Nº63 · PRIMAVERA 2021

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

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

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

En Makro estamos COMPROMETIDOS SIEMPRE contigo y con tu negocio

Infórmate en Makro.es/makroplus

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

06 1 año de lucha

08 Defensa del sector: Si tú no cumples, nos cierran

10 Clipping de prensa

12 Mesa de diálogo

14 Nuevas medidas

16 Formación

18 Temas legales

20 Reclamaciones patrimoniales

22 Prevención de riesgos laborales

23 Laboral

24 Temas fiscales

26 Promoción gastronómica

32 Servicio de comunicación

34 Sol Repsol

36 Obsequios a los asociados

40 Nuevos asociados

44 Fallas en el Café de las Horas

45 Nueva web

46 Proveedores

1 año de lucha

Manuel Espinar Robles. Presidente FEHV

Se cumple más de un año desde el inicio de la pandemia, y desde entonces llevamos muchos meses ya sufriendo los efectos de esta terrible situación. Este año 2021 hemos afrontado el segundo cierre de la hostelería, y el sector del ocio no ha podido recuperar su actividad en todo este tiempo, una situación que ha provocado el cierre de un 30% de empresas y negocios y la pérdida de más de 34.000 empleos.

En estos momentos nos encontramos a unas semanas de la finalización del Estado de Alarma pero en la Comunidad Valenciana todavía estamos sometidos a las restricciones más duras. Llevamos un año de lucha por nuestro sector. No hemos cesado en la defensa de los intereses en todos los ámbitos, institucional, medios de comunicación, o desde la calle con concentraciones. En estos momentos estamos trabajando por conseguir la apertura de los interiores a un aforo superior y la ampliación de los horarios, así como una modificación de la situación que tiene el ocio y el subsector de banquetes. Asimismo no hemos dejado de reclamar el pago del plan de ayudas, así como las ayudas del Gobierno central, que llegan muy tarde pero es imprescindible que lleguen ya a todos los negocios, porque mientras esa esperada "ayuda" llega, los gastos continúan y el esfuerzo del hostelero por tratar de salvar su empresa y a sus trabajadores está siendo titánico pero ya no nos quedan recursos ni fuerzas. También estamos insistiendo la importancia de acelerar al máximo el proceso de vacunación.

Desde Hostelería Valencia seguimos con una actividad muy intensa. Seguimos trabajando por atender a nuestros asociados, en la resolución de dudas y consultas, en la tramitación de las ayudas, asesorando de cara a las reclamaciones patrimoniales, tramitación de los créditos del IVF, cursos de formación o actualización de toda la situación de normativa, cartelería para el local, etcétera. También estamos reactivando todos los proyectos necesarios para promocionar en esta coyuntura a nuestros establecimientos. Es por ello qué hemos puesto en marcha una Guía de delivery, reactivado campañas de promoción como las Jornadas de Cuchara edición Semana Santa o ahora mismo estamos trabajando en campañas para los próximos meses dirigidas a la promoción de los establecimientos a través de nuestra asociación autonómica CONHOSTUR y el convenio que tenemos con Turisme Comunitat Valenciana.

La hostelería además ha hecho un gran esfuerzo en la adaptación de todas las medidas y tratar de velar por su cumplimiento. En este esfuerzo hemos hecho campañas de sensibilización dirigidas al ciudadano porque el hostelero no puede ser un vigilante ni un policía y es evidente que de toda la sociedad y de su comportamiento colectivo depende que logremos salir de esta situación. Pero siempre con el objetivo puesto en transmitir que el problema no es la hostelería, y que los comportamientos más irresponsables se producen en otros escenarios o en el ámbito privado, pero no en la hostelería.

Vamos a seguir trabajando para ayudar en el día a día a nuestros asociados y conseguir también. que el sector recupere la normalidad que todos deseamos. Tenemos que seguir hacia adelante, contad con nosotros.

hostelería valencia

federación empresarial hostelería Valencia

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

Presidente Hostelería Valencia y Fundación:
Manuel Espinar

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

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

Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:

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

MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*MOBILIARIO DE **HOSTELERIA**

***CORTINAS - ESTORES**

***PAPELERIA CORPORATIVA**

***ROTULACIÓN**

960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es

hostelería valencia

federación empresarial
hostelería Valencia

Únete a la federación y aprovecha las ventajas

Forma parte de la **Asociación de Hostelería** referente de la provincia de Valencia.

- Asesoría jurídica, fiscal y laboral
- Servicio mancomunado de prevención de riesgos
- APPCC, calidad y seguridad alimentaria
- Formación a medida para las empresas
- Seguros obligatorios

y mucho más.

Asóciate desde

23€/mes

La hostelería cumple #1AñoDeLucha

El sector de la hostelería se ha enfrentado en los últimos meses al revés más importante que hasta el momento ha vivido. Sus empresarios y profesionales han respondido a esta crisis sin precedentes de una forma responsable y ejemplar. Desde el primer momento, siempre en beneficio de la salud pública, el hostelero valenciano ha demostrado su predisposición por superar esta situación. Y, sin embargo, ha topado con un muro a la hora de lograr la ayuda por parte de las administraciones que no han hecho más que criminalizar su labor y ahogar a sus establecimientos con contantes restricciones. No ha sido hasta después de muchas peticiones, acciones, concentraciones y protestas, entre muchas otras iniciativas, que la hostelería valenciana ha empezado a romper la barrera y a ser escuchada. Ahora, los hosteleros de toda España han cumplido #1AñoDeLucha y, si algo está claro, es que se ha de continuar reivindicando para que lleguen todas las ayudas necesarias para la supervivencia de miles de hosteleros.

Desde el minuto cero, Hostelería Valencia se ha mantenido en el lugar en el que tenía que estar como la Federación representativa del sector: al lado de su asociado, resolviendo sus dudas en un momento de completa inquietud, comunicando al momento cada novedad, poniendo a disposición del empresario su equipo de profesionales legales, fiscales, laborales… Pero además de caminar de la mano del asociado, la Federación ha unido la fuerza de toda la cadena de valor que la rodea, ha trabajado a nivel autonómico desde CONHOSTUR, a nivel nacional con reuniones constantes con Hostelería de España y ha reaccionado cuando se ha visto completamente desamparado por las administraciones. Porque a pesar de aportar un 6,2% del PIB al país, un 6,8% en el caso de la Comunidad Valenciana, pese al incesante goteo de cierres – un 30% de las empresas hosteleras valencianas se han quedado en el camino – y la pérdida de 34.000 empleos, entre otros datos devastadores, el sector no ha sido tomado en la consideración que debía.

Imagen de la campaña #SiéntateConLaHostelería.

Yo no abro", campaña contra las medidas de la desescalada.

La lucha de la hostelería empezó cuando todavía nadie creía que la situación fuera a adquirir la magnitud que ha tenido y tiene. Esta lucha se ha materializado en campañas, concentraciones, caravanas, comunicados dirigidos a la Administración...

Los primeros pasos de la lucha se dirigieron a pedir medidas paliativas por el cierre como, por ejemplo, la exoneración del pago del alquiler. Se peleó para la ampliación de los ERTEs,

Concentración #SalvemosLaHostelería.

Concentración "Sin ayudas nos arruinan".

Concentración "La hostelería no es el problema".

se ha protestado hasta la saciedad por la insuficiencia de las medidas para ayudar al sector y se han denunciado las duras medidas impulsadas contra el mismo.

Tras meses con el sector del ocio nocturno cerrado, con la hostelería enterrada en una situación precaria y la inexistencia de ayudas por parte de los gobiernos, empezaron las concentraciones. Así, el 21 de septiembre la Federación de Hostelería de Valencia organizaba su primera manifestación bajo el lema #Salvemos la Hostelería, que iría seguida tan solo unas semanas después por el encuentro reivindicativo "Sin ayudas nos arruinan". "La hostelería no es el problema" es una de las últimas concentraciones hosteleras celebradas en Valencia y fue la última acción hasta lograr una reunión con la Generalitat Valenciana, tras meses exigiendo diálogo. A lo largo de este proceso, el sector ha reclamado un plan de rescate que solo ha llegado en parte y que, sin duda, se va a seguir reclamando para evitar que la sangría supere el 30% de locales que ya ha cerrado.

Otro hito relevante conseguido desde Hostelería Valencia fue lograr que el Ayuntamiento de Valencia diera luz verde a la ampliación de las terrazas en el inicio de la desescalada, gracias al acuerdo alcanzado con la Federación de Vecinos, Unión Gremial y la concejalía de Espacio Público. Esta medida fue replicada por otros ayuntamientos y ha supuesto una válvula de oxígeno para muchos hosteleros que pudieron ampliar y trabajar con las terrazas.

Por otro lado, hay que destacar también que tras el segundo cierre de la hostelería el pasado mes de enero, desde CONHOSTUR y la Federación de Hostelería de Valencia se consiguió poner en marcha una mesa de diálogo con el sector y la Conselleria de Sanidad y la Secretaría Autonómica de Turisme para poder conocer y debatir las medidas que se han ido aplicando en esta segunda desescalada. Tras muchos meses conociendo todas las restricciones a través de los medios de comunicación, se ha conseguido establecer ese foro en el que el sector ha podido participar de forma activa trasladando sus propuestas. Se ha participado también en numerosas reuniones para establecer las ayudas dirigidas al sector del ocio nocturno y también se ha realizado una labor muy intensa de sensibilización en el sector y la ciudadanía de las medidas que tenían que seguir en cada fase, campañas de concienciación apelando a la responsabilidad a través de cartelería, vídeos y redes sociales.

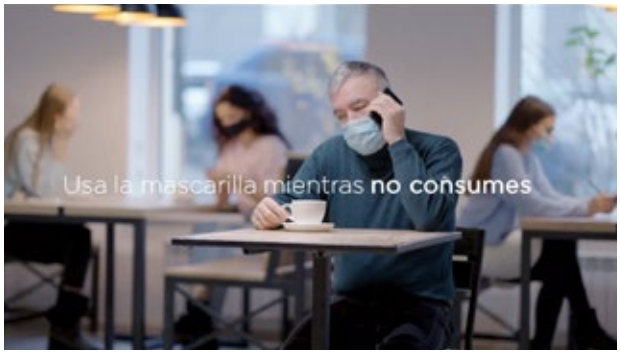
Tal y como nos recuerda el presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR, Manuel Espinar, "somos la luz, esa chispa que la sociedad necesita para disfrutar de la vida. Somos ese sitio donde todo el mundo es feliz", por eso, debemos mantenernos unidos y seguir luchando para no dar un paso atrás y recuperar el nivel de actividad y reputación de nuestros establecimientos. Seguimos.

Hostelería Valencia pone en marcha múltiples campañas para apelar al cumplimiento de las normas en la hostelería

En los últimos meses el hostelero ha tenido que añadir una nueva tarea a su labor habitual: el trabajo casi de policía que conlleva tener que vigilar a sus clientes para asegurar el cumplimiento de las recomendaciones sanitarias y de la normativa para evitar la propagación del COVID-19. Recordar la prohibición de fumar o tener que estar de forma constante pidiendo el uso de la mascarilla cuando no se está consumiendo se han sumado al rol del hostelero, un rol incómodo y que llega a suponer una incomodidad con el cliente. Con la finalidad ayudar a concienciar a toda la sociedad de la normativa que se aplica en hostelería, desde Hostelería Valencia se han ido poniendo en marcha múltiples acciones con la finalidad de apelar a la sociedad a la responsabilidad y al cumplimiento de las normas.

El presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, ha repetido por activa y por pasiva en diversos encuentros con los medios de comunicación que el empresario y profesional hostelero "no pueden ir de policías detrás de los clientes" y que es "el Consell" quien "tiene que invertir en campañas de publicidad" dirigidas específicamente al cumplimiento de las restricciones en el sector. Asimismo, desde Hostelería Valencia se ha insistido desde el inicio de la pandemia en pedir a los consumidores que acaten la normativa, tanto a través de redes sociales como en cada comunicación dirigida a la prensa.

Tras el segundo cierre al que tuvo que enfrentarse el sector y con la finalidad de evitar dar un paso atrás en la vuelta a la actividad de la hostelería, hemos puesto en marcha, coincidiendo con la Semana Santa, una campaña de sensibilización dirigida a la sociedad para apelar al estricto cumplimiento de las normas en los locales de hostelería. Desde la reapertura el pasado 1 de marzo, estamos reclamando la colaboración y la responsabilidad de todos. "Por ti. Por todos. Cumple y respeta las normas", este mensaje cierra el emotivo vídeo con el que la patronal hostelera quiere hacer comprender al usuario la importancia de acatar las restricciones vigentes y, así, contribuir en no tener que dar un paso atrás en el proceso de desescalada. El mensaje es claro y directo: no se puede dar un paso atrás.



Frame del vídeo "Por ti. Por todos. Cumple y respeta las normes".

Frame del vídeo lanzado en el marco de la campaña de sensibilización.

Campaña de sensibilización de Hostelería Valencia.

Bajo el mensaje "Si tú no cumples, nos cierran", se han recordado una a una las normas vigentes y se ha incentivado a la responsabilidad "por el bien de todos".

Además del vídeo lanzado a las puertas de la Semana Santa, Hostelería Valencia ha hecho un uso insistente de sus redes sociales para concienciar a la población. Así, bajo el mensaje "Si tú no cumples, nos cierran", se han recordado una a una las normas vigentes y se ha incentivado a la responsabilidad "por el bien de todos". La campaña llegó a toda la Comunidad Valenciana a través de las tres asociaciones englobadas en CONHOSTUR (las patronales de Valencia, Castellón y Alicante) y tuvo repercusión estatal gracias a la difusión realizada, también, por Hostelería España.

Estas iniciativas impulsadas después de que los establecimientos de hostelería tuvieran que, por segunda vez, enfrentarse a un cierre de sus negocios y enfrentarse a una desescalada, se suman al amplio material que, en los últimos meses, hemos facilitado a nuestros asociados y que hemos difundido con este mismo objetivo de sensibilización: carteles ilustrativos para informar y concienciar sobre las restricciones, vídeos en los que se han actualizado las normas a seguir en cuanto estas han sido cambiadas, imágenes…

Hostelería Valencia ha ampliado con estas iniciativas el ámbito de apoyo a sus asociados, con campañas dirigidas a concienciar a la sociedad de la necesidad de ayudar al sector hostelero, del que dependen 15.000 familias en la Comunidad.

Cartel "Si tú no cumples, nos cierran".

Las Jornadas de Platos de Cuchara reivindicarán las recetas y productos tradicionales en 87 restaurantes

20M EP NOTICIA 31.03.2021 - 16:56H

Las Jornadas de Platos de Cuchara tendrán lugar del 1 al 18 de abril con el objetivo de reivindicar las recetas y productos más tradicionales valencianos y compartir a su vez protagonismo con los platos y dulces típicos de los festivos de Pascua.

CVA CORONAVIRUS PANDEMIA

Generalitat y sector del ocio y hostelería abordan mañana plan de desescalada

• València, 15 feb (EFE).- La consellera de Sanidad, Ana Barceló, y el secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer, se reunirán mañana con representantes de la Confederación Empresarial Valenciana (CEV), de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (Conhostur) y de la Federación de Ocio, Turismo y Juego de la Comunitat Valenciana (Fotur) para abordar el próximo plan de desescalada.,El objetivo de este encuentro es crear una mesa de trabajo para recoger,

La hostelería pedirá mañana la reapertura de interiores y la ampliación de aforos en terrazas al 100%

Las patronales también reclamarán la vacunación a los profesionales del sector, y poder celebrar espectáculos y festivales al aire libre

valenciaplaza

Espinar: "No queremos más préstamos; la única válvula es la ayuda directa de la Generalitat"

Estefanía Pastor

FEHV CONHOSTUR

Autoconsum fotovoltaico para empres

Lo más leído

LA VANGUARDIA

CONSECUENCIAS ECONÓMICAS

Los hosteleros se manifiestan en València y tachan de "limosna" el 'plan Resiste' del Consell

• El presidente de los hosteleros, Manuel Espinar, apunta que se quedan fuera de las ayudas "todas las empresas de más de 10 trabajadores"

valenciaplaza

Conhostur solicita a la Generalitat una reunión "urgente" para abordar la reapertura de la hostelería

Manuel Espinar: «A la hostelería nos han utilizado como moneda de cambio dentro del Botánico»

El presidente de Conhostur y la FEHV lamenta la demonización del sector y critica los retrasos en las ayudas para dar liquidez a las empresas

Manuel Espinar, presidente de Conhostur y la FEHV. / DAMIÁN TORRES

Comunidad Valenciana

Manuel Espinar (Conhostur): "Necesitamos un 'Plan Resistir 2' que multiplique por cuatro las ayudas"

Empresa colaboradora de

Tienda Torrent Naturgy

Ofertas especiales federados

Contrata
luz y gas
con nosotros

C/ San Cristóbal, 4 b. 46900 Torrent.
+ 34 961 35 50 65

Encoval Consulting - info@encoval.com

LO NATURAL ES SER SOSTENIBLE

BOTELLAS HECHAS 100% DE OTRAS BOTELLAS

LLUVIAS DE HACE **3.600** AÑOS

BOTELLA **100%** RECICLABLE

100% PLÁSTICO RECICLADO EN 33 CL, 50 CL y 75 CL

RECICLA CONTENEDOR **AMARILLO**

SOLAN DE CABRAS

UN AGUA ASÍ SOLO LA CREA LA NATURALEZA

CONHOSTUR, parte activa de la mesa de diálogo con la Generalitat Valenciana para la desescalada

Después de mucho esfuerzo y perseverancia, la Confederación Empresarial de Turismo y Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) ha logrado crear un espacio para que se establezca un diálogo entre la Administración y el sector. El pasado 16 de febrero, CONHOSTUR participaba en la primera Mesa de Diálogo organizada por la Generalitat Valenciana para abordar la desescalada de la hostelería, después de que los empresarios y profesionales del sector se vieran obligados a cesar su actividad y bajar las persianas el pasado 21 de enero.

Tras casi un año de restricciones e iniciativas para reivindicar el establecimiento de un espacio de comunicación entre la Generalitat y la asociación representativa de la hostelería de toda la Comunidad Valenciana, al fin CONHOSTUR y las tres patronales que la constituyen, Hostelería Valencia, la Asociación de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Alicante (FEHPA), lograron la constitución de una mesa de trabajo mediante la petición formulada tanto al presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, como al secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer, en una carta en la que se trasladó la necesidad de poner en marcha "una mesa de trabajo con los responsables de las diferentes áreas de la Administración para mantener abierta la interlocución y poder participar de forma activa desde el sector en la reapertura de la actividad empresarial".

En el escrito dirigido a la Generalitat, se exponía la situación de "extrema gravedad" del sector para los propietarios y de la necesidad de "salvaguardar los miles de empleos directos e indirectos". También se hablaba de "un sentimiento de gran pesimismo, incertidumbre y descontento" y se reiteraba la reclamación, una vez más, de un plan de rescate.

El pasado 16 de febrero se constituyó la ansiada mesa de diálogo, un paso importante por ser la primera de estas características. Además de Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR, asistieron el presidente de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV), Salvador Navarro, el presidente de FOTUR, Víctor Pérez y el presidente ejecutivo de ASHOTUR, Luis Martí; el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer y la Consellera de Sanidad

Representantes de la hostelería junto al secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, tras la reunión.

Universal y Salud Pública, Ana Barceló. Este primer contacto sirvió para que la hostelería y el ocio nocturno presentaran sus propuestas para la reapertura, para la cual se estableció la fecha del 1 de marzo.

Hasta el momento de la publicación de esta revista, los representantes de la hostelería valenciana se han reunido en tres ocasiones con las consellerias de Sanidad y de Turismo para defender las condiciones para la desescalada y garantizar que la vuelta a la actividad fuera rentable. Así, desde CONHOSTUR se ha pedido desde el principio el uso de las terrazas al máximo de su ocupación manteniendo las distancias de seguridad, la apertura de los interiores con un aforo del 50% y asimilar el horario de cierre con el tique de queda.

Con todo, CONHOSTUR sigue trabajando para una mayor dotación de recursos para planes de rescate para la hostelería valenciana, que parece que empieza a concretarse en un Plan Resistir +. Asimismo, se está presionando para que el gobierno autonómico exija al Gobierno central que las partidas destinadas a ayudas a los sectores afectados por la pandemia permitan dotar de forma urgente a la Comunidad Valenciana de los recursos económicos necesarios para dar respuesta a esta situación por la que atraviesa las pymes del sector y que es totalmente insostenible.

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.

Medidas restrictivas vigentes para la hostelería, la restauración y el ocio

La hostelería y la restauración siguen sometidas a importantes restricciones en su actividad como consecuencia de la pandemia. El pasado 12 de abril y hasta el próximo día 25, los establecimientos de la Comunidad Valenciana deben respetar la Resolución del 11 de marzo publicada por la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, a través de la cual se amplían las normas ya publicadas el 25 de marzo, con una única modificación importante. Desde el 12 de abril, la ocupación de las mesas en los locales de hostelería, restauración y ocio puede ser de hasta 6 personas por meso o agrupaciones de mesas (a excepción que estas personas sean convivientes, en cuyo caso podrán compartir mesa). Además de este cambio, la nueva resolución añade a la prohibición de fumar en las terrazas el uso de dispositivos de inhalación de tabaco, cigarrillos electrónicos, pipas, pipas de agua o asimilados, y cualquier aparato de vapeo.

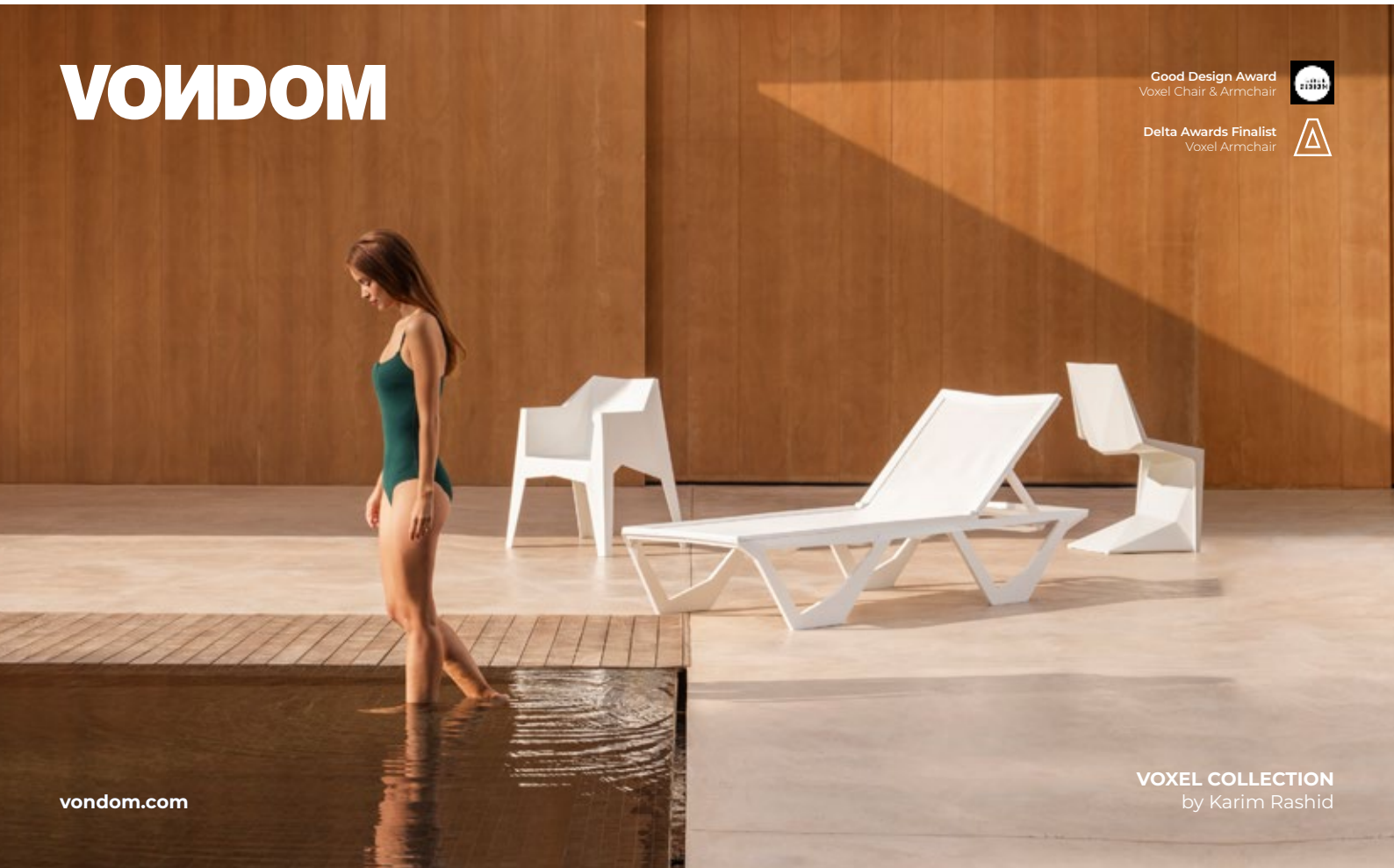
De acuerdo con estos cambios, ¿qué normas deben acatar los locales de hostelería, restauración y ocio en la actualidad?

- Aforo del 30% en el interior de los locales.
- Aforo del 100% en las terrazas al aire libre.
- Horario de cierre: 18 horas.
- Ocupación de 6 personas por mesa o agrupación de mesas.
- Distancia mínima entre mesas de 2 metros en el interior y de 1.5 metros en terrazas exteriores.
- El consumo será siempre sentado en mesa.
- Uso obligatorio de mascarilla cuando no se esté consumiendo.

Además de estas medidas, está prohibido:

- Usar la barra.
- Self service y buffet.
- Fumar.
- Bailar, tanto en el interior como en el exterior.

Los servicios de hostelería de hospitales y clínicas, de establecimientos hoteleros y alojamientos turísticos, la hostelería y restauración situados en empresas y lugares de trabajo, en centros educativos o en áreas de servicio de vías de comunicación, quedan excluidas del límite horario. Podrán continuar su actividad solo y exclusivamente para las personas usuarias de los mismos hasta su horario de cierre habitual y con sujeción al resto de medidas establecidas para los establecimientos de restauración y hostelería.



Discotecas, salas de baile y bares de copas con y sin actuaciones musicales en directo, pubs, ciber-café, cafés teatro, cafés concierto, cafés cantante, ni la realización de karaokes y actuaciones esporádicas o amateur de canto siguen con su actividad suspendida sin perjuicio de lo autorizado en la Resolución de 9.12.2020 que permite la realización de actividades de restauración y hostelería compatibles con su licencia o autorización en el horario que les corresponda por su actividad, siempre cumpliendo las medidas y limitaciones que se establecen para los establecimientos hosteleros.

Las actividades de restauración de servicio a domicilio o de recogida de comida se pueden llevar a cabo durante el horario de apertura habitual del establecimiento.

Celebraciones

Las celebraciones que impliquen servicio de hostelería, restauración, en salones de banquetes o similar, pueden tener un máximo de 20 personas en espacios al aire libre o 15 personas en espacios cerrados, entre familiares y personas allegadas.

Las máquinas recreativas, permitidas

El Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana ha dictado mediante auto que los clientes de los locales de hostelería con máquinas recreativas pueden hacer uso de estas siguiendo el protocolo higiénico y sanitario.

Cartel nuevas medidas para hostelería y restauración hasta el 25 de abril.

Más información: Ana Cívico, departamento legal de Hostelería Valencia: 963 51 51 76

Tu experiencia se valora. Acredita tu experiencia profesional

M. Isabel Martínez Sánchez
Departamento de formación

Cada vez sois más los profesionales del sector que os ponéis en contacto con nosotros para preguntarnos, **¿qué tengo que hacer si tengo experiencia profesional de varios años en una ocupación, pero no tengo ninguna titulación oficial? ¿Podría de alguna forma acreditar mi experiencia y obtener un título oficial?**

La respuesta es SÍ. Existe un procedimiento de evaluación y acreditación de competencias (PEAC), para el reconocimiento de las competencias profesionales (conocimientos y capacidades), adquiridas por experiencia laboral o por vías no formales de formación (o sea fuera del ámbito educativo).

Las Fases del procedimiento son las siguientes:

1. Inscripción: desde marzo de 2021, se establece un procedimiento abierto de forma permanente, que lo hará más accesible y flexible, y serán las administraciones competentes (normalmente la Consejería de Educación) las que promoverán la máxima difusión del procedimiento y darán publicidad sobre el mismo.

2. Asesoramiento: esta fase tiene como finalidad analizar las actividades profesionales previas del candidato, para identificar la correspondencia de sus aprendizajes con las unidades de competencia que serían más idóneas a efectos de solicitar su acreditación, así como proporcionar al candidato el apoyo necesario durante el proceso. Podéis conocer la relación de Cualificaciones profesionales vigentes, por familia profesional y nivel, y las unidades de competencia que incluye cada una, en la web de INCUAL: https://incual.mecd.es/administracion_cualificaciones.

3. Evaluación: en esta fase el evaluador debe comprobar que efectivamente la experiencia laboral y la formación le ha permitido adquirir las distintas unidades de competencia.

4. Fase de acreditación: una vez finalizada la evaluación, se emitirá un Certificado de las Unidades obtenidas por el candidato. Con esta acreditación y las orientaciones recibidas por el evaluador el candidato, si es el caso, podrá solicitar un Certificado de Profesionalidad, solicitar la matrícula en un Ciclo Formativo o cualquier otra que sea de su interés.

Gráfico 1: Este gráfico muestra la relación entre que una cualificación profesional supondrá adquirir un Certificado de Profesionalidad completo, o bien Módulos en Títulos de FP (en Ciclos Formativos de Grado Medio y Grado Superior).

Pero ¿qué requisitos debo cumplir?

- Tener nacionalidad española, haber obtenido el certificado de registro de ciudadanía comunitaria o tarjeta de familiar de ciudadano de la Unión o ser titular de una autorización de residencia o de residencia y trabajo en España en vigor, en los términos establecidos en la normativa española de extranjería e inmigración.

- Con 20 años cumplidos para cualificaciones de nivel 2 y 3 y 18 años para cualificaciones de nivel 1.

- Tener experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias profesionales que se quieren acreditar:

  1) En el caso de experiencia laboral. Justificar, al menos 3 años, con un mínimo de 2.000 horas trabajadas en total, en los últimos 15 años transcurridos antes de la presentación de la solicitud. Para las unidades de competencia de nivel I, se requerirán 2 años de experiencia laboral con un mínimo de 1.200 horas trabajadas en total.

  2) En el caso de formación. Justificar, al menos 300 horas, en los últimos 10 años transcurridos antes de la presentación de la solicitud. Para las unidades de competencia de nivel I, se requerirán al menos 200 horas. En los casos en los que los módulos formativos asociados a la unidad de competencia que se pretende acreditar contemplen una duración inferior, se deberán acreditar las horas establecidas en dichos módulos

Desde Hostelería Valencia os mantendremos informados cuando se publique la convocatoria permanente sobre los centros que realizarán las acreditaciones de la familia profesional de Hostelería y Turismo, así como sobre los procesos de inscripción.

Para más información o dudas, contacte con el departamento de formación de Hostelería Valencia en el 963 51 51 76 o a través del correo electrónico: formacion@fehv.es.

Neteo
Servicios Integrales de Limpieza

Industrias y Comunidades
Placas Solares / Cristales
Tratamiento de suelos
Oficinas / Clínicas / Hospitales
Locales y centros comerciales
Desinfección "STOP COVID 19"

Néteo con la "Hostelería Valenciana", por ser asociado disfruta de grandes descuentos y comodidad en el pago.

C/ Industrials del Cartó, º 27 - 46900 Torrent (Valencia)
www.limpiezasneteo.com - T: 961305634 - neteo@limpiezasneteo.com

El rincón jurídico
Análisis de jurisprudencia de actualidad

Rafael Ferrando
Secretario general

Análisis de la Sentencia de la Audiencia Provincial de Girona de 3 de febrero que condenó a una aseguradora a pagar una indemnización de 6.000 euros a un establecimiento de hostelería provocado por el cierre Covid-19.

El pasado mes de febrero, la Audiencia Provincial de Girona condenó, por primera vez en España, a una aseguradora a indemnizar a un establecimiento de hostelería, por las pérdidas sufridas durante el primer mes de confinamiento derivado del estado de alarma decretado por el gobierno.

Lo relevante de este caso es que en el contrato de seguro no existía ninguna cláusula que reflejara que, por motivo de la pandemia, el asegurado tenía derecho a una indemnización, sino que únicamente se indicaba un apartado especial por "paralización de actividad", estableciéndose un importe indemnizable que llegaba hasta los 6.000 euros.

En la Sentencia, la Audiencia entiende que el asegurado vio interrumpido su negocio y disminuidos sus ingresos, y aunque en el condicionado general no se contempla expresamente el apartado de "paralización por resolución gubernativa ante una pandemia", entendió que se estaba ante una clara limitación de los derechos del asegurado en un contrato de adhesión, por lo que, para que dicha cláusula tuviera plena validez y fuera oponible al asegurado debería de cumplir con los requisitos del artículo 3 de la LCS, esto es, que debe estar firmada y aceptada por escrito, lo que no ocurrió en el presente caso, al no estar expresamente aceptado, motivo por el cual pudo tener fundamente su reclamación.

No obstante, a pesar de la importancia de esta resolución, se trata de una sola sentencia, por lo que no despliega una tendencia jurisprudencial concreta, pero sí que supone una argumentación para tener en cuenta a la hora de proceder a su reclamación, en caso de disponer en el seguro una cláusula similar. Por lo que es conveniente y recomendable revisar el contrato de seguro que se tiene suscrito para ver si figura algún tipo de cobertura similar a efectos de solicitar su posible indemnización.

Primeros pronunciamientos judiciales que aplican la cláusula "rebus sic stantibus" por la situación provocada por la COVID- 19 a los contratos de arrendamiento de local de negocio.

Son varios los autos dictados por diferentes tribunales y juzgados que aplican la cláusula *"rebus sic stantibus"* para adop-

tar medidas cautelares de suspensión del pago de las rentas de los contratos de alquileres de negocios mientras permanezcan cerrados o el aplazamiento de la mitad del pago del alquiler, debido a la extraordinaria e imprevisible situación provocada por la pandemia.

Hasta el momento, nuestros tribunales eran bastante reacios a aplicar esta cláusula, que solamente hacían de forma muy excepcional y residual. Sin embargo, con la pandemia y sus efectos sobre las empresas, provocados por las suspensiones de actividad o sus restricciones de funcionamiento, están siendo cada vez más los juzgados que proceden a su aplicación.

Esta cláusula permite revisar cualquier contrato, acto o negocio jurídico que ha sufrido un hecho imprevisible posterior a la celebración del contrato, lo que se constata en este momento, debido a la crisis tanto sanitaria como económica derivada de la pandemia por el COVID 19, que no era previsible en el momento de la celebración del contrato de arrendamiento, no encontrándose esta situación dentro de los riesgos normales del contrato.

La jurisprudencia estable 4 requisitos que se tienen que cumplir para que se pueda aplicar esta cláusula *"rebus sic stantibus"*:

1. Que se haya producido una alteración extraordinaria e imprevisible de los elementos tenidos en cuenta al firmar el contrato. Esta circunstancia, a priori, se cumpliría en la mayoría de los supuestos ya que las partes, al celebrar el contrato de alquiler no podían prever la existencia de esta situación extraordinaria (la pandemia) y de gran impacto en la economía mundial dado que no había sucedido con anterioridad.

2. Que esa alteración de la base del negocio produzca o bien la frustración de la propia finalidad del contrato o un perjuicio grave y excesivamente oneroso a una de las partes, para lo que habrá de analizarse los ingresos obtenidos en el 2019 y los tenidos en el 2020 y comprobar si se ha producido una reducción elevada de los beneficios que racionalmente se pretendían obtener, lo que implica que el contrato sea excesivamente oneroso para la parte arrendataria.

3. Que las partes hayan intentado negociar la modificación del contrato y no se haya llegado a un acuerdo sobre la cuestión.

4. Que la solución que se persiga sea poner fin al contrato o modificarlo, de manera que las pérdidas y ganancias que se deriven del cambio se distribuya entre las partes de forma equitativa y justa.

Para cualquier consulta relacionada con estos temas podéis contactar con el servicio jurídico en el 96 351 51 76 (Rafael Ferrando / Ana Cívico).

¿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

Reclamaciones patrimoniales, una vía para resarcir el daño económico generado por la pandemia

Ana Cívico
Asesora Legal de Hostelería Valencia

La declaración del estado de alarma y la adopción de las diferentes medidas de contención sanitaria han provocado el cierre de los establecimientos de hostelería, alojamiento y ocio, que, sin embargo, se vieron obligados a mantener el pago de sus gastos fijos al tiempo que sufrían una grave reducción de sus ingresos.

Esta situación ha abierto la puerta a que los afectados por las medidas puedan reclamar al gobierno central y autonómico una **compensación económica por los daños** que dichas medidas les hayan podido generar. La vía para poder obtener esta indemnización es la interposición de un **procedimiento judicial de reclamación patrimonial** que se iniciará en vía administrativa y que, es previsible, acabará en sede judicial para que los tribunales se pronuncien y den luz a una situación jurídica sin antecedentes fácticos en nuestro país.

En materia de responsabilidad de los poderes públicos existen diversas previsiones legales, siendo la contenida en el artículo 106.2 de la Constitución Española la esencial en orden a la configuración del sistema de responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas. Conforme a este precepto:

"2. Los particulares, en los términos establecidos por la ley, tendrán derecho a ser indemnizados por toda lesión que sufran en cualquiera de sus bienes y derechos, salvo en los casos de fuerza mayor, siempre que la lesión sea consecuencia del funcionamiento de los servicios públicos".

La responsabilidad de la administración es, por tanto, un **mandato constitucional** que no se puede pasar por alto incluso durante los estados de alarma, excepción y sitio como expresamente reconoce el apartado 6 del artículo 116 de la Constitución Española.

Por si quedara alguna duda en cuanto a si los poderes públicos pueden hacer valer estas situaciones excepcionales a fin de limitar la responsabilidad que les impone la Constitución, el artículo 3.2 de la Ley Orgánica 4/1981, dispone que:

"Dos. Quienes como consecuencia de la aplicación de los actos y disposiciones adoptadas durante la vigencia de estos estados sufran, de forma directa, o en su persona, derechos o bienes, daños o perjuicios por actos que no les sean imputables, tendrán derecho a ser indemnizados de acuerdo con lo dispuesto en las leyes".

En este marco normativo, por tanto, la administración sólo responderá de los **daños** que le sean **jurídicamente imputables**

como consecuencia de su comportamiento activo u omisivo y **que los afectados no tengan el deber jurídico de soportar.**

Es decir, para poder exigir responsabilidad patrimonial como consecuencia de las medidas tomadas a causa de la pandemia COVID-19, partiremos del hecho y así deberá probarse, que tales **medidas han sido irrazonables** y que **la Administración no ha actuado con la diligencia debida.**

Para reclamar estas indemnizaciones hay que acreditar la existencia de un **daño** que ha de ser **efectivo y tangible, individualizado y económicamente evaluable** a través de pericia especializada, que se añadirá a la reclamación. Se trata, pues, de un concepto amplio de daño que abarca no sólo el importe de los gastos fijos incurridos a pesar del cierre y las restricciones (daño emergente) sino también los beneficios dejados de obtener durante el periodo de tiempo en que la actividad empresarial se vea sometida a las medidas de cierre y limitación (lucro cesante).

En resumen, se trata de reclamaciones de carácter individual cuyo objeto es obtener un resarcimiento por el daño ocasionado con motivo de la adopción de las medidas de contención de la pandemia adoptadas tanto por el gobierno estatal como por los distintos gobiernos autonómicos, bajo el argumento de considerar que la actuación de estos poderes públicos ha sido negligente y que dichas medidas no estaban justificadas por razones sanitarias, y con la finalidad de obtener una indemnización económica que habrá de evaluarse y justificarse mediante un informe pericial.

El **plazo para interponer** estas reclamaciones es de un año a contar desde la fecha en que se produjo el daño (14 de marzo de 2020), pero el artículo 9 del Real Decreto 537/2020 de 22 de mayo establece que, con efectos 1 de junio de 2020, se reanuda o reinicia el cómputo de los plazos administrativos que hubieran sido suspendidos en virtud de lo dispuesto en la Disposición Adicional Tercera del Real Decreto-Ley 463/2020 de declaración del estado de alarma. En consecuencia, la reclamación administrativa previa de carácter obligatorio podrá interponerse hasta el día **1 de junio de 2021.**

Por último, es interesante resaltar que en caso de obtenerse sentencias estimatorias de las distintas reclamaciones **su efecto no se aplicará a todas las empresas del sector hostelero,** sino que únicamente resultarán indemnizados los interesados que hayan llevado a cabo el correspondiente procedimiento judicial. De ahí la importancia de valorar si queremos sumarnos o no a esta opción legal.

Desde la Hostelería Valencia os hemos facilitado la información y el contacto de las plataformas y despachos de abogados especializadas en este tipo de reclamaciones para que podáis informaros detalladamente sobre esta cuestión y, si lo consideráis oportuno, contratar la tramitación y presentación de la correspondiente reclamación.

Quedamos como siempre a vuestra disposición para cuantas dudas o aclaraciones necesitéis a través del teléfono 96 351 51 76 o el correo: legal@fehv.es (Ana Cívico)

Mantenimiento de las instalaciones de extinción de incendios

Lourdes Fayos
Técnico en Prevención de Riesgos Laborales

El incendio es uno de los riegos comunes en la actividad hostelera. En la normativa española existen unas medidas de protección contra incendios obligatorias para los establecimientos hosteleros. Para cumplir con dichas obligaciones, las empresas deben estar dotadas de determinadas herramientas:

Unas **instalaciones de extinción de incendios** (extintores portátiles, sistemas automáticos de extinción, BIE…) y con un **contrato de mantenimiento** con una empresa externa, especialista y debidamente habilitada en la comunidad autónoma que corresponda.

Todas estas herramientas deben cumplir con el reglamento de mantenimiento con tal que las instalaciones estén a punto en todo momento. Existen **dos grandes tipos de revisiones, que deben ser realizadas por empresas de mantenimiento:**

En primer lugar, las de carácter **ANUAL.** Todos los años es obligatorio que se haga una verificación del peso y la presión de estos aparatos.

Otra inspección obligatoria es la que se hace cada 5 años. En estos exámenes se suele incluir el retimbrado de los aparatos, prueba hidrostática, en la que se somete el interior del extintor a una determinada presión interna.

¡¡AVISO!! Los usuarios de los extintores, es decir, los propietarios de las empresas hosteleras, deben realizar una serie de revisiones CADA 3 MESES: deben llevar a cabo una revisión ocular y dejar constancia de que esta se ha hecho mediante un documento que especifique quién es el responsable de realizarla y la fecha en la que se ha llevado a cabo. ¿En qué consiste esta revisión? Los pasos a seguir son: ver si el extintor está visible y accesible, si los precintos de seguridad están en buen estado, si se encuentra bien señalizado, etc.

Todas las revisiones que se han nombrado a lo largo de este texto son obligatorias y deben estar certificadas por quien corresponda, ya sea por la empresa de mantenimiento como por el propio usuario.

Para obtener más información sobre el servicio de prevención mancomunado de Hostelería Valencia pueden ponerse en contacto las técnicos Lourdes Fayos o Irene Sánchez, responsables del departamento de prevención de riesgos laborales.
Telf.: 963 51 51 76 /963 51 92 84
prevencionderiesgos@fehv.es / prevencionderiesgos2@fehv.es

Raúl Bermejo, propietario del Bar Nuevo Oslo

"Estar asociado es importante: para estar juntos y porque salimos beneficiados"

Uno de los más longevos asociados de Hostelería Valencia, presente desde el principio, es el Bar Nuevo Oslo, templo del *'esmorzaret'* con más de 40 propuestas para los amantes de esa pausa imprescindible a media mañana, entre las que se encuentran 6 tipos de tortilla y uno d ellos *'cremaets'* más apreciados de Valencia. Con Bermejo padre primero y, más tarde, ya con Raúl al frente, el bar Nuevo Oslo y su reconocido establecimiento han estado siempre al lado de la Federación porque, tal y como bien apunta Raúl, "Juntos somos más fuertes". Hemos hablado con él para que nos cuente por qué ha sido posible esta relación de décadas y cómo la Federación Empresarial de Hostelería Valencia ayuda, día a día, en la evolución y progreso de su negocio.

¿Cuánto tiempo hace que Nuevo Oslo pertenece a Hostelería Valencia?

No recuerdo la fecha exacta, pero hace décadas: primero empezó mi padre. Todavía conservo la placa que la Federación me dio hace 20 años, cuando faltó. El local se asoció con mi padre al frente y, más tarde, tomé yo las riendas del negocio, que nunca ha dejado de estar federado.

¿Por qué ha querido mantener la asociación a la Federación de Hostelería de Valencia?

Porque creo que es muy importante, ahora especialmente pero siempre lo ha sido, estar juntos y porque, además, salimos beneficiados. El sistema es bueno y estamos muy contentos con la Federación, seguiremos 50 años más.

¿En qué le ha ayudado?

En todo lo que he necesitado. La Federación me ha asesorado en todo lo que me ha ido surgiendo a lo largo de los años. Se me ha asesorado cuando he realizado cosas relacionadas con licitaciones o en materia fiscal. A la hora de contratar servicios he recurrido a los proveedores oficiales de la Federación; terminales de ordenador o empresas para la desinfección, por ejemplo. Por otra parte, me ha ayudado con cuestiones laborales y me ha guiado cuando he necesitado consejos contables y, sobre todo, laborales.

Ahora que estamos en pandemia, me quito el sombrero por el trabajo realizado y el apoyo que he recibido. El departamento de laboral, por ejemplo, a pesar del mogollón que llevaba, ha estado pendiente de mí y siempre que he llamado, por cualquier información que he necesitado, ha estado disponible. En la situación actual y desde siempre, En el momento del cierre de los establecimientos, el departamento laboral es el que se ha encargado de los ERTEs y siempre me ha gestionado con eficiencia cualquier alta o baja, embarazo, todo lo que he necesitado.

La Federación me ha acompañado en muchos procesos y, por ejemplo, ahora durante la pandemia ha gestionado los procesos de solicitud de ayudas y me las ha conseguido. Estoy muy agradecido a la Federación porque siempre ha estado para lo que he necesitado.

Raul Bermejo, propietario del Bar Nuevo Oslo.

Preguntas tributarias frecuentes alrededor del COVID-19

María Isabel Tolosa Alcalá
Consultora fiscal contable

¿Cuándo se devenga el IVA en caso de carencia o moratoria en el alquiler por causa del COVID-19?
Cuando inquilino y arrendador pacten una suspensión, carencia o moratoria de renta del contrato de alquiler por causa de la COVID-19, no se producirá el devengo del IVA, ni habrá que practicar retención durante dicha suspensión, moratoria o carencia. Si se pacta una reducción del alquiler, el IVA será el 21% del importe de la nueva renta acordada.

¡OJO! Es muy importante documentar con un anexo o adenda al contrato de alquiler dicho acuerdo a efectos de Agencia Tributaria, en caso contrario la falta de pago de la renta no impedirá el devengo del IVA.

¿Me conviene renunciar módulos?
De normal, la renuncia a módulos supone que durante los 3 años siguientes deberá tributar en estimación directa. Pero, de forma excepcional y debido al COVID-19, la renuncia a módulos en 2021 no impedirá que pueda tributar en módulos en 2022 si cumple los requisitos correspondientes.

Asimismo, debe saber que el RDL 35/2020 establece que para las actividades vinculadas al sector turístico y hostelería se incrementa la reducción del 5% al 35% durante los ejercicios 2020 y 2021, tanto en módulo de IVA como Renta.

Además, no computarán a efectos del cálculo del rendimiento anual del módulo los días en los que el ejercicio efectivo de la actividad económica se hubiera visto suspendida por las medidas adoptadas por la autoridad competente debido a la pandemia.

¿Si cierro temporalmente debido al COVID-19, qué ocurre con los gastos?
Durante el cierre temporal de la actividad podrá deducir las cuotas soportadas de IVA y desgravarse los gastos de la actividad. Para ello es necesario seguir de alta censal como empresario.

¿Tributa la prestación extraordinaria por cese de actividad por COVID-19?
Sí. La prestación extraordinaria que perciben los autónomos de mutua por cese de actividad debido al COVID-19 tributan como rendimientos de trabajo en la declaración anual del IRPF,

por lo que no deben incluirse en los pagos fraccionados de la actividad.

¿Tributan las ayudas y subvenciones para paliar los efectos de la COVID-19 recibidas por empresas de sectores afectados?
Sí. Las ayudas y subvenciones que reciben las empresas y autónomos de cualquier organismo público ya sea estatal, provincial o local, se consideran rendimientos de actividad, y deben tenerse en cuenta en los pagos fraccionados de la actividad.

¿Tienes otras dudas sobre cuestiones tributarias en relación con el Covid-19 que no hemos respondido en este artículo? Ponte en contacto con nosotros en el 963 51 51 76.

En la Federación de Hostelería de Valencia contamos con un equipo experto en cuestiones fiscales y contables, especializado en el sector de la hostelería, que ayuda tanto a empresas como a trabajadores autónomos a resolver todas las dudas relacionadas con estos aspectos.

El departamento Fiscal de la Federación cubre todos los servicios de carácter fiscal para que puedas olvidarte de este tipo de gestiones y trámites. En la tabla que incluimos a continuación, te detallamos todos los servicios de los que nos encargamos en el nombre de tu establecimiento. Para conocer el precio y ampliar la información, contacta con Hostelería Valencia; contamos con los precios más competitivos del mercado.

SERVICIOS INCLUIDOS EN LA CUOTA	
EDS (directa simplificada)	Modelo 130 trimestral
EOS (módulos)	Modelo 131 trimestral
Modelo 115 trimestral	Modelo 303 trimestral
Modelo 123 trimestral	Libro registro autónomos

OTROS SERVICIOS	
Declaración impuesto de sociedades	Contabilizado express de facturas**
Cuentas anuales	2ª actividad
Declaración renta individual 1 actividad	Atención requerimientos y/o embargos
Modelo 180 anual	Alta/baja/modificación 036/037
Modelo 184 anual	Aplazamientos
Modelo 193 anual	Inspecciones y gestiones en organismos
Modelo 390 anual	Estudios, subvenciones e informes
Estudio módulos	Certificados retenciones
100 asientos adicionales	Certificados comuneros
Modelo 347, 349	

CONHOSTUR pone en marcha las 'Jornadas de los Platos de Cuchara – Edición Semana Santa' con cerca de 90 propuestas

El pasado 31 de marzo, el restaurante Malarmat – El comedor de La Aldeana 1927 acogió la presentación de las Jornadas de los Platos de Cuchara puestas en marcha por la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR). El evento centrado en reivindicar las recetas y productos más tradicionales del recetario valenciano ha compartido por primera vez el protagonismo con los platos y dulces típicos de los festivos de Pascua que han conquistado con sus menús el calendario gastronómico valenciano del 1 al 18 de abril de 2021.

La quinta edición de las jornadas ha sido el primer evento que celebra CONHOSTUR tras la reapertura de la hostelería y ha reunido a cerca de 90 establecimientos de las provincias de Castellón, Valencia y Alicante. En la presentación intervinieron el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer y el presidente de CONHOSTUR y Hostelería Valencia, Manuel Espinar. Con la puesta en marcha de esta campaña se reactivó la promoción a través de la gastronomía más autóctona con el objetivo de "recuperar la ilusión de la hostelería con unas nuevas jornadas que permiten degustar nuestra riqueza gas-

El presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar, el propietario de Malarmat, Alfonso García y el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer.

ABORDO Fresco
Pescados - Moluscos - Mariscos

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

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

¡Ahora más que nunca, apoyemos a la hostelería.!

ABORDO ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS
Sibarit BY ABORDO LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO
DIVISIÓN HO.RE.CA. HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

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

tronómica y en esta ocasión además con esta importante vinculación con el recetario tradicional de la Semana Santa", tal y como expresó Manuel Espinar.

Por su parte, el representante de Turisme de la Comunitat Valenciana, Francesc Colomer, recalcó el valor de esta iniciativa ligada a la gastronomía porque "reivindica nuestras tradiciones, nuestra identidad y nuestra mejor versión". Durante su intervención, señaló que "preservar la tradición es una de las acciones que respaldamos con nuestra alianza con CONHOSTUR". Colomer quiso señalar a la gastronomía "como pieza clave de nuestra marca turística", al tiempo que ha recordado que "este sector de sectores siempre va a ser parte de la respuesta post-covid que demos".

El catálogo de las Jornadas de Platos de Cuchara – Edición Semana Santa ha acogido un total de 87 establecimientos de las tres provincias, cuyas propuestas se han reunido en la página web rutadecuchara.es. Para esta edición de las Jornadas de

Torrija con helado de turrón, parte del menú de Malarmat.

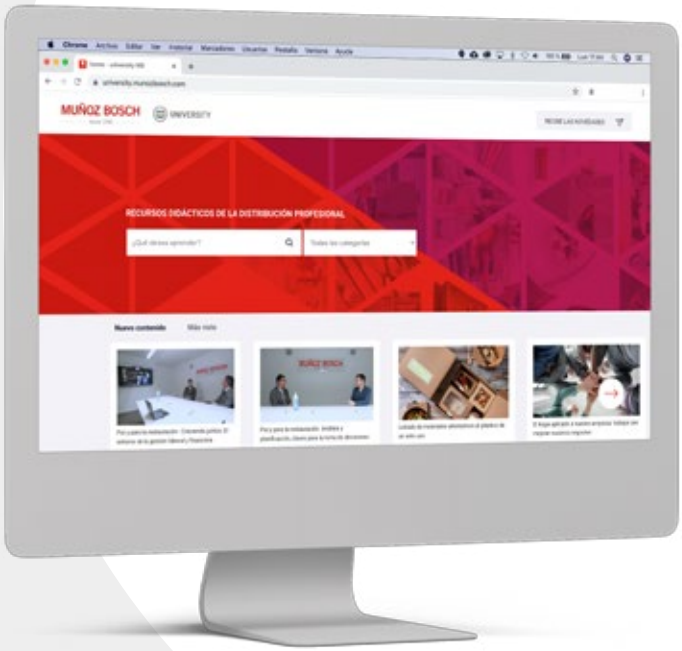
La quinta edición de las jornadas ha sido el primer evento que celebra CONHOSTUR tras la reapertura de la hostelería y ha reunido a cerca de 90 establecimientos de las provincias de Castellón, Valencia y Alicante.

MUÑOZ BOSCH
desde 1990

UNIVERSITY

CONOCE NUESTRO

PORTAL UNIVERSITY Y LA CONSULTORÍA A MEDIDA



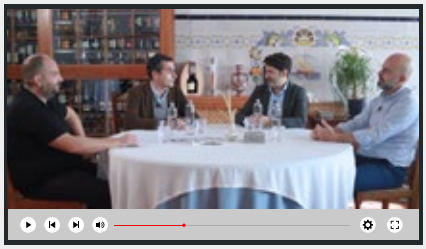
¿Por qué university.munozbosch.com?

Muñoz Bosch University es un portal que se lanza para acercar a los clientes el

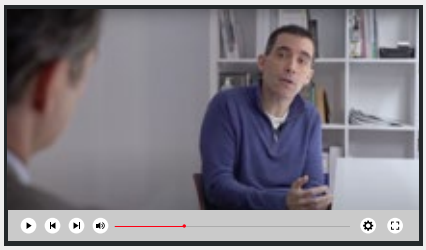
conocimiento y asesoramiento de forma gratuita.

CONTENIDOS DE GRAN VALOR PARA NUESTROS CLIENTES.

Por y para la restauración - Creciendo juntos



La gestión empresarial dentro de la restauración.



Análisis y planificación, claves para la toma de decisiones.

El entorno de la gestión laboral y financiera.

university.munozbosch.com

los Platos de Cuchara, evento muy esperado para los amantes de las gastronomía autóctona, cada uno de los participantes elaboró un menú específico. Potaje de vigilia, arroz caldoso de bacalao y coliflor, cocido en todas sus formas, fabadas… Estas y muchas otras exquisiteces del recetario tradicional han sido teñidas de evocaciones a la Semana Santa con sugerencias como las torrija de coca de llanda con helado de turrón o con chocolate blanco y té machta, el panquemado de Pascua o unas irresistibles croquetas de bacalao, entre otros platos y productos típicos de la época.

Este encuentro ha vuelto a cumplir con el objetivo de fomentar la cultura gastronómica tradicional y estimular el consumo de la hostelería en los próximos días festivos de la Semana Santa. La iniciativa forma parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2021.

Para esta edición de las Jornadas de los Platos de Cuchara, cada uno de los participantes elaboró un menú específico.

Bodegón preparado por el restaurante Malarmat para la presentación de las Jornadas de los Platos de Cuchara 2021.

La 'Guía delivery y take away' ya suma más de 100 locales de toda la Comunidad Valenciana

La *Guía delivery y take away* estrenada por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y Hostelería Valencia el pasado mes de febrero ya incluye entre sus páginas más de 100 propuestas de toda la Comunidad Valenciana. Restaurantes de toda la provincia tanto de Valencia, Alicante como de Castellón se han unido a este catálogo gastronómico creado para convertirse en la guía de referencia a la hora de pedir comida para llevar o para recibir en casa.

En la provincia de Valencia, son más de 50 establecimientos los que han querido tener presencia en la guía delivery, creada por la Federación con la finalidad, una vez más, de dar visibilidad a sus asociados en un momento en el que sus establecimientos se enfrentaban a un nuevo cierre debido a la pandemia. A raíz de la vuelta a la actividad a partir del 1 de marzo, han sido muchos los establecimientos que, una vez abiertos, también han querido incluir en la lista sus servicios de comida a domicilio o para recoger. Y seguirá creciendo, puesto que la guía se encuentra abierta a nuevas inscripciones por parte de cualquier local adherido a las asociaciones hosteleras de CONHOSTUR.

Portada de la Guía delivery y take away.

Biodiesel del mediterráneo

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)

ISCC

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

ISCC

Parte del mapa interactivo de la Guía de la provincia de Valencia.

Publicada en un formato digital, esta guía gastronómica se divide en dos partes: por un lado, el consumidor encontrará la guía interactiva, el listado de todos y cada uno de los establecimientos en los que puede solicitar el servicio de comida a domicilio en cualquiera que sea la provincia que escoja. Este listado da acceso tanto a la página web del negocio como a su carta y menú, además de aportar información como la aplicación, el número de teléfono o el correo electrónico a los que dirigirse para hacer el pedido. La segunda parte consiste en un mapa en el que el usuario puede escoger el restaurante en función de su ubicación. También en este caso, además de indicar el punto exacto del local para poder escoger, por ejemplo, el más cercano a nosotros, se incluye toda la información para realizar el pedido.

Los menús más selectos de la Comunitat, comida mediterránea, una caja para una fecha especial o una hamburguesa para finalizar el día… Esta guía gastronómica está conformada por la amplia y variada oferta gastronómica que nos caracteriza.

El lanzamiento de esta nueva iniciativa de CONHOSTUR y Hostelería Valencia en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana ha ido acompañada de una importante campaña de difusión de los diferentes perfiles en redes sociales de la Federación de Hostelería de Valencia y de CONHOSTUR que sigue vigente, así como a través de los medios de comunicación.

¿Quieres que tu local aparezca en la guía con tus propuestas de comida para llevar a casa o de envío a domicilio? ¡Ponte en contacto con el departamento de Proyectos de Hostelería Valencia y únete!
Telf.: 963 51 51 76

Esta guía se puede consultar en www.hosteleriavalencia.es

reinventalia

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

"OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV"

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

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

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

www.reinventalia.com

Consultoría Formación Gestión empresarial Compliance

La importancia de comunicar en pandemia

En la actualidad, comunicar bien es tan importante como cocinar una buena y auténtica paella, hacer un bocadillo de calamares que cree adicción o preparar el más delicioso de los postres. Hacer una buena comunicación se ha vuelto imprescindible no solo para mostrar todas estas y más habilidades mediante nuestros perfiles de las redes sociales, sino también para mantener informado a nuestro cliente y seguidor sobre las novedades que puedan surgir en tiempos de incertidumbre como el que vivimos. Así, tan importante es dar una buena imagen sobre el servicio que ofrecemos como de la forma en la que lo llevamos a cabo. Y, sobre todo, es imprescindible tener una imagen que nos haga reconocibles: hoy en día, que la información de nuestro establecimiento esté completa y actualizada en nuestro perfil de Google, por ejemplo, es fundamental ya que la mayoría de los clientes nos va a encontrar a través de Internet.

Conscientes de esta necesidad de que todos los establecimientos de hostelería estén digitalizados y hagan un uso correcto y útil de las redes sociales, Hostelería Valencia impulsa un servicio de comunicación para asesorar y ayudar a su asociado.

Ponemos a servicio de nuestros asociados un servicio profesional y especializado para ayudar a las empresas del sector a funcionar mejor gracias a una comunicación fluida con el consumidor a través de imágenes, carteles, vídeos y manteniendo sus perfiles en redes sociales actualizados de forma frecuente y variada.

¿Quieres que el equipo de comunicación te ayude con la comunicación de tu negocio?

Infórmate en el correo electrónico prensa@fehv.es o en el número de teléfono 963 51 51 76 (Belén Solaz).

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

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

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

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

SOLUCIONES
Organismo de Control Administrativo

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

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

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

- Ahorro de :

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

  Filtros de campanas, sartenes, paellas, freidoras, parrillas, quemadores, cacerolas, rejillas de hornos, tablas de cortar y utensilios.
- PRODUCTO BIODEGRADABLE Y NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todos las normativas de limpieza: ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.

SIN INVERSIÓN

Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

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

Arrels y Saiti, dos nuevos soles Repsol en la familia de Hostelería Valencia

La gastronomía valenciana vuelve a brillar. La Guía Repsol, guía turística de referencia en España en la que se incluyen referencias a los mejores restaurantes del país, ha vuelto a poner en valor la calidad de la cocina local otorgando a nuestros establecimientos y cocineros nuevos galardones. 82 locales de toda España han recibido el reconocimiento por excelencia de esta guía, el Sol Repsol, y entre ellos hemos de felicitar a dos miembros de la Federación de Hostelería de Valencia. Se trata de Vicky Sevilla, del restaurante Arrels y Vicente Patiño, de Saiti, en cuyo caso recibe dos soles Repsol.

La "calidad del producto y la intención de elaborar una cocina honesta y coherente con claro potencial de crecimiento" son los valores por los que Arrels (Sagunto) ha sido condecorado con este premio culinario. Más concretamente, los motivos que han llevado a Vicky Sevilla a ganar un Sol para su restaurante Arrels han sido el "producto. Mercado. Cercanía. Autor. Vanguardia. Mediterráneo. Memoria. Oficio. Identidad" así como "la talla de la cocinera y de sus platos, todos muy sabrosos, llenos de sensatez y comprensibles por todo tipo de clientes", tal y como describe la propia Guía Repsol.

Por su parte, a Vicente Patiño le han valido la "cultura, sabor, tradición, innovación, producto, ilusión, sueño, respeto", las "ocho palabras grabadas en la entrada de su restaurante" que "constituyen la tarjeta de presentación del cocinero de Xàtiva". "Platos redondos y más atrevidos que destilan carácter mediterráneo" han logrado dos soles Repsol para el restaurante Saiti, además de la "debilidad por el producto local (pato de la albufera, anguila...)" y el hecho de "trabajar concienzudamente los fondos, persiguir el sabor y cambiar el menú condicionado por el curso de las estaciones".

Vicky Sevilla, del restaurante Arrels.

Vicente Patiño, del restaurante Saiti.

Han sido reconocidos también en esta edición con un primer Sol Repsol los restaurantes La Sastrería, Entrevins y Toshi Restaurant. ¡Enhorabuena a todos!

Más de 80 años a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

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

Lortet · ARIAS · Calvo · Campofrío · GALLO · gullón · Hero · Kellogg's · Unilever Food Solutions · Verstegen SPICES & SAUCES

Hosteltáctil

SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

"EL TPV DE LA HOSTELERÍA"

PRECIOS ESPECIALES
PARA ASOCIADOS DE LA FEHV

SOLICITA UNA DEMO SIN COMPROMISO

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

www.hosteltactil.com

FEHV
PROVEEDOR OFICIAL

Hostelería Valencia y Mahou San Miguel obsequian a sus asociados con un detalle

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) ha querido obsequiar a sus asociados con un pequeño detalle en las pasadas Navidades, unas festividades sin duda marcadas por la pandemia. Gracias al proveedor oficial Grupo Mahou San Miguel, Hostelería Valencia ha podido tener un gesto con sus asociados, que recibieron un completo 'kit anticovid' compuesto, entre otras cosas, por geles, mascarillas y pantallas protectoras, además de una elegante caja de La Cervecista con diferentes productos de la marca. En su visita a las oficinas de la Federación, los asociados fueron fotografiados junto a su regalo. A continuación, se muestran algunas de las imágenes realizadas durante las visitas recibidas para recoger el obsequio. Gracias al Grupo Mahou San Miguel por este gesto con los hosteleros valencianos en un momento tan difícil para ellos y gracias a los asociados por venir a vernos.

Restaurante Tributo Brasas Bar.

Ca Teresa, Casa Pepe y Pizzería Di Marco.

Restaurante Setaygues Gambrinus.

Hostal Antigua Morellana.

Pensión Valencia Suits You.

L'Alquería Santa Ana.

FEHV
PROVEEDOR OFICIAL
gimage:

Ahora más que nunca
COMUNICA
Ayudamos a comunicar de una manera diferente y visualmente atractiva
En gimage somos especialistas en marketing y cartelería digital desarrollando e innovando productos para nuestros clientes facilitando la comunicación en todas sus vertientes

Tecnología LED/LCD de alta calidad y luminosidad | Instalaciones sencillas y puesta en marcha sin complicaciones | Atención al cliente y servicio técnico a tu disposición | Soportesy formatos para comunicar en cualquier momento

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

Todo ello sin preocuparte absolutamente de nada
¡Nos ocupamos de todo!
Conoce las ventajas, promociones y precios especiales que como asociado podrás disfrutar

ESCAPARATE Pantallas o paneles LED de alta luminosidad
INTERIOR LCD luminosidad intermedia o pantallas ultrastretch
FACHADA Rótulos LED o banderolas de doble cara

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

Bar Casa Rachel.

El Café de las Horas.

Restaurante La Riuà.

Cafetería Exit Valencia.

Resto-bar Camiri.

La Bodegueta de Juan Llorens.

Little Thai.

Restaurante Alejandro.

El Rostidor de Pla.

Restaurante El Vaixell.

Restaurante Palace Fesol.

Heladería La Nocciola Toscana.

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

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

Dentro de nuestros principales servicios se encuentran:

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

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

ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/96 369 33 50/ antonio.mendi-guchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

LIMPIEZAS NETEO

PERSONA DE CONTACTO: Francisco Bartual

DIRECCIÓN: Av. Olimpica 2B 2, Torrent (VALENCIA) 46900

TELEFONO: 625 552 977 / 961 305 634

WEB: www.limpiezasneteo.com

CORREO ELECTRÓNICO: neteo@limpiezasneteo.com

VENTAJAS O ASOCIADOS FEHV: Oferta federación empresarios de hostelería de la Comunidad Valenciana

UNIFORMES ROGER

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

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

TELÉFONO: 678 774 013

WEB: www.uniformesroger.com

CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com

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

MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado o Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELEFONO: 963 851 206 y 963 851 808

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

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

CONTACTO: www.reinventalia.com/961 93 65 66 - 607 636 323/ jrodriguez@reinventalia.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

SAFEDINER.COM

PERSONA DE CONTACTO: Cristóbal Lisart

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

TELEFONO: 671 837 560

WEB: safediner.com

CORREO ELECTRÓNICO: pedidos@safediner.com

BDMED Biodiesel del Mediterráneo

ACTIVIDAD: Recogida de aceite usado de cocina

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

(Delegación Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

PANESCO IBERICA, S.L.

Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

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

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

CAFESOY

Calle Doctor Fleming, 17 – Alacuas (Valencia)

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

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

HOSTELTÁCTIL

PERSONA DE CONTACTO: Mariví Giménez

DIRECCIÓN: Calle Archiduque Carlos nº 84 bajo – 46014 Valencia

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

OZONE TECHNOLOGY, S.L.

PERSONA DE CONTACTO: Rafael Camarena

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

TELEFONO: 962 835 351

WEB: www.ozonetechnology.es

CORREO ELECTRÓNICO: info@ozonetechnology.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: Realizaremos descuentos importantes para los asociados FEHV

SILENCE VALENCIA BY J.R. VALLE

PERSONA DE CONTACTO: Carlos Donet

DIRECCIÓN: C/Padre Tomás de Montañana 14

TELEFONO: 643 237 445

WEB: www.silencevalencia.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@silencevalencia.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

BTTESTUDIO

ACTIVIDAD: Arquitectura, interiorismo, diseño y construcción

PERSONA DE CONTACTO: Guillermo Jiménez Marco

DIRECCIÓN: C/ Embajador Vich nº3. 46002-Valencia

TELEFONO: 674949330

WEB: www.bttestudio.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@bttestudio.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

MUÑOZ BOSCH S.L

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

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

CONTACTO: www.munozbosch.com/961 853 328/ info@munozbosch.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Condiciones exclusivas en productos de limpieza e higiene, menaje, maquinaria y mobiliario profesional.

B+SAFE

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

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

TELEFONO: 900 902 510 / 657 756 926

WEB: www.b-safe.es

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

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

GIMAGE GROUP

Persona de contacto: Mireia Fitó

Correo electrónico: mireia.fito@gimage.es

www.gimage.es

Ventajas asociados: precios especiales

ECOSERRA

C/ Picanya nº 3 pta 19 - Alaquas

Álvaro Balaguer Serra/666 508 523/

www.ecoserravalencia.com/info@ecoserra.es

www.ecoserra.es

ESTUDIO ROOOM

Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

667 410 945

estudio@estudiorooom.com

WEB: www.estudiorooom.com/comunicacion

ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento 15%

ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62

CONTACTO: RAFAEL CUENCA

TELEFONO: 963 979 2 10 / WEB: www.abordo.es / CORREO ELECTRÓNICO: rcb@abordo.es

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

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

COCA COLA

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes

Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20

46930 Quart de Poblet - Valencia

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

HEALTH TRIMAKASI S.L

PERSONA DE CONTACTO: Edgar Bargues Nuñez

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

TELEFONO: 625 323 298

WEB: www.trimakasi.es

CORREO ELECTRÓNICO: ebargues@trimakasi.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 30% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS A FEHV

CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca

Avda. Juan de la Cierva, 9

Parque Tecnologico -Paterna

CONTACTO: www.caixapopular.es/963 134 955/ hchust@caixapopular.es

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

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

ENCOVAL CONSULTING SL (TIENDA NATURGY TORRENT)

Persona de contacto: Francisco Javier Noguera Palanca

Calle San Cristóbal 4 , Torrent

Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003

Email: info@encoval.com

Ventajas: asesoramiento personalizado para cada federado , buscando siempre el máximo ahorro posible ., tanto en luz como en gas

VICENTE GANDIA

Ctra. Cheste Godelleta S/N

46370 Chiva (Valencia)

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

VONDOM

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch

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

TELEFONO: 639 363 354

WEB: vondom.com

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

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

SOLÁN DE CABRAS

ACTIVIDAD: Aguas y bebidas refrescantes

www.solandecabras.es

TELÉFONO: 608 295 778

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

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

QPRONTO

PERSONA DE CONTACTO: Ignacio Mansergas Haro

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

TELEFONO: 647 386 140

WEB: Qpronto.es

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

YUREST

Contacto: Jose Francisco Gomez Tamarit

C/ Transits 6 - 46002 Valencia

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

VENTAJA ASOCIADOS FEHV: 25% dto

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

MAKRO

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

C/ Pedrapiquers, 14 P.I. Vara de Quart · 46014 Valencia

Avda. del Mediterraneo, 8 P.I. del Mediterraneo 46550 ALBUIXECH

CONTACTO: www.makro.es/963 134 950 Valencia/961 400 616 Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es

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/963 792 820/ ventas@frutasyverdurasgarcia.com

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 Alimentación.

LA BURBUJA

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/ Narcis Monturiol (Valencia)

CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/961 770 145/ lavanburbujaperello@gmail.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

federación empresarial hostelería Valencia

PUB SPECIAL HORSE

Con más de 70 referencias distintas e internacionales, el Pub Special Horse, ubicado en Paterna, es un verdadero templo para los amantes de la cerveza. Si bien Estrella Galicia y todos los productos que la marca ofrece más allá de su clásica Especial resaltan en la carta, esta también contiene cervezas de bodega donde la fermentación y maduración se produce de forma natural, productos de importación procedentes de la República Checa, belgas, alemanas… Un auténtico paraíso cervecero.

Además de la variedad cervecera, Special Horse incluye entre sus atractivos recetas como el codillo que cocinan durante 9 horas a baja temperatura, salchichas alemanas, las tapas indispensables y un "chivito" muy apreciado por la clientela, entre una amplia carta.

Dos amplias terrazas, una de ellas con 200m2, hacen del lugar un espacio de lo más buscado en tiempos de pandemia. Cuando estos pasen, volverán los conciertos, el fútbol y todo el deporte, además de karaokes. Por el momento, se concentran en satisfacer a los consumidores con almuerzos y comidas en un entorno tranquilo y con una excelente atención. ¡Bienvenidos a Hostelería Valencia!

¿Problemas con el aforo?

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

www.qpronto.es/plan

PRONTO

LA REVOLTOSA

Pocos metros más allá de la playa de las Arenas de Valencia se ubica un bar "nacido desde la pasión y la ilusión por la cocina". Esta entrega hacia la gastronomía se percibe en cualquiera de las propuestas que escoja el consumidor de la carta de La Revoltosa. Conocido por sus esmorzarets, este bar es también apreciado entre los clientes por la comodidad del local y lo acogedor de la terraza, donde las cenas se convierten en una plácida velada.

La cocina de este establecimiento se basa en las recetas tradicionales, a las que aportan su propio toque. Además de todas las tapas incluidas en la carta – desde las más clásicas (croquetas) a las más modernas y sugerentes (croquetas de jamón y tartufo), cada semana renuevan sus propuestas de menú. La última novedad ha sido añadir una imponente lista de arroces, de la que ya se ha empezado a correr la voz. ¡Bienvenidos a la Federación!

L'ESTABLIMENT

L'Establiment es uno de esos restaurantes en los que, cuando uno se sienta, cuesta irse después. Situado en El Palmar, un amplio salón acristalado y acondicionado y una bonita terraza nos adentran inevitablemente en este paraje tan característico de Valencia, ofreciendo a los visitantes un lugar incomparable para disfrutar de una comida a orillas de la Albufera.

Este establecimiento abrió sus puertas en el año 1982. El trabajo realizado a lo largo de los últimos casi 40 años, lo han convertido en uno de los lugares emblemáticos en los que disfrutar de una comida dentro del parque natural. En un entorno como este, no podían faltar en la carta de este restaurante familiar las más apreciadas recetas de la dieta mediterránea, protagonizada por el All i Pebre a base de la anguila del lugar, seguido, por supuesto, de los arroces valencianos. Bienvenidos a la familia de Hostelería Valencia.

LA CASA DEL MAR

Justo detrás de la playa de la Patacona, en Alboraya, la cultura y las gastronomía conviven en una amplísima y a la vez acogedora nave de 1.200 m2: La Casa de la Mar, un espacio nacido del buen rollo para generar todavía más bienestar. La amplitud del lugar permite aunar entre sus paredes lo mejor de la vida: buena comida y mucha diversión a base de una importante agenda de actuaciones musicales, pero también de actividades deportivas como son el surf, el yoga o las telas aéreas, y sugerencias artístico-culturales que toman forma en exposiciones de arte.

Junto a la música y las actividades, la cantina conforma una parte esencial del lugar, muy apreciada por sus asiduos: mediterránea, mexicana, brasileña… la carta está enriquecida con recetas de dietas variadas, exóticas y deliciosas, y se acompaña de una importante oferta de cervezas, combinados, vermuts, vinos… La Casa de la Mar una gran oferta para todos los gustos!. Bienvenidos.

RESTAURANTE EL COSO

Frente a la playa de las Arenas de Valencia se encuentra uno de esos restaurantes en los que uno se encuentra como en casa. El gran trato humano que el consumidor recibe en este amplio establecimiento responde a un equipo de toda la vida que, hoy en día, conforma la familia que atiende al visitante.

Situado en el Paseo Neptuno, la cercanía y vistas a la playa perfeccionan un plan de paella en El Coso del Mar. Las gastronomía mediterránea predomina en la carta de este establecimiento que, además de ser el lugar perfecto para una comida tranquila y de calidad, también organiza eventos de ensueño: boda con vistas al mar, comuniones llenas de color… Todo en el salón privado de la tercera planta, con capacidad para cerca de 100 comensales.

Los arroces son la especialidad de la casa, que también ofrece una amplia variedad de pescados y carnes. Nos alegra mucho dar la bienvenida a la familia de El Coso a la Federación de Hostelería de Valencia.

ECOserra
Control de plagas

PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DEPLAGAS A SU MEDIDA

EN ECOSERRA DAMOS TODO
NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

FEHV
PROVEEDOR OFICIAL

666508523

info@ecoserra.es

ROESB Nº 0812

RESTAURANTE FUN-TASTIK

Si algo define a Fun-tastik es la pasión por lo que hacemos. Creatividad, innovación, junto con una herencia gustativa común, intentando generar esa chispa que alegra y divierte al gourmet.

¿Calidad de la experiencia? Fun-tasti-k.

Como siempre se ha dicho, para gustos, colores y sabores.

A nosotros nos gusta pensar que el color y el sabor se complementan, donde el contraste nos seduce y estimula nuestros sentidos. Centramos la mirada en lo que tenemos sobre la mesa y las papilas gustativas comienzan a funcionar… El paladar psicológico empieza a imaginar, es el momento de pasar a la acción… Ingredientes que nos gustan de aquí, con los que nacimos, para fusionarlos con otros mundanos de allá, que nos aportan matices nuevos y nos sorprenden.

Nos gusta lo auténtico. Nos gusta comer.

NUEVOS ASOCIADOS A HOSTELERÍA VALENCIA DESDE ENERO HASTA MEDIADOS DE ABRIL DE 2021

- Pub Special Horse
- Cafè D'art
- Restaurante Asador Monte Mayor
- Cafetería Mochigan
- The Fitzgerald
- Restaurante Fun-tastik
- Restaurante Vert i Blau
- Bar Bistro Entrenous
- Bar La Revoltosa
- Bar Stop
- Restaurante Meat Market
- Pub The Cliffs Heron City
- Pub The Cliffs Frish
- Restaurante Martinot
- Restaurante L'Establiment
- Restaurante Asador Alfàbega
- Crepería Mamie Guellec
- Restaurante Cervecería La Taberna
- Bar Cafetería Subway
- Restaurante El Coso
- Bar Heladería Lulat
- Bar Cilantro
- Restaurante Hotaru
- Restaurante Atmosphere
- Restaurante Pinsa Di Roma
- Hotel Escala

El Café de las Horas se viste de tradición y Fallas para "crear color y brillo" en un año difícil

Las Fallas no han podido celebrarse este año pero sí han tenido lugar en un pequeño mundo muy cercano a la plaza de la Virgen, donde, en un año normal, se habrían congregado miles de personas para la ofrenda de las flores. Este pequeño mundo es el Café de las Horas que, dentro de las dificultades que están marcando este año, ha querido tener "un gesto de solidaridad con otro de los sectores que más está sufriendo esta crisis", el de los indumentaristas. El objetivo: "crear color y brillo" en un momento difícil no solo para la hostelería sino también para muchos otros profesionales.

La idea de celebrar las Fallas surge de la "empatía", tal y como expresa Marc Insanally, uno de los socios de del Café de las Horas que, durante el mes de marzo, ha acogido una versión propia y muy tradicional de las Fallas con el objetivo de hacer prevalecer la fiesta y, ante todo, difundir toda la artesanía y cultura que es esconde tras ella. "Durante muchos años, nos hemos beneficiado de esta celebración. "Esta vez, nos pareció justo ser nosotros los que apoyáramos al sector y aportar alegría", describe Insanally, que añade que "la hostelería no solo despacha copas, sino que también crea bienestar y felicidad".

Dos de los 'photocall' donde los visitantes han podido fotografiarse durante las Fallas del Café de las horas.

Del 14 al 19 de marzo, el Café de las horas ha construido diferentes photocalls gracias a la colaboración de varios profesionales del sector, como son Eugenia Puertes indumentaristas, Flor Aigua Cotó o Les Barraques Carmen Asins, una iniciativa recibida con mucho agrado entre los visitantes, sorprendidos cada día a las dos con "bombitas" y bengalas en honor a la mascletá. A la espera de la vuelta al jolgorio fallero, esta ha sido "una oportunidad para conocer en profundidad el mundo que se esconde tras ellas".

Hostelería Valencia prepara una zona privada dedicada al asociado

La Federación de Hostelería de Valencia está trabajando en un apartado en su página web dedicado en exclusiva al asociado. Próximamente, todos los federados contarán con un perfil y contraseña personalizados con el que podrán acceder a su cuenta propia en el portal www.hosteleríavalencia.es a través de las claves que les facilitaremos uno a uno.

¿Qué podré encontrar en esta zona privada?

La zona privada de la web de Hostelería Valencia está pensada para facilitar al asociado toda la información que pueda requerir. Así, este departamento se divide en cuatro pestañas donde periódicamente el equipo de la Federación actualizará toda la documentación que pueda necesitar el asociado. El apartado se divide en cuatro partes: Cartelería, Normativa, Documentos administrativos y Folletos informativos. De este modo, con tan solo entrar en este espacio encontrará, por ejemplo, todos los BOEs vigentes relacionados con el Covid-19, las imágenes de todas las campañas realizadas, archivos, información sobre proyectos…

La zona de asociados incluye, asimismo, una pestaña en la que el hostelero puede plantear sus dudas a cualquier departamento de Hostelería Valencia. En el caso de tener cualquier pregunta de carácter laboral o sobre formación, por ejemplo, podrá escribir la cuestión en este apartado. Esta se dirigirá directamente al profesional dedicado al tema para resolver el tema en la mayor brevedad posible.

Este nuevo bloque dentro de www.hosteleriavalencia.es completa la página web de la Federación, donde el usuario encontrará, además de las noticias más recientes relacionadas con el sector, todas las novedades sobre los cursos que se organizan periódicamente, información sobre las campañas de promoción gastronómica y sobre proveedores, la revista Hostelería Profesional y mucho más.

Uno de los apartados que componen la zona del asociado de la web de Hostelería Valencia.

Coca-cola estrena en España sus tapones adheridos a la botella

Coca-Cola, proveedor oficial de Hostelería Valencia, acaba de estrenar una nueva iniciativa dirigida a la preservación del medioambiente y a la reducción de la contaminación. Se trata de un tapón que no se despega de la botella al abrir el envase y que, por tanto, permitirá que necesariamente ambas partes del producto sean desechadas en conjunto.

Tal y como forma la propia compañía, cada minuto se compran un millón de botellas de plástico en todo el mundo y la mayoría de ellas se usa una sola (tiene un promedio de vida útil de entre 12 y 15 minutos) a pesar de que puede tardar entre 400 y 1000 años en desintegrarse. Uno de los principales problemas de este hecho es que muchas de estas botellas acaban cada año en el mar. Con la finalidad de disminuir el volumen de plástico que va a parar al mar y con el objetivo de disminuir esta amenaza sobre el ecosistema marino, la Unión Europea ha planificado una normativa para plásticos de usar y tirar que pretende reducir la cantidad de residuos de este tipo que se acumulan en el medio ambiente.

De acuerdo con esta nueva estrategia europea, Coca-Cola estrenará el próximo mes de los nuevos tapones que ha introducido en cuatro millones de botellas de plástico de medio litro de Coca-Cola, Fanta, Sprite y Schuss.

El mensaje "Nuevo tapón, por favor, recíclame" estará presente en las nuevas botellas para ayudar a la cocienciación del cliente.

Esta experiencia piloto servirá para evaluar la adaptación de los tapones a las líneas de producción antes de realizar un despliegue más amplio en el resto del país y en toda Europa. Con esta acción se espera cumplir con la necesidad urgente para el planeta de reducir la cantidad de residuos que finalizan su vida útil en el mar.

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

Amb l'hostaleria valenciana

On toca estar.

caixa popular

Cooperem
amb les persones.

ontocaestar.es

Tú nos llevas a crear los mejores sabores

LA GAMA CERVECERA ESPAÑOLA MÁS PREMIADA DEL MUNDO

Mahou
DESDE 1890

Mahou recomienda el consumo responsable 7,5°