrir sus puertas, tal y como lo resolvieron conjuntamente las Consellerías de Sanidad y Justicia. Dicha resolución permite a cafés teatro, cafés concierto, cafés cantantes, salas de fiestas, discotecas, salas de baile, pubs y ciber-cafés realizar actividades de restauración y hostelería compatibles con su licencia o autorización en el horario que les corresponda por su actividad.

La apertura de los locales de ocio está sujeta a las medidas preventivas que establecen limitaciones de aforo (30% interior con distancia de 2 metros entre mesas, 50% terraza con distancia de 1,5 metros entre mesas y no podrán utilizar la ba-

rra) y a todas las condiciones establecidas por la normativa sanitaria vigente para los establecimientos de hostelería y restauración, incluidas las limitaciones horarias. Además, salas de fiestas, discotecas y salas de baile deben llenar sus espacios de baile con mesas y sillas.

La reapertura es una buena noticia para todo el sector y sus profesionales, después de meses luchando por esta vuelta a la actividad. Sin embargo, esto no comporta el fin de la reclamación de las ayudas que se ha ido haciendo en paralelo. Son necesarias medidas para compensar los meses sin poder trabajar y para ayudar a todos aquellos que no han podido reabrir sus puertas a pesar de la Resolución de Sanidad y Justicia. Muchos de los establecimientos del sector han optado por mantener el cierre, puesto que las condiciones de la reapertura no les garantizan ninguna viabilidad.

Mesa de Trabajo del Ocio Nocturno

El pasado lunes, 30 de noviembre, tenía lugar la primera reunión de la Mesa de Trabajo del Ocio Nocturno convocada por la Generalitat Valenciana. Andreu Ferrer, Secretario Autonómico de Presidencia, Francesc Colomer, Secretario Autonómico de Turismo, Isaura Navarro, Secretaria Autonómica de Salud Pública y José M^a Angel, Secretario Autonómico Seguridad y Emergencias y representantes de las patronales del ocio nocturno protagonizaron el encuentro. En esta reunión se realizaron los primeros pasos para la reapertura.

Durante el encuentro, el Secretario Autonómico de Presidencia, Andreu Ferrer, asumía el compromiso de incorporar en los presupuestos de la Generalitat para el primer trimestre del 2021 ayudas de forma directa al sector del ocio, que permitirían un balón de oxígeno a las empresas. Esto sería un alivio, principalmente, para pymes y autónomos que llevan meses sin poder trabajar y sin ingresos y que, a pesar de esto, siguen teniendo que hacer frente a los pagos corrientes de alquiler, impuestos, tasas, etc.

Desde que el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana publicara el 9 de diciembre la resolución de Sanidad y Justicia, todos los locales ya mencionados (cafés teatro, pubs, discotecas...) que se engloban dentro del sector del ocio nocturno, pueden abrir respetando los mismos horarios, distancias y aforos que restringen al resto de la hostelería. Desde la Federación de Hostelería se realizaron muchas reuniones y peticiones en este sentido hasta que, finalmente, tras una re-



un manifestante en la concentración para salvar el ocio nocturno y la hostelería.

Hosteleros piden a la Generalitat un paquete de ayudas de 80 millones para amortiguar las restricciones



Las Provincias



Más de 80 años a su servicio

VALLE

SGS

productos de alimentación para la cocina profesional

961548387 · www.vallesl.com · vallesl@vallesl.com · @ vallevlc

Lortet, ARIAS Calvo, Campofrío, GALLO, gullón Hei'o, Kellogg's, Unilever Food Solutions, Versteegen

Valle

Feliz Navidad
Feliz 2021

VALLE
Siempre contigo



La hostelería critica que las nuevas medidas dan la «puntilla» al sector

► Conhostur lamenta la «improvisación» en el anuncio de las restricciones, que lastrarán el servicio de cenas navideñas ► Exigen reunirse con Puig y le acusan de «falta de sensibilidad»

LEONOR GARCÍA, VALENCIA
 La incertidumbre de los hosteleros se tornó en angustia el jueves por la noche. El presidente Ximo Puig anunció entre disculpas un endurecimiento de las medidas para la Navidad que habían sido adoptadas por el Consell tras la moción de dos semanas, confirmando así algunos de los peores temores para los bares y restaurantes, que ayer aseguraron que la modificación pondría a un sector ya malherido.



Terrazas prácticamente vacías en la plaza del Doctor Collado, en el centro de Valencia.

La hostelería valenciana denuncia las nuevas medidas restrictivas como un cierre del sector encubierto y sin ayudas

JULIA EN LA ONDA
Hosteleros valencianos proponen pasar la cena de Nochevieja al mediodía



MANUEL ESPINAR
PRESIDENTE DE CONHOSTUR

Levante
 EL MERCANTIL VALENCIANO
La Semana del Desayuno Valenciano vuelve hoy con zumo de naranja gratis en 81 cafeterías

Llega el bono 'Regala Hostelería' como alternativa a las comidas de Navidad

Guía Hedonista

Los hosteleros de la Plaza de la Virgen plantean ir a los tribunales contra el recorte de las terrazas



El sector turístico y la hostelería reclaman un 'Plan Marshall' que les saque de su "pesadilla" antes de Navidad

Secciones | **EL PERIÓDICO DE AQUÍ** | Registro | Acceso | Síguenos en | Boletín día

OCIO NOCTURNO
Hostelería Valenciana y FOTUR valoran el inicio del diálogo tras la primera reunión de la mesa de ocio para abordar la grave situación que vive el sector
 La reunión se ha acogido de forma positiva por ser el inicio de un proceso activo de diálogo con la Administración valenciana

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.

SOLÁN DE CABRAS

CON GAS

AGUA MINERAL NATURAL

Nuestro vidrio puede ser reutilizado infinitas veces #ReciclaTuBotella

La hostelería de la plaza de la Virgen solicita diálogo y ser incluida a la suspensión de recortes de terrazas

A pesar de la situación de crisis sanitaria mundial y la afectación que para los locales de la plaza de la Virgen está suponiendo la falta de turismo, el Ayuntamiento de Valencia ha decidido en las últimas semanas aplicar a los sectores de hostelería de esta zona una normativa contra la que llevan luchando desde 2014, por la que se reducen significativamente los espacios exteriores que pueden usar como terrazas. El pasado 23 de noviembre, los técnicos de la corporación procedieron a pintar de nuevo los metros que corresponden a cada negocio a pesar de sus peticiones y constantes recursos presentados para rebatir una norma que provoca una reducción de nada menos que un 80% en sus terrazas.

En la misma comparecencia en la concejala de Espacio Público, Lucía Beamud, anunciaba la voluntad del Ayuntamiento de posponer el recorte de las terrazas hasta que finalice la crisis, justificó dichos recortes como una forma de "velar por que se respeten las órdenes, como la de accesibilidad, que dice que hay que dejar un paso mínimo entre mesas de 1,80 metros o las recomendaciones de órganos competentes. Así, en el caso de la plaza de la Virgen hay que mantener la distancia de 3 metros para proteger los Bienes de Interés Cultural". Los

empresarios afectados por esta nueva norma aseguran que "no podemos aceptar tales afirmaciones cuando las terrazas están actualmente bien distribuidas en la explanada" y, de hecho, "con la actuación del servicio técnico se deja gran parte de la explanada vacía para trasladar las mesas y sillas a una zona de paso, taponando el acceso a la plaza de la Virgen y a la calle Caballeros". Este enclave turístico, por su singularidad, debería tener cobertura en el régimen especial que establece la ordenanza reguladora de terrazas para este tipo de plazas de Ciutat Vella.

A pesar de todos los recursos presentados y de todas las peticiones que se han realizado para establecer un diálogo entre la red de afectados y el consistorio, los técnicos procedieron a pintar las nuevas terrazas el 23 de noviembre pasado, sin tener en cuenta la petición de posponer, como en el caso de todos los establecimientos que a causa de las restricciones cuentan con una ampliación de sus terrazas, el recorte de sus espacios exteriores. La hostelería de la plaza de la Virgen exige a la Administración que comprenda la dura situación en la que se encuentran y solicita una reunión para abordar una decisión que los avoca a la ruina.

Hostelería Valencia sugiere celebrar la Nochevieja en formato tardeo con la finalidad de respetar las medidas restrictivas

Las pasadas semanas, la Federación de Hostelería de Valencia lanzó una sugerencia que ha levantado un gran interés por parte de los medios de comunicación de todo el país y que ha sido muy bien acogida por el sector de la hostelería: la posibilidad de adelantar la cena de Nochevieja a mediodía para que, de esta manera, se cumplan las medidas restrictivas con las que enfrentamos la Navidad y, a la vez, se celebra la festividad de una forma responsable.

Ante el escenario en el que van a tener lugar las festividades navideñas 2020, el presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, en un esfuerzo por buscar un ingreso extra para un sector tan dañado a causa de la crisis sanitaria como es el de la hostelería, sugería la posibilidad de celebrar el final de año en formato 'tardeo'. Así, la voluntad es la de "intentar reconducir" la tradicional cena del día 31 de diciembre "a una comida". De este modo, el encuentro tendría un carácter "más lúdico, que no de festejo", tal y como insiste Espinar, que insiste en el compromiso de la Federación con todas las normas en vigor.

Manuel Espinar destacaba, por encima de todo, la idea esencial de responsabilidad y de respeto hacia todas las medidas vigentes de precaución ante el COVID-19. El objetivo de ade-

lantar la cena de Nochevieja a la comida no es celebrar la fiesta antes del toque de queda, sino precisamente celebrarla en un establecimiento donde se garantiza un cumplimiento estricto y seguro de las normas: el uso de gel hidroalcohólico, el cumplimiento con el número máximo de seis personas que se pueden juntar en una mesa, el uso obligatorio de la mascarilla cuando no se está consumiendo, una ventilación correcta de las instalaciones y su constante desinfección...

Las medidas horarias y de reducción de aforo han supuesto un golpe importante para el sector de la hostelería, que tenía en las festividades navideñas una importante fuente de ingresos. Con el toque de queda y la imposibilidad de celebrar la cena de Nochevieja, los hosteleros valencianos suman un nuevo varapalo a sus negocios. Lo que los medios han dado en bautizar como "tardevieja" es una más de las alternativas buscadas por Hostelería Valencia para intentar paliar las pérdidas que van a suponer la cancelación de comidas y cenas a causa del reciente endurecimiento de las medidas, la falta de las comidas y cenas de empresa anuales que este año no van a tener lugar y otras consecuencias que van a provocar que, este 2020, el sector de la hostelería valenciano deje de facturar en Navidades 1.080 millones de euros.



CONTROL Y SALUD

conoce nuestras soluciones de prevención #StopCovid-19

-  AFORO
-  TEMPERATURA
-  NIVELES CO₂

15% Dto. Asociados FEHV
www.b-safe.es 900 902 510



mantén la confianza

Nuevas medidas adicionales sanitarias en la Comunidad Valenciana y aplicables en fiestas navideñas

Por Rafael Ferrando
Secretario General de Hostelería Valencia

La Consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, en diferentes resoluciones publicadas, ha establecido las nuevas medidas adicionales sanitarias a aplicar en la Comunitat Valenciana por los establecimientos de hostelería, ocio y alojamiento durante el periodo navideño.

Estas medidas se aplicarán **desde las 00.00 horas del día 21 de diciembre de 2020 hasta las 23.59 horas del 15 de enero de 2021.**

MEDIDAS RELATIVAS A ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA.

1. El aforo permitido en el interior de local es del **30 %**, siempre respetando un **cumplimiento estricto de las medidas de ventilación y climatización en espacios interiores.**

En las terrazas al aire libre el aforo es del **50 %.**

El aforo máximo permitido debe estar visible en la entrada.

2. La ocupación de las mesas será de un máximo de **6 personas** por mesa o agrupaciones de mesas.

3. La distancia entre mesas será de **2 metros en interior de establecimientos y 1,5 en terrazas exteriores.**

4. El consumo será siempre sentado en mesa y el uso de mascarilla será necesario cuando no se esté consumiendo.

5. Se respetarán las medidas generales y adicionales de higiene, recogidas respectivamente, en los apartados 2.1 y 2.2 y 2.4. del Acuerdo del 19 de junio, del Consell.

6. El horario de cierre de estos establecimientos será a las **23.00 horas. Se exceptúan los días 24 y 31 de diciembre de 2020, que el horario de cierre será a las 24.00 horas.**

7. Prohibiciones. No queda permitido en los establecimientos de restauración y hostelería:

- El uso de la barra.
- Los servicios tipo self service o buffet.
- Los juegos de azar en los bares y similares.

No se podrá fumar en la vía pública y/o terrazas cuando no se pueda respetar la distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o asimilados incluidos cigarrillos electrónicos o vapeo en espacios al aire libre o cerrados.

Y se suspende también la realización de karaokes y actuaciones esporádicas o amateur de canto en los establecimientos de restauración y hostelería.

8. Las celebraciones que impliquen 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.**

MEDIDAS RELATIVAS A LOCALES DE OCIO.

Se permite la apertura de los locales de ocio (café teatro, cafés concierto, cafés cantantes, salas de fiestas, discotecas, salas de baile, pubs y ciber-cafés) que podrán realizar **actividades de restauración y hostelería compatibles con su licencia o autorización en el horario que les corresponda por su actividad.**

Los locales de ocio tendrán que cumplir con las **medidas preventivas, limitaciones de aforo**, así como el **resto de condiciones establecidas por la normativa sanitaria vigente** para los establecimientos de hostelería y restauración, incluidas las limitaciones horarias.

En el caso de **las salas de fiestas, discotecas y salas de baile** deberán acreditar mediante la presentación de una declaración responsable ante el Ayuntamiento que las pistas de baile están ocupadas por mesas y sillas.

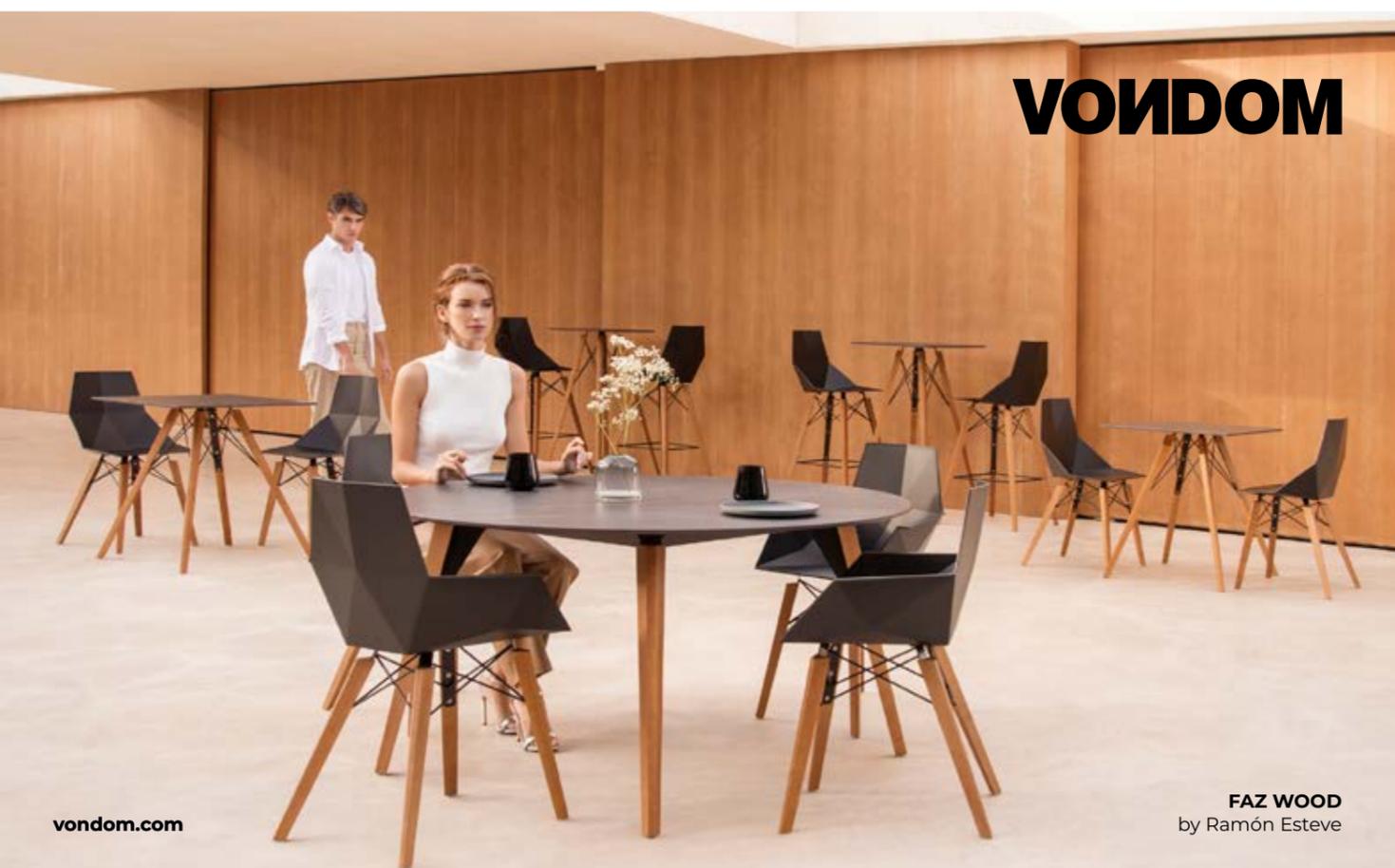
En los locales con **espacio destinado a pista de baile o similar**, no **podrá ser destinado al uso habitual, pero podrá ser utilizado para instalar mesas o agrupaciones de mesas. No se permite el baile y el consumo será siempre sentado en mesa.**

MEDIDAS RELATIVAS A HOTELES, ALBERGUES TURÍSTICOS, CASAS RURALES Y OTROS ALOJAMIENTOS.

1. En los hoteles, albergues turísticos, casas rurales y otros alojamientos similares, la **apertura de zonas comunes podrá ser de hasta 30 % del aforo**, garantizando las medidas de distanciamiento, higiene y prevención y favoreciendo el uso de zonas bien ventiladas, **sin servicio de buffet ni auto-servicio.**

2. En los hoteles, los servicios de restauración se adaptarán a lo establecido en el apartado de establecimientos de hostelería y restauración.

3. En los alojamientos que ofrecen habitaciones y servicios colectivos, las personas de diferentes grupos de convivencia no pueden pernoctar en la misma estancia ni utilizar cocinas compartidas.



Tienda Naturgy
Torrente

Ofertas especiales
para nuestros federados

Contrata
luz y gas
con nosotros

C/ San Cristóbal, 4 b. 46900 Torrent

+34 961 35 50 65 info@encoal.com

encoal consulting

TRIMAKASI

690 €
IVA no incluido

OFERTA ESPECIAL

1. FOTOCATALISIS
Proceso por el cual se purifica el flujo de aire que pasa por el reactor.

2. IONIZACIÓN
Ionización por plasma donde liberamos en el ambiente hasta 340.000 iones por cm³.

3. DESINFECCIÓN
Los iones reaccionan en la membrana del patógeno desactivándolo en el aire y en las superficies.

4. AMBIENTE LIMPIO
Atmósfera limpia y activa con iones para descontaminar todo el aire y las superficies.

Hasta 140 m²

www.trimakasi.es

HEALTHY Space
TRIMAKASI

Coronavirus y pago de la renta de alquiler

Ana Isabel Cívico Vega
Abogada

Los efectos de la crisis sanitaria producidos por el COVID-19 y las adversas consecuencias económicas derivadas de esta situación que, por desgracia, ante la inexistencia de una cura o vacuna eficaz, apuntan a su prolongación durante un tiempo impredecible, han dado lugar a un nivel de tensión sin precedentes en las relaciones contractuales.

Hoy en día, son muchos los empresarios hosteleros que desempeñan su actividad en locales arrendados y que durante todos estos meses de cierre obligatorio primero y de restricciones y limitaciones después, han visto mermados sus ingresos, lo que ha provocado serios problemas para hacer frente al pago de las rentas de alquiler.

¿PUEDO DEJAR DE PAGAR LA RENTA?

Obviamente, como profesional del derecho mi respuesta es que no, dado que ello implicaría avalar el incumplimiento de las obligaciones legales contenidas en el contrato que suscribieron las partes.

Desde luego la situación es grave, pero hay que buscar una salida a esta injusta situación para unos y otros, arrendadores y arrendatarios. Abogo por la solidaridad y el esfuerzo de los contratantes, dejando a un lado los individualismos, para alcanzar acuerdos en los que se pacte una rebaja proporcional de la renta o, incluso, la suspensión del contrato durante un tiempo determinado, permitiendo así el mantenimiento de la actividad y evitando cierres de negocios que redundarían en perjuicio de ambas partes.

Si resulta imposible un entendimiento, el arrendatario conserva su derecho legal a iniciar un procedimiento judicial para la modificación del contrato y la modulación del cumplimiento de las obligaciones asumidas mediante una adaptación de la renta a las circunstancias especiales que subyacen.

Para estos supuestos excepcionales, la doctrina y la jurisprudencia se inclinan por la aplicación de la denominada cláusula rebus sic stantibus. Se trata de un mecanismo jurídico que

permite la revisión de las condiciones de los contratos cuando han sobrevenido circunstancias imprevisibles al tiempo de su celebración que provoquen una alteración extraordinaria del equilibrio contractual. Su objetivo es, por tanto, compensar esa desigualdad económica y evitar que a cualquiera de los contratantes le resulte imposible o muy gravoso su cumplimiento.

¿SE PUEDE INVOCAR LA CLÁUSULA REBUS SIC STANTIBUS ANTE LA CRISIS SANITARIA PROVOCADA POR LA COVID-19?

No cabe duda de que en el caso del coronavirus, nos encontramos ante una pandemia declarada como tal por la OMS que sí constituye una situación imprevisible o inevitable de fuerza mayor que no puede asociarse a un riesgo que sea inherente a los contratos, por lo que sí se trata de una circunstancia que puede permitir la revisión de las relaciones contractuales.

La pandemia ha producido una situación que ha afectado de manera extraordinaria, inmediata e intensa a las circunstancias económicas de empresarios de sectores como la hostelería, restauración u ocio nocturno que, en unos casos, han tenido que cerrar sus negocios por imperativo legal o, en otros, han visto reducidos notablemente sus ingresos con motivo de las restricciones de aforo y de movilidad.

La nueva doctrina creada por las últimas sentencias del Tribunal Supremo, reconocen que una situación económica extraordinaria como la que se ha producido a causa del coronavirus y la próxima recesión económica provocada, entre otros, por la pérdida de más de un millón de puestos de trabajo, puede ser considerada como un cambio imprevisible y extraordinario capaz de alterar las bases del contrato. El término y requisito jurisprudencial "imprevisible" sí resulta de aplicación a la crisis provocada por la alarma nacional debida a la infección del COVID-19.

Aunque, de momento, la mayoría de las resoluciones dictadas por los Juzgados son partidarias de modificar los contratos a favor de las pretensiones formulada por los arrendatarios, el hecho cierto es que no parece que sea posible aplicar de forma general la cláusula, sino que se debe hacer de forma individualizada teniendo en cuenta las circunstancias particulares de cada caso.

El servicio de asesoría legal de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia se pone a disposición de sus asociados para asesorarles y auxiliarles en la solución de los conflictos que hayan surgido en torno al cumplimiento de las obligaciones de pago de las rentas arrendaticias durante la pandemia producida por el COVID-19.



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

room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

Calle Pizarro 12 · 8 · 46004 Valencia · T. 667 410 945 · estudio@estudioroom.com · www.estudioroom.com

Más de diez años de servicio laboral Especializado en hostelería

Sonia Morales

Asesora Laboral de Hostelería Valencia

Muchos ya me conocéis, otros espero que pueda ser pronto. Mi nombre es Sonia Morales Ballester, soy la Asesora Laboral de la Federación de Hostelería de Valencia, al servicio de todos los asociados de la entidad. Mi labor es atender vuestras consultas de índole jurídico laboral, así como poner a vuestra disposición el servicio integral de gestión laboral integral de la empresa mediante la contratación del Servicio de Asesoría Laboral.

El inicio del servicio se remonta al 2009, año en el que se puso en marcha para dar una respuesta a la realidad económico-social que vivían las empresas en general y muy en particular ofrecer a los asociados ayuda en ese contexto de crisis económica.

Desde entonces y hasta ahora, el objetivo de este departamento ha sido recoger las inquietudes de los asociados estableciendo un servicio idóneo de asistencia jurídico laboral, con los mecanismos de ayuda que faciliten el trabajo y la ac-

tividad diaria de los profesionales y empresas. Estando muy presente en la negociación del próximo convenio colectivo, conocedora de las necesidades normativas del sector para ayudar a su viabilidad, hemos aportado propuestas de regulación importantes pensando en el futuro de las empresas del sector, que en definitiva es quienes pueden aportar para el fomento del empleo.

Este año nos ha tocado vivir una de las crisis más fulminantes que se pueda recordar. Desde la declaración del Estado de Alarma en marzo, la asesoría se ha encargado de la presentación de los ERTES a los asociados, así como del asesoramiento continuo en materia laboral y dar respuesta a todos los cambios en la normativa que se han sucedido desde entonces.

Como no podía ser de otra manera, en la tramitación de los ERTES se tuvo en cuenta que, aun siendo un servicio no incluido en cuota, nuestra razón de ser es ayudar y reforzar al sector, y es por eso que mantuvimos un criterio de tarificación muy por

debajo de lo que se aplicaba dentro del sector del asesoramiento y gestión laboral. Por todo ello, quiero aprovechar estas líneas para recordaros que estoy a vuestra disposición para cualquier consulta en materia laboral que podáis tener en estos momentos. Podéis contactar con la asesoría laboral en el correo: laboral@feh.v.es o en el T. 96 351 51 76.

El objetivo de la Asesoría laboral de Hostelería Valencia es atender todas las consultas de índole jurídico laboral y poner a disposición el servicio integral de gestión laboral.



¿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.

Spongamos 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

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.

Infórmate del servicio de asesoría fiscal para los asociados

María Isabel Tolosa Alcalá
Asesora fiscal de Hostelería Valencia

Estimado federados, soy María Isabel Tolosa Alcalá, economista colegiada con 19 años de experiencia en asesoría fiscal, contable y desde 2009, la asesora fiscal de Hostelería Valencia.

El servicio de asesoría fiscal de la Federación fue creado en el año 2009 y nació como respuesta a la situación de crisis económica que vivían las empresas, poniendo a disposición de los asociados un servicio de consultoría integral de y asesoramiento fiscal. Desde entonces y hasta ahora se ofrece un servicio de gestión fiscal para autónomos y pymes en contabilidad y presentación de impuestos.

Este año 2020, y debido a los cambios producidos por la COVID-19, ha supuesto un gran reto para el servicio de asesoría fiscal. Hemos vivido los constantes cambios normativos en materia fiscal, económica (moratoria de hipotecas y alquileres), mercantiles (suspensión de plazos), nuevas ayudas y líneas bonificadas de

avales y de financiación, cambios de plazos de presentación de impuestos, etc. Desde el servicio de asesoría fiscal hemos informado de forma continua a los asociados a través de los boletines informativos, y atención telefónica constante.

El confinamiento, también ha traído un cambio de la relación de los ciudadanos con las distintas administraciones públicas, exigiendo en muchos casos que los trámites sean online, mediante firma digital, cl@ve, etc. Esto ha supuesto un reto para el servicio de asesoría fiscal, dado que ha tenido que asesorar sobre cómo hacer trámites con firma, cl@ve, y en ocasiones, para clientes que no disponían de firma o cl@ve realizar con autorización trámites diversos.

A los servicios ordinarios de asesoramiento fiscal, presentación de impuestos y contabilidad este año se han sumado nuevos servicios como:

Memorias económicas para Expedientes de Regulación Temporal de Empleo por causas Económicas, Técnicas, Organizativas y de Producción, para clientes.

Estudios económicos para la Mutua, sobre el cumplimiento de las condiciones de acceso a la Prestación Extraordinaria por Cese de Actividad COVID-19, para clientes con epígrafe de casas de comida.

Presentación extraordinaria según el RDL 7/2020 en el primer trimestre del aplazamiento de impuestos de forma gratuita para todos los clientes.

Información, preparación y presentación de la Ayuda Valencia Re-Activa de Ayuntamiento de Valencia.

Información, preparación y presentación de la Ayuda Extraordinaria a Personas Trabajadoras Autónomas COVID 19 de la Generalitat Valenciana. Incluyendo información contable y estudio económicos para casas de comida, y clientes con diversas actividades.

Resolución de dudas sobre: el IAE y el CNAE, moratoria de alquiler, líneas de avales, líneas de financiación ICO, IVF, ayudas y su tramitación, trámites ante distintas administraciones con firma, servicio de comidas para llevar y servicio comida a domicilio, etc.

Os animo a conocer el Servicio de Asesoría Fiscal, del que os podéis beneficiar por estar asociado y que es tan importante en estos momentos para la gestión de la situación y de vuestras empresas. Podéis contactar con la asesoría en el T.96 351 51 76 o el correo: fiscal@fehv.es



Volveremos para apreciar nuestros bares.

#masabiertosquenunca

Coca-Cola

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, el disco rojo y la botella contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



BTTTESTUDIO
ARQUITECTURA · INTERIORISMO · DISEÑO · CONSTRUCCIÓN

SERVICIOS

PROYECTOS PERSONALIZADOS
CONSTRUCCIÓN DE LOCALES
INTERIORISMO
GESTIÓN Y TRÁMITES
DISEÑO DE ESPACIOS
MOBILIARIO A MEDIDA

"NUESTROS CLIENTES NOS ELIGEN
POR REVALORIZAR SUS NEGOCIOS"

DESCUENTO ESPECIAL
PARA SOCIOS FEHV

CALLE EMBAJADOR VICH 3, 2º T. 46002 VALENCIA
T. 34 674 949 330
INFO@BTTTESTUDIO.COM

COVID-19: el papel esencial de la Prevención de Riesgos Laborales

Lourdes Fayos
Técnico Superior en PRL

Elta al trabajo en la "nueva normalidad" ha hecho necesaria la reorientación de la actividad en Prevención de Riesgos Laborales, en la que se han tenido que integrar las medidas de prevención frente a la COVID-19 en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

El papel de los profesionales en este ámbito ha sido imprescindible. Se ha puesto de manifiesto, más que nunca, la necesidad de aplicar los principios básicos de la prevención, estableciendo protocolos que incluyan los pasos a seguir para organizar un retorno al trabajo seguro y saludable.

En este periodo de crisis sanitaria, la labor de Hostelería Valencia a través de su servicio de prevención mancomunado de riesgos laborales ha consistido en:

- Elaborar la Evaluación de Riesgos de exposición específica al virus y establecer unas medidas preventivas

- Impartir formación obligatoria a los trabajadores en materia de RIESGO de exposición al COVID-19.
- Asesorar en la elaboración del Plan de Contingencia de las empresas.

Todas estas actividades extra han sido incluidas dentro del contrato anual del servicio de prevención de riesgos laborales sin implicar ningún coste adicional para el asociado.

La obligación de formar a los trabajadores en el riesgo de exposición a COVID-19 deriva del art.19 de la Ley.31/95 de Riesgos Laborales: "El empresario deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica suficiente y adecuada".

Al aparecer un nuevo riesgo en el entorno laboral, la empresa tiene la obligación de evaluarlo y formar e informar al trabajador sobre ese riesgo.

Los únicos profesionales homologados para impartir formación obligatoria por RIESGO DE CONTAGIO de COVID-19 son los técnicos superiores en prevención de riesgos laborales y esta formación debe estar incluida en el Plan de Prevención de la empresa.

Desde que se inició el periodo de pandemia, el servicio de prevención de riesgos ha prestado servicio a 187 empresas y se ha formado a 1.343 trabajadores.

Para obtener más información sobre el servicio de prevención mancomunado de la Federación, pueden ponerse en contacto con nosotros y preguntar por Lourdes Fayos o Irene Sánchez.

Tel: 963515176/963519284
prevencionderiesgos@feh.es / prevencionderiesgos2@feh.es



Irene Sánchez y Lourdes Fayos, técnicas superiores para la Prevención de Riesgos de Hostelería Valencia.

"Desde que se inició el periodo de pandemia, el servicio de prevención de riesgos ha prestado servicio a 187 empresas y se ha formado a 1.343 trabajadores."

La energía que se adapta a tu negocio

Descubre cuánto puedes ahorrar en tus facturas de luz y gas

- ☉ Luz 100% renovable y gas
- ☉ Tarifas competitivas
- ☉ Estudio energético de tu consumo
- ☉ Gestor personal

Contacta a Carlos Gimeno (Asesor de FC Energía en Valencia) al 634 67 50 05 o visita fcenergia.com

FC Energía
fcenergia.com

100% LUZ RENOVABLE

AIRE PURO
+ **HIGIENE**

Equipos ozonizadores

OFERTA ESPECIAL

Purificadores de ambiente



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

La seguridad de nuestros clientes siempre ha sido una prioridad máxima

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

Ozone Technology
advanced gas solutions

La Fundación de Hostelería de Valencia forma a cerca de 700 alumnos a lo largo de 2020

María Isabel Martínez
Departamento de Formación

Este año 2020 empezó con una gran demanda de acciones formativas a medida por parte de las empresas asociadas, basadas en sus necesidades de formación y siendo realizadas en sus establecimientos, utilizando el crédito de formación del que disponían para el ejercicio 2020.

La situación sobrevenida con motivo del COVID-19 supuso un parón para nuestra actividad, la modificación de las programaciones previstas y la adaptación a los cambios normativos y requerimientos establecidos por las administraciones y demás organismos oficiales. El reinicio de la actividad nos implicó a todos - empresas, trabajadores y entidades de formación - poner el acelerador para poder dar respuesta a las necesidades derivadas en materia de formación.

Y así, durante este año, y a pesar de las circunstancias, desde el Departamento de Formación de la Fundación de Hostele-

ría de Valencia, hemos podido realizar acciones formativas a medida de Gestión de alérgenos, higiene alimentaria, idiomas y gestión de la cocina entre otras, optimizando las competencias de los trabajadores y trabajadoras de las empresas de nuestro sector. Y también trabajamos para poder ofrecer formación en Higiene alimentaria y Protocolo sanitario frente a la COVID-19 a través de aula virtual, dotándonos en tiempo récord de un Campus Virtual, que también nos permitió terminar las acciones formativas en marcha de Formación Profesional para el Empleo, de Ayudante de Cocina, Cocinero y Ayudante de Sala.

Podemos decir con gran satisfacción, que desde mediados de mayo y hasta el mes de noviembre, gracias a la nueva Aula Virtual, hemos podido formar a cerca de 700 alumnos en materia de higiene alimentaria, tanto de Valencia ciudad como de la provincia, que de no haber sido así no hubieran podido formarse.

Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia queremos agradecer la confianza y muestras de apoyo recibidos en estos meses tan duros, valorando muy positivamente la realización de formación a través de videoconferencias en tiempo real, animándonos a seguir en esta línea.

Sabemos que nos espera un año lleno de incertidumbre y de ir al día, teniendo en cuenta los aforos, las medidas de seguridad etc... Y que todo esto condicionará nuestras decisiones. Pero también debemos de ser conscientes de que en este tipo de situaciones tenemos que reinventarnos, formarnos y trabajar conjuntamente para salvar los obstáculos y conseguir los objetivos que nos planteemos.

Nosotros ya estamos preparando la Oferta formativa para el 2021, que podréis encontrar en nuestra página web en el apartado de Formación-Oferta formativa. Vamos a ir incorporando progresivamente acciones formativas de diferentes áreas de actividad: Cocina, Sala, Gestión del restaurante, higiene, idiomas, repostería etc... con el objetivo de que para después de las fiestas contéis con un catálogo de cursos de formación que sea lo suficientemente interesante para que deseéis confiar de nuevo en nosotros.

Os mantendremos informados a través de la web, de boletines y de redes sociales. No obstante, ante cualquier duda o cuestión poneros en contacto con nosotros en el correo electrónico formacion2@feh.v.es o llamando a nuestra sede.



¡ESTA NAVIDAD PIDE SEGURMENDI!
NOS OCUPAMOS DE TODO, TODO Y TODO
Expertos en hostelería

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

SEGURMENDI
SEGUROS Y FINANZAS

Catalana Occidente
Grupo asegurador

ASESORES SEGURMENDI S.L. Av. Blasco Ibañez, 64 bajo 46021- Valencia Tlf: 96 369 33 50

PANESCO FOOD.COM

CREATING A WOW

MÁS DE 300 REFERENCIAS EN PANADERÍA, REPOSTERÍA, BOLLERÍA y TENEMPIÉS

haga su pedido 24h / 365d en tienda.panescofood.es

o en nuestras Apps

Disponible en Google Play Disponible en App Store

Delegación Valencia: ☎ 673 83 07 82

Hostelería Valencia incorpora un servicio de asesoría legal para sus asociados

La Federación de Hostelería de Valencia amplía los servicios de atención a sus asociados con la incorporación del departamento de asesoría y defensa legal, una asistencia a disposición de todos los federados.

Ana Isabel Cívico Vega, colegida del Ilustre Colegio de Abogados de Valencia con número 12691, será la encargada de ofrecer este servicio y brindar a los interesados una experiencia en el ejercicio de la profesión de más de 15 años.

De esta manera, se oferta a los asociados la posibilidad de contar con el asesoramiento y, en su caso, representación y defensa legal y judicial en todo tipo de asuntos, tanto judiciales como extrajudiciales, en especial:

- Negociación de deudas impagadas y formalización de acuerdos con eficacia jurídica.
- Procedimientos de jurisdicción voluntaria (conciliación previa a la vía judicial civil y mercantil).
- Reclamaciones de cantidad por facturación impagada a proveedores.
- Juicios de desahucio por falta de pago con o sin reclamación de rentas y cantidades asimiladas.

- Revisión y redacción de todo tipo de contratos, cláusulas adicionales y anexos.
- Asesoramiento legal en materia de derechos y obligaciones contractuales y de hacer.
- Procedimientos de despido y salarios.

Para todos nuestros asociados el servicio incluye el asesoramiento y el estudio de viabilidad de los asuntos, ofreciendo en su caso un presupuesto de honorarios y gastos jurídicos a precios competitivos.

Para más información pueden contactar con nuestra abogada Ana Cívico a través del teléfono 653053625 o del correo electrónico legal@fehv.es.



Ana Isabel Cívico
Asesora Legal de la Federación.

Comparte con el mundo lo mejor de tu local con el servicio de comunicación de la Federación

Una sola imagen de uno de tus platos en las redes sociales, un horario detallado y completo o la difusión de una promoción (ofertas del estilo "caña y montadito por 3,50 euros", cómo nos gustan), aportan un valor añadido importantísimo a cualquier local de hostelería. Comunicar correctamente a través de las múltiples plataformas que nos aporta internet y a las que la mayoría de la población tiene fácil acceso en la actualidad a través de los teléfonos móviles, amplía nuestra posibilidad de conseguir nuevos clientes y es una forma de mantener informados a nuestros ya habituales comensales sobre nuestras novedades y, de paso, de hacerles entrar el gusanillo cada vez que publicamos una de nuestras recetas.

Desde la Federación de Hostelería de Valencia, el equipo de comunicación te brinda las herramientas, asesoramiento y todas las claves para disponer de unas redes sociales completas. Para el cliente de ahora y, sobre todo, para el cliente que viene de fuera y cuya guía imprescindible es hoy en día Google, la posición y el cómo se vende un bar, pub o restau-

rante en las redes sociales es un factor determinante a la hora de escoger dónde comer, dormir y hasta qué museos visitar.

Instagram y Google My Bussines son, en estos momentos, las plataformas imprescindibles para que cualquier empresa haga publicidad de sus productos y/o servicios. No constar en cualquiera de estas dos páginas o disponer de ellas pero tenerlas paradas e incompletas nos hace perder atractivo. Hostelería Valencia, a través de su equipo de comunicación - formado por periodistas con experiencia en comunicación digital dentro del sector hostelero y turístico -, puede ayudarte a reflejar en tus redes lo mejor de tu local. Gestión de fotografías y textos, información, actualización de cartas/menús... Si estás interesado en conocer más información sobre este servicio especializado de comunicación para los asociados contacta con Belén Solaz en el 96 351 51 76 o en el correo: prensa@fehv.es y te informamos y asesoramos, estamos para ayudarte.

ABORDO
Fresco

Pescados - Moluscos - Mariscos



Donemos a su alcance la mejor selección de pescados, moluscos y mariscos, ofreciéndole el servicio más completo.

Abordo les desea unas Felices Fiestas

ABORDO
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sibarit
BY ABORDO

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

LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

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

www.abordo.es

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.



Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :



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

DESAYUNO

La Semana del Desayuno Valenciano reparte 20.000 zumos

La Semana del Desayuno Valenciano ha reunido más de 80 locales en el catálogo de 2020. La iniciativa ha vuelto con más fuerza que nunca para poner en valor uno de los productos más característicos de la Comunidad Valenciana, la naranja. Cafeterías, bares y restaurantes de todo el territorio invitaron a 20.000 zumos de naranja en el transcurso de la semana del 31 de noviembre hasta el 4 de diciembre. La edición 2020 de esta iniciativa impulsada por CONHOSTUR en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana y el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos, ha contado como novedad con la incorporación de Castellón a la lista de locales participantes. La finalidad del evento ha sido promover, con especial motivo este año, el desayuno local. Todas las personas que tomaron su desayuno valenciano (café, leche o infusión y una tostada de aceite o de tomate) en los locales participantes, fueron obsequiados con un zumo de naranja natural elaborado con naranjas autóctonas certificadas por la IGP Cítricos Valencianos.

La propia entidad certificadora de los cítricos de la Comunidad Valenciana fue la encargada de hacer llegar más de 8.100

quilos de naranja de primera calidad a los establecimientos de todas las localidades de Valencia, Alicante y, por primera vez este año, Castellón.

Esta campaña forma parte de todas las acciones conjuntas de promoción gastronómica que a lo largo de este año se han desarrollado en el marco del convenio entre Turisme Comunitat Valenciana y (CONHOSTUR) y que en este 2020, con el contexto actual, se han centrado en poner en valor la cocina, producto y chefs de la Comunidad.



La Semana del Desayuno Valenciano se celebró durante el 30 de noviembre y el 4 de diciembre

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.

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.



teléfono de pedidos
96 379 28 20

García

FEHV
APEVA

Hostelería · Restauración · Catering

www.frutasyverdurasgarcia.com

C/ Del Canal de Xúquer - Turia, 7 · Quart de Poblet - Valencia

Hostelería Valencia reúne 50 restaurantes en la II guía de Menús Mediterránea Gastrónoma

Una guía repleta de menús de alta cocina enriquecieron la feria Mediterránea Gastrónoma en su edición especial en "Homenaje al hostelero y al productor". CONHOSTUR, en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana y la Federación de Hostelería de Valencia prepararon el catálogo Menús Mediterránea Gastrónoma, una guía completa con un total de 47 sugerencias con las que se invitó al comensal a disfrutar de creaciones gastronómicas de alta cocina pensadas especialmente para el evento.

Coincidiendo con los días de celebración del certamen, el 8 y 9 de noviembre, los clientes disfrutaron de propuestas aportadas por reconocidos restaurantes valencianos con motivo del congreso gastronómico. La oferta de la guía estuvo constituida por tendencias gastronómicas y fundamentadas en producto de proximidad y de temporada entre las que se encuentran Estrellas Michelin, Sol Repsol, y otros reconocimientos a la cultura culinaria.

En estos menús, para comidas y cenas, además de ceviche puro de corvina, una crema de calabaza a la trufa negra o la sopa de

hierbas encurtidas y verdelol en salazón que se encontraban entre los primeros platos y entrantes, se pudieron saborear exquisiteces como el Loukaniko, el atún mechado con escabeche de sus espinas, eneldo y pimienta rosa o el cosco de Tineo IGP y queso fusión de sidra. Para rematar, torrija de fartons, unas natillas con galleta rota de canela o cremoso de garrofón, tierra de Coca de Ilanda y Collarets y pasas Brugal. Estas son solo algunas de las recetas que se han podido degustar en esta campaña.



Portada de la guía de Menús Mediterránea Gastrónoma.

Conhostur presenta Comunidad Valenciana: tu destino gastronómico seguro junto a sus embajadores Estrellas Michelin

Comunidad Valenciana: tu destino gastronómico seguro, es la campaña impulsada por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana con el objetivo de consolidar la Comunidad como emplazamiento gastronómico de referencia. El acto de presentación de la iniciativa, presidido por Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR, y Francesc Colomer, secretario autonómico de Turisme de la Comunidad Valenciana, junto con Cuchita Lluch, presidenta del congreso, y los chefs embajadores de la campaña, tuvo lugar en el marco de la feria Mediterránea Gastrónoma.

La Comunidad Valenciana es uno de los mayores exponentes de la dieta mediterránea, una dieta de referencia a nivel mundial. La amplitud, variedad y calidad de su reconocida huerta, sus aceites, pescados y mariscos, carnes, dulces y sus afamados arroces consolidan a esta región como un destino gastronómico único. Con el objetivo de seguir siendo un destino gastronómico de calidad y, en especial, seguro y responsable para sus visitantes y sus clientes, nace la campaña 'Comunidad Valenciana: tu destino gastronómico seguro', promovida por CONHOSTUR, Turisme Comunitat Valenciana y L'Exquisit Mediterrani.

La calidad y variedad de la hostelería de la Comunidad se lleva fraguando años gracias a los restaurantes que han sido premia-

dos a nivel mundial. La Comunidad cuenta con 125 espacios gastronómicos dentro de la Guía Michelin 2020 (27 de ellos con una o varias Estrellas), 66 hacen tienen Soles Repsol y 38 son Bib Gourmand. Son parte de estos chefs lo que se han encargado de hacer de embajadores de la campaña: Raúl Resino y Gemma Gimeno, de Castellón, Begoña Rodrigo y Luis Valls, de Valencia, y Susi Díaz y Kiko Moya, de Alicante, han ejercido como embajadores de esta nueva campaña

Estos nombres, junto con la amplia gama de restaurantes que se extienden en el territorio, demuestran que la Comunidad Valenciana se consolida como el destino gastronómico de España por excelencia.



Los chefs Estrella Michelin junto a representantes de CONHOSTUR, Turisme y la Feria Mediterránea Gastrónoma.



Imagen utilizada en las redes sociales para promocionar la campaña

OPMed Energía S.L.

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)



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



Aprovéchate de un 15% de descuento al ser socio de la FEHV



Hostelería Valencia lanza la tarjeta 'Regala Hostelería' para ofrecer una alternativa a las cenas y comidas de empresa

En una campaña navideña fuera de lo habitual en todos sus sentidos, la Federación de Hostelería de Valencia ha pensado una alternativa para que el sector no deje de recibir el revulsivo que para ellos suponen las comidas y las cenas de empresa típicas en estas fechas. Se trata de la iniciativa Regala Hostelería, un proyecto lanzado con la voluntad que, todas aquellas empresas que este año no puedan reunir a sus trabajadores en un encuentro gastronómico a causa de las medidas restrictivas, tengan la opción de regalar a sus empleados ese momento en forma de tarjeta regalo para que lo disfruten en pequeño comité o bien con sus seres queridos.

Así, en el difícil contexto en el que nos encontramos con las restricciones provocadas por la crisis del COVID-19 y ante la dificultad de poder celebrar las reuniones tradicionales de comidas y cenas de empresas, la iniciativa pretende hacer un llamamiento a las empresas para que regalen a sus trabajadores tarjetas para consumir en hostelería. De esta manera, aunque no pueda celebrar una cena con todos los miembros del equipo a causa de las restricciones, sí podrá regalarles un bono por valor mínimo de 25 euros para consumir en restaurantes de la ciudad y de la provincia de Valencia.

La tarjeta regalo es válida hasta el día 28 de febrero de 2021. Una lista con decenas de establecimientos compone la lista de locales asociados a la Federación donde los beneficiados podrán disfrutar de su bono Regala Hostelería. Son más de 80 las opciones reunidas para que el obsequiado con la tarjeta pueda escoger dónde disfrutarla. La información se encuentra en el mismo soporte, que funciona como tarjeta de crédito: un código QR conduce a la página web de Hostelería Valencia, donde se detallan uno por uno los establecimientos participantes en Regala Hostelería.



Tarjeta 'Regala Hostelería' de Hostelería Valencia.



¿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**.

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!

MUÑOZ BOSCH

desde 1990

www.munozbosch.com

Más de 150 propuestas componen la guía de Menús de Navidad 2020

El catálogo de Menús de Navidad de este año 2020 llega con más de 150 propuestas de toda la Comunidad Valenciana. Por primera vez, la guía creada por CONHOSTUR en conjunto con Hostelería Valencia ha incorporado a sus páginas sugerencias de los restaurantes para llevar a casa, una alternativa para este año, con la finalidad de salvar las restricciones de carácter horario y de aforo que caracterizan estas Navidades. La décima edición de esta iniciativa llega cargada de las excelencias sugeridas por locales como El Poblet, el restaurante Lienzo, Casa Manolo, Sra Cook o Puerta del Mar, además de incluir propuestas en Alicante y Castellón. Además de ofrecer lo mejor de la gastronomía, este catálogo ha querido propiciar unas fiestas seguras y en convivencia con todas las normas sanitarias.

Además de las opciones para llevar o de delivery, esta nueva edición ha ampliado su ámbito territorial con la adhesión de restaurantes y bares de las provincias de Alicante y de Castellón. Así, además de incluir propuestas en Cullera, Beniparrell, Sueca o Catarroja, el listado se amplía con opciones como Peñíscola, Morella, San Mateu, Fuentes de Ayodar o Benicàssim, en Castellón y Jávea, Torrevieja, Denia, Elche y el Campello en Alicante, entre muchos otros municipios.

Portada del catálogo de Navidad de Hostelería Valencia.



En total, este catálogo cuenta con más de 150 menús de 91 bares y restaurantes de toda la Comunidad Valenciana para celebrar momentos especiales como la Nochebuena o Nochevieja y las reuniones empresariales y de amigos propias de estas fechas.

El catálogo de Menús de Navidad, una guía muy esperada en estas fechas para consultar las novedades gastronómicas de las fiestas navideñas, tiene todavía más importancia en el contexto en el que se ha publicado. Cada uno de los locales participantes cumple con todas las recomendaciones y normativas sanitarias vigentes y necesarias para proteger a los clientes y trabajadores ante el contagio del COVID-19. Así, la celebración de las fiestas en cualquier espacio hostelero es la opción más segura a la hora de mantener las distancias, cumplir con los aforos o aplicar recomendaciones como el gel hidroalcohólico o la mascarilla obligatoria. Celebrar las navidades en cualquier negocio hostelero es, además, una forma de apoyo a uno de los sectores más castigados a lo largo de esta crisis sanitaria que, sin duda, ha marcado este año.

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:

- Licencia de apertura otorgada por el ayuntamiento de la localidad.
- 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.



Hosteltáctil
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

“EL TPV DE LA HOSTELERÍA”



**PRECIOS ESPECIALES
PARA ASOCIADOS DE LA FEHV
SOLICITA UNA DEMO SIN COMPROMISO**



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

www.hosteltactil.com



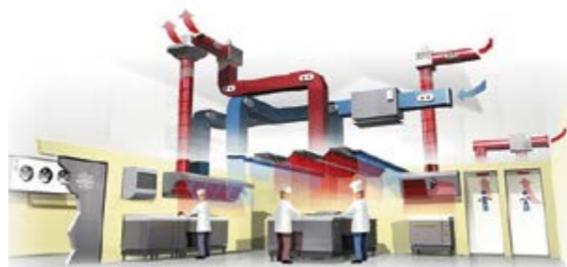
Air process, especialistas en limpiezas y ventilación para tu negocio de hostelería



Air Process, empresa dedicada a los tratamientos de sistema de ventilación y limpiezas técnicas en general, ofrece sus servicios a los asociados de la FEHV. AIR PROCESS está formado por un equipo multidisciplinario de profesionales con amplia experiencia en estos ámbitos. Su objetivo es brindar el asesoramiento necesario y adecuado en cada uno de estos campos, ofreciendo nuestros servicios a través de soluciones confiables, económicas y eficientes.

Dentro de nuestros principales servicios se encuentran:

- Desengrase de los sistemas de extracción de humos de cocina.
- Tratamiento de los sistemas de climatización.



- Tratamiento de los sistemas de refrigeración (evaporadores, condensadores, cámaras frigoríficas).
- Tratamiento de los sistemas de aportación de aire.
- Mantenimiento de los filtros de campanas de cocina.
- Limpiezas técnicas en general.

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



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



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.



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

El equipo de proveedores oficiales suma experiencia en comunicación con la llegada de Gimage Group

Gimage Group y Hostelería Valencia han firmado el convenio por el cual ambas compañías entidades trabajarán en conjunto con el objetivo común de hacer crecer al asociado. Expertos en servicios de comunicación, Gimage group tiene todas las herramientas para potenciar la comunicación de cualquier tipo de establecimiento: tecnología, contenidos y formatos tanto para interiores como para fachadas o escaparates. Y, por supuesto, dispone de todos los productos que la "nueva normalidad" ha hecho obligatorios.

Como es habitual, la integración de un nuevo proveedor en la Federación implica para el asociado ahorro, ventajas y condiciones muy favorables. Con la propuesta de servicios de Gimage las empresas tendrán la plataforma tecnológica necesaria para emitir la información requerida en cada momento, en tiempo real, mejorando su visibilidad y transmitiendo dinamismo a través de una comunicación profesional y visualmente atractiva

Asesoramiento, mantenimiento, licencias, producción de contenido para menús, promociones, horarios... Cualquier tipo de

novedad. Gimage ofrece un servicio integral que, por estar asociado, te costará mucho menos. Conócelos en www.gimage.es.



Mireia Fitó, de Gimage Group, y Antonio Villar, director Comercial de la Federación.



Ahora más que nunca COMUNICA

A ayudamos a comunicar de una manera diferente y visualmente atractiva

En gimage somos especialistas en marketing y cartelería digital desarrollando e innovando productos para nuestros clientes facilitando la comunicación en todas sus vertientes

Potencia al máximo la imagen que proyectas hacia el exterior y optimiza las zonas de interior para comunicar y crear nuevas experiencias, donde tus servicios, promociones e imagen sean mejor percibidas e impacten positivamente en tus clientes facilitando la vuelta a tu establecimiento

Escaparate
Pantallas o paneles LED de alta luminosidad

Tecnología de LED/LCD de alta calidad y luminosidad

Instalaciones sencillas y puesta en marcha sin complicaciones

Interior
LCD luminosidad intermedia o pantallas ultrastretch

Atención al cliente y servicio técnico a tu disposición

Soportes que te permitirán estar preparado para comunicar en cualquier momento

Fachada
Rótulos LED o banderolas de doble cara

Contacto: Tel. 686.366.830
mireia.fito@gimage.es
www.gimage.es



Todo ello sin preocuparte absolutamente de nada ¡Nos ocupamos de todo!

Conoce las ventajas, promociones y precios especiales que como asociado podrás disfrutar



ASESORES SEGURMENDI, S.L.
 ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas
 Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia
 CONTACTO: www.segurmendi.com/963693350/ antonio.mendi-guchia@agentes.catalanaoccidente.com
 VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



LIMPIEZAS NETEU
 PERSONA DE CONTACTO: Francisco Bartual
 DIRECCIÓN: AV Olímpica 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 Poble de Vallbona (Valencia)
 TELEFONO: 678 774 013
 WEB: www.uniformesroger.com
 CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 15% de dto



ISEVAL, S.L.
 ACTIVIDAD: Auditorías acústicas
 C/Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)
 CONTACTO: www.iseval.net/963979210/ /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/902889400/ mjandres@es.ctciberianpartners.com



MGM PATENTES Y MARCAS
 PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado ó Trinidad Rodríguez
 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/961936566-607636323/ / 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



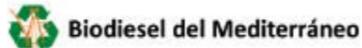
ENERGÍA VALENCIANISTA
 PERSONA DE CONTACTO: Javier Gascón Martín
 TELEFONO: 634 217 996
 WEB: energiavalencianista.com
 CORREO ELECTRÓNICO: info@energiavalencianista.com
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 3 meses sin cuota de gestión.



HEALTH TRIMAKASI S.L.
 PERSONA DE CONTACTO: Edgar Bargas Nuñez
 DIRECCIÓN: C/ Convento n20-1-4 Rocafort-Valencia 46111
 TELEFONO: 625323298
 WEB: www.trimakasi.es
 CORREO ELECTRÓNICO: ebargas@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 Tecnológico - Paterna
 CONTACTO: www.caixapopular.es/963134955/hchust@caixapopular.es



BDMED Biodiesel del Mediterráneo
 ACTIVIDAD: Recogida de aceite usado de cocina
 C/Liria, 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](http://www.cafesoy.es/info@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.



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 Poble De Vallbona
 CONTACTO: www.reddinnovac.com/961663131/info@air-process.net



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: Pl. 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:



VONDOM
 PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch
 DIRECCIÓN: Show Room Valencia - C/ Justicia, 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



BTTSTUDIO
 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/961853328/ / 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:



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/ Pedraquiers, 14 Pl. Vara de Quart
 46014 Valencia
 Avda. del Mediterraneo, 8 Pl. del Mediterraneo
 46550 ALBUIXECH
 CONTACTO: www.makro.es/963134950 Valencia/96 140 06 16
Albuixelch/mariateresa.gomez@makro.es



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:



GIMAGE GROUP
 Persona de contacto: Mireia Fitó
 Correo electrónico: mireia.fito@gimage.es l. 68
www.gimage.es
 Ventajas asociados: precios especiales



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/ Pícanya nº 3 pta 19 - Alaquas
 Álvaro Balaguer Serra / 666 508 523 / www.ecoserravalencia.com/info@ecoserra.es
www.ecoserra.es
 VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:



ESTUDIO ROOM
 Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia
 PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal
 667410945
estudio@estudioroom.com
 WEB: www.estudioroom.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/ Narcís Monturiol (Valencia)
 CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/961770145/ / lavanburbuja@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.frutasverdurasgarcia.com/963792820/ / ventas@frutasverdurasgarcia.com

Ricard Camarena restaurante, Habitual y Canalla Bistró se suman a la gran familia de Hostelería Valencia

Ricard Camarena, Premio Nacional de Hostelería 2020 y Premio al Mejor jefe de cocina de la Real Academia de Gastronomía, se ha incorporado a la Federación de Hostelería de Valencia. Habitual restaurante, Canalla Bistró y Ricard Camarena Restaurante se unen a la familia de asociados en un momento en el que la unión del sector se hace imprescindible para superar el momento más duro de su historia. La adhesión de estos tres locales Camarena a Hostelería Valencia es una gran noticia en un año complicado, por eso queremos dar la bienvenida tanto al chef como a su equipo y agradecer su apoyo al sector.

Cocinero y empresario, cuenta en estos momentos con dos Estrellas Michelin y tres soles Repsol con Ricard Camarena restaurant y un sol Repsol en Habitual. Además, recientemente ha sido galardonado con la estrella verde, un reconocimiento creado este año por la Guía Michelin para premiar a cocineros y restaurantes "particularmente comprometidos con la defensa del medio ambiente".

Ricard Camarena Restaurant, Habitual y Canalla Bistró son tres locales en los que se despliega la filosofía Camarena de ensalzar al producto. Ricard Camarena tiene una "cocina marcada por la búsqueda constante del sabor" en la que se respeta "la identidad



Ricard Camarena restaurante, ubicado en la galería de arte Bombas Gens.

de cada producto, para que, de forma conjunta, con otros ingredientes, formen sabores nuevos llenos de matices casi inesperados". En Habitual, por su parte y con el sobrenombre de "El Mediterráneo de Ricard Camarena", lo que se ofrece es una cocina moderna a base de productos propios del territorio. Canalla Bistró se decanta por ofrecer "un viaje por el mundo" a través de la carta más "cosmopolita" del "Universo Camarena". Un placer contar con todos ellos en la familia de Hostelería Valencia.

THE FITZGERALD L'ELIANA

The Fitzgerald Burger Company ha abierto su octavo restaurante en Valencia, localizado en La Eliana. El local con mayores dimensiones de la firma hasta la fecha.

La compañía hace su gran apuesta por este nuevo concepto de más de 750 m2, localizado en La Eliana, que se presenta como el establecimiento más innovador y evolucionado de la firma con la más auténtica filosofía The Fitz: un espíritu millennial, con gusto por lo real y lo auténtico, donde los equipos de cada restaurante tienen un papel fundamental.

Se trata de un espacio único, con una ambientación disruptiva, divertida, y ecléctica, con un mobiliario muy original.

"Uno de nuestros valores más representativos es el inconformismo: siempre intentamos dar un paso más, y buscar nuestra mejor versión en todo lo que hacemos. Sin duda, este nuevo The Fitz, refleja nuestro espíritu y pasión por querer evolucionar. Un nuevo espacio concebido para dejar huella, donde cada rincón tiene algo para recordar. Queremos que, todo aquel que nos visite, pueda contagiarse de nuestra energía positiva, y vivir una experiencia que gira en torno a una gran hamburguesa cocinada a la brasa, sobre todo en estos tiempos tan difíciles que nos está tocando vivir", señala Carlos Gelabert, fundador de The Fitz.



GRUPO BACKYARD

Aunque las espectaculares creaciones del maestro pastelero se encuentran entre los principales atractivos del restaurante BlackYard, son muchos los motivos por los que el grupo merece una visita. El restaurante, ubicado en el número 97 de la Avenida de Blasco Ibáñez, se satisfará a todas horas: con su menú de mediodía, tanto el diario como el fin de semana; con una merienda bien dulce si eres goloso o con un cocktail para amenizar la tarde.

El local cuenta una carta completa con delicias como las tortitas de tataki con tacos de atún rojo sobre mostaza de lima y aguacate, por ejemplo, o su causa a la limeña de pollo. Por supuesto, para estas fechas han creado un menú especial para disfrutar de una agradable comida navideña. La amplitud del establecimiento garantiza una comida agradable, con motivos naturales en las paredes que, junto a los tonos blancos y marrones de paredes y mesas, hacen del lugar un sitio en el que disfrutar de la cena bien a gusto. Cerramos el texto con la dulzura de los postres caseros de Blackyard, el remate perfecto para cualquier comida o cena: tarta de Kinder, cheesecake, tarta de banoffee, cremoso de yogur con frutas tropicales, nueces y miel... Recuerda: Blackyard friendly coffee and food. ¡Bienvenidos a la Federación!



Una imagen del restaurante Blackyard tomada desde el exterior.

TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



OFERTAS Y PRECIOS ESPECIALES PARA ASOCIADOS DE LA FEHV
CONTACTO : 961 77 01 45 / 627 398 353

¿Problemas con el aforo?

con Qpronto
haz de cada casa tu sala
y de cada envío un servicio.



www.qpronto.es/plan

Q
PRONTO

APAPACHO

Apapacho es un restaurante de producto y brasa ubicado en el número 9 de la calle Artes Gráficas de Valencia resultado del recorrido vital de sus propietarios, Óscar Pecero y Ana Llopis, desde Tampico (México) a Valencia, pasando por Donosti. Tal como lo explican ellos, "Apapacho es San Sebastián en Valencia". Apapachar significa "acariciar con el alma" en la lengua indígena mexicana náhuatl. El nombre da, pues, una gran pista de la filosofía del restaurante para con su comensal. Apapacho quiere ser el sitio al que la gente recurra para celebrar la vida siempre que esta nos da motivos para celebrar nuestras alegrías alrededor de una mesa.

En este restaurante, el producto es lo más importante. La carta cambia según la estación para ofrecer, siempre, recetas de temporada con ingredientes frescos y, de "máxima calidad". El propósito de Apapacho cuando alguien entra por su puerta es que "se sienta relajado y feliz" para disfrutar de una cocina de brasa, una forma muy natural de cocinar un producto a través de la cual se realzan su sabor y texturas.



Sala de Apapacho restaurante en la calle Artes Gráficas, nº9, de Valencia.

CAFETERÍA ATENEO MUSICAL

Un gran local en el bajo del Ateneo Musical de Cullera acoge el bar restaurante de la institución, un lugar de referencia en el que los cullerenses disfrutan a diario de los típicos esmorzaretts, de un tardeo en la terraza o de un menú del día actualizado a diario a un precio más que aceptable.

Cada día, de lunes a domingo, el bar restaurante Ateneo Musical actualiza el menú de mediodía con recetas caseras, elaboradas diariamente en su cocina. Desde las paellas hasta las albóndigas con esgarraet, pasando por el potaje de garbanzos o la deliciosa lasaña, son todas recetas propias. El martes, el Menú del Día se sirve a un precio especial con motivo del día del cliente. También se podría llamar así a los viernes y los sábados, cuando los clientes, con la bebida, son obsequiados con una buena tapa individual como es el pinchito de tortilla casera con mahonesa o el desgarrat con queso de cabra, todas ellas también cocinadas en los fogones del restaurante. En definitiva, este local es un lugar acogedor y familiar al que estamos encantados de dar la bienvenida a la Federación.



El interior del bar restaurante Ateneo Musical de Cullera.

CERVECERÍA LA TABERNA, CULLERA

En el número 5 de la calle Madrid de Cullera se ubica uno de esos establecimientos perfectos para una tarde de amigos, una noche en pareja o un rato de desconexión con los compañeros al finalizar un día de trabajo. Estamos hablando del Restaurante Cervecería La Taberna, un local moderno y amplio con un agradable ambiente.

La bodega de La Taberna de Cullera está surtida con más de 130 cervezas distintas, de todas los orígenes y para todos los gustos. Entre toda esta variedad, el cliente puede escoger entre las cervezas más clásicas, cervezas elaboradas en la propia Comunidad Valenciana, cervezas belgas, cervezas de pimiento del padrón... Un amplio surtido que, por supuesto, se complementa con una gran variedad de cervezas de barril, además de una basta carta de todo tipo de bebidas, aunque la cerveza es la bebida por excelencia del local.

Junto a la cerveza, el montadito es el gran protagonista de este lugar. La oferta de montaditos alcanza hasta cerca de 20 propuestas distintas, entre las que se puede escoger para disfrutar de forma gratuita. ¡Bienvenidos!



Cervecería La Taberna de Cullera.

RESTAURANTE CASA RAMÓN

Más 30 años de experiencia al servicio del cliente demuestran la calidad del recién asociado a la Federación de Hostelería de Valencia restaurante Casa Ramón. Ubicado a primera línea de la playa de San Antonio de Cullera, una buena definición de este lugar es la que le han otorgado sus propios clientes: "un clásico" donde, además de comer bien, el precio es muy razonable.

En Casa Ramón, la carta y sus diversos menús se constituyen de recetas tradicionales, elaboradas todas ellas con productos frescos y de temporada. Especializados en carne a la piedra, uno de sus menús estrella es el de chuletón. Las raciones son también una elección frecuente por parte de la clientela, entre las que se encuentran las croquetas de jamón caseras, los mejillones al vapor o la sepia a la plancha. También existe la posibilidad de optar por una pizza o distintos platos de comida India muy bien valorados por los comensales. Casa Ramón es de esos lugares de visita asegurada.



Terraza exterior y puerta de entrada al restaurante Casa Ramón de Cullera.



20% DE DESCUENTO EN TRATAMIENTOS PREVENTIVOS (VIGILANCIA Y CONTROL)

SI TU LOCAL ESTÁ LIBRE DE PLAGAS*, NO PAGUES DE MÁS.

ECOserra
Control de plagas

666 50 85 23
info@ecoserra.es

* CONSULTA NUESTRAS OFERTAS PARA TRATAMIENTOS DE CHOQUE.



LAS IDEAS MÁS GRANDES NACIERON EN UNA TAZA DE CAFÉ

Cafesoy
COFFEE ROASTER

f Cafesoy

@cafescafesoyvalencia

C/ Doctor Fleming número 17 de Alaquas C.P 46970

www.cafesoy.es

Alta cocina a domicilio

Estas Navidades no van a ser las Navidades que, seguramente, esperábamos celebrar. La parte positiva es que, algo que quizá tampoco no entraba en los planes de muchos es la posibilidad de que su cena en Nochebuena o la comida del primer día del 2021 estuviera elaborada por alguno de los reconocidos chefs con los que cuenta la Comunidad Valenciana. Esta posibilidad existe: ante las medidas higiénico-sanitarias y las restricciones de horario y aforo que imposibilitan en muchos casos el asistir presencialmente a un establecimiento a disfrutar del Año Nuevo, han sido muchos los locales que han optado por empaquetar sus recetas Michelin y llevarlas a los domicilios para enriquecer las fiestas navideñas valencianas.

Son muchos los asociados de la Federación de Hostelería de Valencia los que han optado por la creación de exclusivas cajas para que las recetas elaboradas en sus cocinas sean disfrutadas en la comodidad de los hogares valencianos. A continuación, hacemos un repaso por algunos de los establecimientos que se han sumado a la tendencia delivery y take away y cuyas sugerencias se pueden encontrar recogidas en el catálogo Menús de Navidad 2020 lanzado por CONHOSTUR.

CAMARENA EN CASA

Costilla de angus, pularada, lubina o cordero. Estas son las cuatro sugerencias entre las que puedes escoger en el caso que

decidas disfrutar de un menú Camarena en casa en estas fiestas. Además del plato principal, la caja llegará a tu casa completa con un entrante, postre, bebida. Las cajas navideñas no son la única propuesta delivery del chef con estrellas Michelin. Tanto Canalla Bistró como Central Bar, Cocaloka y Habitual restaurante están disponibles para llevarse a casa en cualquier momento.

QDELIVERY

QDelivery es la marca a través de la cual el chef Quique Dacosta distribuye tres de sus propuestas gastronómicas. Puedes disfrutar donde tú quieras el menú vegano de Vuelve Carolina, el arroz de Llisa Negra o los tacos de MercatBar. Estas son solo tres de las opciones que encontrarás en las cartas de comida para llevar del cocinero estrella Michelin. Por supuesto, para estas Navidades, las cajas se visten de forma especial para llevarte a la mesa cualquiera de los entrantes, mariscos, platos principales y postres que Dacosta ha creado en especial pensando en estos días, disponibles el 24, 25 y 31 de diciembre. Entra y explora, las recetas van acompañadas de fotos para ayudarte a escoger.

RIFF

Bernd Knöller se ha sumado a la tendencia delivery provocada por la pandemia con una sugerencia distinta: "The FishBox". Se trata de una caja disponible los días 19, 24, 25, 26, 31 de



Imagen de promoción de #CamarenaEnCasa.



Cajas de entrega a domicilio de QDelivery, en una imagen publicada por el chef en sus redes sociales.



Empanadas de Doña Petrona, disponible para llevar.

diciembre y 1, 2, 6 y 9 de enero, compuesta por pescado de la lonja seleccionado por el propio chef y acompañado por propuestas de recetas, además de incluir panes del Riff, verduras y otras sorpresas para que uno las disfrute en casa.

ANARKÍA

Desde empanadas hasta "ceviche de mejillones para comer con las manos", pasando por distintos menús. El Tándem gastronómico de Germán Carrizo y de Carito Lourenço te prepara sus especialidades para que te las lleves a casa a través de Doña Petrona. Toda una serie de platos caseros, así como varios packs y sus espectaculares postres están disponibles para pedir y disfrutar en casa.

JARANA BY LIENZO

Jarana es el nombre bajo el que el restaurante Lienzo distribuye felicidad en forma de gastronomía a domicilio. Pero además de haber puesto parte de su carta a disposición para que uno pueda llevárselo a su casa, también ha creado una serie de menús pensados para estos días festivos. Así, los días de Nochebuena, Navidad, año nuevo y reyes, puedes disfrutar de una caja compuesta por cordero relleno de setas y manzana, croquete relleno y especiado, canelón de pato y trufa tuber melanosporum o lentejas trufadas con presa ibérica como plato principal y acompañados por cuatro entrantes y un postre que puedes acabar de redondear escogiendo, también, uno (o varios) vinos de la carta del restaurante.

Hostelería #PorElClima
hosteleriaporelclima.es

HOSTELERÍA
#POR EL CLIMA

SILENCE
VALENCIA BY J.B. VALLS

**Solo por ser socio de la FEHV,
tu nueva Silence incluye***

- Primera revisión gratuita
- + Descuento en flotas
- + Descuentos en recambios y accesorios
- + Pruebas dinámicas in situ

C/Padre Tomás de Montañana 14
Valencia - silencevalencia.com

* Consulta condiciones

Iván López, chef de Camí Vell, promociona el producto de La Ribera con un showcooking en el CdT

Gastro Ribera, el ya consolidado evento gastronómico que la comarca ribereña celebra a lo largo del mes de noviembre, ha contado con el chef Iván López del restaurante Camí Vell de Alzira, asociado a la Federación de Hostelería de Valencia y miembro de la junta directiva de restaurantes, para protagonizar una de las actividades más llamativas del programa: un showcooking en el Centro de Turismo (CdT). Junto al reconocido maestro paellero Juan Carlos Galbis, Iván López realizó una sesión formativa en la que se analizaron las particularidades de los productos locales y durante la que se dieron las claves para su limpieza, cocción y para el aprovechamiento de ingredientes.

El encuentro entre ambos cocineros tuvo como resultado recetas tan tradicionales como innovadoras: una crema de calabaza fusión Ribera-Asia, unos gnocquis de garrofó con douxelle de rebollones y ajos tiernos o, entre otras recetas, el público asistió a la preparación de "món cítric", uno de los postres más conocidos de la carta de Camí Vell.

La demostración gastronómica en el CdT es solo uno de los actos que han tenido lugar en el marco de Gastro Ribera, una iniciativa impulsada por el Consorcio de la Ribera, las mancomunidades de La Ribera Alta y La Ribera Baixa y el apoyo

de Turisme Comunitat Valenciana y la Agencia para el fomento de Iniciativas Comerciales (AFIC). El proyecto persigue el objetivo de estimular el sector hostelero de la zona a través de un mes gastronómico durante el que 24 restaurantes de 12 municipios de La Ribera ofrecieron menús, platos y desayunos realizados a base de ingredientes autóctonos.



Juan Carlos Galbis e Iván López durante el showcooking en el CdT.



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 - ecinca



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)
- Ingeniería 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)

On toca
estar.



Cooperem
amb les persones.

Nuestro premio es saber que nos eliges cada día

