



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



Premios de la Hostelería 2019



La formación, clave en el sector



Promoción de la gastronomía valenciana en La Haya


**ADN
LOCAL**
POR NUESTRAS VENAS CORRE KM.0

**POR
NUESTRAS
VENAS
CORRE KM.0**

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

- 5 SALUDA
Emiliano García
- 6 PREMIOS DE LA HOSTELERÍA 2019
- 14 PROMOCIÓN GASTRONÓMICA
- 20 JURÍDICO
- 22 LABORAL
- 24 FORMACIÓN
- 26 PREVENCIÓN
- 28 ASINDOWN
- 30 ENTREVISTA
Rafa Casas, elTenedor
- 32 NOTICIAS FEHV
- 35 NUEVOS ASOCIADOS
- 37 PROVEEDORES FEHV



Feliz verano

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Inmersos ya en la campaña de verano, me quiero dirigir a todos vosotros desde este nuevo número de nuestra revista en el que podréis ver todas las actividades que hemos desarrollado en la Federación en los últimos meses. Mención especial en estas páginas tiene la gala de los Premios de la Hostelería Valenciana que celebramos en el Ateneo Mercantil de Valencia y que resultó un año más un acto entrañable, compartiendo emociones y premiando a empresarios y profesionales por su actividad en nuestro sector.

La hostelería vive un momento muy importante, el peso de las empresas hosteleras es indiscutible en nuestra Comunitat y a nivel nacional. Estamos en un momento de constantes cambios en nuestro sector y para ello tenemos que seguir apostando por la formación como eje principal para la profesionalización de la hostelería y para lograr el reconocimiento social y económico que debe tener este sector.

Por otro lado, ahora que se han conformado los nuevos equipos de gobierno tanto local como autonómico es momento de trasladar a la Administración nuestras demandas, y reivindicaciones, pero me quiero detener especialmente en un tema que ahora mismo está de plena actualidad y nos afecta a todo el sector de forma transversal. El registro de horas. Desde la Federación en todo momento estamos informando y explicando a nuestros asociados cómo aplicarlo. En estas mismas páginas de la revista hay un artículo informando sobre el tema.

Estamos pendientes de que se produzca el desarrollo normativo sobre el registro de jornada en el que hemos solicitado que se tenga en cuenta la particularidad que tiene nuestro sector. En este sentido, entendemos que ese desarrollo debería servir para que su aplicación se adapte a la realidad de la gestión diaria de nuestras empresas. También se ha solicitado que se aumente el número de horas extraordinarias que se puedan realizar con carácter general, para dar respuesta a las necesidades de la actividad empresarial.

Por último, destacar que en los últimos meses se han celebrado elecciones en varias de las asociaciones de la Federación y en este punto quiero trasladar mi reconocimiento a José Palacios, hasta ahora presidente de la Asociación de Restaurantes, por su dedicación y esfuerzo durante más de 23 años al asociacionismo empresarial hostelero. También quiero agradecer vuestra confianza en mi continuidad como presidente de la Federación para los próximos 4 años (tras las pasada Asamblea electoral del mes de junio) asumiendo los próximos retos que tenemos como sector.



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: Sara Iglesias
Producción: lagráfica comunicación

Síguenos:
Facebook/hosteleriavalencia
Twitter: @fehvhospitaleria
Instagram: @fehvhospitaleria
Depósito Legal: V-3261-1998

Asociaciones integradas en la FEHV:

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



960 059 731 AVDA. TRES FORQUES 42 BAJO 46018 VALENCIA



Trabajemos juntos

Emiliano García. Concejal de Turismo del Ayuntamiento de València

Turismo y hostelería es lo que he hecho siempre. Conocer sus retos resulta clave para entender a quienes acogen a nuestros visitantes y acompañan, en el día a día, a los ciudadanos y ciudadanas de València; quienes nos hacen sentir atendidos y tienen la capacidad de convertir un momento en una experiencia agradable, única y singular. El sector de la hostelería es de vital importancia en la imagen que proyectamos como ciudad.

Es incuestionable su visión profesional, y su apuesta colectiva por la calidad, la hospitalidad, el talento y la digitalización como herramientas, no solo para la competitividad empresarial, también para la cohesión social y la convivencia. La hostelería es, en este sentido, reflejo de la identidad valenciana.

No podemos entender este sector sin los valores de la empresa familiar: el compromiso, la cercanía y el servicio se convierten en motor social y económico. Y esto, nos lleva a estar muy cerca de las personas, - de sus necesidades y aspiraciones- y a tener una oportunidad en la formación, la flexibilidad o la conciliación, entre otros, para generar entornos laborales constructivos. Una actitud decidida por la ética que es rentable.

La hostelería ejerce en la ciudad de València un liderazgo respetuoso, pero absolutamente legítimo y necesario. Este talante es posible porque los hosteleros son conscientes de la importancia asociativa. Desde su heterogeneidad, el sector

influye y participa en los nuevos modelos de gestión y gobernanza con actitud dialogante y constructiva.

Y así es como, conjuntamente, queremos seguir trabajando para consensuar las transformaciones y mejoras necesarias. Vamos a dar continuidad a un modelo de turismo integrador, colaborativo y participativo que da voz y capacidad de decisión al sector empresarial. Los avances logrados son indiscutibles.

En nuestro compromiso con la mejora continua, promovemos la reflexión en aquellos espacios establecidos, no solo para el diálogo y el consenso, sino también para la acción e impulso de nuevas iniciativas.

Pero debemos ir más allá. En una sociedad global, las oportunidades de progreso superan la realidad económica y local. Apoyar el desarrollo social y salvaguardar el medioambiente, en cada decisión, no es una opción. Por ello, el compromiso con la sostenibilidad debe partir de las estrategias de gestión, tanto públicas como privadas. Los modelos de negocio serán sostenibles, o no serán. Este sector será sostenible, o no será.

Trabajemos juntos para que la hostelería siga sumando a la ciudad, a la marca València, y contribuyendo al futuro para las personas.



El Ateneo Mercantil acoge la gran fiesta de la hostelería valenciana

La FEHV entrega los premios de la Hostelería valenciana 2019

Francesc Colomer recibe el Premio de la Hostelería 2019 por su fidelidad y apoyo al sector y Casa Mundo el de empresa familiar

Redacción

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia entregó el pasado mes de junio los Premios Hostelería Valenciana 2019 en una gala celebrada en el Ateneo Mercantil de Valencia. El acto fue presidido por el Delegado de Gobierno, Juan Carlos Fulgencio y el Secretario Autonómico de Turismo, Francesc Colomer y contó con la asistencia de más de 300 invitados entre autoridades, empresarios, profesionales y proveedores del sector.

Estos galardones tienen como objetivo reconocer la entrega y la trayectoria de los profesionales, empresas e instituciones que han contribuido a dignificar y mejorar el sector hostelero de la provincia de Valencia. Los premios se dividen en 14 categorías entre las que se encuentran "Defensa del sector", "Emprendedor Hostelero", "Diseño en Hostelería", "Trayectoria

profesional", "Fidelidad y apoyo al sector" o "Promoción de los productos valencianos".

En su discurso inaugural, el presidente de FEHV, Manuel Espinar destacó el importante momento que vive la hostelería y el peso estratégico que tiene como motor de empleo en la Comunitat. "La gastronomía tiene que ser un elemento tractor del turismo en la Comunitat y cuidarla como el producto estrella que es" declaró durante su intervención.

La gala contó con la colaboración de la Turisme Comunitat Valenciana, y proveedores de referencia del sector como Mahou, Bodegas Gandia, Makro, Coca Cola, Solán de Cabras, Torry Harris y Panesco.

FEHV

GALARDONADOS EN LOS PREMIOS DE LA HOSTELERÍA 2019

PREMIO FIDELIDAD Y APOYO AL SECTOR

Francesc Colomer. Secretario Autonómico de Turismo

El sector reconoce el trabajo por la defensa del sector, puesta en marcha de la ley de hospitalidad y el trabajo de colaboración público-privada para la promoción de la gastronomía valenciana.



PREMIO DISEÑO EN HOSTELERÍA

Restaurante La Ferrera

A escasos metros de la playa de Pinedo, se encuentra "La Ferrera", un antiguo merendero, emblemático entre los restaurantes en Pinedo, reformado exquisitamente para ofrecer en un entorno privilegiado una amplia oferta gastronómica de platos típicos de Valencia y cocina mediterránea con un toque personal y cuidada presentación, que hacen que comer o cenar en Valencia sea un motivo para evadirse de la ciudad.

Es un proyecto familiar centrado en las mujeres de la familia. Al frente del restaurante como propietaria y jefa de sala se encuentra Lola Soler, y en la cocina, como chef Ejecutiva, Chabe Soler. Los referentes femeninos están presentes en cada rincón, desde el nombre "La Ferrera" que era el apodo de la madre de ambas, el logotipo, hasta la decoración y diseño del local.



PREMIO PERIODISMO Y HOSTELERÍA

Paco Alonso. Periodista y escritor valenciano

Tiene una dilatada experiencia en medios de comunicación, ha trabajado en Canal 9, Cadena SER, El Mundo y más de dos décadas en los informativos de Televisión Española donde continúa actualmente y desde donde ha dirigido la serie de programas "Somos dieta mediterránea".

Incansable amante de la gastronomía, del producto y de la cultura valenciana, hablar de Paco Alonso es hablar de la Wikipaella o de La cultura del almuerzo.

Compagina su labor de televisión con sus artículos gastronómicos que se pueden leer ahora en La Vanguardia. Ha presentado recientemente su última obra, "La Cuina de les Comtesses" un homenaje a las recetas tradicionales de las vecinas de l'Alqueria de la Comtessa en la Safor.



Un restaurante que combina el estilo Mediterráneo con los colores propios de esta zona: el blanco y azul del cielo y el mar, y los colores tierra de la arena. Madera, piedra, esparto y redes de pescador se entrecruzan con olivos y pequeños faroles a través de las diferentes zonas del restaurante.

PREMIO EMPRESA FAMILIAR HOSTELERA

Casa Mundo

Fundada por el jugador del Valencia Edmundo Suárez y su mujer Josefa Navalón en 1953.

Desde su apertura Casa Mundo se convirtió en lugar de encuentro de los valencianistas y se hizo muy conocido por sus tapas y famosos bocadillos de calamares.

Tras la jubilación de Mundo y Josefa, el negocio continuó en manos de sus hijas hasta la llegada de la tercera generación con Arturo y Mundo que se encuentran en estos momentos al frente del mismo.

Ellos han sido los responsables de llevar adelante la reforma integral que se ha realizado en el negocio y que se ha inaugurado este año coincidiendo con la celebración del centenario del Valencia. Las paredes de Casa Mundo son un museo vivo con fotos, copas y recuerdos de una vida de leyenda, en un local modernizado y adaptado a los nuevos tiempos. Casa Mundo es sin duda, uno de los bares más antiguos y emblemáticos de la ciudad.



PREMIO PUESTA EN VALOR DEL SECTOR

Gastrónoma

Gastrónoma representa la gran cita para la hostelería en Valencia. Una cita anual para el sector que se ha consolidado con la presencia cada año de más profesionales y de reconocidos representantes del sector a nivel nacional e internacional. Una feria que suma, que une, que crea sinergias entre profesionales, proveedores y que es mucho más que una feria. La marca Gastrónoma tiene presencia durante todo el año promocionando y ayudando a los profesionales del sector en certámenes, concursos gastronómicos, iniciativas de promoción gastronómica.



PREMIO PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS VALENCIANOS

Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA)

Cuenta con más de 50 empleados y colaboradores. Esta asociación, fundada en 1977, agrupa a los agricultores y ganaderos valencianos y lleva más de 40 años luchando por la defensa de sus intereses. Además, defienden la necesidad de que los agricultores y ganaderos continúen apostando por el asociacionismo para seguir luchando por la calidad y promoción de los productos valencianos.

PREMIO EMPRENDEDOR HOSTELERO

La Más Bonita

En pleno paseo Marítimo de la Patacona, se ubica La Más Bonita, un restaurante lleno de luz, acogedor y con ambiente familiar y hogareño.

Un proyecto que nació en Holanda, cuando Pilar, su propietaria se enamoró de las cafeterías del norte de Europa y pensó que ese concepto podría funcionar en Valencia. Junto a su hermano, Óscar, encontraron una casa de 1920 que quisieron decorarala inspirándose en Formentera, con el blanco y el azul, para dar ese toque Mediterráneo.

Un lugar que se ha hecho un referente en la ciudad y donde se puede encontrar comida saludable, mediterránea, enfocada a muchísimo tipo de público con productos de proximidad.

Actualmente disponen de tres locales, cuatro apartamentos turísticos y un chiringuito en la playa. Entrar en La Más Bonita es como entrar en casa y ese ambiente familiar, ese carácter, lo puedes encontrar en sus dueños y en sus camareros y cocineros.





PREMIO TRAYECTORÍA PROFESIONAL

Grupo Salamandra

Con una trayectoria de más de 25 años de experiencia, Grupo Salamandra es una empresa líder en el sector del ocio nocturno en Valencia y la gestión de espacios para eventos. Con un equipo humano de más de 200 trabajadores desarrollan su actividad en ocho salas en puntos estratégicos de la ciudad: Sala Umbracle, Sala High Cube, Akwarela Playa, Club Mya, Sala Moon, Jerusalem Club, Upper Club y Le Premier.

Su experiencia como organizadores de eventos ha hecho que grandes marcas nacionales e internacionales confíen en ellos para organizar sus eventos corporativos.

Grupo Salamandra siempre ha estado muy vinculado al asociacionismo empresarial en la Federación de Hostelería formando parte de la Asociación de Discotecas de Valencia con el objetivo de trabajar por una continua mejora del sector del ocio en la ciudad.



PREMIO DESARROLLO ASOCIATIVO

Asociación Hostelería El Perelló

La Asociación de Hostelería de El Perelló cumple este año su 25 aniversario.

Desde su fundación en el año 1995, la Asociación ha trabajado para reactivar la oferta turística, gastronómica, cultural y de ocio de El Perelló, y lo ha hecho desde la unidad, crecimiento y trabajo de todos sus socios.

Este talante ha convertido a la asociación en un colectivo vivo, activo y con capacidad para colmar las necesidades turísticas de El Perelló.

PUBLICACIÓN GASTRONÓMICA

Programa Cuineres i Cuiners (À punt)

Serie documental d'Apunt Media presentada por Ricard Camarena que ha realizado un recorrido por toda la Comunitat Valenciana visitando las cocinas de algunos de los chefs valencianos más reconocidos.

El formato permite adentrarse en la vida de los cocineros y descubrir qué hay detrás de sus fogones, cuál es su filosofía de vida, su manera de cocinar, su historia, dónde les gusta comer, acompañándolos en cada programa a otros restaurantes lo que ha permitido dar visibilidad a un gran número de cocineros.

Con una fotografía y un guion impecable, y conducido por el cocinero Ricard Camarena, el espectador se ve envuelto cada capítulo en una nueva aventura gastronómica. La serie de dos temporadas ha sido realizada por la productora Murakama Films para Apunt Media.



PREMIO RECUPERACIÓN DE RECETAS TRADICIONALES

Tere Carrascosa (Restaurante Gambrinus)

Ir al restaurante Gambrinus es volver a uno de esos sitios de toda la vida. El alma de la cocina, Teresa Carrascosa, recogió hace 20 años las recetas de toda su familia y construyó una carta que nadie puede resistirse.

Junto a su marido Salvador, la otra mitad de Gambrinus, llevan muchos años trabajando para ofrecer a sus clientes platos auténticos, tradicionales, elaborados a fuego lento, con un mimo especial tal y como le enseñaron sus familiares. Tere ha demostrado que, aunque se piense que la cocina tradicional está abandonada, el plato de cuchara tiene todavía muchas páginas que escribir dentro de nuestra gastronomía.





PREMIO EMPRESA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Campañas locales de la plataforma salirenavalencia.com

La plataforma SalirenValencia.com de la que forman parte Flash, Jagger Club, La3 club, Mercado de San Valero, XL Xtra Lrge, Barberbirborbur Club, Latex, Oven Club, Piccadilly, Play Club, Spook, Unic, Vermudez y Víbora, se ha convertido en una asociación de referencia para conocer y reservar los planes de ocio en Valencia.

Todas comparten un importante compromiso con la RSC. Elementos como la ética o la gestión de los impactos de su actividad en el ámbito social, medioambiental y económico, rigen la gestión de estos locales. A lo largo del último año, son numerosas las campañas que estos locales han llevado a cabo: El Apagón; Campaña por el silencio; Campaña Fora de Lloc: contra el acoso y las agresiones sexuales; Campañas contra el plástico y campañas a favor de los derechos del colectivo LGTBI.

PREMIO INNOVACIÓN Y CALIDAD

Hosteltáctil

Si pensamos en innovación y calidad, pensamos en Hosteltáctil. Una empresa consolidada con más de 15 años en los que han ido desarrollando y ofreciendo un sistema de software de gestión especializado para el sector de la hostelería.

Su gran aceptación a lo largo de estos años ha hecho que hayan podido tener una proyección y expansión a nivel nacional e internacional, contando ya con más de 7.500 clientes en España y habiéndose implantado ya en Marruecos, México y República Dominicana.

Su propósito siempre ha sido crecer junto a sus clientes, día a día, con el objetivo de ofrecerles mejoras y facilidades en la gestión del establecimiento. Un servicio de exigencia, calidad y ajustándose a las necesidades e intereses de las empresas.



PREMIO ESPECIAL

Valencia C.F en el año del centenario

El fútbol y la hostelería siempre han ido de la mano. Las primeras páginas de la historia del club se escribieron en un bar donde los cinco socio fundadores se reunieron para poner en marcha el club en 1919.

En estos 100 años, por el Valencia han pasado 47 presidentes, 59 entrenadores, 1.126 jugadores y millones de aficionados en la capital del Turia y en todo el mundo.

Hay lugares cotidianos donde ocurren cosas que hacen historia y en los establecimientos hosteleros se han podido vivir las mejores etapas del club, desde sus inicios hasta el octavo título de la copa del Rey que se trajeron de Sevilla el pasado mes de mayo.





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

“OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV”

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

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

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

www.reinventalia.com



Consultoría



Formación



Gestión empresarial



Compliance





La tapa autóctona es la estrella: II edición de la ruta MadeinCV

El pasado 23 de mayo se presentó en el Café Alameda de Valencia la II edición de la Ruta de Tapas MadeinCV que se ha celebrado en 32 locales de la ciudad de Valencia y otros 32 de Alicante durante el mes de mayo y junio con el objetivo de promover la cultura de la tapa valenciana mediante propuestas gourmet elaboradas con productos de la tierra. En el acto de presentación participaron el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer y el presidente de la FEHV, Manuel Espinar.

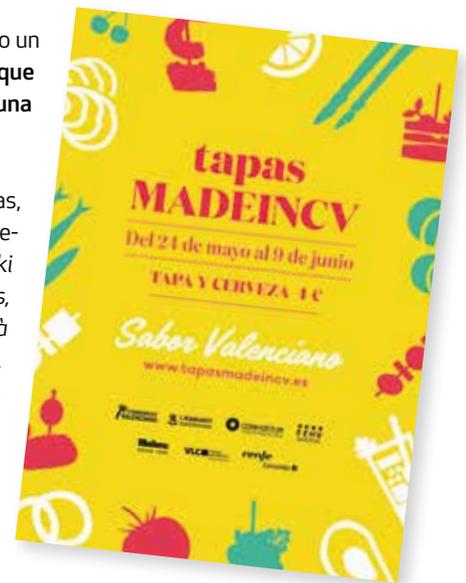
El principal objetivo de la Ruta, organizada por la FEHV y Conhostur con Turisme Comunitat Valenciana ha sido una vez más el de dinamizar la oferta gastronómica en los bares y restaurantes de València y Alicante, poniendo en valor los productos autóctonos y de temporada.

Han participado asociados de las zonas de Ruzafa, Alameda, Aragón, Algirós, Cabanyal, Malvarrosa, Juan Llorens, Pla del Reial, Saïdia, Ciudad de las Artes y las Ciencias, Campanar y Corts Valencianes, además de la localidad de Poble de Farnals.

Por su parte, en Alicante los locales se repartieron entre la propia capital, Benidorm, Ciudad Quesada, Elche, Elda, Arenals del Sol, Monóvar, Sant Vicent del Raspeig, Torrellano, Torrevieja y

Villena. En todas ellas, hubo un **precio unitario de 4 euros que incluía degustación de una tapa y una cerveza.**

A lo largo de estas jornadas, los clientes han podido degustar tapas como el *Tataki con tapioca de espinacas, fresas y salsa yuzu*, *Entrepà de pollastre amb taronja*, *All i pebre de clotxina con ensalada de rotjet o Tallarines de calamar con habas*, *arroz negro crujiente y all-i-oli de azafrán.*



**EL COCINERO
ALICANTINO JOSÉ LUIS CASES GANA EL
CONCURSO A LA MEJOR TAPA AUTÓCTONA**

Una tapa de suprema de Gallo Pedro, crema de caldero de Torrevieja y alcachofa de la Vega Baja confitada en AOVE Jaime

VONDOM

IBIZA

by Eugeni Quitllet

PLÁSTICO
RECICLADO DE MAR



vondom.com



Presentación de la II Ruta de Tapas MadeinCV en Café Alameda.



Jurado profesional en el concurso celebrado en el CdT de Valencia.



Entrega de premios del II Concurso a la Mejor Tapa MadeinCV.

Rosell, elaborada por el chef del restaurante Rincón de Capis de Torrevejeja **José Luis Cases**, fue escogida como **la Mejor Tapa MadeinCV en la segunda edición del concurso** celebrado el pasado 3 de junio en el CDT de València.

Durante el concurso, ocho cocineros mostraron su talento a la hora de crear la mejor tapa valenciana. Tras Cases, el segundo lugar fue para **Carlos Quintillán** (Restaurante El Suquet de Castaños de Alicante) y el tercero para **Rocío Landete** (Bar Jera de València). Junto a ellos, participaron los finalistas Adrián Vendrell (Restaurante Ameyal de València), Vianna Asencio (Restaurante Espadán 31 de València), Cristóbal Lisart (Restaurante

La Bodega de Tofolet de València), Nicolas Fernández (Restaurante Dhammas de Alicante) y Enrico Cecchinato (Restaurante Muy de Alicante). José Luis Cases se convirtió así en el segundo ganador del concurso tras el reconocimiento conseguido el año pasado por Alejandro Platero, del restaurante Saor.

El jurado fue presidido por el chef **Raúl Resino** (Restaurante Raúl Resino, 1 Estrella Michelin), y de él formaron parte **Cristina Figueira** (Restaurante El Xato, 1 Estrella Michelin), **Rakel Cernicharo** (Restaurante Karak), Vanessa Lledó (Docente del CdT y propietaria del restaurante Mil Grullas) y **Carlos Corredor** (Director de la Guía Gastronómica de Alicante).

LPA

ARQUITECTOS

Paula Ros Fortuny
telf. 671 03 19 97
mail. paularos@ctav.es

José M. Carbonell Gaspar
telf. 665 69 19 22
mail. josemcarbonell@ctav.es

C/ Caballeros, 20. Valencia

La cocina valenciana se promociona en La Haya

Ricard Camarena, Susi Díaz, Miguel Barrera, Bernd Knöller, Jose Luis Cases e Yvonne Arcidiacono presentan al mercado holandés tapas elaboradas con producto valenciano con motivo del Día Mundial de la Tapa.

El pasado 28 de junio se celebró en la ciudad de La Haya "Una experiencia gastronómica cinco estrellas" para dar a conocer el territorio y la gastronomía de la Comunitat Valenciana al mercado holandés. En la acción celebrada en la residencia de la Embajadora española en La Haya participaron **Ricard Camarena** (2 estrellas Michelin), **Susi Díaz** (1 Estrella - La Finca - Elx, Alicante), **Miguel Barrera** (1 Estrella - Restaurante Cal Paradís - Vall d'Alba, Castellón), **Bernd Knöller** (1 Estrella - Riff - Valencia), y el cocinero de Torre Vieja **Jose Luis Cases**, ganador del II Concurso a la Mejor Tapa "Madeincv". Los cocineros estuvieron acompañados en el evento de la Jefa de sala Yvonne Arcidiacono (2 Soles Repsol - Restaurante Apicius - Valencia).

Los cocineros presentaron su propuesta de tapas basadas en producto valenciano con motivo de la celebración del "Día Mundial de la Tapa": una selección de recetas gastronómicas que combinan la creatividad, la innovación y saber hacer de los profesionales que han viajado hasta La Haya con la autenticidad



Foto de familia de organizadores y participantes en el evento "Una experiencia gastronómica cinco estrellas"

Solred, las mejores soluciones que siempre van contigo



Inventemos el futuro



- Grandes descuentos y las mejores condiciones comerciales
 - Gestión online de tu negocio, a través de Solred Directo
 - Más de 3.900 Estaciones de Servicio en España y Portugal
 - Pago más rápido y seguro
-  
- Áreas de Servicio con parking seguro y WIFI gratis

Regístrese en el servicio de Facturación Electrónica y reciba en su e-mail sus facturas Solred con total comodidad y seguridad.

Más cómodo. Más rápido.

Infórmate en repsol.es, en el **913 387 210** o en solred@repsol.com

dad de la cultura culinaria de la Comunitat Valenciana. El evento estuvo maridado con una selección de vinos de las bodegas valencianas Bodegas Gandia.

En el acto participaron numerosos representantes de embajadas de todo el mundo así como prescriptores del mercado holandés, como representantes de agencias de viaje, operadores turísticos, medios de comunicación y revistas especializadas. Todos ellos pudieron conocer, no sólo la exquisita gastronomía de la Comunitat Valenciana, sino también todas las posibilidades que ofrece como destino, con múltiples experiencias de las que disfrutar a lo largo de todo su territorio.

La presentación de la Comunitat Valenciana en La Haya se enmarcó en la celebración del "Día Mundial de la Tapa", una de las acciones promovidas por Turespaña dentro del Plan Operativo de 2019. En esta ocasión en colaboración con la Oficina Española de turismo en La Haya: una de las 24 acciones que se van a desarrollar en este mercado y una de las 33 acciones que tendrán lugar en Benelux.

Cabe tener en cuenta que Holanda es el cuarto mercado internacional emisor de turistas hacia la Comunitat Valenciana. Cerca de 650.000 holandeses visitaron la Comunitat Valenciana en 2018 -un 9,5% más que en el año anterior-. Además, el cliente holandés aporta desestacionalización a la demanda turística: 3 de cada 4 holandeses que viajaron a la Comunitat Valenciana en 2018 lo hicieron fuera de los meses de julio y agosto.



Biodiesel del mediterráneo

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)



La Comunitat Valenciana es un destino muy atractivo para el mercado holandés, con un poder adquisitivo que redunda en un gasto medio diario alto – situado en cerca de 100€ en 2018, el 3º tras Italia y Reino Unido- y que valora la gastronomía de calidad y mediterránea de nuestro territorio.

Maria del Mar Valera, vicepresidenta de CONHOSTUR destacó durante el evento cómo “la cocina valenciana tiene en la actualidad 19 restaurantes con Estrella Michelin, en los que lucen 24 galardones, y 46 restaurantes con Soles en la Guía Repsol, además de una excelente riqueza de producto agroalimentario y una tradición mediterránea de cultura gastronó-

mica arraigada en todo su territorio”; y que la delegación de cocineros que estuvieron presentes en La Haya “representa el buen hacer, la experiencia, la calidad y el alto nivel de la gastronomía valenciana”. CONHOSTUR agradeció a Turismo Comunitat Valenciana “la oportunidad de participar en esta misión promocional de destino Comunitat Valenciana y poder acompañar a este grupo de magníficos cocineros valencianos”.

Por su parte Ricard Camarena, a la cabeza de esta delegación de cocineros, resaltó en su intervención la importancia de la gastronomía para unir el territorio de la Comunitat Valenciana.



**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.





“Los cocineros tenemos un código, centrado en el territorio, el producto y la innovación”.

PROMOCIÓN INTERNACIONAL DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Turisme Comunitat Valenciana refuerza así la promoción internacional del turismo gastronómico valenciano de la marca L'EXQUISIT MEDITERRANI. Con este tipo de acciones promocionales directas, se potencia la colaboración del sector y de los profesionales de nuestra cocina en el posicionamiento exterior de una gastronomía excelente y con valores mediterráneos.

Para Francesc Colomer, “este esfuerzo promocional colectivo nos permitirá resaltar la importancia de la gastronomía para nuestro territorio como elemento diferenciador”. Asimismo, reflejó que “para el gobierno valenciano el turismo gastronómico es una prioridad y una oportunidad para la desestacionalización, para enriquecer las experiencias turísticas y para conseguir un modelo turístico más sostenible y saludable, que incorpore el paisaje gastronómico, la cultura culinaria propia, el producto de proximidad, la innovación, la creatividad de nuestros profesionales y la hospitalidad mediterránea puesta en la mesa.”

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio



Inventemos el futuro



Cuenta siempre con una alternativa energética eficiente gracias al alto **poder calorífico**, que te ofrece:

- ▮ **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación***.
- ▮ Con tu depósito de gas propano, **mantenimiento gratis****.
- ▮ **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

Llama ya al **901 100 125**
o infórmate en **repsol.es**

Prioridades y necesidades del sector a trasladar a los nuevos responsables municipales y autonómicos

Rafael Ferrando
Secretario general FEHV

Después de la celebración de los diferentes procesos electorales que hemos tenido y conociendo la composición de los equipos de gobiernos tanto en la Generalitat Valenciana, desde la Federación vamos a mantener una ronda de contactos con sus responsables, en aquellas áreas que afectan a la hostelería, ocio y turismo para trasladarles las principales reivindicaciones del sector, como ya hicimos con los diferentes partidos políticos.

Entre estas cuestiones a trasladar a los representantes de la Administración Autonómica y Local, para que las conozcan ahora que van a iniciar sus mandatos, destacan las siguientes:

A NIVEL AUTONÓMICO, no aumentar la presión fiscal de las empresas turísticas (especialmente pymes y familiares), siendo necesario que no se creen nuevos tributos ni se implanten gravámenes a las empresas, como el impuesto sobre bebidas azucaradas o la “tasa turística”.

La necesidad de abordar un debate de modificación de la normativa de espectáculos públicos, que dé cabida a nuevas figuras de actividades o espectáculos públicos, a través de permitir una mayor compatibilidad de actividades en un mismo espacio, sin restricciones (licencia 24 horas) y con el cumplimiento de toda la legalidad vigente, en concreto de seguridad y acústica.

Así mismo, consideramos necesario un análisis de la política de reciclaje, con la definitiva abolición de la idea de implantar una sistema de depósito, devolución y retorno (SDDR) y la apuesta por la efectiva aplicación de las medias recogidas en el Plan Integral de Residuos de la Comunidad Valenciana, PIRCV, de reciente aprobación y que se tiene que hacer desde la corresponsabilidad, conjuntamente y de forma consensuada con el sector y sus empresas, dotando las administraciones locales de los materiales para facilitar su implantación.

A NIVEL LOCAL, incidir en la necesidad de abordar la problemática del retraso de licencias tanto de obras como de actividad por parte de los ayuntamientos, proponiendo el establecimiento de sistema de tramitación más ágil para evitar retrasos y dilaciones en los procedimientos, que solamente provocan inseguridad jurídica. La implantación de la licencia express y fomentar la colaboración público-privada en su tramitación son algunas de las propuestas a trasladar para que no supongan un freno para la actividad empresarial.



Representantes de la FEHV en reunión con el Alcalde de Valencia.

Otra de las cuestiones claves se centra en las terrazas, uno de los reclamos turísticos de primer orden de la ciudad, que tiene que ser respetado y protegido por las administraciones, a través de evitar medidas que supongan su limitación, debiéndose consensuar con el sector cualquier intervención que se vaya a realizar y suponga una afeción para la superficie de ocupación.

La realización consensuada de proyectos urbanísticos como la remodelación de la plaza de la Reina, la peatonalización de la plaza del Ayuntamiento o los planes especiales de Ciutat Vella y el Cabañal, que se van a cometer en la ciudad Valencia. Estas intervenciones urbanísticas no deben suponer un freno a la actividad económica de la ciudad, ni ser un perjuicio para las empresas que se encuentran implantadas en estos ámbitos. En este sentido, reclamamos que su ejecución se haga de forma consensuada para con el sector para minimizar el impacto de las obras, la máxima información de su ejecución y que su realización no suponga un perjuicio de las condiciones, especialmente de las terrazas, de las empresas que ahora se encuentran en estas zonas.

Por ello, en las alegaciones a estos planes especiales hemos solicitado que no se establezcan criterios generales de limitación de la ocupación del espacio público, sino que se utilice los estudios individuales por calles o plazas, en atención a las especiales características del entramado urbano de estas áreas y sus particularidades.

La implantación de medidas de “esponjamiento” de las actividades en aquellas zonas nuevas de las ciudades o sobre las que se van a realizar labores de urbanización o remodelación, como el barrio del Cabañal en la ciudad de Valencia, con la aplicación de planes especiales que permitan establecer de forma ordenada los locales, mediante distancias entre ellos, para evitar y prevenir situaciones futuras de saturación.

En relación con la contaminación acústica, la necesidad de implantar un plan general de ocio de la ciudad de Valencia para abordar este fenómeno desde todos sus ámbitos (educativo, social, legal, etc...), sus diferentes tipologías (diurno, nocturno) y abordar sus especialidades según zonas de la ciudad (Ruzafa, Ciutat Vella o la Marina). Así mismo, la implantación de la figura del comisionado de ocio que permitirá la puesta en marcha de campañas de sensibilización y concienciación, a través de los mediadores sociales, superando así, el sistema de las ZAS que se ha demostrado que no es la solución eficaz en esta cuestión.

Así mismo, se tiene que hacer especial hincapié, en la lucha contra la economía sumergida, el intrusismo y la competencia desleal no solamente del consumo (botellón) o la venta de alcohol en la vía pública (lateros), sino en aspectos como: las viviendas privadas que se publicitan como turísticas sin estar registradas (alojamiento no reglado), los comercios (panaderías u hornos) en los que bajo la publicidad de degustación sirven almuerzos o desayunos como los bares, cuando no pueden hacerlo o nuevas

fórmulas como los supermercados que habilitan espacios con mesas y sillas para consumir alimentos previamente elaborados, así como los pisos privados en los que se ofrece de comer o cenar, como si se tratará de restaurantes pero, sin cumplir con ninguna de las condiciones legales (higiénico-sanitarias, labores o fiscales) como si hacen los negocios de restauración, con los problemas de salud pública que pueden generar.

A NIVEL ESTATAL, se ha realizado la solicitud para que se establezca un mecanismo alternativo para realizar las altas de trabajadores en fines de semana y festivos, similar a la fórmula que existía antes del fax pero, adaptado a los nuevos medios telemáticos. La adecuación de la aplicación del registro de jornada a la realidad del sector y de sus empresas, así como la ampliación del número de horas extraordinarias que se puedan realizar, son otras cuestiones sobre las que se va a incidir. Así mismo, la aplicación real y efectiva de la ley de segunda oportunidad que permita que las empresas que ha pasado por situaciones económicas problemáticas puedan continuar con su actividad, y no se les condene a su desaparición.

Finalmente, también se está trabajando en diferentes asuntos relacionados con el ocio a través de la organización SPAIN NIGHTLIFE, de la que es miembro la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, en materias para mejorar la seguridad a través de los certificados de excelencia y prevenir situaciones de acoso en las discotecas.



 roger

Moda para lucir en el trabajo

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

**BonAmb Restaurante
2 Estrellas Michelin**

Principales claves del registro de jornada

Sonia Morales

Asesora laboral FEHV

En la pasada publicación del Real Decreto-Ley 8/2019, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo, se aprobó, entre otras medidas, la modificación del artículo 34 del Estatuto de los Trabajadores y 7 de la LISOS, referente al **registro de la jornada de Trabajo**. Con esta modificación nos encontramos con las siguientes novedades en relación con **los contratos a tiempo completo, cuya obligación de cumplimiento entró en vigor partir del pasado 12 de mayo de 2019**.

A continuación, pasamos una breve clarificación sobre esta obligación:

OBLIGACIONES SOBRE REGISTRO DE LA JORNADA:

- La empresa ha de garantizar el registro diario de la jornada, incluyendo el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de cada trabajador, sin perjuicio de la flexibilidad horaria que pueda existir en la empresa.
- La organización y documentación del registro de jornada, ha de realizarse por acuerdo de empresa.
- Conservar los registros durante cuatro años.

¿QUE HA DE REGISTRARSE?

El horario concreto de entrada y finalización de trabajo de cada trabajador.

¿QUE SISTEMA SERÁ NECESARIO IMPLANTAR?

El sistema de registro responderá a la libre elección de la empresa, siempre que garantice la fiabilidad e invariabilidad de los datos y refleje, como mínimo, cada día de prestación de servicios, la hora de inicio y la hora de finalización de la jornada.

JORNADA IRREGULAR EN HOSTELERIA

Se trata de una posibilidad que permite flexibilizar la jornada de trabajo como una herramienta organizativa interna, ajustando las necesidades de trabajo existentes en cada momento dentro de la empresa, aumentando el tiempo de trabajo en periodos punta, con descanso compensatorio en otros periodos de menos volumen.

Mediante convenio colectivo o, en su defecto, por acuerdo entre la empresa y los representantes de los trabajadores, se podrá establecer la distribución irregular de la jornada a lo largo del año. En defecto de pacto, la empresa podrá distribuir de manera irregular a lo largo del año el diez por ciento de la jornada de trabajo.



TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA

La Burbuja
LAVANDERÍA

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



Dicha distribución deberá respetar en todo caso los períodos mínimos de descanso diario y semanal previstos en la Ley y el trabajador deberá conocer con un preaviso mínimo de cinco días el día y la hora de la prestación del trabajo resultante de aquella.

La compensación de las diferencias, por exceso o por defecto, entre la jornada realizada y la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo legal o pactada será exigible según lo acordado en convenio colectivo o, a falta de previsión al respecto, por acuerdo entre la empresa y los representantes de los trabajadores. En defecto de pacto, las diferencias derivadas de la distribución irregular de la jornada deberán quedar compensadas en el plazo de doce meses desde que se produzcan.

COMPENSACIÓN HORAS CON DESCANSO

En caso de no poder optar por el establecimiento de la jornada irregular (dado que se requiere pacto con los representantes de los trabajadores). Se podrá acordar con los trabajadores la compensación con descanso de las horas extraordinarias realizadas por tiempos equivalentes dentro de los cuatro meses siguientes a su realización y no computarán a efectos del número máximo de horas extraordinarias permitidas (80 horas al año).

Sonia Morales Ballester - Consultoría Laboral de la FEHV
Telf.: 96 351 51 76 - 96 351 92 84 laboral@fehv.com

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



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



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



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.

Convenio de colaboración entre el Ayuntamiento de Valencia y la Fundación de Hostelería de Valencia

Isabel Martínez

Responsable Formación FEHV

La Fundación de Hostelería de València, es una entidad sin ánimo de lucro, que tiene por objeto la ayuda, asesoramiento y formación para la mejora de la cualificación profesional, especializada en la formación en el sector de hostelería, contribuyendo a su profesionalización, a la mejora de la calidad de los puestos de trabajo, la empleabilidad y la dignificación del hostelero a través de la formación.

Por su parte, el Ayuntamiento de Valencia ejerce competencias, en materia de Orientación, Intermediación Laboral y Formación en materia de Empleo para promover y canalizar actuaciones que contribuyan a la promoción de la creación y sostenimiento del empleo y al fomento de las iniciativas empresariales.

Debido al interés de ambas entidades en trabajar a favor de la formación y de la inserción laboral, se ha llevado a cabo la aprobación y firma de un Convenio de Colaboración entre ambas instituciones, para la impartición de acciones formativas

relacionadas con la hostelería, gastronomía y restauración, dirigidas a colectivos en riesgo de exclusión social de entidades sociales y asociaciones sin ánimo de lucro.

El Ayuntamiento de València, a partir de este Convenio, siempre que exista disponibilidad y en el horario que previamente se establezca, cederá a la Fundación de Hostelería de València el uso de sus instalaciones en el CMOF Maguncia para la realización de las prácticas incluidas en las diferentes acciones formativas a desarrollar y que requieran este tipo de instalaciones, así como otras actividades a realizar en relación con las mismas.

La Fundación, de esta forma, podrá proponer a las entidades una mejor oferta formativa, respecto a otros centros de formación que ofrecen formación en hostelería y que no cuentan con la especialización de nuestra entidad y sin nuestro valor añadido, que es el conocimiento del sector. Sabemos qué necesidades de personal tiene el sector ya que contamos con más de mil establecimientos asociados a la FEHV, estando comprometidos con la mejora continua y la búsqueda de las

PANESCO FOOD.COM

Ref. 5000791

Ref. 2104357

Ref. 5001801

Ref. 5001743

Ref. 5001350

5 PANES DE HAMBURGUESA

5 ESTRELLAS

tienda.panescofood.es



Los alumnos en el CMFO Maguncia del ayuntamiento de València.

mejores instalaciones y profesionales para la formación de nuestros alumnos.

Nuestra entidad, siempre ha trabajado en colaboración con diferentes entidades sociales-CEPAIM, CRUZ ROJA, CEAR, CÁRITAS DIOCESANA DE VALENCIA, entre otras, confían-

donos la impartición de las acciones formativas que promueven, en base a las necesidades de formación de los diferentes colectivos con los que trabajan, para la mejora de su empleabilidad. Tenemos la firme convicción de que somos la mejor opción para su formación y la firma de este acuerdo no hace más que confirmarlo.



Prevención de riesgos y menores

Irene Sánchez

Técnico en prevención de riesgos laborales

De forma puntual y esporádica nuestros asociados comunican al Servicio de Prevención Mancomunado la contratación de un menor de edad.

Conviene saber que esta contratación pone en marcha una serie de comprobaciones y trámites con el fin de proteger al menor y facilitar a la empresa el cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente, lo que evitaría una posible sanción.

Se considera trabajador menor de edad a aquella persona menor de 18 años y mayor de 16 con contrato de trabajo, siendo la edad mínima para poder trabajar 16 años.

Aunque antigua, la normativa aplicable al trabajo de los menores de edad es el "Decreto de 26 de julio de 1957 sobre Industrias y Trabajos prohibidos a mujeres y menores por peligrosos o insalubres". Al integrar las políticas de igualdad de sexo ha quedado derogada la parte que hace referencia al trabajo de la mujer, quedando sólo en vigor la parte referida a los menores.

En este Decreto se describen actividades, trabajos, procesos y sectores productivos prohibidos para los menores, tales como:

**servicio
prevención
mancomunado**
FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



- El manejo de máquinas o herramientas que impliquen un peligro notorio o posibilidad de accidentes, salvo que haya medidas de seguridad que eviten totalmente ese peligro (un menor no podría utilizar una cortadora de fiambre, por ejemplo).
- Los trabajos a más de 4 metros de altura, salvo que sean sobre suelo estable, continuo y con las protecciones adecuadas.

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
APE A

Hostelería · Restauración · Catering

www.frutasyverdurasgarcia.com

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

- Los trabajos que impliquen empujar, arrastrar o transportar cargas. En el Decreto vienen indicados criterios de pesos y tipos de tareas que limitan el trabajo de los menores en función de su edad (por ejemplo un menor de 17 años no debe manipular más de 20 Kg de peso).
- En el caso de vapores, emanaciones de tóxicos o de polvos perjudiciales, de peligro de incendio o explosión, no solo el menor no puede realizar el trabajo, sino que está prohibida su simple presencia en los locales donde se hagan esos trabajos.

Asimismo, la normativa europea prohíbe que los menores realicen trabajos que superen de manera objetiva sus capacidades físicas o psicológicas, por lo que habrá que evaluar el desarrollo de cada menor y la exigencia de cada puesto.

Igualmente está prohibido ocupar puestos en los que se esté expuesto a agentes tóxicos, cancerígenos que puedan producir alteraciones genéticas hereditarias; así como a radiaciones; o puestos en los que pueda existir peligro para la salud por frío, calor, ruido o vibraciones.

Los trabajadores menores tienen una serie de condiciones laborales especiales respecto al resto de trabajadores, entre otras: No pueden realizar trabajos nocturnos, es decir entre las 22 horas y las 6 de la mañana. No pueden realizar horas extra.

Amparados por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995, los menores de edad son considerados como trabajadores especialmente sensibles. Están legalmente más protegidos contra los posibles riesgos laborales para evitar que sufran accidentes o enfermedades, teniendo en cuenta su falta de experiencia, su posible inmadurez o un desarrollo incompleto, dependiendo de los casos.

Por ello, el empresario tiene que analizar la evaluación de riesgos para valorar si existe algún impedimento para que el puesto sea ocupado por el menor. Comprobar si el puesto es o no adecuado, o si es preciso realizar modificaciones en el mismo para que pueda serlo con el objetivo de evitar riesgos para la seguridad o la salud del menor.

El empresario tendrá que informar al trabajador y a sus padres o tutores de estos riesgos y de las medidas tomadas para evitarlos. El menor deberá recibir formación e información sobre los riesgos existentes en el puesto e instrucciones sobre la manera segura de trabajar en el mismo. El menor deberá tener un tutor en la empresa que supervise su trabajo y su seguridad.

Si una empresa no cumple con alguna normativa referente a los derechos de los trabajadores menores de edad, puede ser denunciada ante la Inspección de Trabajo, lo que conllevaría una cuantiosa sanción económica.

Naturgy

Juntos suenan mucho mejor

Qué bien suena una reducción de la factura de tu negocio cuando contratas **la luz y el gas juntos**.

Plan Negocio
electricidad + gas

900 333 555
www.naturgy.es/empresas



 **10% dto.** +  **32% dto.**

en el término variable del gas¹ durante 1 año.

en el término variable de la electricidad¹ durante 1 año.

¹ 32% de descuento sobre el término variable de la electricidad para tarifas 2.0A, 2.0DHA, 2.1A, 2.1DHA, 3.0A y 3.1A. durante los 12 primeros meses del contrato. 10% de descuento a aplicar sobre el término variable del gas natural para tarifas 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4 durante los 12 primeros meses de contrato. Oferta válida para clientes que contraten la electricidad y el gas con Naturgy Iberia, S.A. con las tarifas referidas antes del 31/10/2019. Oferta válida para suministros de electricidad con un consumo anual menor o igual que 50.000 kWh. Para consumos superiores consultar ofertas específicas con nuestros gestores. Más información sobre precios vigentes y condiciones económicas en www.naturgy.es/empresas

Asindown lanza su nueva campaña de verano "Servilletas Mágicas"

La Fundación Asindown presenta la campaña "Servilletas mágicas" con motivo de los nuevos productos de hostelería "No te cambio por nadie".

"Servilletas mágicas". Una campaña de sensibilización a cerca de la inclusión laboral de las personas con Síndrome de Down. Un guiño a sus capacidades y cualidades para desempeñar su trabajo.

El hostelero puede adquirir por un precio muy económico servilletas con el lema de la campaña, en diferentes formatos, para servilleteros, también servilletas para cóctel.

Todo el dinero recaudado con esta iniciativa irá destinado al proyecto "La Mare que var", una cafetería cuya plantilla estará formada por personas con Síndrome de Down y discapacidad intelectual. Esta cafetería estará localizada en la antigua sede del Alinghi en La marina.

Todos estos productos mágicos tienen el poder de transformar vidas, la vida de los chicos y chicas de Asindown. Súmate al movimiento del cambio y se parte de esta iniciativa. Desde la Federación os animamos a que colaboréis con esta campaña.



Toda la información está disponible en la web de Asindown: www.asindown.org/servilletasmagicas/

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

**¡HAZ MAGIA!
NOSOTROS NOS OCUPAMOS DE TODO, TODO Y TODO**
Expertos en hostelería

SEGURMENDI
SEGUROS Y FINANCIAS

Catalana Occidente
Grupo asegurador

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

PRUEBA LAS AGUAS CON BENEFICIOS FUNCIONALES



Nuestra gama de Aguas Funcionales con agua Solán de Cabras ofrece una nueva forma de hidratarse con un plus de sabor y aporte funcional. Una bebida con ingredientes naturales y vitaminas que te acompañan en tu día a día.



MÁS DEL 90% AGUA
SOLÁN DE CABRAS



ZUMO DE FRUTAS Y
AROMAS NATURALES



CON
VITAMINAS



SIN AROMAS NI
COLORANTES ARTIFICIALES



BAJO EN
CALORÍAS

0%

SIN AZÚCARES
REFINADOS AÑADIDOS



Entrevista al director de Relaciones con la Industria de ElTenedor, Rafa Casas

Rafa Casas cuenta con más de 10 años de experiencia en el sector de la restauración y los negocios digitales. Actualmente es el embajador de ElTenedor ante organizaciones gastronómicas, empresariales y gubernamentales.

¿Qué ofrece ElTenedor a los restaurantes hoy en día?

ElTenedor es el mejor aliado comercial y digital de los restaurantes. Conecta restaurantes y comensales, permitiendo a los usuarios realizar reservas online, y a los restaurantes aumentar y fidelizar sus clientes. ElTenedor ayuda a los restaurantes a hacer crecer su negocio, dándoles visibilidad en Internet a través de la web y la app ElTenedor y también de TripAdvisor.

En cuanto a la gestión de reservas lo que ofrecemos es ElTenedor (ElTenedor Manager), un software de gestión de reservas para restaurantes que ya utilizan más de 11.000 restaurantes en España y que sustituye al tradicional libro de reservas en papel. Este software permite al restaurante llevar un mejor control de su sala y generar una base de datos de clientes para informarles de novedades, etc. La información y el conocimiento es poder, esta información en un libro de papel no sirve de nada.

Si tienes el libro digital de ElTenedor podrás centralizar en él todos tus canales de reservas: eltenedor.es, TripAdvisor, Google, Instagram, Facebook y también la propia página web del restaurante. Y poder de esta forma llegar al máximo de clientes posible.

¿Cuáles son las principales ventajas de estar en esta plataforma?

ElTenedor hace visible a los restaurantes en Internet y les permite captar nuevos clientes. Actualmente ya contamos con 23 Millones de visitas únicas al mes, 17 Millones de descargas y además estamos presentes en 18 países, lo que nos convierte la herramienta de turismo gastronómico por excelencia. Además, la integración en TripAdvisor permite también que millones de viajeros puedan reservar en los restaurantes de ElTenedor directamente desde la web de TripAdvisor.

En la misma línea, ElTenedor te da la posibilidad de optimizar tus reservas, fidelizar a tus clientes gracias a su potente herramienta de comunicación y gestionar tu reputación online.

¿Cómo valoran desde El Tenedor el sector de la restauración valenciana en estos momentos?

La restauración Valenciana está viviendo un momento de bonanza, que además es bien merecido. Tenemos grandes exponentes de la cocina valenciana como Quique Dacosta, Ricard Camarena o Begoña Rodrigo. Y muchos otros chefs a tener muy en cuenta que darán mucho que hablar, como Da-



Rafa Casas, director de Relaciones con la Industria

vid Marqués del restaurante GASTROADICTOS en Segorbe (Castellón).

Además, hay estudios que lo avalan. El último estudio que ElTenedor hizo conjuntamente con TripAdvisor en este sentido posiciona a Valencia como un destino turístico gastronómico muy valorado.

En comparación con otras capitales, ¿Cómo está posicionada Valencia a nivel digital?

Este año presentamos un estudio que hicimos conjuntamente con TripAdvisor que habla precisamente de este asunto. En Valencia, en el último año, ha aumentado en un 35% el número de restaurantes que han decidido digitalizarse en cuanto a la toma de reservas y presencia online. Una cifra muy por encima de Madrid, que apenas llegó al 10% y de otras capitales como París o Roma. Pero la cosa no queda ahí, ya que además fue una de las ciudades donde más crecieron las reservas online, con un aumento de más del 30% con respecto al año anterior y superando a grandes ciudades como Madrid y Barcelona.

Uno de los problemas a los que se enfrentan día a día los restauradores es el fenómeno del "No show", ¿qué ofrece El Tenedor para resolver esta problemática?

Podríamos decir que por fin hay solución. ElTenedor está liderando la lucha contra el No-show y los resultados hablan por sí solos. Este año, gracias a las medidas puestas en marcha, hemos logrado reducir el "no-show" al 2% en los restaurantes que trabajan con nosotros, la cifra más baja de todo el mercado. Entre las medidas que hemos puesto en marcha destacan la solicitud de la tarjeta de crédito como garantía (huella bancaria), la triple confirmación, que consiste en reconfirmar las reservas para asegurarse la asistencia y el índice de fiabilidad del cliente, es decir el historial de reservas de los clientes.



MUÑOZ BOSCH

desde 1990

360°



¿Por qué confiar en una empresa profesional con 30 años de experiencia y un servicio 360° orientado a la restauración organizada? ¡Conócenos y descubre por qué!

www.munozbosch.com

Elecciones en la Federación y sus asociaciones

Durante los meses de mayo y junio se han celebrado elecciones en varias de las asociaciones que forman parte de la Federación. Así, se ha producido la renovación en la presidencia de las asociaciones de Bares (Juan Carlos Gelabert), Pubs (Tico Corrons) y Discotecas (Óscar Iglesias).

En la Asociación de Restaurantes de Valencia se ha producido un relevo con la entrada de la empresaria del sector Nuria Sanz (Restaurante L'Estibador) que va a presidir la asociación tras más de una década al frente de la misma del empresario José Palacios, vinculado a nuestra Federación desde hace más 23 años.

La nueva directiva estará compuesta por Begoña Rodrigo (La Salita) que ejercerá de vicepresidenta y los empresarios Cristóbal Lisart (Bodega de Tofolet), Yvonne Arcidiacono (Apicius), Chabe Soler (La Ferrera), Iván López (Restaurante Camí Vell), Carlos Gelabert (The Fitzgerald), Lester López (Mala Hierba) y Jose Francisco Gómez (Restaurante Puerta del Mar).

La presidenta de la Asociación de Restaurantes tiene entre sus objetivos trabajar para potenciar a nivel nacional e internacional la gastronomía valenciana; poner en marcha nuevos proyectos y campañas para dinamizar las empresas del sector y tener presencia en todos los foros y eventos relacionados con



Nuria Sanz, acompañada de algunos representantes de la nueva directiva de restaurantes.

la hostelería para dar mayor visibilidad a la labor que se realiza desde la asociación.

Por lo que respecta a la Federación, el pasado 25 de junio se celebró la Asamblea General electoral que acordó por unanimidad renovar en la presidencia al actual presidente Manuel Espinar para los próximos cuatro años.

Torry Harris

La marca para la hostelería



**Novedad
Sin Glaseo
100% natural**

Más de 25 años de experiencia

Contacto: clientes@torryharris.es - telf. 96 367 88 55

Casa de la Orxata presenta la campaña "Orxata al punt"

Nuestros asociados de Casa de la Orxata, local de referencia que se encuentra en el Mercado de Colón de Valencia y ganador del Premio de la Hostelería a la promoción de los productos valencianos, han lanzado la campaña "Orxata al punt" en la que se apuesta por limitar el uso del azúcar en la horchata.

Antón Buitrón y Nerea Monforte, gerentes de Casa de la Orxata, explicaron en la presentación de esta iniciativa que la chufa ya tiene su propio sabor particular y su dulzura integrada, por lo que no es necesario añadirle nada más. Esta nueva iniciativa fomenta un consumo responsable de esta bebida valenciana ofreciendo al consumidor condimentarla a su gusto, añadiendo más o menos azúcar.

Nerea Monforte explicó cómo el cliente puede elegir qué cantidad de azúcar añada a la horchata y no tiene que tomar una bebida ya preparada sin ningún tipo de decisión propia. Además, ha explicado que lo único que hace falta es acostumbrar al paladar el sabor natural de la bebida.

Por su parte, la nutricionista Elisa Escorihuela que participó en la presentación resaltó la importancia de integrar la hor-



chata natural sin edulcorar en nuestra dieta diaria, ya que es un alimento valenciano muy rico en diversos minerales.

¿Eres Ecológico?

SANIKEY
HIGIENE RESPONSABLE



SI ERES LÓGICO CUANDO COCINAS
SE ECOLÓGICO CUANDO LIMPIAS

Sí, el ecologismo ha llegado a las cocinas de restaurantes y hoteles. Ya compras y cocinas alimentos ecológicos, productos KM 0 y de temporada. Pero... ¿Eres realmente ecológico cuando limpias?

- Es el momento de dar un paso más, de reducir vertidos y residuos, ahorrar mientras reduces tu huella ambiental: ser verde, comprometido y líder.
- Súmate al Sello de Higiene Responsable*. Un proyecto que persigue crear empresas y lugares limpios y sostenibles a través de un nuevo sistema e innovadores productos de limpieza Ecológicos.
- Desde Sanikey te proponemos ser tu compañero de higiene responsable. Para alcanzar un futuro sostenible, creemos un presente responsable.
- ¿Te unes al movimiento de la Higiene Responsable? #HigieneResponsable #FuturoSostenible

961 668 112 / sanikey.com

Yecla 33, mejor restaurante de comida a domicilio en la zona de Levante

Nuestro asociado Yecla 33 ha sido premiado como mejor restaurante de comida a domicilio en la zona de Levante en la tercera edición de los 'Premios Just Eat de comida a domicilio 2019'. Un galardón que recogen por tercera vez y que ha sido gracias a los usuarios de la plataforma. Yecla33 logró el galardón tras obtener un gran apoyo de los clientes e imponerse a los otros dos finalistas, Goiko Grill y 100 Montaditos Valencia. Cabe recordar que el premio lo otorgan los miles de usuarios de Just Eat a través de una votación por la página web.

Este establecimiento, asociado a la Federación desde 1996 ofrece una amplia variedad de hamburguesas caseras, burritos, sándwiches, wraps y comida vegana con ingredientes de proximidad.

PRIMER RESTAURANTE AMERICANO DE VALÈNCIA EN CONTAR CON LÍNEA DE PRODUCTOS 'LIGHT'

El restaurante ha lanzado una nueva línea de productos light y se convierte así en el primer restaurante de comida americana de la ciudad en ofrecer una variedad ligera en sus platos.



Esta nueva iniciativa, consigue reducir notablemente las calorías de sus especialidades sin perder el auténtico sabor de la comida americana, cambiando por ejemplo la carne de las hamburguesas, el pan o incluso la salsa.

Yecla 33 ofrece variedades tan especiales como la Light Burger Banana, compuesta por pan integral con avena horneado a diario, hamburguesa, queso de cabra a la plancha, sabroso plátano salteado, cebolla a la plancha, lechuga y salsa yecla light. Además, hay otras ocho hamburguesas dentro de esta misma línea y una línea de wraps light.

Descubre el sabor del café tostado en Valencia

FORMACIÓN Y ASESORAMIENTO BARISTA



C/ Doctor Fleming, 17. 46970 Alaquàs (Valencia)
637 121 571 · www.cafesoy.es



FETEN



feten_emboutique_alaquas

LA TABERNA DE RUZAFÁ

Los amantes del tapeo ya no tienen excusa para conocer este nuevo asociado. En pleno barrio de Ruzafa, La Taberna de Ruzafa ofrece un lugar familiar en el centro del barrio de moda de Valencia.

En él se pueden encontrar tapas tan típicas como las patatas bravas, los calamares o los chipirones y las nuevas propuestas como el hummus o las patatas con mojo picón, utilizando los productos de la mejor calidad posible.

El trato cercano con los clientes es uno de sus sellos de identidad. Se definen como taberna y han inspirado su decoración ambientándola y recuperando lo que eran este tipo de locales antiguamente. Un lugar perfecto para disfrutar con los amigos del mejor ambiente, el mejor vino y una buena propuesta gastronómica en el barrio de Ruzafa.



C/ Puerto Rico, 2 (Valencia)
Tel. 96 206 68 01

KAMON: TRES CULTURAS UNIDAS POR LA COCINA



C/ Conde Altea, 42 (Valencia)
Tel. 96 325 48 39

En el ensache de Valencia se encuentra el restaurante Kamon, un restaurante japonés con un toque del mediterráneo.

Cuando su dueño Hiro aterrizó en Valencia, se enamoró de la ciudad y quiso hacer aquello que tenía en mente, un restaurante japonés sin perder la esencia de su país, pero con el producto de aquí.

Y esa fusión la ha conseguido en cada detalle de su restaurante: en el nombre, en el sello y en el producto. "Quise aprovechar mi experiencia, lo que había aprendido, mis raíces de Japón, lo que viví en Italia y lo que estoy viviendo aquí en Valencia. Combinar las tres partes de mi vida en un mismo proyecto", afirma Hiro.

La gran apuesta de Kamon es el concepto de fusionarlo todo. Un lugar donde se puede comer carne, platos calientes, o el jamón y el tomate también son los protagonistas.

Un espacio donde poder disfrutar de una experiencia gastronómica uniendo tres culturas a través de la cocina.

PROVEEDORES OFICIALES



GIFI

PERSONA DE CONTACTO: FABIEN GIL

DIRECCIÓN: C/ Alcalde José Puertes, 36 - 46910 ALFAFAR (VALENCIA)

TELÉFONO: 963 185 374 / WEB: GIFI.ES / CORREO ELECTRÓNICO: fabien.gil@gifi.fr

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 5% DTO. POR COMPRAS DE 200€ A 300€, 10% DTO. POR COMPRAS DE 300€ A 500€, 20% DTO. POR COMPRAS DE MÁS DE 500€. No acumulable a otras ofertas, promociones/lotés vigentes en tienda.



más información
en páginas 38 y 39



MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado ó Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELÉFONO: 963851206 y 963851808

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Un 10 % sobre nuestras tarifas, (ver contrato de servicios).

NUEVOS ASOCIADOS

TAPEANDO

En pleno corazón de la ciudad, en los alrededores del Mercado Central, se encuentra Tapeando, el nuevo local del Grupo Co-coa. Un restaurante lleno de luz que propone la búsqueda de contrastes entre su decoración y su carta.

Su oferta gastronómica incluye una variedad de tapas muy amplia que varía cada cierto tiempo, con productos saludables y de primera calidad.

Un concepto que funciona por la ilusión de sus dueños y por la constancia que le han puesto a cada uno de sus proyectos. Elijas lo que elijas, Tapeando es un lugar donde querrás volver por su calidad, oferta gastronómica y su ambiente familiar.

C/Carabasses, 3 (Valencia)
Tel. 96 362 24 72



LA TENDA 1950



La Tenda es un proyecto de un joven emprendedor valenciano que ha puesto en marcha...El proyecto se ha convertido ahora en su forma de vida.

Un local cuya inspiración ha sido las tiendas de los años 50 y cuyo nombre es un homenaje tanto a este tipo de establecimientos como al año de nacimiento de su padre.

Una carta cuya especialidad son los crepes y gofres pero en la que también puedes encontrar un arroz al horno. Todo ello para tomar en el restaurante o para llevar.

Se trata, en definitiva, de un proyecto joven pero con muy buenas perspectivas de futuro dentro de la amplia oferta gastronómica de Valencia.

C/Micer Mascó, 18 (Valencia)
Tel. 96 088 18 48



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



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



laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - e.c.t.c.a.



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)

MGM Marcas y patentes, nuevo proveedor de la FEHV

¿Quieres registrar una marca en Valencia? MGM, marcas y patentes saben como hacerlo. Ahora, gracias al acuerdo de colaboración con la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ofrece sus servicios con unas condiciones especiales para nuestros asociados.

Esta empresa lleva más de 25 años ayudando a personas con talento a proteger sus marcas, sus inventos y sus diseños tanto a nivel nacional como internacional. Además, tratan los temas de manera personal y asesorando según las necesidades de cada cliente.

Los asociados de la FEHV disfrutarán de un 10% de descuento sobre las tarifas.



Julia Maldonado Jordán, de MGM y Antonio Villar, director comercial FEHV.

¿Qué ocurre si no registro el nombre de mi establecimiento?

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

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

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

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

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

mgm
PATENTES y MARCAS

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.

**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:

- Estudio de las pólizas de seguro con descuentos especiales para asociados.
- Descuento directo del 20% sobre precio de tarifa en pólizas Multirriesgo de comercio.

**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

**ECOSERRA**

C/Picanya nº 3 pta 19 - Alaquas

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Inspección / Visita / Presupuesto, sin compromiso Descuentos para asociados sobre presupuestos. Atención de avisos dentro de las primeras 48 horas (laborales). Importantes descuentos en insectocaptos (lampraras luminosas contra insectos voladores) así como en informes relacionados con las capturas y en el mantenimiento de los mismos.

**TORRY HARRIS**

Ctra, En Corts. 231, Mercavalencia, Adm.1, Local 2, Valencia 46013

CONTACTO: Yolanda Comos / 96 367 88 55 / www.torryharris.es/clientes@torryharris.es/yolanda@frozenshrimp.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Entregas gratuitas de muestras de parte de nuestro asesor de Torry Harris en tu local para que pruebes nuestro producto.

**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: Realización de una Preauditoría, con el desplazamiento de un Consultor Sénior de Grupo Reinventalia sin coste, para que el asociado pueda comprobar si su empresa está cumpliendo realmente con la Ley Orgánica de Protección de Datos.

**VONDOM**

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch

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

TELÉFONO: 639.36.33.54

WEB: vondom.comCORREO ELECTRÓNICO: Federico@Vondom.com Valencia@Vondom.com

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

**CAFESOY**

Calle Doctor Fleming, 17 - Alacuas (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

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

**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

Descuento del 40% sobre tarifas PVP oficiales publicadas, dentro de las Campañas semanales "LOS VIERNES DIA DEL PROVEEDOR DE FEHV", que se insertarán en el contenido de newsletter para los asociados.

**REPSOL BUTANO**

C/Menorca, 19 planta 12, edificio Aqua

CONTACTO: Antonio García/96 389 81 13/www.repsol.es/agarciaa@repsol.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuentos especiales en las tarifas de gas a granel y envasado en botellas industriales. Condiciones especiales para la contratación de alquiler de estufas y calentaplatos. Estudios de eficiencia energética gratuitos con una propuesta de mejora mediante tecnologías eficientes con el Gas de Repsol sin compromiso.

**UNIFORMES ROGER**

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

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

TELÉFONO: 678 774 013

WEB: www.uniformesroger.comCORREO ELECTRÓNICO: oscar@uniformesroger.com

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

**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: Electronic Dreams S.L.U ofrecerá a todos los asociados de la FEHV un 5% de descuento sobre los productos a adquirir bien sea en licencias y/o en equipos profesionales industriales, así como un 10% de descuento en los cajones inteligentes de tratamiento de efectivo Cashlogy (descuento no aplicable en el mantenimiento obligatorio del cajón)

**VICENTE GANDIA**

Ctra. Cheste Godelleta S/N

46370 Chiva (Valencia)

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

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

C/Pedrapiquers, 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 Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es**LA BURBUJA**

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/Narcis Monturiol (Valencia)

CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/961770145/lavanburbu-japerello@gmail.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

**MAHOU SANMIGUEL**

ACTIVIDAD: Cervecería

www.mahou-sanmiguel.comCONTACTO: Valencia capital: Sra. Catalina Hale/608.295.778/chaleb@mahou-sanmiguel.comValencia provincia: Sr. Alejandro Panach/639.311.486/apanacha@mahou-sanmiguel.com

MUÑOZ BOSCH

SUMINISTROS INTEGRALES
DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA

MUÑOZ BOSCH S.L

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

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



BTTESTUDIO

ACTIVIDAD: Arquitectura, interiorismo, diseño y construcción

PERSONA DE CONTACTO: Guillermo Jiménez Marco

DIRECCIÓN: C/ Embajador Vich nº3. 46002-Valencia

TELÉFONO: 674949330

WEB: www.bttestudio.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@bttestudio.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS

FEHV: 20% de descuento sobre nuestros honorarios.



COCA COLA

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes

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

46930 Quart De Poblet - Valencia

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



CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca

Avda. Juan de la Cierva, 9

Parque Tecnológico - Paterna

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



SANIKEY

PERSONA DE CONTACTO: Ricardo Siges

Pol.Ind. la Reva s3 c/ Masias nº3 nave 71 - 46190 RIBARROJA DEL TURIA

CONTACTO: 961668112 / 677451086 / www.sanikey.com / administracion@sanikey.com / ricar@sanikey.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Para los asociados a la FEHV y que confíen en nosotros les pagamos por adelantado el 10% de todo lo que hayan consumido el año anterior de los productos que distribuimos, comprometiéndonos a nunca exceder el gasto del año anterior, de ese modo se garantizan como mínimo un 10% de ahorro por adelantado. Además se beneficiarán de nuestro sello ecológico, solo pedimos 1 año de contrato.



Biodiesel del Mediterráneo

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: Recogen el aceite de cocina usado sin coste alguno, además de ofrecer una aportación económica por litro de aceite recogido. Facilitan los recipientes necesarios según el volumen. Autorización Ambiental Integrada número de Registro 628/AA/CV por la Consellería de Medio Ambiente.



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.frutasyverdurgarcia.com/96 379 28 20/ventas@frutasyverdurgarcia.com



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.



SOLRED, S.A.

DIRECCIÓN: MENDEZ ALVARO 44, 28045 MADRID

CONTACTO: Mª Angeles Agulla/Elisa López/902136137 / 917536024 (MA AGULLA) / 686551390 (ELISA LOPEZ)/solred@repsol.com/maagullav@repsol.com/elopezgu@repsol.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Descuento de hasta 8 céntimos en carburante diesel y hasta 5 céntimos en gasolina según establecimiento y condiciones comerciales de la web SOLRED DIRECTO



ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorías acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Descuento 15%



SOLÁN DE CABRAS

ACTIVIDAD: Aguas y bebidas refrescantes

www.solandecabras.es

TELÉFONO: 608 295 778

CONTACTO: (Valencia capital, Sra. Catalina Hale)/chaleb@mahou-sanmiguel.com/639 311 486

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



AIR PROCESS

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

Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Poble De Vallbona

CONTACTO: www.redinnovac.com/96 166 31 31/info@air-process.net



ENERGÍA VALENCIANISTA

PERSONA DE CONTACTO: Javier Gascón Martín

TELÉFONO: 634 217 996

WEB: energiavalencianista.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@energiavalencianista.com

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



LPA-ARQUITECTOS

PERSONA DE CONTACTO 1: PAULA ROS FORTUNY

TELÉFONO: 671031997 / WEB: www.lpaarquitectos.com / CORREO ELECTRÓNICO: paularos@ctaves.com

PERSONA DE CONTACTO 2: JOSÉ MANUEL CARBONELL GASPÀR

TELÉFONO: 665691922 / WEB: www.lpaarquitectos.com / CORREO ELECTRÓNICO: josemcarbonell@ctaves.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 15% DESCUENTO.



ORNA INNOVATIONS

PERSONA DE CONTACTO: José Navarro

DIRECCIÓN: Calle Arquitecto Segura de Lago, 27 Bajo (46014) Valencia

TELÉFONO: 96 346 21 68 / 695195362 / 695195365

WEB: www.ornainnovations.com

CORREO ELECTRÓNICO: ventas-marketing@ornainnovations.com, info@ornainnovations.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: En todos nuestros productos de control de presencia tienen un descuento del 10%

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.

HAZ DE TU APERITIVO UN MOMENTO

NATURALMENTE IRRESISTIBLE

CROWN EVERY MOMENT
Appletiser[®]





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



Acuerdo de colaboración entre el Grupo GiFi y la FEHV

El grupo GiFi y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) han firmado un convenio de colaboración para ofrecer ventajas a los empresarios y profesionales del sector hostelero.

GiFi es una multinacional francesa líder en distribución de productos de mobiliario, decoración, regalos, juguetes y diversión al mejor precio.

¿Buscas un producto en concreto? En Gifi seguro que lo encuentras, disponen de una gama de más de 20.000 artículos actualizados constantemente en tiendas que combinan diseño y comodidad para ofrecer una experiencia única.

Además, los socios de la FEHV podrán disfrutar de ventajas especiales:

- 5% DTO. POR COMPRAS DE 200€ A 300€
- 10% DTO. POR COMPRAS DE 300€ A 500€
- 20% DTO. POR COMPRAS DE MÁS DE 500€



Fabien Gil, representante de Gifi España y Antonio Villar.



¡Hola socio!

Ven y descubre ideas geniales a PRECIOS IMBATIBLES

Miles de productos para tu negocio **que te dejarán con la boca abierta**



DESCUBRE LA COLECCIÓN EXTERIOR EN GIFI.ES

¡Ideas Geniales!

casa **decoración** **mobiliario** **diversión**

P.C. Alfafar Valencia
☎ 96 318 53 74
✉ valencia@gifi.fr

P.C. VidaNova Parc Sagunto
☎ 96 376 77 37
✉ sagunto@gifi.es

Descuento exclusivo socios FEHV	
-5% dto.	POR COMPRAS de 200€ a 300€
-10% dto.	POR COMPRAS de 300€ a 500€
-20% dto.	POR COMPRAS + 500€

Juntos por Valencia más limpia: un toque diferente en tu local con estos azucarillos

Hemos puesto en marcha en colaboración con nuestro proveedor oficial CAFESOY una campaña de concienciación, para contribuir desde la hostelería a mejorar la convivencia, la limpieza y la imagen de la ciudad. ¿Cómo? involucrando a los clientes de nuestros bares y restaurantes a través de los mensajes en los azucarillos del café y demostrando que la hostelería es un sector comprometido con el entorno. Si todavía no tienes estos azucarillos en tu local SÚMATE a colaborar con la campaña.

CAFESOY ofrece a todos los asociados de la FEHV: 1500 unidades de sobres de azúcar + 500 unidades de azúcar moreno de caña integral + edulcorante 250 unidades, envasado en formato panera.

Precio del lote 21,70€ + IVA.

Precio azúcar 1500 unidades 11€ + IVA

Todos los sobres serigrafiados con logo de FEHV y leyenda Campaña sensibilización hostelería.

Más información: Venancio García al 634 85 50 83



¡SOMOS ENERGÍA VALENCIANISTA!

Luz y gas para tu negocio



900 49 49 67
energiavalencianista.com

— Energía —
VALENCIANISTA

**DESCUBRE CUÁNTO PUEDES AHORRAR
HACIENDO UN ESTUDIO GRATIS DE TU FACTURA**

- ☉ Hasta un 20% de ahorro anual
- ☉ Recibe sin compromiso una visita de nuestro representante
- ☉ Facturas en línea para el control de tu cuenta
- ☉ Sin instalaciones requeridas
- ☉ Consume luz 100% renovable con garantías de origen

**Infórmate de nuestra oferta especial
para asociados a FEHV**

Llama gratis al 900 49 49 67

Orna Innovations se suma al catálogo de proveedores de la FEHV

La Federación Empresarial de Hostelería quiere ha firmado la incorporación de un nuevo proveedor oficial: Orna Innovations.

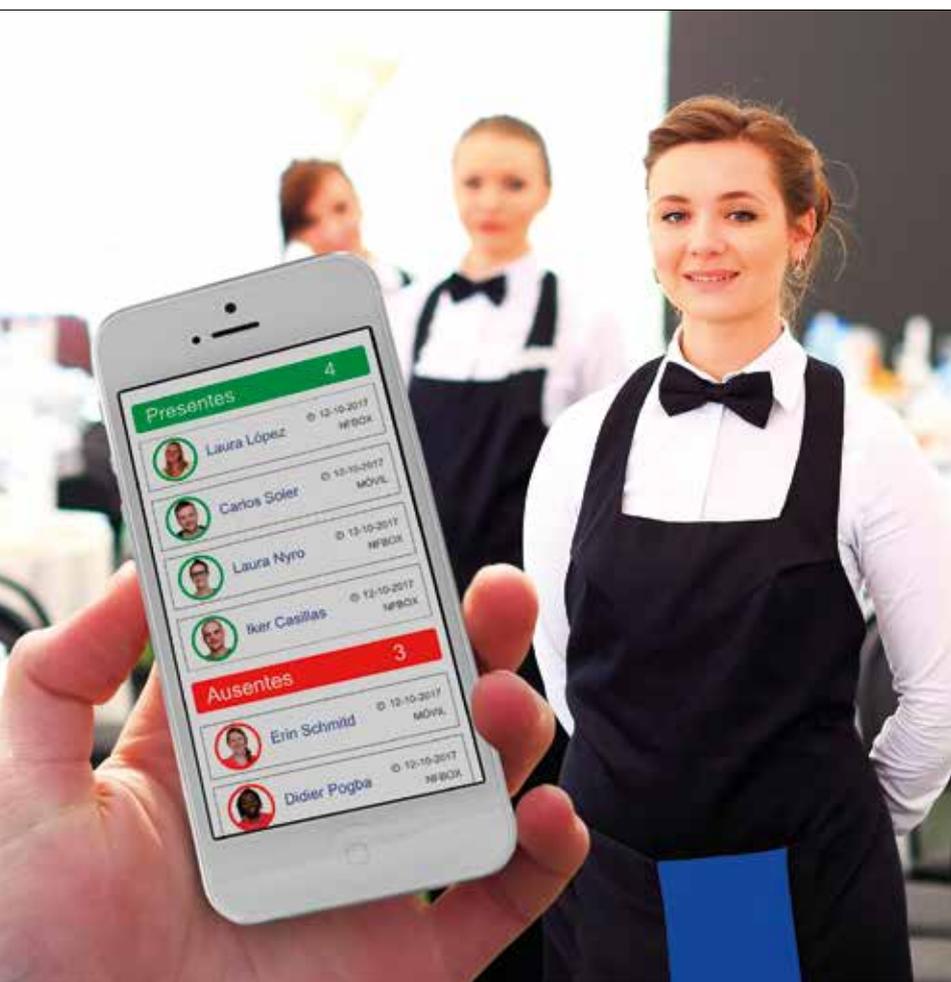
Esta compañía de tecnología de la información de Valencia proporciona soluciones de control y registro de acceso a través de una tecnología basada en el reconocimiento facial.

Gracias a este acuerdo, nuestros asociados pueden disponer del mejor sistema del mercado y de la última tecnología para el registro y control de la jornada laboral, que se establece de obligado cumplimiento a partir del 12 de mayo, de acuerdo con el RDL 8/2019. Los productos y servicios que ofrecer ORNA, son fáciles de usar y resuelven cualquier escenario de registro posible.

Los socios de la FEHV disfrutaran de un 10% de descuento en los productos de control y registro de presencia.



José Navarro, gerente de Orna Innovations y Antonio Villar, director comercial FEHV



REGISTRO JORNADA LABORAL RDL 8/2019 DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Ponemos toda nuestra experiencia a su servicio, desde pequeños establecimientos hasta cadenas y grupos de restauración.

Cualquier escenario de registro posible.

Con la seguridad, seriedad y servicio que nos acredita.

Somos una empresa 100% valenciana, desarrollo y fabricación propia.

TARIFAS ESPECIALES PARA ASOCIADOS A LA FEDERACION

PARA UNA DEMOSTRACIÓN PERSONALIZADA
O MAS INFORMACIÓN, CONTACTAR:

ORNA
INNOVATIONS

TEL. 96 346 21 68
INFO@ORNAINNOVATIONS.COM
WWW.ORNAINNOVATIONS.COM

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 todas las normativas de limpieza:
ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.



Sistema de Limpieza
RECOMENDADO
POR :



BTT estudio se une a los proveedores de la FEHV

La Federación Empresarial de Hostelería y BTT Estudio han firmado un convenio de colaboración para ofrecer sus servicios con unas condiciones especiales para nuestros asociados.

BTT Estudio es una empresa multifuncional. Actualmente, es una empresa multifuncional que cuenta con una dilatada trayectoria especialista en diseño de espacios tanto de arquitectura como de interiorismo. Además, ofrecen a sus clientes soluciones exclusivas y personalizadas.

Su experiencia abarca viviendas, urbanizaciones, oficinas, locales comerciales y restaurantes.

Los socios de la FEHV disfrutan de un 20% de descuento en cualquiera de los servicios que se ofrecen.



Guillermo Giménez, gerente de BTT en la firma del acuerdo con Antonio Villar (FEHV)

BTT ESTUDIO

ARQUITECTURA · INTERIORISMO · DISEÑO · CONSTRUCCIÓN

PROYECTOS DE INTERIORISMO

CAFETERÍAS - RESTAURANTES - FRANQUICIAS - HOTELES - STANDS

INNOVAMOS

MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS DE DISEÑO.

DISEÑAMOS

ESPACIOS PERSONALIZADOS ESTUDIANDO LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE.

CONSTRUIMOS

POR TODA LA COMUNIDAD VALENCIANA. MÁS DE 150 LOCALES REALIZADOS NOS AVALAN.





La banca que et toca.

**No hem arribat
a ser el que som
per ambició**

**sinó per compartir
els teus valors.**

Nueva Mahou Cinco Estrellas IPA

Un sabor nuevo y sorprendente



Mahou
★ ★ ★ ★ ★