



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



Comunitat Valenciana: Tu próximo destino gastronómico



Gran edición de
Gastrónoma 2019

Promoción de la gastronomía
valenciana en Cascais

**¡MARÍA, MARÍA,
CORTA MÁS CORRIENDO,**

**QUE EL PLATO DE JAMÓN
SE LO ESTÁN COMIENDO!**



**LA NAVIDAD DE LA HOSTELERÍA
ESTÁ EN MAKRO**

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

- 5 SALUDA
José Vicente Morata
- 6 GATRÓNOMA
- 10 PROMOCIÓN GASTRONÓMICA
- 18 PROMOCIÓN INTERNACIONAL
- 20 JURÍDICO
- 22 LABORAL
- 26 FORMACIÓN
- 28 PREVENCIÓN
- 30 ENTREVISTA
Becky Folley, TripAdvisor
- 34 ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS
- 36 OCIO
- 37 NOTICIAS FEHV
- 42 ASOCIADOS
- 43 PROVEEDORES FEHV
- 44 NUEVOS ASOCIADOS



A por el 2020

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Una vez más me dirijo a vosotros desde las páginas de nuestra revista para hacer balance de este año 2019. Ha sido un año en el que desde la Federación de Hostelería hemos desarrollado muchas iniciativas y proyectos. Pusimos en marcha el foro Miradas en el mes de abril en el que analizamos con profesionales referentes del sector, el futuro de la hostelería valenciana. Tuvo una gran acogida en nuestro sector y ya estamos trabajando en una segunda edición.

Hemos trabajado mucho en la promoción de la gastronomía valenciana como motor tractor del turismo. A través de CONHOSTUR, la Confederación Empresarial de Hostelería de la Comunidad Valenciana hemos realizado acciones internacionales en Europa con cocineros valencianos como Ricard Camarena, Susi Díaz, Bernd Knöller, Miquel Barrera, Manuel Alonso, entre otros, en junio en la residencia de la Embajadora Española en La Haya (Holanda) y, en octubre en Cascais (Portugal) en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana y las Oficinas Españolas de Turismo. En esta línea de trabajo, hace unos días hemos presentado a nivel nacional la campaña "Comunitat Valenciana: tu próximo destino gastronómico" con la que queremos poner en valor y potenciar el atractivo que tiene la Comunidad Valenciana como destino gastronómico.

Otro hito que quiero destacar ha sido la celebración de una nueva edición de los Premios de la Hostelería Valenciana que año tras año se consolida como la cita anual del sector hostelero valenciano. También cabe resaltar la importancia que ha tenido la última edición de Gastronomía, una feria que ha conseguido situarse en un nivel muy alto en el panorama de congresos gastronómicos a nivel nacional y que en esta última edición ha contado con un espectacular cartel de ponentes.

Nuestra presencia en Gastronomía ha sido muy destacada y prueba de ello ha sido que la Federación ha incorporado durante el certamen numerosos asociados. El asociacionismo va a ser otro de los ejes estratégicos en los que vamos a trabajar en 2020 para seguir reforzando nuestra imagen entre el sector como lo que somos, la principal asociación del sector hostelero en la que tenemos que estar todos unidos para poner en valor la fuerza de la hostelería.

Por otro lado, quiero poner también en valor todo el trabajo que se desarrolla desde el área jurídica de la Federación para defender los intereses de los empresarios. Temas como terrazas, la subida de impuestos, las zonas ZAS, en todos y cada uno de los temas ahí estamos para defender lo mejor posible los intereses del hostelero y garantizar la seguridad jurídica y viabilidad de la actividad empresarial. En esta línea estamos cerrando la negociación con los sindicatos para comenzar el próximo año 2020 con un convenio colectivo renovado para el sector y que se ajuste lo mejor posible a las diferentes casuísticas que tienen los diferentes subsectores de la hostelería.

Nada más, simplemente deseamos mucha salud, trabajo y felicidad para este nuevo año. Y recordaros que en la Federación estamos para ayudaros. Desde nuestros servicios de atención al asociado, nuestros servicios especializados, las campañas y en todo aquello que emprendemos estamos trabajando pensando en ti.

Feliz año



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

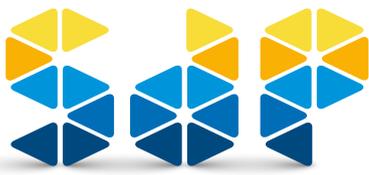
Presidente FEHV y Fundación:
Manuel Espinar

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

Síguenos:
Facebook: [hosteleriavalencia](https://www.facebook.com/hosteleriavalencia)
Twitter: [@fevhvhosteleria](https://twitter.com/fevhvhosteleria)
Instagram: [@fevhvhosteleria](https://www.instagram.com/fevhvhosteleria)
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@sdpapelaria.es

LUXY.





Valencia: producto y gastronomía

José Vicente Morata, presidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Valencia

La provincia de Valencia se está posicionando como un destino gastronómico gracias a la labor de un sector que ha sido capaz de reinventarse manteniendo su personalidad y revalorizando la tradición.

Los bares y cafeterías, restaurantes, hospedajes, pubs, discotecas, son parte del atractivo de un destino turístico y han hecho un esfuerzo por incrementar la calidad de la oferta y el servicio.

Los empresarios del sector están logrando conectar el sector primario y terciario valenciano poniendo en valor el producto en origen: el tomate del Perelló, la horchata de Valencia, la paella, la clótxina, aceites, vinos, el zumo de naranja... son ejemplos de cómo se puede posicionar un producto dignificando su procedencia y dotándolo de atractivo. Nuestra gastronomía es un atractivo turístico más y ese es un valor que hay que cuidar.

Gracias al esfuerzo de los empresarios, Valencia es uno de los destinos más completos, pero hay que seguir trabajando para lograr una mayor calidad de la oferta y al mismo tiempo incrementar la profesionalización del sector así como su rentabilidad y competitividad.

El reto ahora es seguir profesionalizando tanto la gestión como el servicio, modernizando la imagen y adaptándose a la demanda nacional e internacional.

Esa misma exigencia rige para el subsector del ocio nocturno y el alojamiento. El visitante busca cada vez mayor calidad. Las redes sociales están cambiando la forma que tienen los consumidores de elegir por un producto, un servicio o una marca.

A nuestro favor, tenemos una riqueza de productos gastronómicos en la huerta, el mar y la montaña, productos que están ganando posiciones y contribuyendo a hacer crecer la gastronomía y el turismo, y un sector que ha sabido reconvertirse, adaptando sus establecimientos a nuevas demandas que permiten degustar alta cocina a precios competitivos.

Desde la Cámara de Comercio estamos trabajando estrechamente junto con la Federación de Hostelería, tanto a través de la Comisión de Turismo, cuya presidencia ostenta Manuel Espinar, como mediante acciones de difusión de los programas de competitividad.

Las Cámaras, junto con la Federación, estamos comprometidas con el objetivo de conseguir que Valencia sea un destino turístico de calidad, aumentando el gasto medio y la rentabilidad turística y mejorando el conjunto de servicios que podemos ofrecer.



La FEHV expone la potencia del asociacionismo en Gastrónoma

La edición celebrada el pasado noviembre muestra la gran fuerza de la gastronomía valenciana y de sus exponentes y pone en relevancia las continuas acciones de dinamización del sector de la hostelería y de la restauración.

La última edición de la feria Gastrónoma se ha convertido en un gran hito para el sector, registrando la afluencia de más de 20.000 personas de toda España que llegaron a Feria Valencia en busca de tendencias y novedades del sector y atraídos por cartel de ponencias espectacular con chefs de relevancia nacional e internacional como Jose Andrés, Ángel León, Quique Dacosta, Joan Roca, Ricard Camarena, Susi Díaz, Begoña Rodrigo y muchos más. Valencia se convirtió así durante tres días en epicentro de la gastronomía nacional.

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) estuvo presente con un amplio stand que se convirtió en el punto de encuentro del sector empresarial hostelero. A lo largo del evento el stand acogió la visita de amigos y de empresarios

asociados, así como también de profesionales, proveedores, representantes públicos, agentes y entidades estrechamente relacionadas con el sector, y medios de comunicación.

También organizamos la degustación de diversas sugerencias de los proveedores de la Federación. Desde las cervezas de Mahou, refrescos de Coca Cola, la variedad de salados y dulces de Panesco, el café de Cafesoy y algunas de las propuestas más populares de Torry Harris.

Durante el lunes y martes, la periodista Silvia Soria realizó en directo el programa El Forcat entrevistando a figuras de la gastronomía valenciana como Bernd H. Knöllner, Susi Díaz o Begoña Rodrigo, además de casos empresariales de éxito como nues-

tro proveedor Naji Sabeh, de Hosteltáctil, y nuestro asociado Christian Herrera, de Little Thai. También se entrevistó a representantes institucionales como Manuel Espinar, la presidenta ejecutiva de Gastronomía, Cuchita LLuch y el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer.

Con motivo de Gastronomía, desde la Federación se puso en marcha la Guía de Menús Gastronomía para dar a conocer las propuestas gastronómicas de numerosos restaurantes de la Federación para la semana y aprovechar la oportunidad de dar a conocer a los miles de visitantes la variedad de menús y propuestas de nuestros restaurantes asociados.

Gastronomía, que este año ha sumado la figura de Cuchita Lluch como presidenta ejecutiva se ha consolidado como la feria gastronómica del mediterráneo y ahora mismo ya se trabaja en la edición de 2020.



El secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer, Cuchita Lluch y Silvia Soria en el stand de la FEHV.



Entrevista al asociado de la FEHV, Bernd Knöller (Riff).



Degustación de Panesco, proveedor oficial de FEHV.



Corner de Cafesoy en el stand de la FEHV.



Juan Moll con Manuel Espinar, presidente FEHV.



Nuestro asociado Miguel Ángel Mayor (Sucedede).



Nuestra asociada Begoña Rodrigo con Nuria Sanz, presidenta de la Asociación de Restaurantes de la FEHV.



Nuestro asociado Bernd Knöller (Riff) con Nuria Sanz.



Junta directiva CONHOSTUR, Manuel Espinar (FEHV), Maria del Mar Valera y Emi Ortiz (APEHA) y Luis Martí (ASHOTUR).



Nuestro asociado José Belloch (Sequer lo Blanch) y familia.



Mónica Morales (Cámara Comercio Valencia).



Francisco Sanmiguel y Santiago Sanmiguel (Palace Fesol).



Nuestros asociados de Vlué Arribar.



Nuestras asociadas Chabe y Lola Soler de La Ferrera.



Nuestro asociado Christian Herrera de Little Thai.



Nuestro asociado Tino Fernández (Marvi) con Belén Solaz (FEHV).



Tico Corrons, presidente de la Asociación de Pubs de la FEHV.



Nuestro proveedor oficial Panesco con Manuel Espinar.



Juan Carlos Gelabert, presidente de la Asociación de Bares de la FEHV.



Nuestros asociados de Llenzo



Cova Morales (Comoju).



Maximilia Bao con Carol Bonilla.



Maximilia Bao con Carol Bonilla. Nuestro asociado Jose del rte Puerta del Mar.



Representantes del Hotel Primus Valencia.



Elena del restaurante Ameyal.



Nuestro asociado, Alfonso García (Aldeana1927).



Nuestro director comercial con nuestro proveedor Federico Buch de Vondom.



Rakel Cernicharo (Karak) también visitó nuestro stand.



Nuestro director comercial, Antonio Villar con Iván Navarro de Mahou.



Nuestro asociado Horchatería Panach con Esther Cerveró (Socarrat).



Nuestros asociados de Casa Mundo.



Nuestra asociada de la Tahona de Celia.



Nuestro asociado de Casa Toni de Paterna.



Nuestro asociado de Al Grano.



Nuestro asociado Bar Ricardo.



Nuestro asociado Alejandro Platero.



Nuestros asociados del restaurante L'Encis.



La chef Susi Díaz con representantes de la Asociación de Hostelería de Alicante.



Nuestro asociado Antonio López (Camí Vell) con Manuel Espinar.



Cuchita LLuch, presidenta ejecutiva de Gastronomía.



Juan Femenía, presidente de la Asociación de Hostelería de Cullera.



Juan Moll, Nuria Sanz y Chema (La Finca).



Nuestro asociado Raul Magraner de Bon Aire (El Palmar).



Nuestro asociado Nacho Romero (Kaymus).



Silvia Soria.

El Día Mundial de la Paella se consolida con una segunda edición de éxito

La plaza del Ayuntamiento se convierte en epicentro mundial del World Paella Day con la elaboración simultánea de trece propuestas distintas de las que se encargaron reconocidos cocineros de la Comunitat Valenciana.

Tokio, Quito, Nueva York, Rotterdam o París. Estas son solo algunas de las ciudades que se sumaron el día 20 de septiembre a la jornada dedicada a la receta valenciana más conocida y apreciada a nivel internacional. La segunda edición del Día Mundial de la Paella puede considerarse ya como un hito anual que marcar en la agenda después del gran éxito de participación en decenas de ciudades del mundo que se han unido por un elemento común: promocionar la paella valenciana.

La idea que en 2018 arrancaba gracias a la colaboración y el esfuerzo en conjunto del Ayuntamiento de Valencia, Turismo Comunitat Valenciana, Turismo Valencia, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), D.O. Arroz de Valencia, Wikipaella, Concurso Internacional de Paella de Sueca, Club de Jefes de Cocina, finalmente, ha logrado este 2019 llegar a un público creciente que, con seguridad, seguirá ascendiendo. Las acciones impulsadas en numerosas ciudades del mundo junto con el gran impacto que el evento tuvo en redes sociales con el hashtag #WorldPaellaDay han hecho que muchos amantes de la gastronomía estén ya pendientes de la fecha en 2020.

En Valencia, el punto de encuentro para los centenares de *paella lovers* fue la plaza del Ayuntamiento. Un total de trece fogones a leña con paellas de tamaño gigantesco rodearon el enorme

escenario y la pantalla que presidían el evento y a través de los cuales se pudo presenciar el seguimiento de la jornada en todo el mundo mediante Twitter, Instagram, Facebook.

Del grupo de profesionales que se encargaron de preparar las miles de raciones de paella que se repartieron a lo largo de la jornada cabe destacar la presencia de tres asociados a la Federación. Se trata de los equipos de la Bodega Tofolet y el restaurante Puerta del Mar, en Valencia, y el restaurante Estela de Tavernes Blanques.

Si bien el 20 de septiembre fue el momento cumbre de la celebración, el homenaje al plato más internacional de la Comunitat Valenciana se alargó durante prácticamente un mes, coincidiendo con la época de la siega del arroz. En este contexto y debido al esfuerzo constante de la FEHV por impulsar la gastronomía valenciana se desarrolló la campaña **Comparte tu Paella**. El nombre explica su objetivo: más de una veintena de restaurantes de la FEHV invitaron al segundo comensal a una de las raciones al pedir la paella.

La paella forma parte de las recetas imprescindibles para los turistas cuando visitan España y es un símbolo inherente a la cocina valenciana que, con la llegada del World Paella Day, ha logrado consolidar su día de reconocimiento a nivel internacional.



SOLÁN DE CABRAS

GAS

INESPERADAMENTE
CRUJIENTE



La Semana del Desayuno Valenciano llega a Alicante en esta nueva edición

Más de 5.600 kilos de naranja autóctona de primera calidad se han servido en forma de zumo natural para obsequiar a los clientes de los establecimientos hosteleros participantes

A lo largo de la semana del 25 al 29 de noviembre, centenares de personas disfrutaron de una de las campañas más esperadas del año: la **Semana del Desayuno Valenciano**. En su sexta edición, el certamen ha ampliado su lista de bares y cafeterías participantes con la incorporación de más de una veintena de establecimientos pertenecientes a la provincia de Alicante.

La campaña ha logrado un nuevo éxito en su edición 2019, con más de 50 bares y cafeterías de las provincias de Valencia y de Alicante que han obsequiado a sus clientes con un zumo de naranja valenciana certificada a lo largo de la semana al pedir el clásico desayuno valenciano: café (o leche o infusión) y tostada (ya sea de tomate o con aceite).

Un año más, la campaña se ha realizado en colaboración con la IGP Cítricos Valencianos, que ha aportado más de 5.600 kilos de naranjas valencianas certificadas. La IGP Cítricos Valencianos es la figura de calidad equivalente a una Denominación de Origen que certifica el origen y la calidad de los cítricos de

la Comunidad Valenciana. Se certifica el producto en campo y también una vez finalizada la confección en el almacén de envasado, adjuntándose la correspondiente etiqueta numerada con el sello de la IGP.



En palabras de Jose Enrique Sanz, gerente del IGP, "para nuestro Consejo Regulador es muy importante dar a conocer nuestro sello a los consumidores de las tres provincias. Deben saber que hay una entidad que representa a todo el sector, que vela por proteger el origen de nuestros cítricos. El consumidor tiene que habituarse a leer la etiqueta de la fruta que compra". Para Manuel Espinar, presidente de CONHOS-TUR, "la campaña pone en valor la naranja valenciana certificada y busca promocionar el producto valenciano a través de la hostelería".

VONDOM

IBIZA COLLECTION

by Eugeni Quitllet

Creada con plástico reciclado
proveniente del Mediterráneo



vondom.com

Catálogo de Invierno 2019: tu guía para unas Navidades perfectas

La Navidad es un momento esperado para muchos por ser la época del año en la que te reencuentras con personas queridas. Y ese momento especial merece un entorno, también, especial. La hostelería ofrece muchas propuestas para disfrutar de esas reuniones familiares y muchas de ellas forman parte de la nueva edición del **Catálogo de Invierno 2019**, un compendio de menús para comidas de empresa y familiares en la que cada grupo encontrará la propuesta que se le adapte a la perfección.

El catálogo de invierno de la **Federación de Hostelería de Valencia (FEHV)**, que este año alcanza su novena edición, se puede consultar y descargar en la web www.fehv.es y a través de las redes sociales de la entidad.

Ya sea en el centro de la ciudad de Valencia como en las localidades que la rodean, esta iniciativa de la **Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR)**, **Turisme Comunitat Valenciana** y la **Federación Empresarial de Hostelería (FEHV)** incluye muchas opciones que se adaptan a las necesidades de todo el público. Alboraya, Meliana, Alfafar, Alzira, Cullera... pasando por las zonas céntricas del Carmen y desde

Aragón hasta la Avenida de Francia, encontrarás tu lugar.

No os creáis que nos olvidamos de lo más importante; está muy bien la variedad de precios y ubicaciones, pero ¿qué hay de la comida? Pues de todo, claro.



Entre los platos más populares que se encuentran en las propuestas gastronómicas de los restaurantes presentes en el "Catálogo de Invierno" destacan **las carnes como el solomillo, la carrillera o el cordero, pescados como bacalao o merluza y, sin duda, los arroces, presentados en todas sus variedades como plato principal de muchos de los menús.** La horquilla de precios se sitúa entre los 14 y los 50 euros.

El Catálogo de Invierno 2019 de la Federación, un año más es una guía imprescindible. La iniciativa forma parte de las acciones conjuntas de promoción gastronómica que se están desarrollando durante todo el año en el marco del convenio entre **CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana**.

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

Madrid acoge la presentación de "Comunitat Valenciana: tu próximo destino gastronómico"

Si una región suma entre sus profesionales de la gastronomía nada menos que 28 Estrellas Michelin, 68 Soles Repsol y 38 distintivos Bib Gourmand, no hay lugar a duda: es un destino de referencia para cualquier amante de la cocina. Los 134 reconocimientos mencionados son los que ostentan en estos momentos los profesionales de Valencia, Castellón y Alicante. No es necesario saber esto para reconocer en la Comunidad Valenciana un lugar en el que la gastronomía tiene un gran protagonismo. La Comunidad Valenciana es exponente de la Dieta Mediterránea, declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. La Comunidad Valenciana es sol y playa. Pero también amor a la tierra, al mar, a los productos que forman nuestra despensa natural y que han consolidado a la Comunidad Valenciana como un destino gastronómico único.

La campaña impulsada desde la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana se presentó en el Club Allard de Madrid.

El acto de presentación contó con nueve chefs de las tres provincias de la Comunidad Valenciana. Destacan la recién Estrella Michelin Begoña Rodrigo, del restaurante La Salita; Raúl Resino, del restaurante Raúl Resino en Castellón, con una Estrella Michelin; y Cristina Figueira, del restaurante El Xato en Alicante, también con una Estrella Michelin. Figueira, en representación de Alicante, estuvo acompañada por Marta Devesa, cocinera del restaurante El Hogar del Pescador, recomendado por Guía Repsol; y Francisca Pascual Belda, de Casa del tío David. Para demostrar la grandeza gastronómica de Castellón estuvo, junto con Resino, Adrián Merenciano, del restaurante Flote y Rubén López, de Puerta del Sol. Por su parte, Valencia estuvo representada, además de por Begoña Rodrigo, por el cocinero Vicente Patiño, de Saiti, con un Sol Repsol y un distintivo Bib Gourmand, y por Fernando Navarro, de Goya Gallery, también con un reconocimiento Bib Gourmand.

Todos ellos cocinaron un excelente menú basado en **productos y sabores** que representan la gastronomía valenciana. El





menú comenzó con una copa de cava acompañada de salazón tradicional, salazón de media curación y caixeta al limón, ideada por Raúl Resino. Continuó con una receta de **anchoa, tomate de penjar, trufa de Castellón y aceite de Canetera**, de Rubén López; **sepieta de Castelló**, de Adrián Merenciano; **gamba roja de la Vila Joiosa**, un plato de **Marta Devesa**; un **bisqué espumoso de galeras**, de Raúl Resino; **salmonete en**

carbonara de sus hígados de Begoña Rodrigo; la **alcachofa confitada** de Fernando Navarro; un **arroz meloso de pichón**, de Francisco Pascual; **conejo valenciano a la royal**, de Vicente Patiño; y un **postre de almendra Marcona y cremoso de caqui** diseñado por Cristina Figueira. Todo el menú estuvo maridado con vinos valencianos a cargo del sumiller Miguel Jiménez de La Salita.



Francisca Pascual (Casa del Tío David).



Begoña Rodrigo (La Salita).



Vicente Patiño (Saiti).



Fernando Navarro (Goya Gallery).



Marta Devesa (Hogar del Pescador).



Adrián Merenciano (Restaurante Flote).



Rubén López y Mariela Abastos (Restaurante Puerta del Sol).



Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino).



Cristina Figueira (El Xato).

A la presentación asistieron Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR, Emi Ortiz, secretaria general de APEHA, y Carmen Ibáñez, jefa de Unidad de Desarrollo Turístico de

Turisme Comunitat Valenciana. El acto de presentación estuvo conducido por Cuchita Lluch, presidenta ejecutiva de Gastronomía.



La Comunitat Valenciana promociona su gastronomía más autóctona en Portugal

El chef Manuel Alonso (1* Michelin) ofreció un menú dedicado a los arroces y productos valencianos en una acción en Cascais

Por su proximidad, Portugal es el origen creciente de muchos de los turistas que llegan a la Comunidad Valenciana a lo largo del año. Si a esta cercanía geográfica sumamos la pasión de nuestros vecinos por la gastronomía y las coincidencias culturales entre ambos recetarios, el resultado es una evidente oportunidad de alimentar la atracción de los lusos por la cocina natural de Valencia. Por ese motivo, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) junto a Turisme Comunitat Valenciana han celebrado en la localidad de Cascais una acción de promoción de destino Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con la Oficina Española de Turismo en Portugal.

El evento se centró en promocionar la gastronomía valenciana a prescriptores imprescindibles del sector turístico



GIFI
especialista en Navidad
DECO, VAJILLAS,
MANTELERÍA Y MUCHO MÁS...

Ven y descubre ideas geniales para estas fiestas a **PRECIOS IMBATIBLES**



¡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€**

portugués, con el objetivo de presentarla como producto turístico especializado. Así, más de un centenar de invitados, entre los cuales se encontraban agencias de viaje, operadores turísticos y medios de comunicación y revistas especializadas, asistieron en el Hotel Farol de Cascais a la presentación de la Comunitat Valenciana.

En el acto participaron el **secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer, la directora de la Consejería de Turismo en Portugal, Natalia Briales y el representante de Conhostur, Francisco Sanmiguel.**

CÓCTEL DEGUSTACIÓN CON MANUEL ALONSO

Tras la presentación del destino se ofreció un cóctel degustación en el que los valores de la cocina valenciana fueron expuestos a través de arroces y otros productos típicos. El encargado de elaborar el menú fue el valenciano **Manuel Alonso** (1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol, de Casa Manolo (Daimús) que cocinó en directo una paella valenciana y un arroz del senyoret. Asimismo presentó tapas como la gamba amb bleda o los boca bits de espençat.

La presentación en Cascais forma parte de las acciones promocionales organizadas por la Confederación Empresarial

de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) en el marco del convenio de colaboración con Turisme Comunitat Valenciana para la promoción de la Comunitat Valenciana como destino turístico.



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

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

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

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

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

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

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

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

TE PODEMOS ASESORAR

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

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

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

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm
PATENTES y MARCAS

La Federación realiza alegaciones a la subida de impuestos y tasas del Ayuntamiento de Valencia

Rafael Ferrando
Secretario general FEHV

El pasado 25 de noviembre, dentro del período de información pública, la Federación presentó alegaciones a las modificaciones propuestas de varias ordenanzas fiscales reguladoras de tasa e impuesto del Ayuntamiento de Valencia. Estas modificaciones se refieren a diversas ordenanzas fiscales: terrazas, alcantarillado, IBI y el IAE, entre otras, y suponen una subida generalizada de impuestos propuesta.

A continuación, se recoge un resumen de las principales alegaciones realizadas a cada una de las ordenanzas fiscales:

TASA DE TERRAZAS

La modificación propuesta supone un incremento de la tasa de las terrazas situadas en la Zona 1 (centro de la ciudad, prin-

cialmente) de un 40% y de un 17% para aquellas situadas en la Zona 2, que el Ayuntamiento justifica a través de un informe efectuado por la Universidad de Valencia sobre el valor de utilización del suelo. Esta subida se une a la ya efectuada en 2017, que fue de porcentajes semejantes y que afectaban a las terrazas situadas en ambas zonas. Para los establecimientos situados en la Zona 1 supondrá un incremento acumulado en los tres años de un 117% en el importe de esta tasa.

La Federación ha solicitado en sus alegaciones la retirada de esta propuesta de subida, entendiendo que se trata de un incremento desproporcionado y que no corresponde con la realidad, instando a la apertura de un período de diálogo en 2020 para su análisis y el estudio del reparto de zonas realizado en el informe de la Universidad.

Asimismo, en caso de producirse la aprobación de esta subida, se ha solicitado que esta se haga de forma progresiva y es-

¡SOMOS ENERGÍA VALENCIANISTA!
LA ENERGÍA DE LOS VALENCIANOS

— Energía —
VALENCIANISTA
Parte del grupo FC Energía

- ☉ Luz 100% renovable y gas
- ☉ Estudio gratis de tu consumo
- ☉ Tarifas competitivas
- ☉ Facturación digital
- ☉ Sin instalaciones requeridas

Infórmate de nuestra oferta especial para asociados a FEHV

Contacta sin compromiso con nuestro representante escribiendo a carlos.gimeno@fcenergia.com o llamando al 634 675 005.



energiavalencianista.com

900 494 967

calonada en el tiempo, mediante su distribución a lo largo de los próximos 4 años. Del mismo modo, se ha solicitado que la ordenanza recoja bonificaciones o beneficios fiscales para las empresas que tengan un arraigo en la ciudad (por ejemplo, con más de 20 años de implantación), así como que contribuyan al mantenimiento del empleo y al fomento de la contratación.

IMPUESTO SOBRE BIENES INMUEBLES (IBI)

Aunque se trata de un impuesto que obliga al propietario a su abono, hay muchas empresas de hostelería que ven repercutido su importe debido a que lo tiene estipulado en el contrato de arrendamiento.

La modificación propuesta por el Ayuntamiento supone un incremento de su importe del 3% con carácter general, a causa de la actualización de los valores catastrales, frente a lo que desde la Federación hemos solicitado que se proceda a efectuar su compensación, tal y como se venía realizando en años anteriores para evitar dicho incremento.

La modificación también propone un aumento del tipo diferenciado aplicable a un número de locales que superan el va-

lor catastral de 278.512 euros, lo que provocará que aumente el número de establecimientos que tiene que abonarlo. Ante esta circunstancia, desde la Federación se ha solicitado que se eleve a 350.000 el valor catastral a partir del cual, se tiene que realizar el abono de este tipo diferenciado.

RESTO DE IMPUESTOS/TASA

Desde la Federación se han presentado sendos escritos de alegaciones a las modificaciones de la ordenanza fiscal de la tasa de alcantarillado y del Impuesto de Actividades Económicas (IAE).

En ambos tributos se ha solicitado que no se proceda a efectuar dicha modificación y que se mantengan los mismos importes que se abonaron en este 2019.

En el caso de la tasa de alcantarillado la modificación supone el establecimiento de dos partes, una fija y otra variable, que puede suponer un incremento de esta tasa del doble de lo que se abona en la actualidad. En el caso del IAE el incremento varía según la categoría de la zona en que se encuentra el establecimiento, entre un 15 y un 25%.

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

**DESCUENTOS
ESPECIALES
PARA SOCIOS
FEHV**

SEGURMENDI
SEGUROS + FINANZAS

**Catalana
Occidente**
Grupo asegurador

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

Reflexiones sobre la jornada de trabajo en atención a las últimas reformas laborales del 2019

Sonia Morales Ballester
Consultoría Laboral de la FEHV

En nuestro anterior artículo nos centramos en hacer un pequeño repaso a la obligación de registrar la jornada de trabajo que, como ya se comentó, desde mayo del 2019 se extendió a todos los contratos de trabajo. En atención a la actividad de nuestro sector, volátil y en ocasiones con poco tiempo de reacción ante eventualidades de incremento de actividad, pusimos sobre la mesa medidas que la legalidad del derecho laboral nos permite, entre ellas la distribución de la jornada irregular.

La distribución de la jornada irregular permite flexibilizar la jornada de trabajo como una herramienta organizativa interna, ajustando las necesidades de trabajo existente en cada momento dentro de la empresa, aumentando el tiempo de trabajo en períodos con mayor volumen, con descanso compensatorio en otros más relajados.

En este artículo os proponemos profundizar en las cuestiones comentadas en el anterior texto, como por ejemplo la situa-

ción a este respecto de los contratos a tiempo parcial. Pues bien, la distribución irregular y flexible de la jornada ordinaria implica que la empresa redefine la carga de trabajo en función de las necesidades productivas que se puedan presentar inesperadamente.

La cuestión que planteamos es si esta distribución irregular puede ser de aplicación a los trabajadores a tiempo parcial. Y es que no son pocos los problemas que acarrearía este modelo organizativo sobre el contrato a tiempo parcial. En primer lugar, la posibilidad de que la distribución irregular y flexible de la jornada colisionase con los intereses de conciliación, personal y familiar del trabajador, que en teoría hacen atractiva esta modalidad contractual para el trabajador pues le permite una mayor disposición de tiempo libre, y esto podría quedar comprometido ante una jornada de trabajo volátil e imprevisible. Incluso cabría la posibilidad de que el trabajador mantuviera otro contrato en otra empresa con una jornada compatible en horarios.

Y por último apuntar el argumento de que los contratos a tiempo parcial ya disponen de sus propios mecanismos de



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 MÁS INFORMACIÓN, CONTACTAR:

ORNA
INNOVATIONS

TEL. 96 346 21 68

INFO@ORNAINNOVATIONS.COM
WWW.ORNAINNOVATIONS.COM

flexibilidad, como son las horas complementarias, que nuestro convenio colectivo establece en hasta un 60% de la jornada establecida en el contrato.

Sin embargo, pese a todos estos argumentos, lo cierto es que la jornada ordinaria de los trabajadores a tiempo parcial sí podría distribuirse de forma irregular en virtud del artículo 34.2 del ET, siempre que se cumpla lo previsto en la propia norma que impone la obligación de recoger expresamente, en el propio contrato de trabajo a tiempo parcial, el modelo de distribución de la jornada. Por tanto, y por concluir, no hay que descartar, siguiendo y respetando todos los aspectos de la normativa reguladora de los contratos a tiempo parcial, la posibilidad de estudiar la aplicación concreta de la distribución irregular de la jornada en estos casos.

GARANTÍA DE LA IGUALDAD DE TRATO Y DE OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES EN EL EMPLEO Y LA OCUPACIÓN

Otra cuestión a considerar sobre la jornada de trabajo, y que también está teniendo su impacto en el ámbito de la empresa con las últimas reformas laborales, es el Real Decreto-Ley 6/2019 del 01 de marzo, sobre medidas urgentes para garantía de la igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres en el empleo y la ocupación, que, aunque no ha tenido tanta repercusión como la obligación del registro de la jornada, sí puede llegar a ser una cuestión importante a tener en cuenta.



Entre las medidas que regula este Real Decreto-Ley, se encuentra la posibilidad de adaptar la jornada laboral sin necesidad de tener que reducirla y, consecuentemente, tampoco reducir el salario. Es decir, la persona trabajadora, en unas circunstancias muy concretas y con la aplicación de lo establecido en el Estatuto de los Trabajadores podría llegar a adaptar la duración de la jornada, su horario e incluso la forma de prestar el trabajo (en determinados casos que no se podrías aplicar a la mayor parte de los puestos de nuestro sector, dado que implica la posibilidad del trabajo a distancia).



El equipo de BTTEstudio os desea felices fiestas

Ante todo, es necesario que el empresario tenga claras sus opciones, y es que la propia norma ya delimita que dichas adaptaciones deben ser razonables y proporcionadas en relación con las necesidades de la persona trabajadora y con las necesidades organizativas o productivas de la empresa. Además, otro punto importante a considerar es que la redacción del precepto habla del “derecho a solicitar” y no el “derecho a la adaptación”.

Para terminar, daremos unas pinceladas de cómo proceder ante la solicitud individual de adaptación de la jornada de trabajo:

La persona trabajadora deberá acreditar las necesidades que tiene para solicitar la adaptación de jornada (horarios de los colegios, de la persona mayor, la disponibilidad del otro progenitor o cónyuge, etc.).

La empresa podrá aceptar o denegar la solicitud, en caso de denegar será argumentando las causas objetivas que le lleven a tomar esta decisión. En atención a la buena fe negocial, en el mismo acto la empresa podrá ofrecer alternativas para acceder a la solicitud. Entre los argumentos que dotan de razonabilidad y proporcionalidad a las causas de denegación se encuentran: el tamaño de la empresa, que haya otros trabajadores en situaciones similares, que no implique la modificación sustancial de las condiciones de trabajo de otros trabajadores que deban cubrir la falta de cobertura de horarios que suponga la solicitud, la mayor o menor actividad de la empresa en distintos momentos de la jornada, etc.



Por tanto, deberá prestar especial atención a las causas que motiven la solicitud, puesto que, ante motivos genéricos sin mención alguna a su situación particular, la empresa podrá solicitar que aporte datos suficientes o considerar en caso contrario que dicha solicitud no reúne los requisitos legales para su aceptación. Teniendo en cuenta que la discrepancia podrá ser resuelta por la jurisdicción social, es decir, la persona trabajadora tendrá un plazo de 20 días hábiles para impugnar la decisión de la empresa, siendo el procedimiento urgente y preferente, sin opción de recurso contra la sentencia.

Telf. : 673 43 23 47 – 672 43 40 36 laboral@fehv.com

PANESCO
FOOD.COM

*El equipo de Panesco
les desea una
feliz Navidad y
próspero año nuevo.*



Uso particular y entrega gratuita de bienes y servicios de la empresa: autoconsumo externo

María Isabel Tolosa Alcalá
Asesora fiscal de la FEHV

¿Qué es el autoconsumo externo de bienes y servicios?

Se trata de las entregas y prestaciones de servicios de la actividad empresarial o profesional de forma gratuita al propio empresario (como particular), a socios, familiares, y también las entregas de bienes y servicios a otras personas, siempre de forma gratuita. La práctica del Autoconsumo se regula en los artículos 9 y 12 de LIVA.

El autoconsumo, sujeto a IVA

El Autoconsumo está sujeto a IVA para evitar que queden sin gravar operaciones que suponen el uso gratuito o cesión de bienes y servicios sin contraprestación, en la medida que el empresario transmite haya tenido derecho a deducirse el IVA.

Si, por lo contrario, la empresa no ha tenido la posibilidad de deducir el IVA soportado, de acuerdo con el art. 7, 7º LIVA el Autoconsumo no estará sujeto a IVA.



Tampoco están sujetas a IVA las prestaciones de servicios a título gratuito realizadas para fines ajenos a la actividad empresarial o profesional que sean obligatorias en virtud de normas jurídicas o convenios colectivos.

Para repercutir IVA se debe emitir una autofactura, cuyos requisitos son los generales de facturación.

SOLUCIÓN
designed by
tutu

**LA SOLUCIÓN PERFECTA
PARA REGALAR EN NAVIDAD**
www.vicentegandia.com
(unidades limitadas)



— VG —
VICENTE GANDIA
DESDE 1885



WINE-MODERATION™
All Be Fit
El vino solo se disfruta con moderación

Convenio de colaboración entre los centros residenciales Savia y la Federación de Hostelería de Valencia

El grupo de Centros Residenciales SAVIA y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ya colaboran para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas mayores.

Las dos instituciones han firmado un acuerdo de colaboración con el compromiso de mejorar la cualificación de los trabajadores del área de cocina de las residencias del grupo Savia con clases especializadas a la vez que contribuir a facilitar la inserción de las personas desempleadas que participan en los procesos formativos de la Federación.

El acuerdo, que ha sido firmado por Gerardo Cruz, director general de Centros Residenciales Savia, y Manuel Espinar, presidente de la FEHV, persigue dos objetivos esenciales.

En primer lugar, seguir formando y elevando la cualificación de los trabajadores en activo de los 22 centros para la tercera



El presidente de FEHV, Manuel Espinar, y el gerente de SAVIA, Gerardo Cruz, firman el acuerdo en las instalaciones de la FEHV.

Torry Harris

La marca para la hostelería

Preparado del mar

Sepia, calamar y langostinos con calidad de Torry Harris



Más de 25 años de experiencia

www.torryharris.es - 963 67 88 55 - clientes@torryharris.es



Manuel Maestre: "Savia está comprometida con la formación para garantizar siempre un servicio de máxima calidad, adaptándonos a las necesidades de las personas que atendemos"

edad de los que Savia dispone en la Comunitat Valenciana (de los cuales 15 se encuentran en la provincia de Valencia) con módulos de formación creados específicamente para su ámbito. Savia, por su parte, acogerá los alumnos que cada año realizan cursos de formación con la Fundación de Hostelería para que estos realicen sus prácticas profesionales en sus centros.

De este modo, se facilitará la inserción de las personas desempleadas adscritas a los cursos de la Federación a la vez que se cubrirán las necesidades de personal cualificado para el centro de cuidado de mayores.

Manuel Maestre, director de recursos humanos de los Centros Residenciales Savia, destaca la importancia de la firma de este acuerdo por "el compromiso que tiene Savia con la

formación para garantizar siempre un servicio de máxima calidad, adaptándonos a las necesidades de las personas que atendemos".

Por su lado, Manuel Espinar, presidente de la FEHV ha resaltado la importancia de esta unificación de esfuerzos porque, con él "se contribuye a fomentar la cualificación del personal de Savia y se permite a personas en situación de desempleo realizar sus cursos formativos en centros de calidad, con la posibilidad de pasar a formar parte de sus plantillas".

El acuerdo se suma al compromiso social de la FEHV de fomentar la inserción entre los alumnos que participan de sus cursos de formación especializados en el sector de la hostelería.

El acuerdo permite ampliar los centros de prácticas para los estudiantes que reciben formación a través de los cursos de la FEHV

Cada vez son más los clientes que han probado nuestro ZUMO DE NARANJA **NATURAL** y lo están ofreciendo, debido a sus múltiples ventajas:

1 - Se **EXPRIME BAJO PEDIDO**, según sus necesidades por la noche y lo servimos al día siguiente en envases de 5 Litros, asegurando de esta forma, una caducidad de 3 días, siempre que mantengan la cadena de frío.

2 - No tiene **MERMAS**, **DESPERDICIOS**, **NI HAY QUE LIMPIAR LOS EXPRIMIDORES**. No tienen que preocuparse por si se pudren las naranjas, ni por las cortezas, ni perder el tiempo cortando y exprimiendo... Tan solo abrir y servir.

y 3 - Sabiendo que de cada envase se pueden servir un mínimo de 25 zumos, le ayudamos también a controlar sus **COSTES** ya que no tendrá, por ejemplo, que depender de las fluctuaciones en el precio de la naranja.

Fácil, sencillo, económico y natural...

Pruebe nuestro zumo de naranja y se convencerá.



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

El zueco: ni cómodo ni seguro

Lourdes Fayos

Técnico Superior en PRL

El zueco se ha convertido en parte del uniforme para muchos profesionales del sector como, por ejemplo, los cocineros. El hecho que los sanitarios lo utilicen en su profesión ha generalizado la falsa creencia que se trata de un calzado adecuado para trabajar.

Este calzado abierto en la parte del talón debe limitarse a profesionales que ejerzan una actividad en la que la mayor parte del tiempo se encuentre en una "bipedestación estática", con pocos desplazamientos y sin cargas de elementos de peso. Este es precisamente el caso contrario al del trabajador de hostelería, donde constantemente los profesionales están expuestos al riesgo de tropezar, resbalar, sufrir una caída al mismo nivel... Todo debido a posibles derrames en el suelo o a objetos que interrumpen el paso.

A pesar de que, en un inicio, pueden parecer muy cómodos por su anchura y porque el pie no se siente presionado, no son el material indicado para trabajar. Esta holgura es precisamente la que provoca que no haya una correcta sujeción del pie, por lo que, si

el trabajador realiza algún movimiento en falso o resbala, puede lesionarse muy fácilmente. El zueco produce una inestabilidad lateral, propenso a originar torceduras bruscas de tobillo.

Además de los inconvenientes ya mencionados, los zuecos hacen que las personas que los usan tiendan a hacer fuerza con los dedos de los pies, para mantenerlos arrapados al calzado. Esto, a la larga, puede provocar problemas de salud vinculados a los pies.

El calzado ideal para trabajar en el sector de hostelería debe ser un calzado funcional y cómodo, que cubra el talón y que cuente con una suela de material antideslizante.




roger

Moda para lucir
en el trabajo

Aprovechate del

**15%
OFF**

al ser socio de la FEHV



“Leer opiniones es fundamental para la planificación de un viaje; la mitad de los viajeros de Tripadvisor no reservaría en un establecimiento sin opiniones”

La plataforma de viajes TripAdvisor ha publicado recientemente el “Informe de transparencia de opiniones”. La responsable de velar por la confianza y la seguridad de la plataforma de viajeros nos explica cuál es el objetivo de este documento y qué descubriremos en su contenido.

¿Por qué han decidido publicar este informe justo ahora?

Como la mayor web de viajes del mundo, nos tomamos muy en serio nuestra responsabilidad para con las empresas y los viajeros, y es en ese espíritu que elegimos ser la primera plataforma de opiniones importante en emitir un Informe de Transparencia sobre nuestros esfuerzos en la moderación de contenidos.

¿Por qué TripAdvisor eliminaría o no publicaría una opinión en su web?

Existen varias razones por las cuales TripAdvisor rechaza o elimina las opiniones, desde por la violación de nuestras direc-



Becky Folley, directora del Área de Confianza y Seguridad en TripAdvisor.



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



trices de publicación hasta por casos de fraude en las opiniones. Nunca eliminamos las opiniones simplemente porque el propietario no esté de acuerdo.

Nuestras directrices establecen que cada opinión debe ser reciente, imparcial, sin insultos, basada en una experiencia de primera mano y relevante para otros viajeros.

Según nuestro Informe de transparencia, en 2018 el 4,7% de todas las opiniones enviadas fueron rechazadas o eliminadas por los filtros o manualmente por el equipo de moderación. Se determinó que solo una fracción muy pequeña de todas las opiniones enviadas (2.1%) eran fraudulentas.

¿Qué tipos de opiniones falsas detecta su sistema? Comentarios falsos, comentarios de propietarios ...

TripAdvisor entiende el fraude como cualquier opinión falsa que intenta manipular la valoración media de una empresa o el ranking de los viajeros, ya sea realizada por el propietario, alguien de su equipo, un competidor o una empresa de opiniones pagadas.

Existen tres tipos principales de intentos de fraude que nuestros sistemas y procesos de detección están diseñados para detectar y prevenir. El primer tipo es lo que llamamos boosting (opiniones positivas sesgadas), que definimos como intentos individuales y oportunistas de publicar comentarios positivos falsos para un establecimiento. El segundo tipo de fraude es

el vandalismo (opiniones negativas sesgadas), que definimos como intentos de publicar opiniones negativas falsas. El tercero es el de opiniones pagadas o fraude organizado, comúnmente asociado con intentos de comprar opiniones positivas.

Según el Informe de Transparencia reveló que en 2018, el 91% de los intentos de fraude fueron por boosting.

¿Cómo penalizar a los usuarios que han intentado publicar opiniones falsas? ¿Y las agencias de optimización? ¿Cómo luchan contra esta mala práctica?

Creemos que todos los que no cumplen con las reglas, ya sean usuarios o propietarios, deben ser penalizados. En el caso muy poco frecuente de abuso, imponemos sanciones determinadas caso por caso, que van desde eliminar la opinión hasta cancelar una cuenta.

Con respecto a los negocios que figuran en nuestra web, solo una pequeña minoría intenta manipular el sistema (menos del 1%), pero hay una serie de sanciones que podemos aplicar a quienes lo hacen, como bajar su posición en el ranking y, si no cesan la actividad ilícita, colocar una insignia roja advirtiendo a los consumidores sobre este comportamiento.

En lo que respecta a las compañías de opiniones pagadas, tomamos serias medidas para penalizar a las empresas que contratan sus servicios. Desde 2015, hemos detenido la actividad de más de 100 compañías diferentes de opiniones pagadas.



Contacto :963570009



Mantenimiento de Clima Industrial / Semi Industrial



SOLO PARA ASOCIADOS



Animamos a cualquier negocio que haya recibido propuestas de agencias de opiniones pagadas a que nos informe de ello contactando con nuestro equipo en paidreviews@tripadvisor.com.

¿Reciben muchas quejas de los propietarios de establecimientos por la publicación de opiniones falsas en sus perfiles? ¿Cómo reaccionan los restaurantes u otras empresas a las opiniones de los clientes?

Nuestra comunidad es un elemento valioso que nos ayuda también a proteger el contenido y animamos a cualquier usuario o propietario que tenga reservas acerca de una opinión a que nos lo reporte para someterla a un análisis en profundidad. Analizamos absolutamente todas las opiniones que se nos reportan, y cualquier persona con una cuenta gratuita registrada en TripAdvisor puede hacerlo si cree que viola las directrices, ya sea por el lenguaje utilizado, la relevancia o las sospechas sobre la autenticidad. Los representantes de los negocios registrados también pueden reportar las opiniones a través del Centro de gestión.

¿Cuáles son los objetivos más urgentes para seguir mejorando TripAdvisor?

Estamos experimentando algunos cambios interesantes como empresa, al adaptarnos a la industria de viajes en constante evolución. La tecnología está cambiando, los players están cambiando y los consumidores están cambiando simultáneamente. Por un lado, estamos re-evaluando nuestra experiencia de usuario, rediseñándola y personalizándola en todas las plataformas, incluyendo nuestra app (que

se relanzará en el tercer trimestre de 2020). Además, nos gustaría seguir creciendo y ayudando a nuestros usuarios a través de nuevos productos, programas de fidelidad y membresía para que cuando alguien esté planeando un viaje que les interese, vengan a TripAdvisor para obtener la información que necesitan.

¿Por qué una empresa debería estar en TripAdvisor?

Leer opiniones ya se ha convertido en una fase fundamental en la planificación de viajes, tanto es así que la mitad de los viajeros de TripAdvisor nunca reservaría en un establecimiento que no tuviera opiniones. Por lo tanto, es muy importante no solo estar en TripAdvisor, sino también intentar sacar el mayor partido posible a su presencia en y mejorar su reputación online pidiendo a sus clientes que compartan sus opiniones.

¿Cómo se posiciona Valencia en TripAdvisor? ¿Qué aspectos destacan los clientes de los restaurantes valencianos?

En concreto, la Comunidad Valenciana destaca por mantener una puntuación media superior a 4 (de 5) desde 2012, situándose por encima de la media nacional de 4,14 en 2018 con un 4,17. En general, todas las provincias valencianas tienen excelentes calificaciones: Valencia y Alicante, ambas tuvieron un puntaje promedio de 4.18 de 5 en 2018, y Castellón con 4.01.

A partir de enero de 2019, las actividades valencianas son las mejor calificadas por los viajeros, con un 4,46, seguidas de alojamientos con un 4,07 y restaurantes con un 4,02.

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.



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

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

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

- Ahorro de :
Agua, energía, mano de obra, productos de limpieza.
- LIMPIA SIN FREGAR:
Filtros de campanas, sartenes, paellas, freidoras, parrillas, quemadores, cacerolas, rejillas de hornos, tablas de cortar y utensilios.
- PRODUCTO BIODEGRADABLE Y NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todas 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

Hacia unas reglas de juego igualitarias para los alojamientos turísticos

En los últimos años la proliferación de los apartamentos turísticos ha sido constante, teniendo en cuenta también las facilidades que las nuevas tecnologías han proporcionado a los propietarios de inmuebles, y que la ciudad de Valencia se haya convertido en el destino elegido de forma continua por turistas atraídos por nuestra climatología, gastronomía y la oferta lúdica a lo largo de todo el año.

Estas viviendas de uso turístico están entre las principales formas de alojamiento escogidas por muchos visitantes, además de suponer un empleo para muchas personas. Estos aspectos, entre muchos otros que podríamos mencionar, hacen indiscutible la presencia cada vez mayor de los pisos turísticos como oferta complementaria a las formas de alojamiento tradicional (hoteles, pensiones, hostales, etc...).

Ahora bien: también es imprescindible la necesidad y obligación que estas viviendas turísticas jueguen con las mismas reglas y tengan que cumplir las mismas obligaciones con las que se enfrentan, en su día a día, el resto de los alojamientos de carácter turístico.

En el caso de la ciudad de Valencia, el Ayuntamiento, a través de la Concejalía de Turismo, está trabajando en una nueva normativa municipal para regular las condiciones y establecer mecanismos de control de las viviendas turísticas, por la que se llegará a este punto de igualdad entre todos los actores del sector. La importancia de esta normativa recae en la necesidad que todos ellos estén sometidos a unas mismas exigencias y normas y, también, en el hecho que, a menudo, estos pisos turísticos no reglados suponen, junto con una situación de competencia desleal para el resto de los establecimientos de alojamiento, problemas de convivencia con los residentes y vecinos del edificio en el que se instalan.

Llegar a un acuerdo entre todos los actores no sería posible sino mediante la intervención de una regulación, cuya finalidad no debe ser solo establecer normas igualitarias sino también generar las condiciones legales de funcionamiento de los pisos turísticos para que cumplan con dicha normativa y especialmente, establecer mecanismos de control a través de inspecciones para cerciorarse del cumplimiento de estas obligaciones. Solo así se logrará el modelo de turismo adecuado.

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**



Conoce a tus clientes



Interactúa con ellos



Capta nuevos



Aumenta tus beneficios

ES UNA HERRAMIENTA QUE INCLUYE:

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



Hosteltáctil
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA



StrongPoint

**RAPIDEZ, SEGURIDAD
Y MÁXIMA EFICIENCIA
EN LA GESTIÓN DEL EFECTIVO**



**DESCUENTOS ESPECIALES
PARA ASOCIADOS DE LA FEHV
O ALQUÍLALO SIN COMPROMISO**



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



Discotecas asociadas a la FEHV lanzan la campaña "Nos mojamos por ti"

El grupo de empresas formado por Play, Piccadilly y Látex de la plataforma SalirenValencia.com, todos ellos ubicados en el centro de Valencia, lanzan una nueva iniciativa social destinada a moderar el consumo de alcohol durante estas fechas navideñas.

La nueva campaña "Nos mojamos por ti" ofrecerá de forma gratuita agua embotellada envasada sin plásticos a partir de las 4:30 de la mañana a todos aquellos clientes que lo soliciten. Esta nueva campaña pretende impulsar un ocio de calidad, promoviendo el consumo responsable de alcohol, alternado con agua.

Esta iniciativa se suma a las anteriores realizadas por este mismo grupo de empresas, entre las cuales cabe destacar la exitosa campaña en apoyo al colectivo LGTBI en las celebraciones del Orgullo, que llegó a tener un alcance mediático a nivel nacional. También se ha colaborado en campañas en contra de la violencia machista, con el Ayuntamiento de València, campaña "Fora de lloc". "El apagón", que concienciaba sobre el uso del coche por la noche o "Plastic free", que reducía al mínimo el uso de plástico en todos sus locales.



Este grupo de empresas, perteneciente a la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, fue galardonado este mismo año con el premio a la empresa comprometida con la Responsabilidad Social Corporativa en los Premios de la Hostelería Valenciana, en reconocimiento a la implicación continuada en este tipo de iniciativas.


ROYAL
BLISS®

EL MIXER QUE ELEVA TUS SENTIDOS
SIN SALIR DE CASA.



Correos homenajea a la Paella dedicándole un sello

La comida tradicional por la que enseguida se reconoce a la Comunitat Valenciana alrededor del mundo ya cuenta con un sello exclusivo. El restaurante Casa Clemencia ha sido el encargado de acoger la presentación del nuevo timbre con el que se reconoce una de las recetas más conocidas de la Comunitat Valenciana. Este nuevo sello de Correos se han emitido un total de 180.000 ejemplares.

Manuel Espinar, Presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), estuvo presente en el acto de presentación junto al Director de Filatelia de Correos, Modesto Fraguas, y numerosos miembros de la Sociedad Valenciana de Filatelistas. En su intervención, Espinar destacó ante los medios y las decenas de filatélicos presentes la importancia de la aparición de este sello, porque "lleva a otros países esa imagen de la paella y tiene mucho valor para reforzar nuestra marca y un plato de excelencia en el mundo". El presidente de la FEHV agradeció esta acción de promoción internacional y reiteró "el apoyo de la hostelería valenciana a todas aquellas iniciativas que tengan que ver con la promoción de nuestra gastronomía, ya que estamos convencidos del gran potencial que tiene como reclamo turístico".



Muestra, en gran formato, del sello de CORREOS dedicado a la paella.

Con este nuevo sello, Valencia ha sido la protagonista de cuatro sellos este 2019. El primero se emitió con motivo del Centenario del Valencia Club de Fútbol. En el mes de julio se puso en circulación una tirada dedicada a los trajes típicos del Mediterráneo. En septiembre salió un sello con la letra V, en alusión a las antiguas matrículas de coche. El último ha sido el sello de la paella, en cuya presentación se realizó un matasellado de honor en el que participó el presidente de la FEHV.

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.

**ASESORES SEGURMENDI, S.L.**

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/96 369 33 50/ 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/96 193 65 66 - 607 636 323/ 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.

**GIFI**

PERSONA DE CONTACTO: FABIEN GIL

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

TELÉFONO: 963 185 374 / WEB: GIFILES.COM / 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.

**UNIFORMES ROGER**

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

DIRECCIÓN: C/Praga, 4. 46185 - La Pobra 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/96 313 49 50 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/96 177 01 45/laburbuja@japerello@gmail.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

**MAHOU SANMIGUEL**

ACTIVIDAD: Cervecería

www.mahou-sanmiguel.comCONTACTO: Valencia capital: Juan José calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@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/hchust@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 / administración@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/Lliria, 60. Pol. Ind. Fuente del Jarro (Paterna)

(Delegación Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 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.frutasverdurgarcia.com/96 379 28 20/ventas@frutasverdurgarcia.com



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).



AIR PROCESS

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

Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Poble De Vallbona

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



ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorías acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

CONTACTO: www.iseval.net/96 397 01 50 /666 527 382/juanbio.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: Juan José calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@mahou-sanmiguel.com

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



ORNA INNOVATIONS

PERSONA DE CONTACTO: José Navarro

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

TELÉFONO: 96 346 21 68 / 695 19 53 62/695 19 53 65

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%



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.es

PERSONA DE CONTACTO 2: JOSÉ MANUEL CARBONELL GASPAR

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 15% DESCUENTO.



ESTUDIO ROOM

DIRECCIÓN: Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

CONTACTO: 667410945 / estudio@estudiroom.com

WEB: www.estudiroom.com/comunicacion

Nou Racó sorprende con una fusión entre lo mejor de las cocinas latina y valenciana

Las jornadas gastronómicas del restaurante Nou Racó, situado en la idílica Albufera de Valencia, han vuelto a seducir al comensal en un fin de semana de riqueza cultural y gastronómica. Estas jornadas han tenido como protagonistas a los mejores y más recurrentes productos y recetas de dos cocinas aparentemente distintas para convertirlas en un menú fusión que han disfrutado y compartido decenas de clientes durante el fin de semana. ¿Los responsables de esta maravilla? Jorge Pardo, el chef del restaurante, y Cristian Arroba, chef y propietario del restaurante Maitane, ganador del concurso internacional de la mejor paella de Ecuador en la edición 2019 del World Paella Day.

Entre los días 14 y 17 de noviembre los clientes del Nou Racó, que cuenta sin duda, con una de las vistas más preciadas de Valencia, fueron sorprendidos con una exclusiva fusión de las cocinas quiteña y valenciana. Así, la clásica ensalada Valencina adquirió un toque agrio con el tomate de árbol y la vinagreta de cacao masphi, productos típicos de Quito. A su vez, la corvina del mediterráneo fue mezclada con choclo (así es como se conoce el maíz en Ecuador) y con sal prieta (típica de la provincia ecuatoriana de Manabí) para convertirse en un delicioso Ceviche con naranjilla.

¿Qué puede salir de la mezcla del plátano verde con la titaina del cabañal? Una deliciosa empanada con un toque picante que atrapa. Pues, como no podía ser de otra forma, la paella

estuvo presente en forma del arroz que ganó el premio a la mejor paella en Quito: una exquisita paella de pato, anguila y rebollones cerraba el menú antes de un postre cuyo nombre te hará babear: milhojas de queso de cassoleta con higos confitados, ishpingo y panela.

Con esta fiesta de sabores y colores, las jornadas gastronómicas de nuestro asociado Nou Racó se han convertido en un nuevo éxito.



Jorge Pardo, chef del restaurante Nou Racó, junto a Cristian Arroba, chef y propietario del restaurante Maitane de Quito.



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 - ecma



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)**

Goya Gallery y el Racó de Meliana suben al podio de las mejores paellas del mundo

Como restaurantes clásicos que basan su cocina en el recetario valenciano y las riquezas que nacen de la huerta, Goya Gallery y el Racó de Meliana no decepcionaron en el Concurso Internacional de Paella Valenciana celebrado en Sueca el pasado mes de septiembre. Ambos se reafirmaron en su tradición valenciana con la elaboración de la segunda y la tercera mejor paellas del mundo.

GOYA GALLERY, 2ª MEJOR PAELLA VALENCIANA

Si bien la innovación y la creatividad podrían describir su carta a la perfección, Goya Gallery puede presumir también de su talento con la cocina tradicional. Así lo refleja su segundo puesto en el Concurso Internacional de Paella que han obtenido en la última edición.

El reconocimiento a la paella valenciana de Goya Gallery no sorprende: el nombre del restaurante se encuentra en la lista de recomendaciones de la indispensable Guía Michelin, además de haberse convertido en el local favorito de comensales tanto locales como extranjeros.

EL RACÓ DE MELIANA, 3R PUESTO EN EL CONCURSO INTERNACIONAL

Inmerso en plena huerta valenciana, de donde proceden sus ingredientes, se encuentra nuestro asociado El Racó, en Meliana, un restaurante con 22 años de trayectoria regentado por Paco y Javi Gimeno, hijos de la pareja fundadora. De un



El equipo de Goya Gallery elabora la paella para el Concurso Internacional de Paella de Sueca.

local de tapas han evolucionado al establecimiento que es hoy en día y que ha conquistado en esta edición el 3º premio en el Concurso Internacional de Paella Valenciana.

“Mucho trabajo, cariño y el empleo de productos del mercado local” explican el éxito de El Racó, así como la complicidad del equipo, dirigido por Paco Gimeno en la cocina y por su hermano Javi en la sala. ¿Objetivo? “Que la gente salga contenta”.

El Racó presume de carta: 25 arroces, 5 fideuás distintas, 30 tapas... El allipebrat de lubina con gambas, el sepiet ibérico con setas, alcachofas y ajos tiernos y, evidentemente, la paella, son solo algunos de sus platos estrella. ¡Un espectáculo!

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

Café de las Horas - 25º aniversario



Aunque por su esencia podríamos definirlo como un lugar detenido en una determinada época en la que el vacío provocaba pavor, también para el mítico Café de las Horas pasa el tiempo. Se cumplen 25 años desde que inició su andadura este establecimiento del centro histórico de Valencia que se ha convertido en un imprescindible de las guías de la ciudad.

Mark Insanally, alma de este café es un empresario inquieto cuya creatividad se respira en todas las apuestas culturales que programa en el local, desde presentaciones de libros, actuaciones teatrales o musicales, entre otras

Tés y tartas ayudan a convertir este especial punto de encuentro en ese lugar exquisito y diferenciador donde evadirse de la rutina, muy valorado por la exquisitez de las decenas de cócteles que componen su carta. ¡Enhorabuena por este aniversario y a por muchos más!

Platero Utopic Food se corona en "The Champions Burger"

La mejor hamburguesa de España se elabora en un local imprescindible de Valencia para los amantes de la hamburguesa: Platero Utopic Food. El restaurante de Campanar se ha coronado como el número uno en hamburguesas con un plato bautizado con su mismo nombre, "Utopic". El nombre le queda como anillo al dedo: se trata de una hamburguesa elaborada con carne de buey, dos tipos de cebolla distintas (crujiente y caramelizada), doble porción de queso cheddar y, como colofón, otro doble, en este caso, de salsas: una barbacoa y, la otra, de elaboración propia.



El brioche y el cariño con el que Alejandro Platero, chef de Platero Utopic Food, cocinó la carne de buey han ayudado a convertir "Utopic" en la hamburguesa más celebrada del año y han confirmado lo que muchos ya sabíamos sobre las especialidades de este restaurante: se encuentran entre las mejores de su especie aquí y en todas partes.



**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.



La FEHV y MAKRO renuevan su acuerdo para seguir impulsando al sector Horeca

La **Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV)** y **MAKRO** han renovado el acuerdo de colaboración basado en el **compromiso común por dinamizar el sector en la Comunidad Valenciana** a través de diferentes iniciativas. De esta forma, se busca **impulsar el negocio de los bares y restaurantes valencianos, además de colaborar en su desarrollo digital.**

La colaboración, firmada por Manuel Espinar, presidente FEHV, José Iván Afonso, director de MAKRO Vara de Quart y por Francisco López, director de MAKRO Albuixech, acuerda llevar a cabo actividades divulgativas cuyo fin será conocer las inquietudes y necesidades del sector HORECA en la región. Además, informará sobre la oferta de servicios y productos para la hostelería que MAKRO ofrece como socio del sector y, finalmente, habrá colaboración en los eventos o iniciativas de ambas entidades, con el objetivo de crear puntos de encuentro entre los profesionales del sector que favorezcan las relaciones e intercambio de tendencias.

La renovación de este acuerdo refuerza la lucha de la Federación por "ampliar los recursos de la hostelería valenciana, en este caso, facilitando herramientas para adaptarse a la digitalización", explica Manuel Espinar. Por su parte, MAKRO quiere, "una vez más, apostar por la región y por sus bares y



De izquierda a derecha: Antonio Villar, director comercial de la FEHV, Francisco López, director de MAKRO Albuixech, Manuel Espinar, presidente de la FEHV, José Iván Afonso, director de MAKRO Vara de Quart, Francisco Sanmiguel, tesorero de la FEHV y Rafael Ferrando, secretario general de la FEHV.

restaurantes. La gastronomía es un eje fundamental para la Comunidad, el turismo y, además, pone de relevancia la calidad y potencial de nuestra cocina mediterránea", según afirma José Iván Afonso, director de MAKRO Vara de Quart



**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

CAFETERÍA MUVIMENT: EL MARIDAJE ENTRE GASTRONOMÍA Y LA CULTURA

Cuando una cafetería se ubica en un espacio como el Museo Moderno para la Ilustración y para la Modernidad (MuVIM), solo puede convertirse en un punto de encuentro de referencia para que los amantes de la cultura y de la gastronomía unan sus dos pasiones en una. Y así lo ha hecho la recientemente inaugurada Cafetería Muviment: ha elaborado una rica carta inspirada en los productos de la Terreta, a base de ingredientes sanos y sostenibles, y los ha maridado con las propuestas culturales contemporáneas más llamativas.

Desayuno, almuerzo, una tapa a media tarde, cenas en grupo con motivo de celebraciones... Muviment dispone de un espacio ideal para servirte una buena tapa y una tarde de entretenimiento y cultura con, por ejemplo, un concierto. ¿A quién no le apetece un buen café con leche o una caña después de una visita al museo? Muviment te los sirve y lo hace en una amplia terraza, para que disfrutes de la luz y el calor de Valencia.

Las sugerencias de Muviment son variopintas y succulentas. Imagínate tomar un vermú con una sesión de música en vivo o llevar a tus pequeños a una sesión de jazz en directo mientras toman una buena merienda, a base de los mejores productos de la huerta Valenciana. ¡Deja de imaginarlo! Este lugar existe y es Muviment, la nueva cafetería del MuVIM.



La Cafetería Muviment es escenario constante de encuentros culturales y actividades para todas las edades

RESTAURANTE RIFF: PASIÓN, DEDICACIÓN, MEDITERRÁNEO



En el Restaurante Riff se definen con tres conceptos: la pasión – por la cocina –, la dedicación – a sus clientes (y la cocina también, claro) – y, finalmente, por un carácter puramente mediterráneo. Al menos dos de estos valores les han llevado a este esplendoroso local ubicado en pleno Ensanche valenciano a pertenecer al distinguido grupo Michelin durante nada menos que 12 años. El chef alemán Bernd Knöllner que lleva más de 25 años en Valencia es un enamorado de la cocina de producto, de nuestra huerta y nuestras lonjas.

El Restaurante Riff no es solo conocido por su presencia en la Guía Michelin. De su carta solo extraerás delicias. Elaboradas delicias. Este es el motivo que, junto a una atención minuciosa, ha llevado al local a convertirse en el lugar de referencia en el panorama gastronómico de nuestra ciudad.

Así pues, unas recetas exquisitas y una excelente atención han elevado al Riff a restaurante de referencia. ¿Pero habrán sido estos los únicos motivos? Quizá también habrá tenido que ver el estudiado maridaje de sus cartas: los menús del apreciado chef Bernd Knöllner llevan consigo sugerencias enológicas que te sorprenderán.



La sala del restaurante Riff, reconocido en la Guía Michelin.

RESTAURANTE BON AIRE: TRADICIÓN COMO RAZÓN DE SER

Imaginen: la Albufera y sus arrozales y sus arrozales, con su laguna y su fauna. ¿Ya están en situación? Rodéense de un lugar amplio y agradable, lleno de luz y, finalmente, pongan frente a ustedes cualquier imprescindible del recetario valenciano: un arroz del senyoret, una paella valenciana, una fideuà de pato, boletus y foie. Esta imagen es la que describe al restaurante Bon Aire.

El local, ubicado en El Palmar, ofrece una renovada imagen y una carta con decenas de arroces, pescados, platos a base de anguilas y muchas otras exquisiteces completan una carta basada en la tradición culinaria de Valencia. Reconocidos a nivel internacional como la mejor paella en el Concurso Internacional de Sueca, su cocinero jefe Raúl Magraner no ha parado de cosechar premios y reconocimientos en su larga trayectoria.



El chef del restaurante Bon Aire, Raúl Magraner

QUINA RESTAURANTE: GASTRONOMÍA PERUANA EN VALENCIA



La carta del restaurante Quina se compone exclusivamente por delicias peruanas.

Chaufa, tiradito, anticucho. Si es amante de la gastronomía y recorrería el mundo entero para disfrutar de las recetas específicas de cada zona, está de suerte. Quina restaurante, un establecimiento situado en la zona de Aragón, trae a Valencia lo mejor de la cocina peruana para que disfrute de sus platos bien cerquita de su casa.

Un amplio catálogo de menús y una carta muy completa ofrecen productos propios elaborados con el único objetivo de satisfacer su paladar. Como dicen en Quina, "el comensal solo debe centrarse en disfrutar". El equipo de Quina se encargará que su experiencia sea redonda para pasar a formar parte de cocina internacional favoritos. Un lugar por descubrir.

HAZTE CLIENTE DE SANIKEY ANTES DE FINAL DE AÑO Y DISFRUTA EL

50% DESCUENTO



www.sanikey.com



SANIKEY
HIGIENE RESPONSABLE

NUEVOS ASOCIADOS

CAFETERÍA LA CLAU DEL COLOMER: LA DE TODA LA VIDA

Existen lugares que, aunque no hayas estado en ellos antes, te hacen sentir como si los conocieras de toda la vida. La cafetería La Clau del Colomer, ubicada en Quart de Poblet, es uno de esos sitios. De decoración entrañable y llena de luz, el establecimiento te ofrece la carta ideal para cualquier momento del día y, algo muy importante, para cualquier estado de ánimo.

¿Necesitas un café para animarte? Acompáñalo con un delicioso croissant. ¿Estás de celebración? Ya sabes con qué acompañar las bravas para festejar o, simplemente, solemnizar la tarde de un jueves. Ya lo hemos dicho: es un lugar de toda la vida para toda la vida, al que ir con tus amigos, con la familia a merendar o con la pareja a cenar.

Cafetería La Clau del Colomer



SHIZUKA BAR



Shizuka Bar te deleitará con delicias orientales.

Comida asiática fusión mediterránea. Esa es la esencia de Shizuka bar, un lugar donde, si te gusta lo mediterráneo y eres un freak del mundo asiático, éste sitio te va a gustar. El Shizuka bar se encuentra en Catarroja y hasta en su decoración se inspira en lo oriental.

Sopa Ramen o Miso, tartares y ceviches, con el Shizuka como estrella: dorada, salmón y atún con chalota y cebollino. ¿Seguimos? Korokke Shiitake o Yakitori.



¿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)?

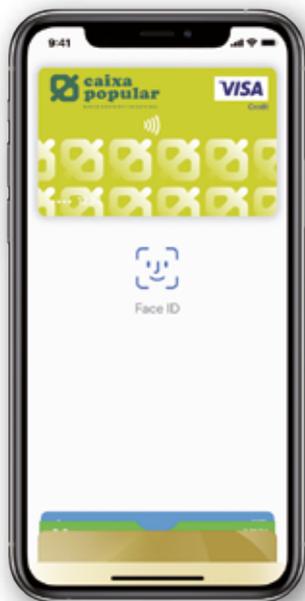
Si quieres saber con detalle el gran número de **novedades y diferencias entre la anterior LOPD, el RGPD y la nueva LOPDGDD**, llámanos y te informaremos al respecto. Además, te haremos un **estudio de situación** de tu adaptación actual y de tu página web respecto a la **LSSICE** (Ley 34/2002, de 11 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



Caixa Popular amb Apple Pay. Va amb tu.



Paga de forma fàcil i segura amb les teues targetes de Caixa Popular en Apple Pay.

Més informació en

www.ruralvia.com/applepay



El origen como innovación.



Conoce Barrica de Ron Granadino, una cerveza única criada durante meses en barricas de madera de roble americano que han sido previamente utilizadas en la elaboración de ron granadino. Y que nace como homenaje a nuestro origen, inspirándose en los sabores históricos de Granada.

Su carácter elegante nos lleva a la Costa Tropical de Granada, a los cultivos de caña de azúcar, resultando en una cerveza equilibrada y amable. Con aromas de caramelo tostado, notas de coco, frutas pasas y vainilla de la madera. Un sabor intenso que desafía tus sentidos, con sutiles notas aromáticas que la hacen ideal para combinar con platos especiados, carnes y mariscos caramelizados, arroces y postres cremosos con canela.

Una cerveza con una filosofía que se incluye en la gama *Las Lentas*, cervezas creadas lentas para ser degustadas lentas. Dirigidas tanto a aquellos que buscan nuevas experiencias como a los que se inician en el arte cervecero guiados por sus sensaciones.