Nº60 · PRIMAVERA 2020

HOSTELERÍA
PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

ÁNIMO HOSTELERÍA

La Federación, tu casa

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Se cumplen dos meses desde que se decretó el cierre de la hostelería y el Estado de Alarma en nuestro país y desde entonces, los hosteleros hemos atravesado muchos estados de ánimo en esta nueva realidad que estamos viviendo. Los que nos dedicamos a esta profesión de la hostelería, somos un sector optimista por naturaleza, que está acostumbrado a lidiar con muchas tormentas. Pero ahora nos encontramos en una situación insólita y que jamás podíamos haber imaginado.

Antes de seguir, quiero mostrar mi recuerdo y solidaridad con todas las víctimas y sus familias. También mi reconocimiento a todo el personal sanitario y, en general a todos los trabajadores que con su esfuerzo estas semanas nos han ayudado a pasar esta situación. Nuestro sector también ha dado muestras de gran solidaridad y se ha puesto a cocinar para aquellos que más lo necesitaban.

Analizando la situación de nuestro sector, la futura viabilidad de muchas de las empresas del sector depende que desde la Administración central, autonómica y local se tenga en cuenta las demandas que estamos reclamando, os resumo las principales que hemos estado pidiendo:

Un punto fundamental es la flexibilización los ERTES. Es necesario ajustar la realidad de nuestras plantillas a la demanda que nos vamos a encontrar cuando podamos subir las persianas. Nuestros trabajadores son un gran activo, forman nuestro equipo y no queremos perderlos. Los necesitamos. Pero vamos a estar en un escenario completamente diferente y por ello es imprescindible que nos permitan poder flexibilizar los ERTES mínimo hasta diciembre para poder ajustarnos a la nueva realidad para poder reincorporar a nuestras plantillas de una forma escalonada.

También hemos estado reclamando la suspensión, aplazamiento o exoneración de impuestos y moratoria en los alquileres. Con las empresas cerradas y sin generar ningún tipo de ingresos, no se puede asumir más. Hay que tener en cuenta que la gran mayoría del tejido empresarial hostelero está compuesto por autónomos y micropymes y es insoportable aumentar la carga económica en estos momentos. Necesitamos una financiación real y efectiva, ya que nos estamos encontrando con muchísimas trabas y dificultades para acceder a las líneas de financiación y para que llegue esa liquidez ya de una vez a los empresarios hosteleros.

Hemos conseguido con el Ayuntamiento de Valencia un acuerdo para la ampliación de las terrazas para ayudar a reactivar los establecimientos durante este verano. Hemos conseguido que se suspenda la tasa de terrazas para el 2020. Y este modelo se tiene que hacer extensible a otros municipios, algunos ayuntamientos de la provincia ya lo han puesto en marcha también.

La hostelería es muy heterogénea, hay muchas realidades dentro del sector. Desde un bar, un restaurante gastronómico, una discoteca, un salón de banquetes… Y eso hace que no todas las empresas se encuentren en la misma situación para poder reiniciar la actividad en el mismo momento. Apostamos por un plan de acompañamiento que tendrá que permitir a las empresas disponer de las medidas económicas y de flexibilidad fiscal y laboral necesaria para que puedan abrir si es necesario, en una segunda fase.

En este difícil contexto, más que nunca apelamos a la responsabilidad a la hora de hacer declaraciones públicas de nuestros representantes políticos, porque tienen una gran trascendencia en la vida y en la toma de decisiones tanto nuestras como de nuestros clientes. Llevamos dos meses soportando la incertidumbre, la improvisación, el cambio en las decisiones en el último momento y nos ha resultado muy complicado poder transmitir a todos vosotros la información de forma correcta, ya que cada día nos encontramos con nuevas sorpresas y existe además confusión con tanta información diaria. Por ello, ante cualquier duda podéis consultar con nosotros directamente.

También quiero hacer un llamamiento a la responsabilidad de todos como sector. Hemos sido modélicos y responsables todo este tiempo y así tenemos que seguir. No podemos permitir que ningún comportamiento aislado, dañe la imagen de nuestro sector. Somos un sector profesional y apostamos por la protección de nuestros clientes, la seguridad y calidad para seguir dando lo mejor de nosotros mismos. En ese sentido, desde la Federación también vamos a trabajar en campañas de sensibilización también con el cliente. Nuestros clientes que nos tiene que ayudar en este camino, y tiene que colaborar para que evitemos escenas de incumplimiento como hemos empezado a ver estos días en algunas ciudades.

Nuestro empeño y fuerzas se tienen que centrar ya en devolver la confianza a nuestros clientes y a transmitirles la misma alegría, ilusión y emoción por recibirlos en nuestras casas. Nosotros somos los mismos. Queremos que sepan que vamos a cuidarles y que esperamos con el tiempo podamos todos recuperar la alegría por compartir, vivir, y disfrutar de la gastronomía y del ocio, como lo hacíamos hasta ahora.

Por último, quiero insistir que en la Federación tenéis vuestra casa. Aquí hemos estado durante estas difíciles semanas para ayudaros, para resolver inquietudes y vamos a seguir siendo vuestro punto de apoyo. Todo el equipo de Federación está para ayudaros.

Mucha salud a todos y mucho ánimo a todos

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

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

Presidente FEHV y Fundación:
Manuel Espinar

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

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

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

MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*MOBILIARIO DE **HOSTELERIA**
***CORTINAS - ESTORES**
***PAPELERIA CORPORATIVA**
***ROTULACIÓN**

960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es

Saluda del President de la Generalitat

Ximo Puig, president de la Generalitat Valenciana

En unos momentos tan difíciles como los que vivimos, la Comunitat Valenciana sufre los efectos de una pandemia que altera nuestra rutina cotidiana y nos sitúa en un escenario extraño e impredecible. De una manera u otra nadie escapa de las terribles consecuencias del COVID-19, tampoco nuestros sectores económicos, que se han encontrado de manera inesperada en una situación de crisis.

Los ámbitos del turismo y la hostelería están entre los más afectados en este contexto, y muchas empresas de nuestra tierra miran hacia el futuro con incertidumbre y pesimismo.

El turismo es fundamental en nuestro tejido económico, es un sector estratégico en nuestro desarrollo. En conjunto supone el 14,6% del PIB de la CV y da empleo a más de 285.000 trabajadoras y trabajadores en la Comunitat Valenciana. En buena medida debemos a su expansión los niveles de prosperidad que hemos alcanzado. Por eso estamos obligados como sociedad a defender unos sectores básicos, creando las condiciones para que ninguna empresa cierre o vea afectada su continuidad y removiendo los obstáculos que impidan su recuperación.

Desde la Generalitat estamos impulsando medidas urgentes para paliar los efectos de esta situación excepcional, con ayudas directas a las empresas, especialmente a las pymes y los autónomos, y líneas de financiación que permitan superar esta coyuntura tan compleja. Querríamos contar con más medios materiales, legales y financieros para intensificar esas actuaciones, y en la medida de nuestras posibilidades actuales estamos desplegando un gran esfuerzo para dar respuesta a las demandas de unos sectores que sufren de manera directa y contundente los efectos colaterales de las medidas excepcionales dirigidas a contener la pandemia.

Estamos reclamando ante las instancias europeas y estatales las acciones fiscales y financieras que permitan a nuestras empresas y profesionales superar este gran bache y reanudar su actividad sin nuevas cargas a las que hacer frente.

Con todo, y pese a las dificultades actuales, todos sabemos que el turismo y la hostelería seguirán manteniendo su condición de grandes motores de nuestra economía. El confinamiento actual dará paso, tarde o temprano, a un tiempo nuevo en el que saldremos a la calle, viajaremos y daremos la bienvenida a todas las personas que vengan a visitarnos.

Quiero agradecer a la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) la oportunidad que me brinda para dirigirme desde esta tribuna a todas las personas que dan vida a unos sectores tan importantes en nuestro entramado social y económico. Desde aquí quiero transmitir un mensaje de confianza en el futuro, de esperanza y seguridad. Cuando dejemos atrás esta etapa se abrirá un tiempo nuevo en el que surgirán nuevos proyectos y oportunidades, un escenario distinto en el que el ocio, la restauración y los viajes tendrán otra vez un lugar muy destacado en nuestras vidas.

Junto con esas palabras de ánimo quiero haceros llegar, a todas las personas que trabajáis a diario en la hostelería y el turismo, mi solidaridad en estos momentos de dificultad y un fuerte abrazo.

Cuando volvamos
Al sector turístico

Francesc Colomer, secretario autonómico de Turismo

Nunca fue tan complicado dirigirse a la familia que forma el sector turístico de esta comunidad. Un sector que se define en la alegría de los demás y que funda su razón de ser en la felicidad de los otros. Un sector que necesita, como aire para respirar, el viaje, la libertad de viajar.

La pandemia del coronavirus es una enorme lección de vida y de muerte. Pero, sobre todo, de vida. Todos nos necesitamos. La humanidad es profundamente interdependiente. La humanidad es una sola humanidad.

Saldremos de esta con la unidad. Solo con la antiquísima cultura de la unidad. Unidad en la prudencia, unidad en la espera y en la esperanza.

Superaremos el miedo, el peor disolvente social conocido. Por eso ahora toca resistir con los dientes apretados y la moral de combate que siempre tuvimos.

Este sector ha soportado toda clase de dificultades y, aunque no se le reconoció nunca, siempre salvó la cara de nuestra economía y de la cohesión social. Sí, con todas nuestras imperfecciones y contradicciones, ha sido así. Incluso en estos días trágicos hemos comprobado cómo la desesperada prioridad ha sido que los turistas regresaran sanos y salvos a sus casas. Entonces, y solo entonces, el sector sintió haber cumplido un deber moral. ¡GRACIAS!

Tal vez nunca volvamos a ser los mismos. Es más, no deberíamos ser los mismos. Deberíamos tratar de ser mejores. Quizá la vida nos haya puesto a prueba y toca responder con altura de miras.

Sí, remontaremos el ánimo y seremos parte de la solución. Como siempre hizo este sector experto en cuidar a las personas.

Y deberán movilizarse todos los recursos necesarios para que nuestras empresas, ideas, proyectos e ilusiones resistan lo necesario en esta hora sombría. En este mientras tanto cargado a medias de angustia y de esperanza.

Sabemos que los destinos deprimidos y melancólicos ni vencen ni convencen. Por eso, cuando volvamos, competiremos con el mayor de los entusiasmos. Y lo haremos juntos, más unidos y más sabios.

Sí, no lo dudéis, la gente necesitará viajar. Dicen que la vida da muchas vueltas y las vueltas (viajar) dan mucha vida. La gente buscará de nuevo la felicidad para, tal vez, saborearla de otra manera, con más intensidad, sorbiendo la existencia de otra forma.

Será entonces cuando nuestra autenticidad, nuestros atributos y valores, nuestra hospitalidad mediterránea, cobre todo su significado. Volveremos a celebrar la vida. La humanidad se vacunará contra este virus y nuestros destinos lo harán contra la tristeza.

Acabará la reclusión y volverán a fluir la vida y los sentidos. Y este fármaco llamado esperanza lo dispensaremos aquí, en la Comunidad Valenciana. Nuestro Mediterráneo en Vivo será un homenaje a la vida, al arte de vivir. Volveremos a fabricar emociones. Volveremos a emocionar.

Superaremos juntos el duelo y, cuando volvamos, prometemos ser mejores. Y seguir juntos.

ERTES: Actualidad

El 13 de mayo de 2020 se publicó el Real Decreto-Ley por el que se regulan las medidas de protección del empleo y la flexibilización de los ERTES. A continuación, se mencionan las principales consideraciones:

Sonia Morales
Asesora laboral FEHV

1.- Medidas en materia de reincorporación trabajadores

A partir de la entrada en vigor de este real decreto-ley, la situación podrá ser:

FUERZA MAYOR TOTAL: Para aquellas empresas afectadas por un ERTE por fuerza mayor desde el 14 de marzo de 2020. Seguirán en esta situación, mientras existan las causas que impiden el reinicio de su actividad, mientras duren y en ningún caso mas allá del 30 de junio de 2020.

FUERZA MAYOR PARCIAL: Para aquellas empresas afectadas por un ERTE por fuerza mayor desde el 14 de marzo de 2020, desde el momento que las causas permitan la recuperación parcial de su actividad, hasta el 30 de junio de 2020. Estas empresas reincorporarán a los trabajadores en la medida necesaria para el desarrollo de su actividad, primando los ajustes de reducción de jornada.

2.- Medidas en materia de cotización

Empresas que se mantengan en Fuerza mayor Total, toda la plantilla en ERTE:

- Empresas de menos de 50 trabajadores, exoneración del 100% de la seguridad social en mayo y junio 2020.
- Empresas de 50 o más trabajadores, exoneración del 75% de la seguridad social en mayo y junio 2020.

Empresas que pasen a Fuerza mayor Parcial, rescate de parte de la plantilla:

- Respecto a los trabajadores que reinicien actividad:
  - Empresas de menos de 50 trabajadores, exoneración de la seguridad social del 85% en mayo y del 70% en junio.
  - Empresas de 50 o más trabajadores, exoneración de la seguridad social en un 60% en mayo y 45% en junio.
- Respecto de los trabajadores que se mantenga en suspensión de contratos:
  - Empresas de menos de 50 trabajadores, exoneración de la seguridad social del 60% en mayo y del 45% en junio.
  - Empresas de 50 o más de trabajadores, exoneración de la seguridad social del 45% en mayo y 30% en junio.

Las exenciones se aplicarán a instancia de la empresa mediante declaración responsable en el sistema RED.

3.- Desvinculación ertes del estado de alarma

Además de su prorroga hasta el 30 de junio de 2020, se establece que, mediante acuerdo de Consejo de Ministros se podrá establecer una la prorroga de los ERTES mas allá de esta fecha.

4.- Mantenimiento del empleo

Se mantiene el compromiso de mantenimiento del empleo durante seis meses desde la fecha de reanudación de la actividad, aún cuando sea parcial.

Este compromiso se entenderá incumplido cuando se proceda al despido o extinción de contratos de las personas afectadas por el ERTE. Pero se considerará que no se incumple con el mantenimiento cuando la extinción sea como consecuencia de las siguientes causas:

- Despido disciplinario procedente.
- Dimisión o baja voluntaria de la persona trabajadora.
- Muerte, jubilación o incapacidad permanente total, absoluta o gran invalidez de la persona trabajadora.
- Fin de llamamiento de las personas con contrato Fijo-Discontinuo, cuando este no suponga un despido sino una interrupción de este.
- Extinción de los contratos temporales llegados a la fecha legal de vencimiento pactado en el contrato o la realización de la obra o servicio que constituyó el objeto del contrato.

Este compromiso de mantenimiento de empleo se valorará en atención a las características de los distintos sectores, en particular, las especificaciones de aquellas empresas que presentan una alta variabilidad o estacionalidad del empleo.

Tampoco resultará de aplicación el compromiso de mantenimiento del empleo en aquellas empresas en las que concurra un riesgo de concurso de acreedores.

Las empresas que incumplan este compromiso deberán reintegrar la totalidad del importe de cotizaciones exoneradas, con el recargo y los intereses correspondientes.

Trabajadores autónomos

Desde el inicio del Estado de Alarma hemos informado de la situación de los autónomos. Os repasamos los principales aspectos.

Los autónomos tienen derecho a **una prestación extraordinaria por cese de actividad,** suspensión de sus actividades o cuando su facturación en el mes anterior al que se solicita la prestación se vea reducida en un 75% en relación con el promedio de facturación del semestre anterior, cumpliendo los requisitos que se establecen en el RD-Ley.

Los autónomos en esta situación están exentos de pagar cotizaciones a la Seguridad Social y, además, recibirán una prestación equivalente al 70% de la base reguladora, lo que supone un mínimo de 661€ para quienes hayan tenido que cerrar su negocio o hayan perdido el 75% de su facturación. **La prestación se tiene que solicitar de la Mutua.**

En el caso de haber abonado las cuotas correspondientes con anterioridad a la concesión de la prestación, la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS) devolverá de oficio la parte proporcional correspondiente (desde la declaración del estado de alarma, del 14 a 31 de marzo). Además, para quienes no han podido afrontar esa cuota a día 31, no tendrán recargos por el retraso en el pago de los días 1-13 de marzo, cuando tuvieron actividad normal. Cuando lo paguen, se les considerará regularizados sin necesidad de pagar ningún tipo de recargo.

¿Qué ocurre con la cuota del mes de abril? La TGSS no cobrará la cuota correspondiente mientras se prolongue el estado de alarma. La prestación cubrirá hasta el último día del mes en el que finalice esta declaración.

¿Qué ocurre con las cuotas de mayo y junio? Durante estos meses, podrán aplazar las cotizaciones sociales a un interés reducido del 0,5% (siete veces inferior al que normalmente se establece). Para acceder a estos aplazamientos, debe tratarse de autónomos afectados desde y por la situación provocada por el COVID-19, por lo que no pueden tener otro aplazamiento en vigor anterior.

¿Y si soy autónomo y tengo trabajadores?

Puede solicitar un ERTE para los trabajadores, y solicitar la prestación extraordinaria correspondiente como autónomo.

Suspensión cotización autónomo

Los autónomos que hayan mantenido su actividad y no hayan accedido a la prestación extraordinaria pueden acogerse a aplazamientos de las cuotas:

¿Qué ocurre con las cuotas de abril? Podrán solicitar el aplazamiento de las cuotas a un interés reducido del 0,5%. Para poder tramitar este aplazamiento, deberán solicitarlo antes del transcurso de los diez primeros días naturales del mes de abril, para evitar la facturación de la cuota.

¿Qué ocurre con las cuotas de mayo, junio y julio? El Ministerio ha aprobado una moratoria (sin intereses) de seis meses para estas cuotas (hasta noviembre y diciembre de 2020 y enero de 2021). Sus requisitos se establecerán por orden ministerial. Para quienes no cumplan los requisitos para el acceso a esta moratoria, podrán solicitar el aplazamiento al 0,5% de interés de las cuotas de mayo y junio.

Os recordamos que desde la asesoría de la FEHV estamos a vuestra disposición en el correo: laboral@fehv.es

CONHOSTUR y FEHV exponen sus interrogantes ante el plan de desescalada del gobierno

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) han expuesto su valoración ante las medidas anunciadas por el presidente del Gobierno, mediante las cuales se realizará la vuelta a la normalidad tras el estado de alarma provocado por el COVID-19. Las dos instituciones, en representación del sector de la hostelería de la Comunidad Valenciana en general y de la provincia de Valencia en concreto, han planteado sus interrogantes surgidos a raíz de la presentación de las fases de desescalada por parte el ejecutivo.

La concreción de un calendario y la consiguiente vista a hacia el escenario de reapertura tan deseado suponen un alivio para un sector duramente castigado por las medidas de aislamiento. La posibilidad de abrir durante la temporada de verano, después de haber perdido fechas tan importantes como las Fallas, la Magdalena, las Hogueras o las vacaciones de Semana Santa, ha sido recibida de forma muy positiva.

Si bien el horizonte de apertura es muy positivo para los establecimientos de hostelería, los profesionales del negocio mantienen todavía incógnitas importantes por resolver antes de levantar sus persianas. Así, es imprescindible conocer cómo van a funcionar los ERTES, si se va a poder ampliar el plazo de vigencia, o las posibilidades de reincorporación de los trabajadores de forma paulatina, teniendo en cuenta las condiciones de restricción que tendrán que adoptar los establecimientos en el momento de las distintas fases de apertura. Con estas condiciones, la viabilidad de los negocios resultará imposible si no se acompaña de medidas de acompañamiento. Hay que recordar que los ERTEs de fuerza mayor exigían un compromiso de mantenimiento de la plantilla de 6 meses, algo que en estos momentos es insostenible.

Desde CONHOSTUR y FEHV se lleva manifestando la importancia de conocer en qué condiciones quedarán los ERTES, así como reivindicando la importancia de implementar un paquete de ayudas que permitan sobrevivir a todo nuestro sector, desde medidas de ámbito económico, fiscal y laboral como la exoneración de impuestos, alquileres, facilitar el acceso a la financiación y la correcta distribución de los ICOS para que llegue a todo el tejido empresarial, entre otras medidas.

VALENCIA PASA A LA FASE 1

En la primera jornada de la Fase 1 desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) queremos realizar un primer balance inicial del funcionamiento de los establecimientos de hostelería. Desde la FEHV estimamos una previsión de apertura de un 10% de los establecimientos en esta primera jornada, que estimamos que irá aumentado a lo largo de la semana y de cara al fin de semana. El balance de las primeras horas es positivo, con buenas sensaciones, tal y como nos están transmitiendo los empresarios de hostelería, destacando la buena respuesta del público en las primeras horas y resaltando el civismo y buen funcionamiento y cumplimiento de las normativas de seguridad.

Desde la FEHV queremos insistir en que el sector se encuentra en un momento muy complicado todavía en esta primera Fase1 con incertidumbres todavía con relación al tema de los ERTES, así como otros problemas por resolver como la financiación o los alquileres que seguimos reclamando una solución. Insistimos en la idea que es necesario adoptar un plan especial para el sector turístico con medidas de acompañamiento que permitan la supervivencia de las empresas como la de extender los ERTES hasta finales de año.

También reiterar nuestro llamamiento a la responsabilidad de todo el colectivo empresarial y también de la ciudadanía para conseguir mantener con éxito esta Fase 1. En ese sentido hemos lanzado una campaña de sensibilización a través de las redes sociales para concienciar de la importancia de cumplir las normativas de seguridad en los establecimientos de hostelería para preservar la salud tanto de clientes y personal de hostelería.

Normativa para la desescalada

Desde el 4 de mayo se inicia la Fase 0 en la que la hostelería puede trabajar con el servicio de comida a domicilio y la novedad, la entrega en el propio local. A continuación os detallamos la normativa necesaria para poder realizar este servicio (toda la información está recogida en el CAPITULO II BOE 4793 Orden SND/388/2020, de 3 de mayo).

Artículo 5. Actividades de hostelería y restauración.

1. Podrán realizarse servicios de **entrega a domicilio y la recogida de pedidos por los clientes,** quedando **prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.**

2. En los **servicios de entrega a domicilio** podrá establecerse un sistema de **reparto preferente** para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.

3. En los **servicios de recogida en el establecimiento,** el cliente realizará el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.

El establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago, garantizando la debida separación física o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.

4. En aquellos establecimientos que dispongan de **puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos,** el cliente podrá realizar los pedidos **desde su vehículo** en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.

5. Los establecimientos **solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida** de pedidos.

Artículo 6. Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.

1. No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los trabajadores que estén en aislamiento domiciliario por tener diagnosticado el COVID-19 o síntomas compatibles con el COVID-19, o que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

2. El **titular de la actividad económica** que se realice en el establecimiento o local **deberá cumplir,** en todo caso, con las **obligaciones de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter **general y de manera específica** para prevenir el contagio del COVID19.

Todos los trabajadores deberán contar con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por **mascarillas**, y deben tener permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad **y/o jabones** para la limpieza de manos.

Artículo 7. Medidas en materia de higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.

1. El **titular de la actividad** de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes, **a la entrada** del establecimiento **geles hidroalcohólicos con actividad virucida y a la salida del establecimiento papeleras con tapa de accionamiento no manual,** dotadas con una bolsa de basura.

2. El **tiempo de permanencia** en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.

3. En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la **distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes,** con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. **En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.**

4. En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, **el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente,** salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

ORDEN SND/386/2020, de 3 de mayo.

Condiciones de la Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

1. Superficie de ocupación: 50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal.

2. Distancia Física de al menos 2 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

3. En el caso de tener autorización para incrementar la superficie de la terraza, se podrán incrementar el número de mesas, respetando, en todo caso:

   - Proporción del 50% entre mesas y superficie disponible.

   - Realizar un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

4. Se permite hasta un máximo de 10 personas por mesa o agrupación de mesas, que deberán ser acordes al número de personas y permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS

a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza (en concreto mesas, sillas y cualquier otra superficie de contacto del cliente).

b) Prioridad en la utilización de mantelerías de un solo uso. Si no fuera posible, evitar el uso de la misma por distintos clientes.

c) Disponer para los clientes de dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) Fomento del pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

e) Evitar el uso de cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos.

f) Almacenar en recintos cerrados, y si fuera posible, fuera del alcance de los clientes de los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros).

g) Eliminación de los productos de autoservicio como: servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

h) Solamente se permite la ocupación de una persona en los aseos, salvo cuando la persona precise de asistencia. Se deberá limpiar y desinfectar, como mínimo 6 veces al día los aseos.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

1. Cumplimiento de las obligaciones de prevención de riesgos generales y específicas del COVID-19.

2. Los trabajadores contarán con:

   - Equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo.

   - Dispondrán de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.

   - Disponer de un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación, con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.

3. Uso obligatorio de mascarillas cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente 2 metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores. También se deberá cumplir en el espacio habilitado para cambiarse de ropa, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

4. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

5. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de las condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los trabajadores. La responsabilidad será del titular de la actividad o de la persona en quien este delegue.

6. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente, y deberá abandonar su puesto de trabajo.

Propuestas sector: flexibilización y ampliación de terrazas

En el contexto del difícil momento que atraviesa el sector con el cierre de la hostelería por la crisis del COVID-19, desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) se ha trasladado a la Concejalía de Espacio Público del Ayuntamiento de Valencia una serie de medidas dirigidas a revitalizar y poner en valor las terrazas de los establecimientos de hostelería.

En este sentido, en el marco de las reivindicaciones que desde el sector se están haciendo a nivel económico, fiscal y laboral para ayudar a la recuperación y el mantenimiento de las empresas de hostelería, se han trasladado las siguientes propuestas a la concejala Lucia Beamud en relación a las terrazas:

- Establecimiento del horario de verano (actualmente aplicado a los fines de semana y festivos desde marzo a octubre de retirada de las terrazas) correspondiente a la 01.30 horas, durante todo el año.

- Anulación del pago para todo el año de las tasas de terrazas, en línea con el acuerdo adoptado en el Pleno del Ayuntamiento de València de 26 de marzo de 2020, así como la no aplicación de los incrementos adoptados este año en cada una de las tres zonas para el ejercicio siguiente.

- Revisión y reversión de las restricciones de terrazas que se adoptaron en determinadas zonas de la ciudad (Ruzafa, El Carmen o centro, entre otras), tomando como referencia su situación anterior autorizada, y permitir la ocupación de los colindantes en ambos lados de la fachada de los establecimientos de esas zonas.

- No aplicar restricciones de terrazas en otros barrios de la ciudad y especialmente, en la resolución de nuevas peticiones realizadas de ocupación de terrazas.

- Favorecer la ocupación de colindantes a ambos lados, con carácter general para los establecimientos de hostelería.

- Permitir la utilización de la Declaración Responsable como mecanismo para agilizar la concesión de las nuevas solicitudes de terrazas.

El presidente de la Federación, Manuel Espinar, y el secretario general, Rafael Ferrando, durante la reunión en el ayuntamiento para negociar la apertura de terrazas de hostelería.

Luz verde al acuerdo para la ampliación del espacio de las terrazas

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) valora el clima de diálogo y la predisposición adoptadas por la Federación de Vecinos, la Unión Gremial y el Ayuntamiento de Valencia ante la petición, por parte del sector de la hostelería, de ampliar las terrazas de sus establecimientos, una medida indispensable para su reactivación económica. El Ayuntamiento ha dado el visto bueno a la propuesta de aumentar el espacio para las terrazas y, con restricciones, ha consensuado la posibilidad de bajar las terrazas de la acera a la calzada durante las Fase 1 de la desescalada.

El compromiso, por parte de la corporación valenciana, de agilizar la tramitación de solicitudes de nuevas terrazas así como de ampliación de las ya existentes ha sido recibido con entusiasmo por parte del empresariado del sector. En este sentido, desde la FEHV queremos lanzar un mensaje al Ayuntamiento de Valencia, al colectivo vecinal y a la sociedad en general en relación con este tema. El sector está solicitando estas medidas de carácter extraordinario con un marco temporal de los meses de verano y otoño próximos para poder paliar la situación vivida por el cierre de los establecimientos y para poder reactivar el funcionamiento de los locales, y así la dinamización de la actividad de la ciudad. Es un momento en el que toda la sociedad tiene que ser solidaria entre todos los colectivos y sectores empresariales consideramos que será necesario favorecer la puesta en marcha del trabajo y la recuperación de la economía local. De lo contrario, supondrá el cierre de muchos establecimientos con la pérdida de puestos de trabajo que eso puede conllevar.

El conjunto de negociaciones entre la FEHV y las partes implicadas ha permitido que los hosteleros tengan la posibilidad de ampliar sus terrazas hasta la calzada y, de esta manera, poder aumentar el porcentaje de mesas para la reapertura en esta primera fase de la desescalada, si bien para hacerlo debe respetar numerosas condiciones. Para poder bajar la terraza a la calzada el empresario debe hacer la petición a través de las Juntas de Distrito, siempre que no ocupe la ORA, plazas reservadas para personas con diversidad funcional, para vehículos autorizados o zonas de carga y descarga. El acuerdo se ratificará esta semana en junta de gobierno.

Para ampliar información podéis contactar con el servicio jurídico de la FEHV: juridico@fehv.es

FEHV

FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN FRENTE AL COVID-19

#hosteleríaresponsable

COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · CONHOSTUR

Este establecimiento sigue el Protocolo Sanitario frente al COVID-19 para los Servicios de Restauración.

Turisme pone en marcha una línea de ayudas

Desde Turisme Comunitat Valenciana han puesto en marcha una línea de ayudas dirigidas a personas trabajadoras autónomas y pymes del sector, que asciende a 2.500€.

¿Quién puede acceder a las ayudas?

Personas trabajadoras autónomas y pymes que desarrollan sus actividades en el sector turístico de la Comunitat Valenciana y que, a fecha del 14 de marzo de 2020, cumplieran uno de estos requisitos:

- Se encuentran adheridas al programa CreaTurisme de Turisme CV.
- Disponen de la distinción SICTED.
- Estar inscritas como agencia de viajes en el registro de turismo de la Comunitat Valenciana, habiendo cumplido a esa misma fecha los requisitos de garantías establecidas en el Decreto 101/2018, de 27 de julio, del Consell.

En el caso de las personas trabajadoras autónomas:

- Haber figurado ininterrumpidamente de alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos durante, al menos, el periodo comprendido entre el 31 de diciembre de 2019 y el 14 de marzo de 2020.
- Haber suspendido la actividad como consecuencia de las medidas adoptadas por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo o, en caso de mantener la actividad, haber reducido la facturación correspondiente al mes anterior a la solicitud de la ayuda en, al menos, un 75 por ciento respecto del promedio facturado en el semestre natural anterior a la declaración del estado de alarma.
- Tener el domicilio fiscal, o social en el caso de las entidades, en la Comunitat Valenciana.

Presentación de solicitudes

La solicitud se presentará de forma telemática en la sede electrónica de Turisme Comunitat Valenciana.

En la página de Turisme Comunitat Valenciana está disponible la información y documentación de la convocatoria y el acceso a la sede electrónica para formular la solicitud.

El plazo de presentación de estas solicitudes finalizará el 30 de junio.

Para ampliar información Lorena Romero: proyectos@fehv.es

rooom
ESTUDIO

DISEÑO Y APLICACIÓN DE MARCA

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

proveedores oficiales de

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

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

Makro une a la hostelería en #unopuntosiete, la platafoma que da voz a todos los profesionales

Makro, proveedor oficial de la Federación Empresarial de Hostelería y agente imprescindible para el sector, ha creado la plataforma digital #UNOPUNTOSIETE, iniciativa que nace de la voluntad de acoger y apoyar a todas y cada una de las personas implicadas en el mundo de la hostelería, que en España está representada nada menos que por 1,7 millones de personas.

El principal objetivo del proyecto ideado por el distribuidor es suavizar las graves consecuencias que el COVID-19 está suponiendo para el turismo y la hostelería, dos ejes primordiales de la economía española. De esta manera, retomando el papel de socio del sector y ante la estimación en 3.000 millones de pérdidas solo en el primer mes del estado de alarma, Makro ha creado el canal que recoge las inquietudes de esas #UNOPUNTOSIETE personas afectadas y que, a su vez, se convierte en una fórmula de reivindicación y unión de fuerzas para hacer llegar a las autoridades las sugerencias y peticiones nacidas de esta crisis sin precedentes.

Para superar la extraordinaria situación generada por la crisis mundial del coronavirus, Makro y sus socios, a través de la plataforma #UNOPUNTOSIETE, han creado una recogida de firmas en change.org pensada para exigir medidas, líneas de reactivación y ayudas específicas para la hostelería.

El portal www.unopuntosiete.es reúne a todas las grandes organizaciones del sector. Junto a FEHV, Hostelería de España, Euro-toques, Madrid Fusión, CEOE, la Unión Española de Catadores, San Sebastián Gastronómika y muchas otras entidades, además de chefs, camareros o sumilleres, se unen en este con la finalidad que se impulsen las medidas necesarias para paliar la grave afectación de la crisis sanitaria en el sector: según el estudio "Impacto del COVID-19 en la hostelería" realizado por Makro con la aportación de más de 3.600 profesionales, el 97% de los negocios prevé pérdidas económicas irreparables sin ayuda, que en 3 de cada 10 casos supera los 10.000 euros por mes.

Para superar la extraordinaria situación generada por la crisis mundial del coronavirus, Makro y sus socios, a través de la plataforma #UNOPUNTOSIETE, han creado una recogida de firmas en change.org pensada para exigir medidas, líneas de reactivación y ayudas específicas para la hostelería. "Queremos lanzar un grito para decir que no estáis solos, que somos muchos, que entre todos podemos y lo haremos", manifiesta el distribuidor y proveedor oficial de FEHV. "Solo juntos", asegura, "conseguiremos superar juntos esta crisis".

Desde la Federación Empresarial de Hostelería, además de sumarnos con entusiasmo a la plataforma y aportar nuestras sugerencias e interrogantes, nos hemos hecho eco de esta gran iniciativa a través de todos nuestros perfiles en las redes sociales.

Cartel de la campaña de Makro #unopuntosiete.

Manuel Espinar, presidente de la FEHV, con el cartel de la campaña.

¿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 FEHV reclama la exoneración del alquiler para los establecimientos de hostelería

Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) se ha trasladado públicamente y a través de los medios de comunicación el malestar y preocupación por la regulación que se ha realizado de la situación de los contratos de alquiler en el último decreto ley, en el que no se han recogido las reclamaciones que se han trasladado desde el sector a nivel nacional.

Desde la FEHV se quiere insistir que **el Gobierno debería de haber aplicado una medida de exoneración del pago de alquiler y una adecuación posterior a las circunstancias,** que permita aliviar las cargas económicas a las que están teniendo que hacer frente los hosteleros debido al cierre de sus negocios.

La moratoria que se ha aprobado solamente permite aplazar el abono de la renta de alquiler unos meses, y además solamente se puede aplicar a un reducido número de empresas se pueden acoger a esta medida (cuando el propietario sea empresa o entidad pública o un gran tenedor de más de 10 locales).

Lamentamos que el Gobierno no haya tenido en cuenta la grave situación por la que atraviesa el sector, cuyos perjuicios se están haciendo notar en las empresas (en forma de falta de liquidez, hacer frente a pagos de obligaciones fiscales y laborales, entre otras), a las que se une el tener que abonar la renta mensual por un local que no se puede utilizar para la actividad.

En este sentido, **apelamos al Gobierno a que se replantee nuevamente esta cuestión y proceda a realizar una regulación más acorde a la situación actual,** aplicando la exoneración del pago de rentas por causas de "fuerza mayor" desde la fecha de entrada en vigor del estado de alarma. Asimismo, se aplique una adecuación del pago de rentas proporcionales a las ventas reales en el corto plazo, y se adecúe un sistema de pago flexible de rentas, al menos seis meses hasta finales de 2020, en atención a las expectativas de ventas de las empresas del sector.

Gastrouni impulsa webinars de apoyo al sector

Óscar Carrión
Director de Gastrouni

¿Cómo será la hostelería cuando todo esto acabe? ¿Qué buscará el "turista gastronómico post-COVID-19"? ¿Qué determinará su elección de un restaurante?

La crisis sanitaria que vivimos abre muchas incógnitas de futuro en el sector HORECA, pero también muchas certezas, entre ellas, la gran importancia que tiene la formación para prepararse y afrontar los retos de la hostelería tras la COVID-19.

Por ello, durante el mes de abril Gastrouni, la escuela de negocios líder en formación para restaurantes y F&B, ha llevado a cabo una serie de webinars gratuitos, junto a la Red de CdT, Turisme Comunitat Valenciana y L'Exquisit Mediterrani, con los que ayudar a todos aquellos profesionales del sector ofreciendo respuestas a sus preocupaciones más urgentes.

Dos de estos webinars, impartidos en exclusiva por profesorado del cuadro docente de Gastrouni, han sido los impartidos por Manel Morillo, socio director de Con Gusto Consulting, titulado "Delivery y take-away, el futuro del negocio de hostelería", y Oskar García, KAMM de Food Fighters, titulado "Comunicación digital en tiempos convulsos".

CONFERENCIAS CON EXPERTOS SOBRE DELIVERY Y COMUNICACIÓN

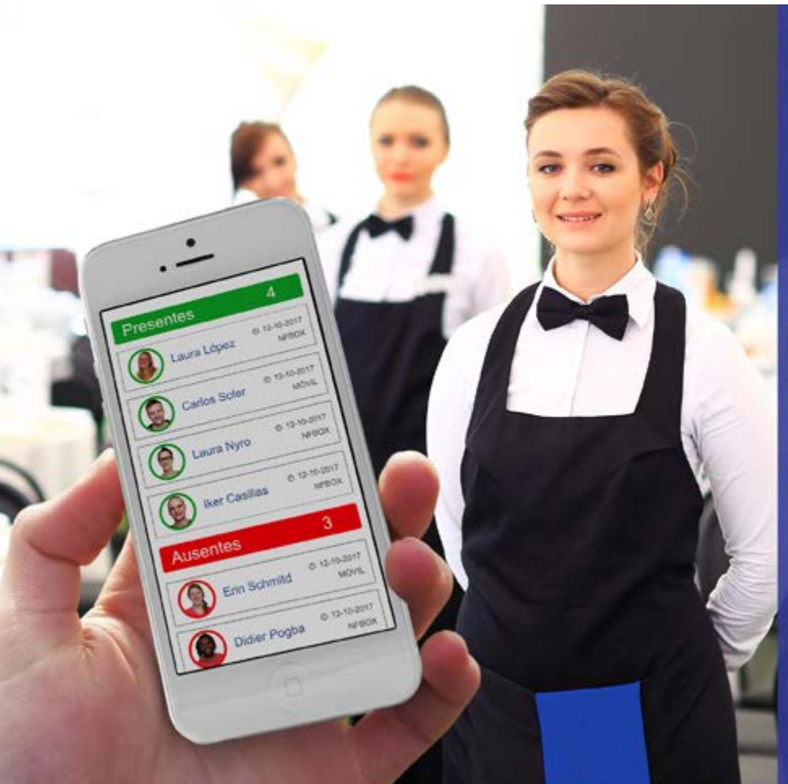
En el ciclo de webinars «5 retos para mejorar la gestión de restaurantes» se han tratado dos de las cuestiones más urgentes para los hoteleros a raíz de la aparición de esta situación, centradas en el «Delivery y el take-away, el futuro del negocio de hostelería» y en «Comunicación digital (en tiempos convulsos) para restaurantes».

Manel Morillo, socio director de ConGusto y profesor de Gastrouni, fue el encargado de estrenar el ciclo abordando la cuestión del servicio de comida a domicilio y para llevar. Seguida por un importante volumen de asistentes, en la sesión de Morillo se explicó por qué el *delivery* puede ser una opción de éxito en estos momentos y cuáles son las claves fundamentales para desarrollar esta área de negocio.

Todas las conferencias realizadas en el marco del ciclo «5 retos para mejorar la gestión de restaurantes» están disponibles en la página web de Gastrouni y el canal de youtube de GVA Turisme

Oskar García, Key account media manager de Food Fighter y también profesor de Gastrouni, por su parte, expuso ante los participantes de la conferencia la importancia de la comunicación en un momento de crisis como es el actual. Además de enumerar las pautas recomendables para informar en tiempos convulsos, García quiso trasladar la importancia de «comunicar mejor», objetivo que debe estar por encima de la voluntad o necesidad de «comunicar más» en tiempos en los que la sociedad busca información de calidad a la que acogerse.

Todas las conferencias realizadas en el marco del ciclo «5 retos para mejorar la gestión de restaurantes» están disponibles en la página web de Gastrouni donde, además, se puede acceder a un resumen de las cuestiones más importantes tratadas en cada uno de los webinars.



REGISTRO JORNADA LABORAL RDL 8/2019
DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO
Ponemos toda nuestra experiencia a su servicio, desde pequeños establecimientos hasta cadenas y grupos de restauración.
Cualquier escenario de registro posible.
Con la seguridad, seriedad y servicio que nos acredita.
Somos una empresa 100% valenciana, desarrollo y fabricación propia.
TARIFAS ESPECIALES PARA ASOCIADOS A LA FEDERACION
PARA UNA DEMOSTRACIÓN PERSONALIZADA O MAS INFORMACIÓN, CONTACTAR:
ORNA INNOVATIONS
TEL. 96 346 21 68
INFO@ORNAINNOVATIONS.COM
WWW.ORNAINNOVATIONS.COM

BTTESTUDIO
ARQUITECTURA · INTERIORISMO · DISEÑO · CONSTRUCCIÓN
SERVICIOS
PROYECTOS PERSONALIZADOS
CONSTRUCCIÓN DE LOCALES
INTERIORISMO
GESTIÓN Y TRÁMITES
DISEÑO DE ESPACIOS
MOBILIARIO A MEDIDA
"NUESTROS CLIENTES NOS ELIGEN POR REVALORIZAR SUS NEGOCIOS"
DESCUENTO ESPECIAL PARA SOCIOS FEHV
CALLE EMBAJADOR VICH 3, 2º T 46002 VALENCIA
+34 674 949 330
INFO@BTTESTUDIO.COM

La FEHV organiza el webinar "la reapertura de la hostelería valenciana: situación actual" para resolver dudas y ayudar a los profesionales del sector

Ante la incertidumbre generada por la constante llegada de nueva información y la implementación, a medida que se va desarrollando la vuelta a la actividad, la Federación organizó el pasado 8 de mayo el webinar "La reapertura de la hostelería valenciana: Situación actual", dirigido a resolver las principales dudas a los empresarios y profesionales ante el inicio del proceso de reapertura del sector.

El webinar, que tuvo una gran acogida y fue seguido por más de 400 profesionales del sector, arrancó con el análisis de la situación por parte del Presidente de la FEHV, Manuel Espinar, quien insistió en las acciones que la Federación está llevando a cabo para reclamar las ayudas económicas y fiscales necesarias (ICOs, subvenciones, etc.) para que "todo el mundo pueda empezar a levantar la persiana con dignidad" y combatir la crisis sin precedentes provocada por el coronavirus.

La inminencia de la entrada a la primera fase de la desescalada, en la que los restaurantes podrán realizar servicios de delivery y, a partir de ahí, la evolución hacia la reapertura, llevan a dos de las principales preocupaciones para el sector: los aspectos jurídicos y la necesidad de una guía de protocolo sanitario a seguir. Rafael Ferrando, Secretario General de la FEHV, e Inés García, directora de Inca Laboratorios, abordaron respectivamente la situación en la que se encuentran ambos ámbitos, resumiendo cuestiones como los arrendamientos, moratorias, o las medidas de control higiénico sanitarias que hay que aplicar de cara a los clientes, proveedores y los propios trabajadores.

Después de dos meses sin actividad, los negocios de hostelería necesitan líneas de financiación, indispensables para recuperar la actividad. Carmen Lozano, Directora Financiera de la FEHV, expuso todas las alternativas para acceder a ayudas económicas.

Los ERTES, la vuelta de los eventos o el porcentaje de ocupación para la reapertura son otras de las dudas planteadas por parte de los profesionales de la hostelería que han sido resueltas en el webinar, que ha servido como inauguración de toda una serie de conferencias que, de ahora en adelante, la Federación de Hostelería de Valencia irá ofreciendo a sus asociados para explicar la evolución de la situación y aclarar todas las dudas que puedan ir surgiendo. Todos ellos se podrán recuperar a través de la página web www.fehv.es.

El webinar tuvo una gran acogida y fue seguido por más de 400 profesionales del sector

La Federación de Hostelería de Valencia realizará más webinars para ir informando de la situación a los asociados

Protocolo de prevención ante el COVID-19: ¿qué pautas debo seguir para abrir mi establecimiento con seguridad?

Las pautas a seguir a la hora de abrir al público los establecimientos que se dedican a la actividad turística ya han sido acordadas y publicadas. El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) ha difundido el protocolo que cada una de las ramas del sector hostelero debe cumplir a la hora de abrir de nuevo sus negocios al público, un documento que ha sido elaborado por la Secretaría de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad y en colaboración con asociaciones y expertos del sector. La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) ya está trabajando en cursos de formación específicamente dirigidos a la aplicación y comprensión de las nuevas reglas a seguir para facilitar al asociado su vuelta a la actividad y con el objetivo de realizar un servicio seguro y preventivo ante el COVID-19, resolviendo las dificultades y las dudas que pueden surgir a raíz de los cambios originados por la aparición del virus.

Cada tipo de establecimiento cuenta con una guía específica de las directrices para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2 en función de su actividad: restaurantes, alojamientos rurales, hoteles, campings... Dichas guías se desglosan en múltiples apartados como los requisitos para la gestión del riesgo o las condiciones de limpieza y desinfección, por ejemplo, elementos clave para evitar el contagio dentro de nuestros locales. El departamento de prevención de riesgos de la FEHV, en coordinación con el departamento de higiene alimentaria de Inca Laboratorios, facilitará a todos los asociados la adopción de las medidas de control que se requieren en dicho protocolo de prevención, un asesoramiento que se realizará mediante webinars.

La guía de prácticas nos dicta las normas a cumplir en la recepción de pedidos, en el almacenamiento, en la cocina y en el servicio, así como las medidas a tomar ante clientes, proveedores y trabajadores.

¿Cuáles son las directrices higiénico-sanitarias que debo aplicar?

Os resumimos algunas de las obligaciones a acatar con la reapertura:

- **Una correcta utilización de los EPIs:** mascarilla y guantes. De cara al cliente es recomendable usar las mascarillas FFP2 (protección para la persona portadora y para el alrededor. Si los trabajadores que se encuentran en la cocina disponen de los 2 metros de distancia de seguridad, pueden prescindir de las mascarillas).

- Entrada escalonada de trabajadores y clientes, entre los cuales se debe de mantener la distancia de seguridad de 2 metros.

- **Plan de limpieza y desinfección:** hay que disminuir la supervivencia del virus en las superficies de trabajo. En este punto es importante seleccionar bien los productos utilizados y es necesario contar con una ficha técnica que detalle sus características. Se recomiendan la lejía alimentaria (hipoclorito de sodio), amonios cuaternarios y los geles hidroalcohólicos.

- Los alimentos deben ser cocinados a más de 65ºC. Los alimentos que no se cocinen, como la fruta, deben ser desinfectados.

Uno de los carteles distribuidos por la FEHV para la campaña #hosteleríaresponsable.

- Todo lo que se toque con la mano (pomos, ventanas, bolígrafos, datáfonos...) debe estar incluido en el plan de desinfección.

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.

- Ventilación periódica de las instalaciones.
- Aumentar la frecuencia de desinfección del local: obligatorio hacerlo al principio de la jornada y entre turnos de trabajo.
- Desinfectar vajilla y cubertería a más de 60ºC.
- Desinfectar los utensilios utilizados para la desinfección y limpieza.
- Hay que desinfectar mesas y sillas después del paso de cada cliente. Todo lo que haya en la mesa debe poder desinfectarse (los motivos decorativos y las aceiteras: deben facilitarse monodosis. Para desinfectar mesas y sillas se puede usar desinfectante en espray, el cual hay que dejar actuar y secar con papel desechable. Está prohibido usar trapos o utensilios no desechables y la papelera a la cual los lanzamos debe ser de pedal. Si usamos mantelería, también ha de ser de un solo uso.
- Aseos: obligatorio desinfectarlos después de cada uso.
- Disponer de alfombrillas desinfectantes para las suelas.
- El uniforme de trabajo se viste en el lugar de empleo, No debe salir y entrar; tiene que quedar aislado en el lugar de trabajo. Su desinfección es obligatoria, con el lavado a 60Cº.
- **Recepción de pedidos:** el repartidor no debe entrar y debe haber una zona de recepción. Hay que desembalar los productos antes de almacenarlos y solicitar el plan de contingencia usado al proveedor.
- Prohibido el autoservicio.
- No se pueden compartir entrantes, sino que estos deben ir emplatados.
- Toda la comida debe estar en una vitrina, no puede estar expuesta.

Estas son las pautas más importantes que hay que tener en cuenta para evitar el contagio por coronavirus. Los profesionales de la hostelería deberán contar con una acreditación que certifique que se ha realizado una formación en relación con todas estas medidas. El equipo de prevención de riesgos de la Federación de Hostelería esta trabajando para que los asociados cuenten con estas directrices esenciales y, de esta manera, recuperen su actividad con la máxima seguridad y con todas las herramientas necesarias para volver, poco a poco, a recobrar la ansiada normalidad.

Para ampliar información contacta con el Servicio de Prevención de Riesgos: Tel. 96 351 51 76 o el departamento de formación: formacion@fehv.es

EMFRA entra a formar parte del equipo de proveedores oficiales de la FEHV

La compañía de consultoría energética EMFRA y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) han unido sus fuerzas con el objetivo que los hosteleros asociados disfruten del mejor precio en las facturas de sus establecimientos.

El equipo de expertos del ámbito energético que conforma EMFRA tiene la única finalidad de asesorarte para que tu empresa disponga de la opción energética más adaptada para tu negocio, de manera que los costes a final de mes se reduzcan al máximo. EMFRA cuenta en su página web, www.emfra.es, con un espacio reservado en exclusiva a los asociados, donde con tan solo aportar una serie de datos recibirás una mejora en el precio de tus facturas.

El acuerdo firmado entre EMFRA y la FEHV beneficiará al asociado con las siguientes ventajas:

– Asesoramiento energético integral.

– Negociación con todas las comercializadoras para asegurar tener siempre el precio más económico.

– Asesoramiento personalizado para cada caso.

Antonio Villar, director comercial FEHV y María Martínez Cozar, de EMFRA, en la firma del acuerdo.

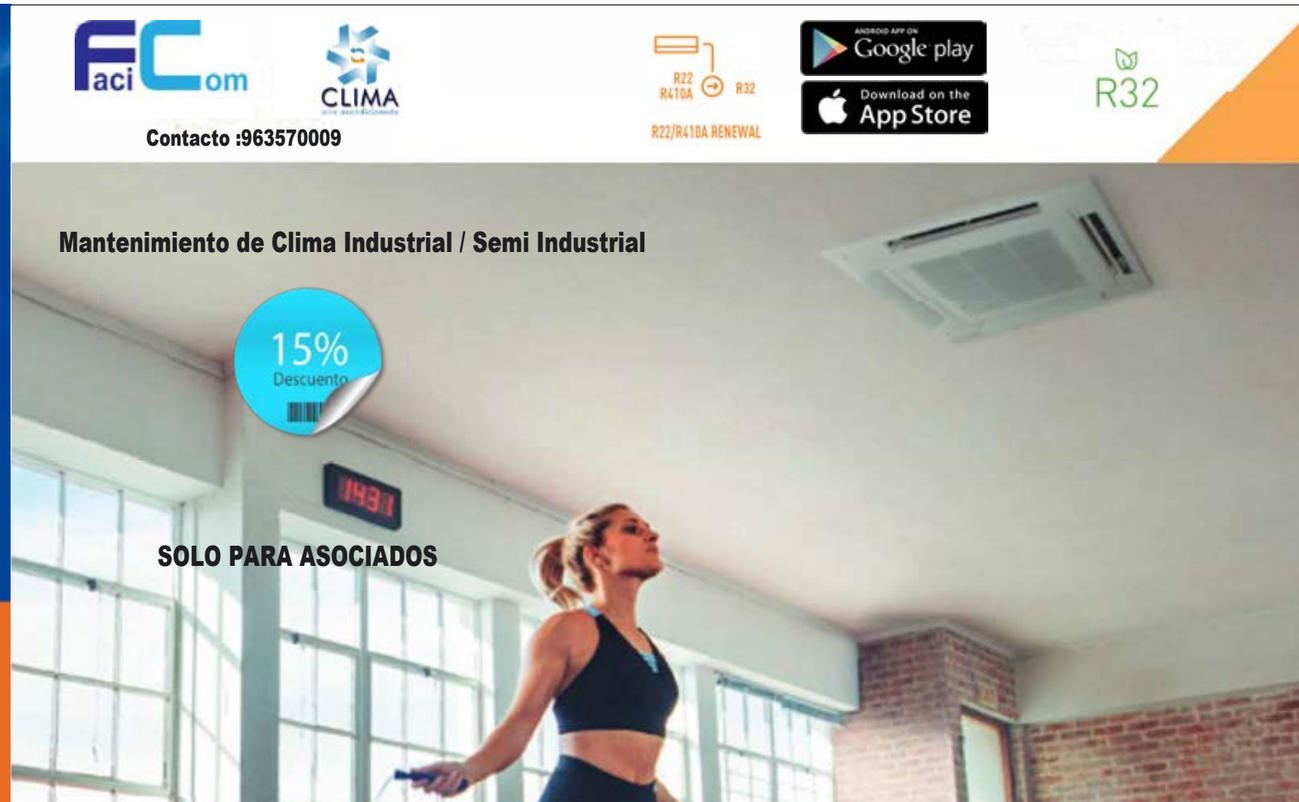
Valle se une a la familia de proveedores FEHV

La casa Valle, compañía con más de 80 años de experiencia en la distribución alimentaria a establecimientos dedicados a la cocina profesional, ha entrado a formar parte del equipo de proveedores oficiales de la Federación de Hostelería de Valencia.

Caracterizados por la minuciosa atención a sus clientes, Valle llega a la familia FEHV con la voluntad de trasladar a sus asociados su mayor especialidad: la de establecer con el cliente una atención personalizada, tras estudiar en conjunto las necesidades de bebida y alimentación del cliente.

Las mejores marcas del mercado recorren a estos establecimientos de Paterna con la voluntad de entrar en su servicio de distribución. El abanico de productos de Valle es muy amplio y variado, dando al profesional hostelero la oportunidad de confeccionar la mejor lista para su local. La garantía de una distribución de confianza va acompañada, con Valle, de la seguridad de trabajar con una empresa comprometida con la sociedad: además de reciclar el 100% del plástico y cartón, usar energías renovables y proporcionar productos ecológicos, colabora con diversas oenegés.

Antonio Villar, director comercial FEHV, y Alejandro Valle, de establecimientos Valle, el día de la firma.



Yurest promueve la gestión digital de la hostelería con su asociación a la FEHV

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) da la bienvenida a su equipo de asociados a Yurest, la aplicación pensada para que los profesionales de la hostelería puedan gestionar digitalmente cualquier cuestión relacionada con sus establecimientos.

La compañía Yurest, que da nombre a un sistema de control de restaurantes en tiempo real a través de tus dispositivos tecnológicos, se ha unido al cartel de proveedores oficiales de la FEHV con la voluntad de acercar a sus asociados una sola aplicación a través de la cual podrán tramitar la mayoría de las necesidades de su local. El teléfono móvil es la herramienta principal, desde donde la aplicación permite hacer cosas tales como el control de la preparación del restaurante, realizar auditorías, gestión de averías, enviar pedidos, reuniones de equipo, estandarizar recetas o comparar precios y controlar costes, entre muchos otros trámites.

La asociación entre Yurest y la FEHV supone una serie de ventajas exclusivas para los miembros de la Federación. Entre las condiciones especiales establecidas entre ambas partes se encuentra un descuento del 25% en la contratación del servicio de esta herramienta digital, de manera que facilita a la hostelería valenciana la agilización de sus tareas y da un empuje a su digitalización.

José Francisco Gómez, de Yurest, y Antonio VIllar, director comercial FEHV.

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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

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

SOLUCIONES
Organismo de Control Administrativo

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

* DECRETO 143/2016, 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)

Activa Comunicaciones entra a formar parte el equipo de proveedores FEHV

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) y la empresa Activa Comunicaciones han firmado un acuerdo con el objetivo de ampliar a los asociados las ventajas de las que la Federación disfruta gracias al establecimiento de esta alianza.

El equipo de Activa Comunicaciones está formado por un grupo de expertos en soluciones de telecomunicación dirigidas a empresas, en especial a pequeños y medianos establecimientos.

Con la unión de este equipo de profesionales en telefonía al grupo formado por los proveedores oficiales FEHV, los asociados disfrutarán en sus establecimientos de la reducción del límite de líneas a contratar desde 20 hasta tan solo 6 líneas, un privilegio con el que ya cuenta la Federación.

Por supuesto, establecer contacto con Activa Comunicaciones te permitirá negociar con sus agentes comerciales la tarifa que más se adecua a tus necesidades y, sobre todo, buscar el precio de tarifa con el que te sientas más cómodo.

Antonio Villar, director comercial FEHV, con dos miembros del equipo de Activa Comunicaciones.

Además de obtener el mejor precio, Activa Comunicaciones mantendrá tus instalaciones al día con su servicio de consultoría técnica, con su asesoramiento y con la asistencia técnica en tecnologías en la que están especializados. Contacta con este grupo de expertos y consigue ya el beneficio de obtener sus servicios.

Los proveedores oficiales de la FEHV se vuelcan para ayudar a la hostelería a recuperar su actividad

La hostelería es uno de los sectores más afectados por la crisis sanitaria del coronavirus. La obligación de cerrar sus puertas ante la declaración del estado de alarma y la previsión de volver lentamente y con el aforo recortado a su actividad, hace prever una recuperación económica difícil si esta no viene acompañada de incentivos. Las marcas que conforman el equipo de proveedores de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) son conscientes de las dificultades a las que se enfrentan sus asociados, por lo que han puesto mucho de su parte para permitir que la reapertura sea lo más leve posible, con ofertas, descuentos e incluso con la cesión de productos.

CAFESOY DONA 500.000 CAFÉS

La cafetera Cafesoy, bajo el lema #JuntosPodemos, se ha unido a las medidas de apoyo a la hostelería con la aportación de 500.000 cafés "para combatir el Covid-19". Además de donar cafés a instituciones sanitarias para hacer más llevadera la jornada laboral de los profesionales de la salud, también ha querido demostrar su fidelidad con el cliente abasteciendo a todo aquel que lo necesite con los productos de su casa.

DESCUENTOS DE NÉTEO PARA LA DESINFECCIÓN DE LOCALES

Con la finalidad que los establecimientos de hostelería vuelvan a abrir sus puertas con la garantía de tener sus locales desinfectados como manda el protocolo, la empresa experta en limpieza integral Néteo ofrece descuentos a todos los asociados, con rebajas importantes en cada uno de sus distintos servicios.

ECOCOSERRA TE AYUDA A ELIMINAR CUALQUIER VIRUS O BACTERIA

Con el parón ocasionado por el estado de alarma en los negocios de hostelería, muchos han aprovechado para realizar un control de plagas con la ventaja de la facilidad de cumplir con los plazos legales. Pide tu inspección sin compromiso y obtén tu descuento de asociado tanto para el control de plaga como para la desinfección de cualquier virus o bacteria.

MUÑOZ BOSCH TE PROPORCIONA EL MATERIAL IMPRESINDIBLE

La vuelta a la normalidad trae consigo muchos cambios: la recomendación de usar EPIs, la obligación de desinfectar con constancia los locales, la necesidad de ofrecer seguridad a los clientes. Muñoz Bosch te ayuda en todas estas tareas ofreciéndote todo el material necesario con importantes descuentos. Guantes, mascarillas, garrafas de 5l de gel hidroalcohólico... Equípate al mejor precio.

RESTORALIA, UNA DE TUS SOLUCIONES ANTE EL COVID-19

La "nueva normalidad" comporta tener que abandonar la antigua carta: no pueden usarse productos que pasen de unas a otras manos o bien estas deben ser desechables. Restoralia tiene la solución: su aplicación móvil te permite crear una carta completa, dinámica y respetuosa con el medio ambiente. Fideliza a tus clientes con la app de Restoralia.

EQUÍPATE CON SAFEDINER

Hay que equiparse para la vuelta a la actividad. Safediner te facilita reabrir el local con todo el material imprescindible con un descuento del 30% en todos los productos: guantes, señalizaciones para el suelo, termómetro infrarrojo y todo lo que puedas necesitar.

OZONE TECHNOLOGY, DESINFECCIÓN PERSONALIZADA

Cada establecimiento necesita una desinfección y desodorización adaptada a sus necesidades. La experiencia de Ozone Technology en el sector de la hostería hace que su equipo de expertos te ofrezca una solución completamente adaptada a ti. Por estar asociado a la Federación recibirás descuentos especiales.

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.

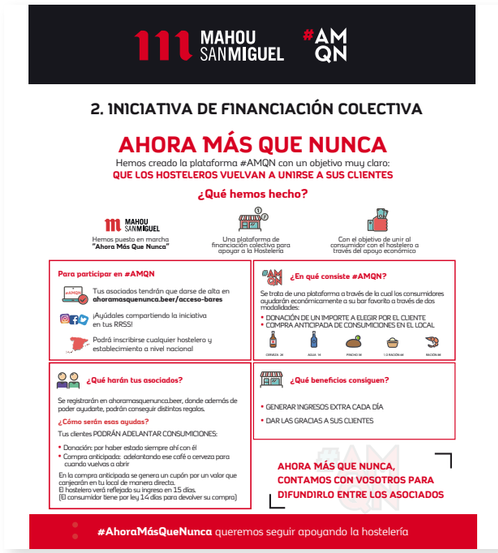
Mahou San Miguel impulsa a la hostelería con la aportación de más de 75 millones de euros en forma de mercancía

Mahou San Miguel, proveedor oficial de la Federación de Hostelería de Valencia, ha ideado una importante iniciativa de apoyo dirigida a los establecimientos de hostelería de toda España, convirtiéndose en gran empujón en el momento más duro vivido por el sector. Ante estas circunstancias, la distribuidora familiar de cerveza y agua ha anunciado que repondrá los barriles y los tanques que quedaron abiertos e instalados en el momento de declaración del estado de alarma y, además, hará una entrega adicional de productos de sus marcas en formatos retornables. Con esta acción, la compañía estará aportando más de 75 millones de euros sin duda imprescindibles para ayudar a nuestros bares y restaurantes a subir de nuevo la persiana y luchar por la recuperación de nuestra sana afición por reunirnos en ellos con nuestros seres queridos.

Una vez levantadas las medidas de confinamiento y con la finalidad que, a pesar del duro golpe que estas han supuesto para a economía, los locales tengan la mayor facilidad para reabrir sus puertas, la cervecera proporcionará productos de sus marcas Mahou, San Miguel, Alhambra y también del agua mineral natural Solán de Cabras, de manera que ayudará a la reducción de costes de los empresarios hosteleros en la reapertura de sus negocios. De esta manera, los clientes de Mahou San Miguel recibirán dos barriles de cerveza por cada uno de sus grifos, además de las ya descritas marcas en forma de botellas retornables para toda una semana.

El proveedor oficial de la Federación ha tomado esta decisión de apoyo a pesar del duro golpe que, también para la compañía, ha supuesto la prohibición de encuentros sociales en locales de hostelería, la vía principal de venta para la compañía. A pesar de todo, la empresa ve imprescindible esta importante inversión, pues supondrá un gran impulso para estimular la economía del sector de la hostelería, con tanto peso dentro de la economía española.

Estas dos medidas de ayuda, pensadas con la vista puesta a la reapertura, no son las únicas acciones tomadas por la compañía, que ha estado activa durante todo el confinamiento para minimizar, a pesar del parón drástico de la economía, los efectos en sus clientes. Así, por ejemplo, nació la iniciativa "Ahora más que nunca, juntos para siempre", una campaña de homenaje a los bares. Siguiendo esta línea se ha creado la plataforma "Ahora más que nunca", un canal de financiación colectiva a través de las donaciones de los clientes de los bares. Estos



pueden elegir entre la donación o bien la posibilidad de canjear su aportación por una consumición en su local favorito una vez abra sus puertas.

Una vez se produzca la vuelta a la normalidad, la compañía continuará impulsando acciones con el objetivo de ayudar a la hostelería. De esta manera, el equipo de Mahou San Miguel ya está trabajando en la elaboración de experiencias para incentivar la visita de los clientes a los bares y restaurantes.

Las ayudas nacidas desde la compañía no finalizan aquí. La Fundación Mahou San Miguel ha estrenado "Creamos Oportunidades en Hostelería", un programa destinado a formar a jóvenes en riesgo de inclusión social que, a su vez, ayudarán a los hosteleros cuando se vuelva a la normalidad.

Todas estas acciones impulsadas por Mahou San Miguel supondrán una ayuda fundamental para que el sector de la hostelería pueda volver a convertirse en un pilar fundamental de la economía de España y, sobre todo, para que todo el mundo pueda volver a disfrutar rodeado de su familia y amigos de los encuentros que interrumpió la crisis sanitaria.

ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

- 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 insectocaptores (lampraras luminosas contra insectos voladores) así como en informes relacionados con las capturas y en el mantenimiento de los mismos.

ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62

CONTACTO: RAFAEL CUENCA

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

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

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

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/ Justicía , 4 Atico - Valencia

TELEFONO: 639.36.33.54

WEB: vondom.com

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

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

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 newletter para los asociados.

ACTIVA COMUNICACIONES

Avenida Alqueria del Moret 23 bajo Picanya Valencia

CONTACTO: Salah Eddine / TELEFONO: 657927052 / CORREO ELECTRÓNICO: salah.eddine@activacomunicaciones.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Los Asociad@s de la federación podrán acceder a los mismos descuentos que accede con el presente acuerdo la propia Federación, reduciendo el límite de las líneas a contratar por el asociado de 20 a tan solo 6 líneas.

La oferta estará sujeta a cambio y/o modificaciones según portfolio de producto del operador.

UNIFORMES ROGER

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

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

TELÉFONO: 678 774 013

WEB: www.uniformesroger.com

CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com

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

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 P.I. Vara de Quart

46014 Valencia

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

46550 ALBUIXECH

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

LA BURBUJA

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/ Narcis Monturiol (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

MAHOU SANMIGUEL

ACTIVIDAD: Cervecera

www.mahou-sanmiguel.com

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

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

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

TELEFONO: 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 Tecnologico -Paterna

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

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/AAI/CV por la Consellería de Medio Ambiente.

EMFRA

CONTACTO: Maria Martinez Cozar

C/ Santos Justo y Pastor 164 bajo, 46022 valencia

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

-Asesoramiento energético integral.

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

-Asesoramiento personalizado para cada federado.

AIR PROCESS

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

Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Pobla De Vallbona

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

GARCIA FRUTAS&VERDURAS

ACTIVIDAD: Venta de frutas y verduras

C/Canal Xuquer-Turia,7

46930 Quart De Poblet - Valencia

Polígono Pata del Cid

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

MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado ó Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELEFONO: 963851206 y 963851808

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

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

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

ORNA INNOVATIONS

PERSONA DE CONTACTO: José Navarro

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

TELEFONO: 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%

ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Descuento 15%

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

ESTUDIO ROOOM

DIRECCIÓN: Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

CONTACTO: 667410945 / estudio@estudiorooom.com

WEB: www.estudiorooom.com/comunicacion

ENERGÍA VALENCIANISTA

PATROCINADOR OFICIAL DEL VALENCIA CF

PERSONA DE CONTACTO: Javier Gascón Martín

TELEFONO: 634 217 996

WEB: energiavalencianista.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@energiavalencianista.com

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

VALLE

CONTACTO: Octavia Szabo

Avenida de la Industria, 19 – 46980-Paterna

TELEFONO: 606 979 908 / WEB: www.vallesl.com / CORREO ELECTRÓNICO: octaviaszabo@vallesl.com / INSTAGRAM: @vallevlc / FACEBOOK: vallevalencia / LINKEDIN: vallevalencia

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Negociación individual con los asociados.

Distribución de Bebidas y Alimentacion.

YUREST

Contacto: Jose Francisco Gomez Tamarit

C/ Transits 6 - 46002 Valencia

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

VENTAJA ASOCIADOS FEHV: 25% dto

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

Acuerdo de Colaboración de la Federación con ABORDO

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ha firmado un acuerdo de colaboración con ABORDO, empresa especializada en la distribución para establecimientos de hostelería de productos de alimentación congelados de primera calidad. El objetivo de esta colaboración es establecer sinergias entre los asociados de la Federación y el equipo profesional de la compañía de distribución.

La empresa valenciana Abordo tiene una tradición de más de 35 años en el mercado, suministrando a profesionales del canal HORECA un amplio surtido de alimentos ultracongelados. Con el convenio alcanzado ofrecerá a los asociados de la Federación una serie de ofertas exclusivas, que se añaden al catálogo que ya ofrecen de forma mensual, además de acceso a pedidos directos a través de la web, https://www.abordo.es/horeca/.

La llegada de este pacto también comportará para el asociado un proceso de asesoría con el jefe de cocina, con la finalidad de realizar un estudio detallado de la carta del establecimiento y tratar de analizar los costes que de esta se desprenden. Este análisis permitirá rentabilizar al máximo la carta del restaurante.

Una vez superado el estado de alarma, la FEHV informará periódicamente a sus asociados sobre todas las promociones

Rafael Cuenca, de Abordo, y el presidente de la FEHV, Manuel Espinar, en la firma del acuerdo.

realizadas por Abordo, además de los descuentos dirigidos especialmente a los miembros de la Federación.

Entre los productos de Abordo, el asociado encontrará una amplia gama de carnes, de pescados, moluscos y mariscos frescos, además de las conservas. El servicio de Abordo busca ser completo para que, en un solo pedido o factura, dispongas de todas las referencias que necesites. En la web de la empresa encontrarás el surtido listado de productos que Abordo te proporciona para tu cocina profesional.

Nuestro proveedor Coca Cola apoya a la hostelería con Bartalent bar

Bartalent Lab, iniciativa de nuestro proveedor Coca Cola para impulsar y ayudar a crecer a los profesionales de la hostelería, se ha reinventado para ayudarlos bajo el lema "¡Prepárate, porque de esta salimos!". Con la voluntad que el sector se reincorpore a sus puestos de trabajo con nuevos conocimientos, la plataforma ha replanteado su calendario de contenidos para crear "Juntos con la hostelería".

La iniciativa se basa en numerosos encuentros virtuales que se producen a través del perfil de Instagram de Bartalent Lab (@bartalentlaboficial). Desde que empezó el confinamiento la plataforma no ha parado de emitir mediante *streamings* nuevos contenidos gratuitos basados en la experiencia de expertos del sector de la hostelería. La relación entre profesionales y sus clientes, la hostelería digital, el delivery y take away, la sostenibilidad o curiosidades sobre la mixología, son solo algunas de las temáticas que se están tratando durante este tiempo de confinamiento y del que se pueden beneficiar todos los profesionales de la hostelería, desde los chefs hasta los jefes de sala, pasando por los camareros y los gerentes del negocio.

#Juntosconlahostelería ha creado sesiones dirigidas en especial a la superación del impacto generado por el COVID-19.

A lo largo de estas semanas de confinamiento han pasado por el perfil de Bartalent Lab expertos de todas las ramas de la restauración, que han ofrecido sus visiones sobre cómo ayudar a los negocios jóvenes, para saber cómo acelerar la curva de recuperación de los negocios, se ha hablado de la necesidad de la creatividad en estos momentos o, entre muchos otros aspectos, se ha estudiado el nuevo escenario que quedará para la alta gastronomía. Todas estas sesiones se pueden recuperar a través de www.bartalentlab.com.

¡Prepárate, porque de esta salimos! Ha tenido una gran acogida entre los profesionales de la hostelería que, ante la interrupción de sus vidas cotidianas, han encontrado una forma de ampliar sus conocimientos y motivarse de cara a la vuelta a la normalidad, cuando podrán poner en práctica las experiencias adquiridas.

La iniciativa se basa en numerosos encuentros virtuales que se producen a través del perfil de Instagram de Bartalent Lab (@bartalentlaboficial)

"Salvemos nuestros restaurantes": la iniciativa de Eltenedor y Tripadvisor para ayudar a la hostelería

Desde que se estrenó el programa "Salvemos nuestros restaurantes" la sociedad no ha dejado de demostrar su comprensión hacia un sector tan afectado por la crisis sanitaria como es el de la hostelería y, a la vez, la voluntad de volver a disfrutar de sus encuentros en los bares o su plato favorito en ese restaurante. Lo han hecho a través de la plataforma "Salvemos nuestros restaurantes" iniciativa de ElTenedor y Tripadvisor, que en tan solo una semana reunía más de 100.000 euros.

El sitio web de reservas en restaurantes ElTenedor, grupo de la página de reseñas turísticas Tripadvisor, ha ideado los "bonos prepago", una manera para que los establecimientos hosteleros sigan recibiendo ingresos a pesar del confinamiento obligado por la crisis sanitaria. ¿En qué consiste esta iniciativa? Pensada para que los establecimientos dispongan de recursos económicos para correr con los gastos propios del negocio a pesar del cierre, los bonos prepago nacen de la solidaridad de los clientes, que avanzan a sus restaurantes favoritos el dinero de la comida que volverán a disfrutar una vez retomada la actividad en la restauración.

A través de la web www.salvemosnuestrosrestaurantes.es, los amantes de la gastronomía pueden adquirir un vale que se podrá canjear una vez levantas las restricciones causadas por el COVID-19. El comensal puede elegir entre decenas de restaurantes, que serán los beneficiarios de esa compra. Se trata, pues, de una ayuda primordial para unos negocios afectados por un cierre obligado, a pesar del cual deben seguir corriendo con gastos como el alquiler o los contratos laborales en un momento en el que los ingresos se han visto, en la inmensa mayoría de los casos, reducidos a cero.

Todos los restaurantes españoles pueden beneficiarse de esta iniciativa, por la que ElTenedor no recibe ninguna remuneración económica. Se trata de una forma de establecer entre el cliente y el hostelero un canal de ayuda para evitar que nuestros restaurantes favoritos deban cerrar sus puertas a causa de la crisis sanitaria.

SALVEMOS NUESTROS RESTAURANTES una iniciativa de eltenedor a Tripadvisor company

¿CÓMO FUNCIONA?

La web de "Salvemos nuestros restaurantes" ofrece, por provincias, el listado de locales que se han adherido a la iniciativa. El comensal solo debe buscar entre ellos su favorito o favoritos, hacer click y elegir el importe del bono, que puede tener un valor desde los 10 euros hasta los 250. Ese dinero se dirigirá íntegra y directamente al establecimiento elegido que, por su parte, se compromete a informar de su reapertura para que los clientes disfruten de su comida o cena.

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia se ha unido al grupo de apoyo a esta gran acción, formado por agentes del sector primordiales como son la Guía Michelín, Eurotoques, Madrid Fusión o el Gremi de Restauració y de la que se benefician más de 1.500 negocios en toda España.

Además de la creación de "Salvemos nuestros restaurantes", ElTenedor ha impulsado otras ayudas con la finalidad que la restauración supere este difícil momento. Así, la herramienta de reservas que ofrece la compañía, ElTenedor Manager, será gratuita para los restaurantes asociados durante el cierre. Asimismo, los restaurantes que cuentan con "delivery" y que durante el confinamiento están ofreciendo servicio a domicilio, podrán dar visibilidad a este servicio de forma gratuita tanto en la web como a través de la app de ElTenedor.

iseval GRUPO
organismo de control autorizado
INSPECCIÓN ELÉCTRICA LOCALES PÚBLICA CONCURRENCIA - o.c.a
organismo certificación administrativa
APERTURA INMEDIATA ACTIVIDADES - o.c.a
laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca
Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES
- Certificación de la actividad para apertura inmediata
- Inspección Oficial de la Instalación eléctrica en Locales de Publica Concurrencia (Al inicio y cada 4 años)
- Auditorias Acústicas Oficiales y Certificados (Al inicio y Cada 5 años)
- Ingenieria Acústica. Diagnósticos y Soluciones. Insonorización Locales y Viviendas

juanjo.labios@iseval.net
www.tratamientosacusticos.net
www.iseval.net
Tels. 96 397 01 50 / 666 527 382
C/. Poeta Llorente, 37 Bajo
46200 Paiporta (Valencia)
ENAC INSPECCIÓN OC-I/110
ENAC ENSAYOS 920/LE1754
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg: 63/ECMCA
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg. OCA: 2017/02

Barra de un local de ocio nocturno.

La FEHV colabora con la asociación internacional de ocio nocturno Spain Night Life

El sector de la hostelería lo tiene claro: evitar el rebrote del COVID-19 una vez se empiece a desarrollar el proceso de desescalada solo es posible si se toman las medidas de prevención indispensables. Además de la aplicación correcta de las directrices del protocolo para la reducción del contagio elaborado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) en conjunto con la secretaría de Estado de Turismo y el Ministerio de Sanidad y desde la asociación internacional de ocio nocturno Spain Nightlife han solicitado al Gobierno cobertura legal para poder tomar la temperatura a los clientes de sus locales, una acción que no está prevista en el Derecho de Admisión que se les reserva. La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) se ha unido a esta solicitud, encaminada a evitar de forma efectiva la propagación del SARS-CoV-2.

La patronal estatal del ocio nocturno ha trasladado la demanda al Ministerio de Sanidad, mando único en materia sanitaria durante el estado de alama, para que el empresario pueda tomar la temperatura a los clientes con termómetros infrarrojos o cámaras térmicas en caso de considerarlo necesario, de manera que no se incumpla ninguna ley básica. Spain Nightlife, después de estudiar todas las posibilidades legales, ha concluido que la temperatura corporal es un dato de carácter personal. Teniendo en cuenta que está prohibido el tratamiento de este tipo de información aún a pesar que la persona afectada diera su consentimiento, la organización reclama una base legal que dé garantías al sector para realizar esta práctica, parte imprescindible para evitar un paso atrás en el proceso de recuperación de la crisis sanitaria.

El presidente de la FEHV, Manuel Espinar, quien además forma parte de la junta directiva de Spain Nightlife ha manifestado la evidencia que "después del coste humano y económico que esta crisis sanitaria ya se ha cobrado, en nuestra condición de representantes del sector de la hostelería y del ocio nocturno, tenemos la obligación de promover e implementar todas las medidas de contención que estén a nuestro alcance para prevenir la propagación de la Covid-19, sin que nadie se pueda relajar lo más mínimo ya que ello podría suponer un paso atrás de catastróficas consecuencias". Por desgracia, esto ya ha ocurrido en Seúl, donde cinco locales de ocio nocturno que no seguían las instrucciones sanitarias para evitar el contagio han provocado un rebrote en Corea del Sur, lo que ha comportado el cierre preventivo de 2.100 bares, clubes y discotecas de dicho país.

La toma de temperatura también se aplicará a los trabajadores de estos establecimientos. Esta es solo una más de las medidas que el sector aplicará para cerciorarse de la prevención del contagio de un virus que, a toda, costa, se quiere inmovilizar.

El proyecto solidario World Central Kitchen llega a Valencia de la mano de los chefs de Tándem gastronómico, Germán Carrizo y Carito Lourenço

El mundo de la gastronomía y la cadena de actores implicados en el sector de la hostelería están siendo fundamentales para ayudar a aquellas personas que se están viendo más desfavorecidas como consecuencia de la pandemia del coronavirus. Hosteleros y proveedores se están volcando con todas sus fuerzas en evitar que miles de personas pasen hambre en esta crisis. Un claro ejemplo de esto es la World Central Kitchen, la oenegé que una década atrás el chef José Andrés fundaría para "utilizar los alimentos como herramienta para fortalecer a las comunidades en tiempos de crisis y más allá". Así nos lo cuenta Germán Carrizo, el chef que, junto a su compañera de vida y profesión, Carito Lourenço, ha hecho posible la llegada de la WCK a Valencia.

El proyecto en el que estamos a punto de adentrarnos cuenta con la imprescindible participación de todo un abanico de proveedores sin los que difícilmente se habría podido llevar a cabo este acto de solidaridad. Dentro de esta lista de empresas colaboradoras cabe destacar la presencia de proveedores como Makro.

El día 29 de marzo, cuando todavía nos encontrábamos en las dos primeras semanas de la proclamación del estado de alarma, Carrizo y Lourenço reciben la noticia de la de la presencia, en otras ciudades de España, de WCK. Conscientes de la necesidad de una entidad semejante en Valencia para echar una mano a muchas personas afectadas por la situación, los responsables del proyecto Tándem gastronómico, del que se desprenden los restaurantes Doña Petrona, Fierro y la Central de postres, no dudan en ampliar la actuación de la ONG en la ciudad. Solo dos días después de aquella llamada para informarse sobre el proyecto, se ponen manos a la obra: el día 1 de abril se sirvió el primer menú solidario de WCK en Merkato.

Desde aquel día 1 de abril, en el que un equipo de 8 personas arrancaba esta iniciativa solidaria, el proyecto se ha convertido en una red capaz de servir, a diario, 1.560 raciones. El espacio, por supuesto, se les quedó pequeño, por lo que tuvieron que trasladarse al Centro de Turismo de Valencia (CdT), gracias también al llamamiento de la propia Federación a Turisme Comunitat Valenciana para sumarse a este proyecto. Porque

Los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço, impulsores de la World Central Kitchen en Valencia.

la intención, además, es la de "seguir creciendo". Así lo cuenta Germán Carrizo, cuya esperanza pasa por ampliar los menús servidos cada día a los 1.700.

"A día de hoy, somos 120 personas voluntarias" trabajando en el seno de WCT. La organización del equipo, por supuesto, está distribuida. Mientras Carrizo, se encarga de la producción diaria, Carito Lourenço se responsabiliza de montar los menús y hacer los pedidos. Chabe Soler, chef del restaurante asociado La Ferrera junto a muchos profesionales hacen que cada día llegue a casa de una familia desfavorecida un menú equilibrado y, por supuesto, elaborado con mucho cariño. Pasta con pisto

de verduras, carne picada y una salsa de carne es un ejemplo de menú, pensado al milímetro: "unos 250 gramos de verdura, unos 250 gramos de hidratos de carbono y otros 250 gramos de proteína", acompañado, por ejemplo, de un pan del panadero Jesús Machí o una de las donaciones de Panesco como postre.

El día en el que se escribe este reportaje, ya son más de 65.000 las raciones servidas por Germán Carrizo, por Carito Lourenço y por todos los nombres propios que hemos ido enumerando, además de esas 15 personas que ayudan voluntariamente en la cocina o las 15 que se encargan del montaje. Hay otras 2 en el almacén, 2 se encargan de la administración y, finalmente, 4 son los trabajadores que se encargan de tener al día las instalaciones. En total, son 120 personas que, por turnos, hacen posible el objetivo primordial de WCK: a través de algo tan básico como la alimentación, dar fuerza a las comunidades en momentos difíciles.

PANESCO COLABORA CON SUS PRODUCTOS EN MÚLTIPLES ACCIONES SOLIDARIAS

El especialista en productos de panadería Panesco, proveedor oficial de la Federación Empresarial de Hostelería (FEHV) ha colaborado, a lo largo de todo el estado de alarma, con diversas instituciones de carácter solidario. La World Central kitchen ha sido una de las beneficiarias de los productos de Panesco, con

Trabajadores voluntarios de la World Central Kitchen, preparando uno de los menús diarios.

los que se ha permitido completar las miles de bolsas con menús repartidas a diario en Valencia. Además de las donaciones a la WCK, Panesco también ha colaborado de forma frecuente con el Banco de Alimentos para aportar su granito de arena.

reinventalia

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

"OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV"

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

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

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

www.reinventalia.com

Consultoría Formación Gestión empresarial Compliance

caixa popular

La banca que et toca.

No hem arribat a ser el que som per ambició

sinó per compartir els teus valors.

caixapopular.es

Un sabor que desmonta prejuicios
Con todo el sabor de las maltas tostadas
Mahou
DESDE 1890
0,0 TOSTADA
1890
Mahou
0,0
TOSTADA
MAESTRÍA CERVECERA
Mahou
0,0
TOSTADA