

hostelería
valencia

nº 64 - verano 2021

revista de la federación empresarial de hostelería Valencia

hostelería

profesional



Vuelve la hostelería



El calendario gastronómico se reactiva con
'La hora del vermouth' y 'Tapas d'ací'



+más makro que nunca

En un año tan difícil, hemos trabajado más duro que nunca para poder ofrecerte lo mejor:

- **COMPRA COMO QUIERAS**, nos adaptamos
- **MAKRO PLUS** con servicios exclusivos
- **DIGITALIZACIÓN** de la hostelería



Entra en makro.es/masmakro y descubre todo lo que podemos hacer por ti.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

- 6 La hora del vermut
- 8 Tapas d'ací – Concurso CV
- 10 Resumen de prensa
- 12 Elecciones Hostelería España
- 13 Asamblea General junio
- 14 Tasa terrazas
- 15 Presentación de recurso ante el TSJCV
- 16 Ayudas Plan Resistir Plus
- 18 Asesoría jurídica
- 20 Asesoría legal
- 23 Recogida residuos Ciutat Vella
- 24 Asesoría laboral
- 26 Asesoría fiscal
- 28 Prevención laboral de riesgos
- 30 Formación
- 33 Servicio de comunicación
- 34 Área privada de la web
- 36 Nuevas medidas hostelería
- 37 Cupón en honor a la hostelería
- 40 Nuevos proveedores
- 42 Nuevos asociados
- 46 Soletes Repsol



Feliz verano

Manuel Espinar Robles, presidente

Estimados compañeros,

Estamos viviendo un segundo verano atípico. La pandemia sigue todavía presente y nuestros negocios aún sometidos a restricciones en el sector de la restauración y en el caso del sector del ocio nocturno, los negocios cerrados. Estamos viviendo una situación insólita y arrastramos muchos meses de preocupaciones, incertidumbres y problemas.

Escribo estas líneas y reflexiono sobre el carácter del hostelero. Esta semana nos ha dejado Loles Salvador, un gran referente para nuestro sector, una mujer emprendedora y que supo adelantarse al futuro que venía en la restauración. Una mujer que representaba el espíritu del hostelero, carácter luchador, emprendedor y a prueba de todas las crisis.

Los hosteleros somos así. Pero también empezamos a acusar ese cansancio y fatiga por todo lo que estamos viviendo. Pero quiero aprovechar este altavoz para transmitir un mensaje de cierto optimismo a todo el sector. Estamos viviendo una época muy dura y sabemos que los próximos años tendremos que pagar toda la factura de esta crisis. En muchos momentos nos hemos sentido ninguneados y criminalizados, ha sido fácil echarnos la culpa de los rebrotes, pero a estas alturas ya sabemos que eso es el argumento fácil y que la realidad es que cuando nosotros bajamos nuestras persianas, las reuniones se producen en espacios privados.

Este es un sector fuerte en el que hay grandísimos profesionales. Y quiero desde aquí hacer un llamamiento al respeto que merecemos como sector, como empresarios y profesionales. Las administraciones tienen que escuchar más a los profesionales del sector y empezar a cambiar la forma de gestionar “cada nueva ola” de forma que la actividad empresarial no quede interrumpida en seco. Nunca hemos puesto por delante nuestros negocios a la salud, al contrario, tenemos unos protocolos para velar por la seguridad de nuestros clientes. Y algo quiero dejar claro, si algún empresario no cumple las normas, no representa a la gran mayoría de hosteleros responsables y debe ser sancionado. Pero basta ya de estar en el foco mediático, basta ya de ilustrar noticias de rebrotes con imágenes de terrazas, estamos ya cansados de ser el recurso fácil de cualquier declaración política de turno.

La hostelería es estratégica para el futuro de nuestra economía y somos uno de los grandes atractivos que ofrece nuestro destino turístico. En nuestras casas la gente viene a ser feliz, y no solamente “damos de comer”, estamos poniendo en valor el producto y manteniendo vivo nuestro patrimonio gastronómico, ofreciendo un ocio y una manera de vivir que nos ha hecho dignos de reconocimientos en todo el mundo. Somos cultura y somos historia.

En este número de la revista podréis leer los temas en los que hemos estado ocupados, así como las noticias más recientes y de actualidad para nuestro sector. Nuestra sede no cierra por vacaciones, así que ya sabéis para cualquier duda o consulta seguiremos informando y ayudando a nuestros asociados este verano. El asociacionismo es vital en estos momentos y cada día tenemos que ser más y estar más unidos. Os deseo a todos un feliz verano.



**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

Síguenos:

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

Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:

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



MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*MOBILIARIO DE **HOSTELERIA**

***CORTINAS - ESTORES**

***PAPELERIA CORPORATIVA**

***ROTULACIÓN**



960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es



960 059 731 AVDA. TRES FORQUES 42 BAJO 46018 VALENCIA



Saluda Diputado de Turismo

Jordi Mayor

La incertidumbre en la que vivimos actualmente no debe podernos. Llevamos ya muchos meses de esfuerzo y sacrificio en el sector turístico, especialmente en la hostelería, como para que caiga en saco roto. Es un momento muy delicado, pero de las crisis siempre surgen oportunidades y esa es la tarea que debe ocuparnos.

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia es un interlocutor sumamente importante en esta labor para sumar esfuerzos junto a las administraciones públicas y sacar adelante con éxito nuestro sector turístico, ya que contiene toda una gran cadena de valor que aglutina muchos ámbitos profesionales y forma parte del alma de un destino, responsable, en gran parte, de motivar y movilizar al visitante.

Como responsable provincial y alcalde también, conozco muy de cerca y agradezco el esfuerzo titánico de los hosteleros en este duro periodo, que todavía no ha terminado, por sobrellevar y adaptarse a una realidad desconocida hasta ahora que sigue sufriendo los vaivenes originados por un virus que ha descolocado al mundo entero.

València Turisme quiere destacar vuestro coraje y trasladaros todo su apoyo, que ha materializado mediante subvenciones

redefinidas y articuladas con urgencia en la medida de lo posible. También, con el impulso del programa gastronómico 'Del Tros al Plat' y la recién estrenada marca 'Delicious València', en sintonía con la marca autonómica L'Exquisit Mediterrani. Más pasos para posicionarnos en un territorio referente en gastronomía, pero también en la hostelería en general por la calidad de sus servicios, sus productos y sus profesionales, su talento y su excelencia, puesto que detrás de una marca tiene que haber un relato, un sentimiento y buen hacer...

Todo un contenido con unos protagonistas que le den autenticidad, relevancia y continuidad, como sois vosotros. Prueba de ello son los buenos resultados que están obteniendo actualmente los destinos de la provincia de València que están apostando por la gastronomía como eje importante de su estrategia promocional.

Vayamos pues de la mano y consigamos salir adelante, sumando esfuerzos y creando sinergias en beneficio del sector, lo que redundará en la vertebración de la oferta turística valenciana en un mercado más complicado y exigente que nunca.



Dos de las tapas de autor del catálogo "La hora del vermut".

Hostelería Valencia estrena "La hora del vermut" y seduce a los consumidores con los mejores aperitivos locales

"La hora del vermut" ha llegado por primera vez este mes de mayo y lo ha hecho con furor. Hostelería Valencia ha puesto en valor en un evento los mejores vermuts autóctonos y tapas basadas en producto local, para ofrecer un nuevo encuentro gastronómico que ha sido recibido con mucho éxito por parte de la clientela y ha incentivado el consumo en una hostelería que, en el momento de la celebración, empezaba a recuperar los encuentros sociales tras más de 3 meses afrontando duras restricciones por causa de la pandemia.

Junto a la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Hostelería Valencia ha creado un catálogo con más de 120 propuestas de las que el público pudo disfrutar entre los días 13 y 23 de mayo y que ha aglutinado desde la más selecta tapa de autor hasta la clásica y adorada croqueta, acompañadas en ambos casos con un licor valenciano pensado para el aperitivo. La promoción del producto y la gastronomía locales han sido el principal objetivo de esta campaña.

ACTO DE PRESENTACIÓN

La presentación del nuevo evento ante los medios de comunicación tuvo lugar en el MercatBar, el local de tapas de Quique Dacosta en Valencia. El presidente de CONHOSTUR y Hostelería Valencia, Manuel Espinar, estuvo acompañado en el acto para dar a conocer "La hora del vermut" por la sumiller y directora de los restaurantes del chef en la ciudad, Manuela Romeralo. En el acto, Espinar puso en relieve "la calidad y la amplia variedad de vermuts que se pueden encontrar en la Comunitat y que se han agrupado en el catálogo de este evento", una afirmación que quedó remarcada por la profesional sumiller, que desglosó ante el público diferentes tipos de licores y resaltó que "cada vermut de la Comunitat es reflejo de la tradición enológica de nuestras bodegas, y se nos permite reconocer en cada uno de ellos el paisaje y el entorno a través de los botánicos con los que se elaboran".

La cita de presentación con los periodistas concluyó con una cata por parte de todos los asistentes, que disfrutaron de las diferentes opciones aportadas por Quique Dacosta para el primer



El presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar, y la sommelier Manuela Romeralo catan uno de los vermouths.

catálogo de “La hora del vermouth”. Estas consistieron en una tapa de callos de bacalao, un torrezno ahumado y unos mejillones en escabeche casero de canela. Cada una de estas iba acompañada, respectivamente, por el vermouth Carmeleta tinto, el vermouth ¡Oh Lala! Tinto y el vermouth Ciento Volando ecológico tinto, cuyas propiedades fueron descritas y destacadas por la sommelier Romeralo.

EL VERMUT

El vermouth, una receta en la que se combina el vino con ajeno y cuya esencia procede de la maceración con botánicos, hierbas, raíces, flores... Se sirve como aperitivo antes de las comidas y



Vermut Rosado ecológico y tosta de hummus con berenjena y miel ecológica.

es, para muchos, un momento sagrado durante el que disfrutar de la compañía. Haciendo honor a esta pausa especial y aprovechando las posibilidades infinitas que ofrece esta receta, el catálogo de este evento se nutre de esa riqueza para ofrecer una imponente lista de locales y su propia visión del aperitivo, compuesto de vermouth valenciano y tapa.

El clásico vermouth rosso abría una lista de selecciones entre las que también se incluían sugerencias como el vermouth a base de moscatel, un vermouth macerado con hierbas de la Sierra Mariola, licor a base de uva garnatxa o de la variedad Monastrel, coctel de vermouth con toque de tónica... Las opciones fueron numerosas y además venían bien acompañadas: cada copa llevaba consigo una tapa digna de este momento tan solemne en el que se ha convertido la hora del vermouth.

Así, junto a los diferentes vermouths que han protagonizado el evento, se han podido degustar delicias como una tapa de clótxines con bechamel de coco y curry rojo de naranja, un croquetón casero, magro guisado con tomate, una gilda casera a base de encurtidos, bonito, AOVE, tomate encurtido, huevo y aliñada con emulsión de guacamole... Con esta oferta, es comprensible el éxito que ha tenido el evento y que esperamos repetir en la próxima edición.

PROMOCIÓN DE NUESTROS ASOCIADOS

Además del acto de presentación para dar a conocer el evento mediante los medios de comunicación, Hostelería Valencia y CONHOSTUR han realizado una importante campaña para dar a conocer el catálogo de “La hora del vermouth”. Las redes sociales se llenaron de imágenes de cada una de las sugerencias de los asociados, que fueron reforzadas con publicidad en múltiples marquesinas de la ciudad y provincia de Valencia. Todo ello conducía hasta la página web creada en exclusiva para el encuentro, www.lahoradelvermutcv.es, donde se detalla la información sobre cada tapa o vermouth, horarios y precios y donde el usuario también ha encontrado las diferentes actividades organizadas con motivo de este evento gastronómico, entre las cuales se incluyeron talleres de elaboración de vermouth casero y sorteos.



Cartel de promoción de “La hora del vermouth”.

Tapas d'ací: la nueva ruta de tapas de la Comunidad Valenciana

Saborear la Comunitat Valenciana a través de una ruta gastronómica protagonizada por un elemento tan apreciado como es la tapa. Con ese objetivo ha nacido el encuentro gastronómico 'Tapas d'ací', una acción promovida por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), junto a Hostelería Valencia, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (ASHOTUR) y la Federación Empresarial de Hostelería Provincia de Alicante (FEHPA). Un total de 75 establecimientos de las tres provincias han conformado esta ruta desarrollada entre los días 3 y 20 de junio, que ha seducido a la clientela y atraído a muchos curiosos a los locales participantes.

Con un precio unitario de 4 euros, en el que además de una tapa de autor creada en exclusiva para el evento, se incluía una cerveza o vino propios de la Comunidad Valenciana, 'Tapas d'ací' ha finalizado su primera edición con una muy buena acogida por parte del público. Esto no es de extrañar teniendo en cuenta la calidad y la variedad de las propuestas que se han sumado a la campaña y que, además, se han repartido por distintas poblaciones de toda la Comunitat.

Las recetas que han formado parte de este catálogo han abarcado desde los platos más tradicionales – como son las indispensables croquetas –, hasta sugerencias innovadoras y llamativas en las que, por ejemplo, se han incluido granizados. El elemento común entre todas ellas ha sido el uso de ingredientes autóctonos. Así, la huerta ha estado muy presente con tapas como las alcachofas en tempura de azafrán, el tartar de tomate valenciano con su emulsión fría y un crujiente de arroz o el espencat. También el mar, como no podía ser de otra forma, ha protagonizado muchas de las tapas: croquetas caseras de gamba y mayo cítricas, gambita de Cullera con ajoblanco, anguila frita y, como no, las típicas clóchinas valencianas. Finalmente, y entre muchas otras propuestas, también han resaltado los embutidos de la terreta que hemos encontrado en los artesitos elaborados con embutido de la Vall de Albaida (Montixelvo) o el figatell con cebolla a la mistela.

"Consume local, apoya lo nuestro" ha sido el eslogan que ha acompañado a la ruta 'Tapas d'ací'. Con este epígrafe se ha hecho la ineludible referencia a la situación de crisis sanitaria y al duro golpe que esta ha supuesto para los establecimientos



Coca de dacsá con mullaor.



Alcachofas en tempura de azafrán.



Gambita de Cullera con ajoblanco.



Clóchina café- París.



Bomba de bonito con foie de rape.



Croqueta de gamba y mayo cítrico

hosteleros y los productores locales. De esta manera, la campaña se ha focalizado en la incentivación del consumo de productos autóctonos a través del sector gastronómico.

'Tapas d'ací, una iniciativa que forma parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de co-

laboración para este año 2021, es uno más de los eventos del calendario creado por Hostelería Valencia y CONHOSTUR para dar difusión e incentivar el consumo en los locales asociados. Con esta finalidad, la ruta de las tapas ha ido acompañada por una intensa campaña de difusión a través de medios de comunicación y de redes sociales, además de la instalación de mupis y publicidades a través de los autobuses de cada localidad.

Josep Palomares conquista el concurso a la mejor tapa de la Comunitat Valenciana 2021

Josep Palomares, chef del restaurante Xiri, de Alicante, ha sido galardonado con el premio a la Mejor Creación Autóctona de la Ruta Tapas d'ací. La croqueta de gamba en su tartar propuesta por el cocinero ha sido el bocado mejor apreciado por el jurado del concurso a la mejor tapa de la Comunitat Valenciana celebrado el pasado 17 de junio en el Centro de Turismo de Valencia, coincidiendo con el Día Internacional de la Tapa. Este encuentro ha formado parte del programa gastronómico 'Tapas d'ací' desarrollado entre los días 3 y 20 de junio con la finalidad de promover la hostelería, gastronomía y los productos valencianos y organizado por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Hostelería Valencia y Turisme Comunitat Valenciana.

Seis cocineros y cocineras de las provincias de Castellón, Valencia y Alicante, han mostrado su talento a la hora de crear la mejor tapa valenciana. El jurado ha basado su decisión en criterios como la presentación y creatividad, los valores sensoriales o la identificación con los principios del evento a través de productos autóctonos. Mateo Mira, del restaurante Mandarina Café Terraza Club de Castellón, y Tino Fernández, del bar Marvi de València, han sido escogidos como segunda y tercera mejores tapas, con una papada con escabeche de mejillón y una gambita de Cullera con ajoblanco, respectivamente.



Josep Palomares posa con su croqueta de gamba con su tartar y con el premio a la mejor tapa 2021.

El jurado, presidido por Cuchita Lluch (miembro de la Real Academia de Gastronomía), estuvo compuesto por Begoña Rodrigo (Restaurante La Salita, 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol), Cristina Figueira (Restaurante El Xato, 1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol), Avelino Ramón (Restaurante Daluan, 1 Sol Repsol, Bib Gourmand Michelin) y Evarist Miralles (Cocinero Formador de la Red de CdT).

ABC COMUNIDAD VALENCIANA



Conhostur muestra su «profunda decepción» porque el Plan Resistir + «incumple las ayudas prometidas»

LA VANGUARDIA

Los hosteleros valencianos recurren al TSJCV las restricciones en la Comunidad Valenciana

• CONHOSTUR, ASHUTUR y FETIPA, entre otros, piden la suspensión cautelar de las medidas restrictivas "dado el perjuicio que su aplicación supone para las empresas del sector"

valenciaplaza

La hostelería y el ocio nocturno piden una reunión urgente con Sanidad tras los botellones

LA RAZÓN

Comunidad Valenciana

Los hosteleros valencianos no ven viable para las discotecas abrir hasta las 2 de la madrugada

Conhostur asegura que este sector "ha hecho un gran sacrificio" para llegar a este nivel de desescalada



Si no cambias de banco es porque no quieres.

bankinter

20 Ciudades

Josep Palomares gana el concurso de la Mejor Tapa Valenciana de



Josep Palomares gana el concurso de la Mejor Tapa Valenciana de 2021 con una croqueta de gamba en su tartar

RADIO VALENCIA

HORA 14 COMUNITAT VALENCIANA

Hostelería y ocio rechazan las nuevas restricciones y se reivindican como espacios seguros: "No es justo"



LP

Comunitat | La hostelería pide la apertura hasta las doce de la noche

La hostelería pide la apertura hasta las doce de la noche en Valencia

La patronal propone a Sanidad dar un paso más en la desescalada con ampliación del horario de apertura y de aforos en el interior



Levante

Llega 'La hora del vermut' a la Comunitat Valenciana

CONHOSTUR presenta este evento gastronómico con más de 120 sugerencias y tapas de autor, durará hasta el próximo 23 de mayo

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



CONTENEDOR
AMARILLO



UN AGUA ASÍ SOLO LA CREA LA NATURALEZA

Manuel Espinar, elegido como vicepresidente de Hostelería de España

La Confederación Empresarial de Hostelería de España ha nombrado a Manuel Espinar como vicepresidente en la celebración de la última Asamblea General Electoral, en la que José Luis Yzuel ha renovado la presidencia por otros cuatro años.

Los cuatro años de mandato de Yzuel comenzaron con una profunda renovación de la organización, marcada por el cambio de imagen que ha convertido a la Confederación en la actual Hostelería de España y por el estrechamiento de lazos con las asociaciones territoriales con el objetivo común del máximo crecimiento del sector, teniendo en cuenta el fuerte peso social y económico que este tiene.

Este año, marcado por la pandemia, ha sido muy duro para el sector, que ha vuelto a poner su confianza en Yzuel para liderar los retos futuros que tiene la hostelería, basados en los pilares de la sostenibilidad, la digitalización y la recuperación de una actividad que, en un año, ha sufrido el cierre de casi 100.000 negocios. El presidente de Hostelería de España ha animado, en el marco de la asamblea, a "seguir trabajando para continuar engrandeciendo un sector que antes de esta crisis suponía el 6,2% del PIB y daba trabajo a 1,7 millones de personas. Hemos demostrado que somos una actividad con una gran capacidad de adaptación y unidad, que



El nuevo Comité Ejecutivo de Hostelería de España, tras la Asamblea General Electoral.

debemos aprovechar para afrontar el futuro con optimismo y con ganas de volver a ser el sector que más felicidad proporcione".

Tras la reelección del presidente, se celebró una mesa redonda titulada "Perspectivas ante el año más difícil de nuestra historia", moderada por Emilio Gallego, en la que participaron, el analista de actualidad, Marcos de Quinto e Inmaculada de Benito, secretaria general de la Comisión de Turismo de CEOE. En este foro se ha dialogado sobre los objetivos para el sector, los segmentos del turismo más afectados por las restricciones provocadas por la pandemia, las diferencias geográficas y el proceso de recuperación, los fondos europeos, las fortalezas de la hostelería española y las tendencias futuras.



Especialistas en distribución refrigerada
Frutas-Verduras-IV Gama



4000 m2, ubicadas en Valencia, con picking mecanizado



20 camiones de reparto capilar + 1 trailer



15 muelles abrigados temperatura + 2 de tráiler



Mayoristas en el Mercado de la Costa Valenciana (El Puig)



Un momento de la Asamblea General Ordinaria de Hostelería Valencia.



Miembros de la Junta Directiva, durante la presentación.

Hostelería Valencia repasa sus objetivos e hitos del primer semestre de 2021 en la Asamblea General Ordinaria de junio

La Federación Empresarial de hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) ha celebrado este mes de junio la habitual Asamblea General Ordinaria que, periódicamente, tiene lugar con la finalidad de analizar, comentar y controlar el funcionamiento de la corporación. Así, el pasado mes de junio, todos los miembros de la Junta Directiva se reunieron en las oficinas de Hostelería Valencia con el fin de conocer los resultados del trabajo que, en el último semestre, han realizado los equipos de la Federación y de la Fundación de Hostelería de la provincia.

Durante la reunión, los diferentes representantes de los departamentos que componen Hostelería Valencia repasaron ante la Junta Directiva las diferentes acciones desarrolladas

durante los últimos seis meses, así como los objetivos cumplidos y las cifras que se desprenden de cada área. Asimismo, se establecieron nuevas metas para el segundo semestre del año, encaradas a seguir creciendo como asociación provincial y mantener la lucha en favor de la defensa y de la promoción de todos los miembros asociados.

La Junta Directiva de Hostelería Valencia está compuesta por las diferentes asociaciones que defienden, dentro de la provincia de Valencia, los subsectores de la restauración, los cafés, bares y cafeterías, el hospedaje, las discotecas, pubs, los salones de banquetes y catering, la restauración organizada y, finalmente, las diferentes asociaciones que representan al sector a nivel local.


SANDARA
 LIFE IS SPARKLING

**NUEVO FORMATO
 BOTELLA INDIVIDUAL
 ALUMINIO 25 CL**


VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

El Ayuntamiento de Valencia suspende la tasa de terrazas hasta finalizar el 2021, tal y como exigía Hostelería Valencia

Los establecimientos de hostelería y de restauración quedan exentos de abonar las tasa de mesas y sillas que habitualmente deben pagar por instalar las terrazas de sus locales en la vía pública. Así lo ha anunciado el Ayuntamiento de Valencia que, de esta manera, prorroga la medida en vigor desde mayo de 2020 con el objetivo de suavizar el impacto de la situación sanitaria y de compensar, en cierta medida, las restricciones que afectan a las distancias y aforos a aquellos establecimientos con posibilidad de disponer de terrazas.

Esta decisión anunciada por parte de la Concejalía de Hacienda responde a la lucha y a las diferentes peticiones realizadas por parte de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), tanto mediante escritos dirigidos a la propia Administración como a través de declaraciones públicas ante medios de comunicación.

Ya en el mes de octubre de 2020, Hostelería Valencia solicitó, mediante alegaciones a la Ordenanza Reguladora de la Ocupación del Dominio Público Municipal, la extensión de la suspensión de las tasas a lo largo del año 2021. La evolución de la pandemia, así como los impedimentos que esta ha provocado a la actividad hostelera (cierres, duras restricciones), justifican la petición.



En la comparecencia en la que se anunciaba la prórroga de la suspensión también para el segundo semestre del año, el concejal de Hacienda de Valencia, Borja Sanjuan, agradeció al sector el "ejercicio de responsabilidad colectiva" que está demostrando con la aplicación de las diferentes normativas que a lo largo del año han ido modificando las restricciones para prevenir el contagio del covid.

Esta es una más de las acciones de Hostelería Valencia en favor de la defensa del sector y su bienestar económico, y que se suma a la constante petición de ayudas para compensar las pérdidas ocasionadas por la pandemia que se ha ido repitiendo desde el inicio de la situación.

TRIMAKASI

TK HEO 19

**EFICACIA FRENTE
COVID-19: 98,53%**



HEALTHY Space
TRIMAKASI

Certificados:

SGS

KCL

KTR

intertek

SAMSUNG

Korea Certification Laboratories KOREA TESTING AND RESEARCH INSTITUTE

Las patronales de hostelería y ocio de la Comunidad Valenciana recurren ante el TSJCV la resolución de la Generalitat Valenciana

El pasado mes de junio, la Generalitat Valenciana impuso nuevas restricciones a la actividad empresarial del ocio nocturno y la hostelería. Tras la admisión, en aquel momento, de la Audiencia Nacional de las medidas cautelares suspendiendo las medidas propuestas por el Gobierno de España, las patronales más representativas de la hostelería y el ocio de la Comunidad Valenciana, CONHOSTUR formada por Hostelería Valencia (Federación Empresarial de Hostelería de Valencia), ASHOTUR (Asociación de Hostelería y Turismo de Castellón), FEHPA (Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Alicante) y FOTUR junto con la AEHTMA (Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina) presentaron un recurso ante el Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana (TSJCV) contra la resolución que limitaba la actividad empresarial en un momento de riesgo bajo.

Este recurso solicitaba la suspensión cautelar de unas medidas desproporcionadas con las que se impedía el normal

funcionamiento de las empresas del sector. Así, se requirió revisar la limitación horaria al suponer “una grave afección al derecho de libertad de empresa causando un grave perjuicio patrimonial” al sector hostelero y de ocio, así como la apertura de las barras para los bares y restaurantes.

El TSJCV rechazó este recurso. Desde las organizaciones empresariales lo que se pretendía con este recurso era eliminar esas restricciones y apostar trabajar por una oferta de ocio reglado y seguro, con la implicación de los empresarios del sector que evitara que tras la finalización del toque de queda el ocio derivara en fiestas privadas y botellones. En estos momentos, el aumento de casos debido en buena medida a este ocio ilegal ha comportado un paso atrás hacia la limitación de la movilidad en horario nocturno. Desde Hostelería Valencia continuamos reclamando a la Generalitat Valenciana que tenga en cuenta las peticiones de diálogo para trabajar con el sector y hacer viable y compatible el ocio con la actividad empresarial reglada y controlada.

VONDOM

CONHOSTUR critica el decreto del Plan Resistir + por incumplir las ayudas directas prometidas a la hostelería

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), a la que pertenece Hostelería Valencia, ha expuesto públicamente la “profunda decepción e indignación del sector” ante el decreto de ayudas del Plan Resistir + con el que tantas promesas y expectativas se habían generado.

Tanto el presidente del Gobierno central, Pedro Sánchez, en su anuncio de ayudas directas al sector como el presidente de la Generalitat, Ximo Puig, han realizado declaraciones públicas en las que han afirmado que estas ayudas iban a permitir compensar a los sectores más perjudicados por los cierres, restricciones y crisis económica derivada de la pandemia como es el caso de la hostelería. El presidente Ximo Puig, en sus declaraciones tras la mesa de trabajo del diálogo

social manifestó que, de los 647 millones de euros destinados a las ayudas directas a las empresas, se iba a primar a los sectores con las pérdidas más grandes como la hostelería y los sectores que más han padecido la crisis.

El reparto de las ayudas, que se anunciaron en mayo y que todavía está en proceso, supondrá un pago único de 3.000 euros a los autónomos que cotizan por módulos, y el resto de autónomos y empresas, en una primera vuelta, un pago de 4.000 euros. Solo si quedan fondos, recibirán en una segunda vuelta un pago de entre el 1 y el 2% del volumen de facturación perdido, por lo que va a resultar muy improbable que las empresas puedan alcanzar la cifra que les debería corresponder para compensar su caída de facturación de 2020 respecto a 2019. Además con la inclusión ahora de todos los

Asóciate y ahorra

hostelería
valencia

SERVICIOS INCLUIDOS

Asesoramiento

Asesoramiento
jurídico y legal, fiscal,
laboral y financiero

*(Asesoría fiscal y laboral
incluida en cuota para
empresas de hasta 5
trabajadores)*

Gestión contable

Para sociedad
*(Estudio previo
y presupuesto
a medida)*

Información legal

Obligaciones a
cumplir por la
empresa

Asesoramiento

Ante inspecciones
laborales, de sanidad
y prevención de
riesgos laborales

Campañas

Campañas de
marketing y eventos
de promoción para
empresas

Formación

Oferta formativa
especializada y a
medida para las
empresas

Auditoria y análisis

De costes
energéticos
del local

Asesoramiento en trámites

administrativos
y licencias
de actividad

CNAES lo que amplía a todos los sectores la posibilidad de solicitar las ayudas, hay más incertidumbre de cómo quedará finalmente el reparto y qué podrán alcanzar las empresas hosteleras que han demostrado sus pérdidas.

La hostelería que resista a esta crisis, lo hará por el endeudamiento personal que han asumido y están asumiendo los empresarios. En muchos casos va a suponer más de una década de devolución de préstamos y créditos, pero en ningún caso el Plan Resistir+, tal y como se ha planteado, va a ayudar a que una empresa hostelera que tiene unos gastos fijos de alquiler, que ha estado meses sin ingresos y que acumula en su mochila deudas desde hace más de un año, pueda sobrevivir a esta crisis. Desde CONHOSTUR queremos denunciar esta situación y lamentar que el sector al que representamos "estratégico para el futuro económico de la Comunitat Valenciana" haya sido ninguneado de esta forma en la mesa de diálogo social que aprobó la puesta en marcha del plan.

CONHOSTUR SE REÚNE CON EL IVF Y LA CEV PARA EXIGIR EL PAGO DE LAS AYUDAS DEL PLAN RESISTIR +

Parte de la junta directiva de Hostelería Valencia, encabezada por el presidente, Manuel Espinar, se ha reunido con el director del Institut Valencià de Finances (IVF), Manuel Ilueca, con la directora general de Modelo Económico, Dolors Furio, con la directora general de Coordinación del Diálogo Social,



Reunión entre CONHOSTUR, el IVF y la CEV para exigir el pago de las ayudas del Plan Resistir +.

Zulima Pérez y con la Confederació Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) para seguir reivindicando a la Generalitat Valenciana que se paguen de una vez las ayudas del Plan Resistir + al sector de la hostelería. Así mismo, también se ha solicitado que se alcancen las peticiones de ayuda que necesitan las empresas.

yurest®
Herramientas digitales para restaurantes

¿Te gustaría digitalizar todos los procesos de tu restaurante?
Rentabilidad, control y productividad en la palma de tu mano.

- Y Tareas:** el personal sabrá que hacer en cada momento, crea listas de tareas y controla su cumplimiento en tiempo real ([ver más](#)).
- Y Yuchef:** estandariza tus recetas y controla las mermas y los escandallos en todo momento ([ver más](#)).
- Y Stocks:** controla el nivel de carga de tus cámaras y neveras y realiza inventarios al instante ([ver más](#)).
- Y Compras:** haz pedidos directos a tu proveedor y comprueba al instante la recepción de mercancías ([ver más](#)).
- Y Comunicación:** crea reuniones, informa de averías, sincroniza tu agenda y mantén a todo tu equipo y conectado ([ver más](#)).
- Y Recursos humanos:** fichajes de personal, plano de turnos, horarios, costes de personal y gestión de vacaciones.



Principales aspectos del decreto 10/2021 regulador del alojamiento turístico en la Comunidad Valenciana

Rafael Ferrando
Secretario general

El 8 de mayo entro en vigor la nueva normativa reguladora de las actividades y los servicios de los establecimientos de alojamiento turístico en la Comunidad Valenciana, el Decreto 10/2021, que tiene por objeto, así como establece sus modalidades, clasificación, régimen de funcionamiento y prestación de servicios.

El Reglamento recoge los principios generales de unidad de explotación, libre acceso y permanencia facultando a los establecimientos a poder establecer normas de régimen interno para regular las condiciones de los servicios que se ofrecen y la seguridad, así como atender los principios del Código Ético del turismo valenciano.

Este Reglamento se aplica a todos los establecimientos turísticos de alojamiento y a sus titulares, sean personas físicas o jurídicas, a las personas usuarias de alojamientos turísticos y a las administraciones y entidades públicas intervinientes, con las siguientes excepciones: establecimientos residenciales

(estudiantes o sociales), viviendas arrendadas por temporada, campamentos privados y juveniles o escolares y zonas autorizadas de acampada en áreas forestales (se prohíbe cualquier acampada en otras zonas).

En cuanto a la modalidad y clasificación de alojamientos, el reglamento distingue entre:

1. Establecimientos hoteleros, con 3 grupos:

Grupo 1: hoteles, hotel-apartamento y hotel-balneario, que dispone de 8 categorías (de 1 a 5 estrellas, 3 superior, 4 superior y 5 gran lujo).

Grupo 2: hostales

Grupo 3: pensiones. Si ofrecen servicio de desayuno podrán denominarse "alojamiento y desayuno" o "bed and breakfast".

2. Bloques y conjuntos de apartamentos turísticos, que se clasifican en las categorías superior, primera y estándar. Con las especialidades de Aparthotel y Conjunto.

3. Viviendas de uso turístico y empresas gestoras. Se clasifican en las categorías superior y estándar.

¿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

4. Campings, que se clasificarán en función de sus instalaciones y servicios, en cinco especialidades: Resort, Ecológico, Temático, bungalow park y Camper Area; y las Áreas de pernocta.

5. Alojamiento turístico rural. Se clasificará en las siguientes modalidades: Casa rural; Hotel rural; Bloques y conjuntos de apartamentos turísticos rurales; Viviendas de uso turístico rurales; Acampada en finca particular con vivienda habitada.

En el Reglamento se establecen diferentes novedades respecto a la regulación anterior en horarios, precios, reservas, destacándose las siguientes entre otras:

- Las condiciones de la tarjeta de entrada o soporte similar, que se deberá de conservar durante un plazo de 6 meses la tarjeta de entrada o soporte similar.
- La posibilidad de establecer un régimen de admisión de animales domésticos en el establecimiento de alojamiento
- Horario de entrada/salida: salvo que se contrate por un período distinto, el precio de la unidad de alojamiento, en establecimientos hoteleros, se contará por días o jornadas, conforme al número de pernoctaciones, entendiéndose que la jornada termina a las 12.00 horas.
- Los establecimientos de alojamiento de régimen hotelero, salvo pacto en contrario, deberán tener a disposición de los clientes las unidades de alojamiento a partir de las 16.00 horas. En los demás establecimientos de alojamiento se estará a lo convenido y, en su defecto, se entenderá que el derecho a la ocupación del alojamiento comienza a las 17.00 horas del primer día de estancia y termina a las 10.00 horas del día en que esta finalice.
- El régimen de cancelación de las reservas se ajustará a las condiciones que pactadas libremente entre empresa y usuarios y se podrá exigir un anticipo a quienes efectúen una reserva de plaza, a cuenta del importe resultante de los servicios prestados.
- No se podrá vender mayor número de plazas, habitaciones o unidades de las que puedan atender, y si un establecimiento incurre en sobreventa, estará obligado a proporcionar alojamiento a las personas usuarias afectadas en otro establecimiento de la zona, de igual o superior categoría, y en las mismas o mejores condiciones que las pactadas, cubriendo los gastos de desplazamientos y devolviendo al cliente la diferencia monetaria en caso de que este nuevo alojamiento sea más económico que su reserva previa.

Una de las principales novedades es la obligación de disponer un Seguro de Responsabilidad Civil para cubrir daños y perjuicios a la salud o a la integridad física de las personas usuarias del alojamiento o de terceras personas, así como su seguridad financiera, estableciéndose una cuantía mínima de capital asegurado según el número de plazas.

Finalmente, la norma establece un plazo de un año para la adaptación de los establecimientos de alojamiento turístico inscritos en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana, tanto sus instalaciones como servicios a los requisitos recogidos en este Reglamento. Así como, se establece la inscripción de oficio de los albergues ya inscritos a su entrada en vigor en la nueva modalidad de albergues turísticos.

FIRMA DEL CONVENIO CON EL COLEGIO DE INGENIEROS INDUSTRIALES POR LA CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACION INTERIOR LOCALES DE HOSTELERÍA Y OCIO

En el mes de julio se ha firmado el convenio de colaboración entre el Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de la Comunidad Valenciana (COIICV) para potenciar la calidad del aire de los espacios interiores de los establecimientos de hostelería, restauración y ocio, mediante la emisión de los correspondientes informes técnicos de ventilación de los locales. Este proyecto de colaboración entre el COIICV y el sector ya se trasladó en la reunión de la mesa científica de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.

Hay que recordar que, con carácter general, los locales de hostelería y ocio cumplen por normativa con los estándares necesarios de ventilación en su interior, pero en la lucha del sector por garantizar las medidas y protocolos adecuados para frenar la COVID-19, y aumentar la seguridad de los establecimientos, se ha suscrito este acuerdo, para que aquellos establecimientos de hostelería y ocio que voluntariamente quieran acreditar técnicamente la calidad de sus espacios interiores, mediante la emisión de los informes técnicos y la realización del correspondiente certificado de cumplimiento de la normativa técnica vigente de ventilación, lo que, además, se acompañará de la entrega de un modelo de distintivo para colocar en el establecimiento.

Para ello, el COIICV pone a disposición de los asociados de Hostelería Valencia de una bolsa de profesionales colegiados competentes que actuarán como técnicos revisores para que los interesados puedan contactar con ellos, a través del COIICV. Para la realización de los informes técnicos y del certificado de cumplimiento de la normativa técnica vigente de ventilación se han establecido unas tarifas especiales más económicas para los asociados: 400 euros (para locales de menos de 250 m²) y de 600 euros (para locales de más de 250 m²) + 23,34 (+IVA) por el visado del informe y emisión del certificado.

En el caso que estés interesado en realizar este estudio puedes ponerte en contacto con la Demarcación de Valencia (Área de Competencia Profesional) del COIICV, a través del teléfono de contacto: 96.351.68.35; o del correo electrónico: competenciaprofesional@iicv.net

No obstante, para más información sobre esta cuestión puedes ponerte en contacto con nosotros al teléfono 96 351 92 84 (Rafael Ferrando).

La importancia de contar con un buen asesor legal

Ana Cívico Vega

Asesora Legal de Hostelería Valencia

Los temas legales suelen ser un dolor de cabeza para la mayoría de los empresarios. Desafortunadamente, las leyes y normas son bastante complejas de interpretar y traen consigo papeleos burocráticos y molestos, que implican que las empresas deban invertir grandes cantidades de tiempo y esfuerzo para mantener sus negocios en la línea de la correcta legalidad.

PORQUE BASTA UN PEQUEÑO RESBALÓN PARA QUE EL TRABAJO DE AÑOS TERMINE BRUSCAMENTE

No es para nadie un secreto que siempre ocurren situaciones desagradables o no planificadas que provocarán que la empresa se vea inmersa en problemas de ámbito legal. Ningún negocio está exento de tener que resolver algún conflicto durante su desarrollo y no olvidemos que el desconocimiento de la norma no exime de su cumplimiento.

Por ello, cuando nos vemos obligados a enfrentarnos a problemas de índole jurídica es muy importante que contemos con el apoyo de un asesor legal cualificado ya que, además de

ayudarnos a conocer correctamente cuáles son nuestros derechos, nos puede salvar de un apuro realmente grande.

RAZONES PARA CONTAR CON UN BUEN ASESOR LEGAL

Existen trámites muy complejos para los que se requiere tener unos conocimientos muy técnicos y existen trámites que a priori parecen más simples pero que no están exentos de pequeños detalles que acaban por complicar su realización. Contar con el apoyo legal de un buen profesional puede evitar que se cometan errores y, al mismo tiempo, reduce la pérdida de tiempo o de recursos.

Entre las razones que justifican la importancia de contar con un buen asesor legal destacan:

- Agiliza los trámites legales que la empresa pudiera tener.
- Está al tanto de todos los cambios de normativas y leyes, de manera que el empresario no se verá sorprendido por una penalidad o multa.

rroom
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

- Ayuda a mejorar el beneficio de los contratos que se firmen con otras empresas.
- Asesora y da apoyo en todo tipo de decisiones que se deban tomar.
- Ofrece asistencia y representación letrada.
- Elabora toda clase de documentos jurídicos que la empresa pueda necesitar.

En definitiva, un asesor legal es un profesional experto cuya función primordial es ofrecer información y asesoramiento en todas aquellas situaciones conflictivas que puedan surgir, de manera que el empresario no tenga que preocuparse por ningún tema jurídico más allá de lo estrictamente necesario y pueda centrarse al cien por cien en el éxito de su negocio.

HOSTELERÍA VALENCIA OFRECE A TODOS LOS ASOCIADOS UN SERVICIO DE ASESORÍA Y CONSULTORÍA LEGAL PERMANENTE, PERSONALIZADA Y ESPECIALIZADA

Está demostrado que la mejor estrategia para que un negocio crezca es saber delegar aquellas tareas que no se controlan en profesionales de cada una de las áreas en las que se apoya la empresa, como lo es la asesoría legal. En este sentido, contar con un abogado que te asesore y te informe sobre todas aquellas cuestiones jurídicas que puedan afectar a tu negocio es algo más que imprescindible.

¿EN QUÉ TE PUEDE AYUDAR NUESTRA ASESORA LEGAL?

Hostelería Valencia ofrece a todos sus asociados el apoyo y asistencia de una abogada que os ayudará en tareas tales como:

- Tramitación de ayudas y subvenciones públicas.
- Aplicación e interpretación de restricciones COVID.
- Asesoramiento en solicitudes de financiación al IVF.
- Revisión y redacción de contratos mercantiles y cláusulas adicionales.
- Negociación de deudas impagadas y formalización de acuerdos.
- Elaboración de todo tipo de documentos jurídicos.
- Estudio de viabilidad de asuntos y reclamaciones.
- Asesoramiento en materia de contratos de arrendamiento de local.
- Procedimientos judiciales a precios muy competitivos.

Como hemos visto, contar con el apoyo y asesoramiento de un buen profesional del derecho no sólo os ayudará a salir y evitar problemas legales, sino que es una pieza fundamental para el correcto funcionamiento de una empresa.

Para más información, podéis contactar con nuestra abogada Ana Cívico a través del teléfono 653.053.625 o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es.

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

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

SEGURMENDI
SEGUROS Y FINANZAS

Catalana Occidente
 Grupo asegurador

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

EXPERIENCE MUÑOZ BOSCH

PACKAGING LAB

*Somos capaces
de materializar cualquier
idea de packaging*

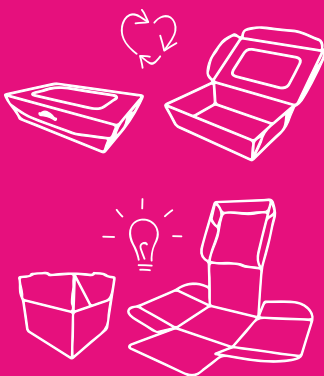
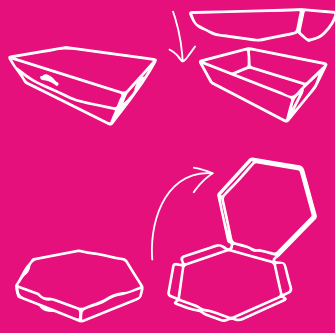
FUNCIONALIDAD

DISEÑO

7 LÍNEAS DE
PRODUCTO

SOSTENIBILIDAD

INNOVACIÓN
CONSTANTE



Recogida de residuos “puerta a puerta” en Ciutat Vella: Hostelería Valencia trabaja con los asociados para adaptar el nuevo servicio a sus negocios

La concejalla de Transición Ecológica del Ayuntamiento de València y Hostelería Valencia se han reunido para abordar el nuevo sistema de recogida de residuos pensado para suprimir los contenedores de la zona de Ciutat Vella norte, un proyecto que acoge tanto a establecimientos hosteleros como a viviendas particulares.

El sistema consiste en la eliminación de los contenedores de residuos de la vía pública para mejorar el paisaje urbano del barrio y reducir el ruido de los camiones. En el caso de la hostelería, todo esto será sustituido por la recogida “puerta a puerta” de los diferentes tipos de envases (plástico, cartón, restos y orgánica junto con el vidrio que ya se realiza habitualmente a través de la empresa ECOVIDRIO) de los establecimientos de hostelería. En la actualidad, se está trabajando para establecer un horario adecuado a cada uno de los locales, que debe-

rán previamente separar los materiales en contenedores que se les facilitará para poder ser recogidos individualmente en cada local por los servicios municipales.

Por el momento, esta iniciativa del Ayuntamiento está en una fase inicial e informativa. Con el fin de recoger las consideraciones de los asociados que deberán acogerse al nuevo sistema y aportar una propuesta al ayuntamiento, Hostelería Valencia ha trabajado con los afectados con el fin de facilitar la transacción a este modelo y hacerlo con las mayores comodidades.

Para cualquier más información, puede ponerse en contacto con nosotros a través del teléfono de contacto 96 351 92 84 o en el correo electrónico juridico@hosteleria-valencia.es (Rafael Ferrando).



PROYECTOS INTEGRALES
CONSTRUCCIÓN Y EJECUCIÓN
INTERIORISMO
ESPECIALISTAS EN PROYECTOS DE HOSTELERÍA

Información sobre la actuación de la inspección de trabajo durante el 2021

Sonia Morales

Asesora laboral de Hostelería Valencia

El sector de la hostelería se encuentra en la actualidad inmerso en plena campaña de intensificación de las Inspecciones de Trabajo. En los últimos años, ha ido en aumento el número de efectivos de la Inspección dirigido específicamente contra el Empleo Sumergido. Con la situación actual, el control sobre la situación de los ERTes y la contratación de personal se están intensificando de forma singular: se han incrementado considerablemente las inspecciones de carácter presencial, con visitas a locales y negocios para detectar economía sumergida.

Como sector debemos saber a qué nos exponemos. No debemos permitir determinadas situaciones que nos pueden exponer a sanciones considerables. No solo al acta de inspección que supone la consideración de infracción muy grave (cuya sanción oscilaría entre los 6.251 euros en su grado mínimo hasta los 187.515 euros en su grado máximo), sino que podría acompañarse de sanciones accesorias de pérdida de ayudas, bonificaciones y, especialmente, exoneraciones, así como derivar la responsabilidad en la devolución de las prestaciones in-

debidas del trabajador durante todo el tiempo que se demuestre que ha permanecido trabajando hubiera estado cobrando prestación.

Por todo ello, con este artículo queremos recordaros todas aquellas cuestiones importantes que toda empresa debe tener en cuenta en este tema:

- El primer paro cuando incorporamos a nuestro personal es dar de alta al trabajador en la Seguridad Social.
- Confección, firma y registro del contrato de trabajo, que tiene que ser acorde con la causa de la contratación. Una de las prioridades de la Inspección de Trabajo todos los años es controlar el uso indebido de contratos temporales, este camino llevó, en años anteriores, a la transformación en indefinidos de muchos contratos temporales sin causa.
- Concreción de la Jornada Laboral: Los contratos a tiempo parcial deben especificar el horario del trabajador, esto supone que debe trabajar en las horas que figuran en el contrato. Es muy importante el cumplimiento de los horarios de trabajo, para ello la Inspección de Trabajo requerirá a las empresas la llevanza del registro de la jornada firmada por



safediner.com



**Clean
& Safe**

mantén la confianza

los trabajadores. Ante un cambio de horas, deberá hacerse un escrito de variación de jornada ampliándola, variando horario o reduciéndola.

- Encuadramiento de socios: Altas de autónomos cuando por su condición podría ser trabajador por cuenta ajena y al contrario.

• En Cotización:

La falta de cotización, abuso de conceptos que no cotizan y no pueden justificarse (dietas, desplazamientos), pagos no contemplados en la nómina. Todos estos casos dan lugar no sólo al acta de infracción con la consiguiente sanción sino a la obligación del pago de todas las cantidades no cotizadas con el recargo del 20% sobre la cuantía.

- Prevención de Riesgos Laborales: plan de Prevención de Riesgos Laborales, evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, contrato de vigilancia de la salud.

El departamento de Consultoría Integral de Hostelería Valencia integra entre sus servicios la asesoría laboral especializada en empresas del sector. Así, Hostelería Valencia pone a disposición de todos sus asociados la posibilidad de gestionar las cuestiones relacionadas con los recursos humanos de sus negocios bajo la visión de expertos especializados en la hostelería y, además, bajo el precio más competitivo que se puede encontrar en el mercado actual. Conozca nuestros precios y servicios en www.hosteleriavalencia.es.

Para más información sobre esta cuestión o cualquier otra de índole laboral pueden ponerse en contacto con Sonia Morales – Consultora Laboral de Hostelería Valencia en 673 43 23 47 o en laboral@hosteleriavalencia.es.

PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW POPS & DROPS

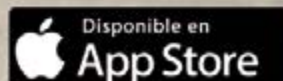
Ref.: 2104619 

Croissant de mantequilla de 90 G con gotas de chocolate.

Para los amantes del chocolate: un croissant de mantequilla con un mix de gotas de chocolate negro belga y chocolate con leche.

¡El equilibrio es el secreto! Las gotas de chocolate negro ligeramente amargas aportan un sabor intenso a delicioso cacao con notas frescas y afrutadas.

Haga su pedido 24h / 365d en
tienda.panESCOfood.es
o en nuestras Apps



Soporte online:  661 67 08 87

Principales medidas para la lucha contra el fraude fiscal. Entra en vigor la Ley 11/2021. ¿Cómo afecta al sector hostelero?

María Isabel Tolosa Alcalá

Consultora fiscal contable

El 10 de julio pasado el Boletín Oficial del Estado publicó la Ley de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, norma que nace con el objetivo de luchar contra las prácticas de evasión fiscal que inciden directamente en el funcionamiento del mercado interior, de modificación de diversas normas tributarias y en materia de regulación del juego. ¿Cómo afecta esta ley a los sectores de la hostelería y del ocio?

A continuación, analizamos una por una las diferentes novedades que introduce el documento en materia fiscal, como la limitación de los pagos en efectivo o la ampliación del listado de deudores de la Hacienda Pública.

ENDURECIMIENTO DE LA LIMITACIÓN DE LOS PAGOS EN EFECTIVO

La entrada en vigor de este texto implica la modificación de la limitación del pago en efectivo, que pasa de los 2.500 a los

1.000 euros, en el supuesto de operaciones en las que alguna de las partes implicadas actúe como empresario.

Así mismo, se disminuye el límite de pago en efectivo de 15.000 a 10.000 euros en el caso de particulares con domicilio fiscal fuera de España.

LIMITACIÓN DE PAGOS EN EFECTIVO		
	ANTERIOR	ACTUAL
Empresarios	2.500	1.000
Particulares no residentes	15.000	10.000

Para el cálculo de las cuantías, se sumarán los importes de todas las operaciones o pagos en que se haya podido fraccionar la entrega de bienes o la prestación de servicios.

Deberán conservarse durante 5 años los justificantes del pago de las operaciones que no puedan realizarse en efectivo, para acreditar que se efectuó a través de alguno de los medios de pago distintos al efectivo.

TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



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



En particular, se incluyen como pagos en efectivo:

- El papel moneda y la moneda metálica, nacionales o extranjeros.
- Los cheques bancarios al portador denominados en cualquier moneda.
- Cualquier otro medio físico, incluidos los electrónicos, concebido para ser utilizado como medio de pago al portador.

AMPLIACIÓN DEL LISTADO DE DEUDORES DE LA HACIENDA PÚBLICA

Se disminuye de un millón a 600.000 euros el importe mínimo que conlleva la inclusión en dicho listado. Además, se incluirá, junto a los deudores principales, a los responsables solidarios.

- Ampliación del concepto de paraíso fiscal a jurisdicciones no cooperativas:

El término "paraíso fiscal" queda sustituido por el de "jurisdicción no cooperativa". Así, se regula con mayor precisión el

concepto y se establece que la inclusión o exclusión de un territorio en la lista se realice de una forma dinámica.

- Prohibición del software de doble uso que permite manipular la contabilidad.

La Ley exige que los sistemas informáticos o electrónicos que soporten procesos contables, de facturación o de gestión empresarial se ajusten a ciertos requisitos que garanticen la integridad, conservación, trazabilidad e inalterabilidad de los registros de operaciones.

De acuerdo con esto, se establece un régimen sancionador específico para esta obligación por fabricación, producción, comercialización y tenencia de sistemas informáticos que no cumplan las especificaciones exigidas por la normativa aplicable.

- Reducción de recargos por pago o regularización voluntario de las obligaciones

Además de los cambios mencionados hasta el momento, esta ley afecta a normas tributarias muy diversas y que pasan por favorecer la transparencia fiscal internacional, modifica la valoración en bienes inmuebles o, entre otros aspectos, aplica cambios en la tributación de los seguros de vida en el Impuesto sobre el Patrimonio.

Para más información, contacta con Hostelería Valencia en el 963 56 56 71 o a través del correo electrónico fiscal@hosteleriavalencia.es (Isabel Tolosa).

SISTEMAS DE PREVENCIÓN COVID-19

**PURIFICADORES DE AIRE
MEDIDORES DE CO2 EN INTERIORES
SISTEMAS DE CONTROL DE AFORO**



20% DTO. Asociados FEHV

www.almasindustries.es

Una embarazada en mi empresa: pasos a seguir

Irene Sánchez

Técnico superior de prevención del SPM

Se sabe que el embarazo no es una enfermedad, pero en determinados puestos, las condiciones de trabajo pueden repercutir en su salud, en el curso del embarazo, en el futuro niño o niña y sobre la lactancia.

Por todo ello la mujer embarazada o en periodo de lactancia puede ser especialmente sensible a los riesgos concretos del puesto de trabajo que ocupa, y la normativa regula su especial protección en el artículo 26 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995:

El empresario tiene la obligación de contemplar los riesgos para el embarazo y la lactancia en la evaluación de riesgos inicial (y periódica) y determinar la relación de puestos de trabajo exentos de riesgos.

Para realizar la evaluación de riesgos, es imprescindible contemplar las tareas que se realizan en el puesto de trabajo y poder hacer efectiva la adaptación de las condiciones para que no existan riesgos para la salud.

La LPRL, en su artículo 25, establece que el empresario debe garantizar la protección a los trabajadores que, debido a sus

características personales o a su estado biológico, puedan ser especialmente sensibles a los riesgos derivados de su trabajo. Debe realizarse una evaluación de específica para identificar riesgos, entorno y condiciones de trabajo que puedan ser perjudiciales y, de esta manera determinar la adecuación del puesto o tareas a realizar.

A fin de facilitar las actuaciones necesarias, es recomendable que las empresas dispongan de un procedimiento por escrito que indique el proceso que se ha de seguir desde el momento en que una trabajadora comunica su estado:

El proceso se inicia con la comunicación por parte de la trabajadora de la situación de embarazo o lactancia natural a la empresa, siendo recomendable que sea por escrito.

A continuación, siguiendo el artículo 26 de la LPRL, desde el Servicio de Prevención de Riesgos se reevaluará el puesto de trabajo con el fin de comprobar que las condiciones de trabajo y riesgo no se han modificado en relación con la evaluación de riesgos inicial (o periódicas), y poder determinar si continúa la situación de no exposición al riesgo o si es necesario realizar alguna acción preventiva.

El objetivo desde vigilancia de la salud será realizar un seguimiento personalizado con la trabajadora, para ello, el personal



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.

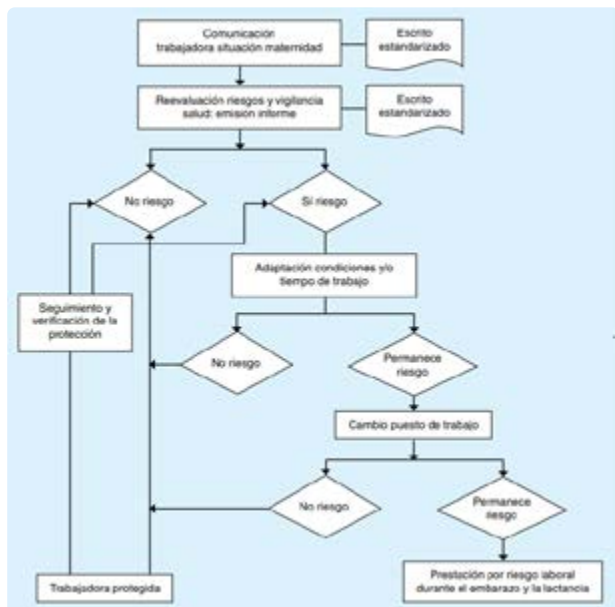
Ponemos a su alcance la mejor selección de pescados, moluscos y mariscos frescos ofreciéndole un servicio más completo.

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



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

www.abordo.es   



Referencia: NTP 992 del INSHT.

sanitario del servicio de prevención estudiará y valorará, especialmente, los riesgos que puedan afectar a la trabajadora sensible y propondrá las medidas preventivas adecuadas a las características individuales. En el caso de que la trabajadora ocupe un puesto de trabajo contemplado como puesto de trabajo con riesgo o tareas que contemplen riesgo, se deben aplicar las medidas preventivas adecuadas directamente.

El Servicio de Prevención debe recoger por escrito un informe de la valoración técnica y sanitaria, conclusiones y propuestas de actuación, siempre preservando el derecho a la confidencialidad de los datos de salud, que se remitirá a la mujer embarazada y a la empresa.

La empresa es responsable de adoptar las medidas necesarias para garantizar un puesto sin riesgos y priorizar las que supongan:

eliminar el riesgo, modificar las condiciones de trabajo o reducir el tiempo de exposición

- cambio de puesto de trabajo
- En el caso de que ninguna fuera posible y siguiera existiendo riesgo para la trabajadora, proceder a la suspensión del contrato por riesgo durante el embarazo o la lactancia natural.
- La trabajadora embarazada realizará la Solicitud de la prestación por riesgo laboral durante el embarazo y la lactancia. Es una prestación gestionada por la Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social (MATEPSS).

Para más información, contacta con el departamento de Prevención de Riesgos Laborales de Hostelería Valencia en el 963 519 284 o en el correo electrónico: prevencionderiesgos2@hosteleriavalencia.es.

**JUNTOS POR
LA HOSTELERÍA**



SIENTE EL SABOR®

Bolsa de alumnos FHV-Hostelería Valencia: personal cualificado y con actitud para nuestros asociados

M. Isabel Martínez Sánchez
Departamento de formación

El objetivo de la Fundación de Hostelería de Valencia es el de contribuir a la profesionalización del sector de la hostelería, la mejora de la calidad de los puestos de trabajo, la empleabilidad y la dignificación del sector hostelero a través de la formación.

Incrementar las competencias de nuestros alumnos y las tasas de empleo, facilitando su inserción, es nuestra principal motivación, comprometiéndonos cada día a realizar mejor nuestro trabajo. Estamos obligados a ofrecer a nuestros alumnos la mejor formación, siempre basada en las necesidades del sector, y con los mejores profesionales, siempre vinculados al ámbito profesional.

Pero nuestra labor no termina con la formación realizada. Consideramos que el fin de toda formación profesional es la inserción de nuestros alumnos y por ello todos los alumnos, al finalizar su formación, entran a formar parte de nuestra Bolsa de alumnos FHV-Hostelería Valencia, poniendo a disposición de nuestras empresas asociadas profesionales formados en



Nuestra alumna Mar, durante sus prácticas del curso Operaciones básicas de Cocina en Casa Carmela.

el área de cocina y sala, a la vez que permite a los alumnos y antiguos alumnos nuevas oportunidades de trabajo.

Este año 2021, a pesar de la situación tan difícil que está atravesando el sector, tenemos que decir que hemos conseguido hasta la fecha un porcentaje de inserción de nuestros alumnos del 40%.



Biodiesel del mediterráneo

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)



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



Nuestras empresas asociadas apuestan cada vez más por la incorporación a sus plantillas de personal con unos mínimos de cualificación y sobre todo una buena actitud y con interés en progresar y desarrollar su carrera profesional en el sector de hostelería.

Ofrecemos a las empresas la posibilidad de acoger a alumnos en prácticas no laborales a la finalización de su formación

teórico-práctica, incidiendo en el ajuste persona-puesto y empresa. La formación previa con la realización de prácticas en empresas aporta una experiencia completa a nuestros alumnos y candidatos formados a los establecimientos. Y esta unión entre empresas y alumnos es la que desarrollamos en la Bolsa de alumnos FHV- Hostelería Valencia, donde año tras año se suman nuevas empresas contribuyendo a la formación de nuestros alumnos.

Aprovecha tu crédito de formación para 2021

Desde la Fundación de Hostelería de Valencia, organizamos acciones de formación en abierto para el reciclaje de los trabajadores de las empresas del sector de hostelería, de la mano de profesionales expertos en las materias a impartir. Estas acciones, como sabéis, son susceptibles de bonificación a través del crédito de formación del que disponen las empresas y que, si no utilizáis, lo perderéis (si no se ha aplazado su uso para el ejercicio siguiente). Podéis consultar la oferta formativa para el último trimestre del año en nuestra web:

<https://www.hosteleriavalencia.es/oferta-formativa>

Siendo conocedores del sector, nuestros cursos dan respuesta a las demandas del sector hostelero. Sabemos, sin embargo, que cada empresa tiene sus propias necesidades en materia de formación y podemos ayudarlos a dar respos-

ta a las mismas con soluciones formativas a medida. Podéis indicar vuestras necesidades cumplimentando el formulario de solicitud de información en nuestra web, en el apartado de 'Formación a medida', y nos pondremos en contacto, sin compromiso. También podéis contactarnos por e-mail: formacion@hosteleriavalencia.es o llamando al número de teléfono 674 038 451.

Partimos de vuestras necesidades tanto en contenidos, horarios y ubicación, pudiendo elegir realizar la formación in company dentro de la propia empresa y también en nuestro centro de formación. Contarás con una entidad acreditada, con amplia experiencia en la gestión de acciones formativas para el sector de hostelería, con profesionales vinculados a la hostelería con larga trayectoria docente y en el asesoramiento a empresas de hostelería.



¿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**.

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

- Ahorro de :
Agua, energía, mano de obra, productos de limpieza.
- LIMPIA SIN FREGAR:
Filtros de campanas, sartenes, paellas, freidoras, parrillas, quemadores, cacerolas, rejillas de hornos, tablas de cortar y utensilios.
- PRODUCTO BIODEGRADABLE Y NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todas las normativas de limpieza:
ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.



Sistema de Limpieza
RECOMENDADO
POR :



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

Dedícate a tu cocina y a tus clientes, Hostelería Valencia cuida de la difusión de tus platos y de tu local

Decir que es importante estar presente en internet y mantener una imagen cuidada de nuestro establecimiento de cara a unos usuarios cada vez más dependientes del teléfono móvil y de su contenido, es repetitivo a la vez que evidente. Pero no hay que olvidar esta parte imprescindible del negocio. Hostelería Valencia pone muy fácil a sus asociados el mantenimiento de su presencia en la red con una gran ventaja: la de contar con el precio más competitivo del mercado: 195 euros al mes.

¿Qué voy a obtener a cambio de contratar este servicio con Hostelería Valencia? El equipo de comunicación se encargará de todo el farragoso trabajo que se encuentra tras la presencia online de nuestro negocio. Esto implica la actualización periódica de todas las redes sociales en las que el local está presente o, en caso de que todavía no cuentes con ellas, la elaboración de un plan de comunicación y el lanzamiento de tus perfiles.

Cuando pensamos en las redes, muy a menudo se comete el error que, llevar las redes sociales es "solo" hacer publicacio-



nes. Error. La estrategia en las redes sociales va mucho más allá. Implican dedicación, tiempo y un cariño hacia los seguidores y potenciales clientes (o clientes ya fidelizados) de nuestro establecimiento. TripAdvisor, actualización constante de nuestra información en Google... **¿Te ayudamos con todo esto? Contacta con nosotros: 963 515 176.**



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

Hostelería Valencia lanzará en septiembre el área privada de su web, dedicada a la atención del asociado

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) está construyendo un apartado dentro de su plataforma web dedicada exclusivamente a sus establecimientos asociados. Este apartado será el 'área privada', una zona dentro de la página a la que solo se podrá acceder mediante un usuario y una contraseña que, en breve, será facilitado a cada miembro federado. ¿En qué consiste esta área privada?

El área privada que en septiembre se estrenará dentro de www.hosteleríavalencia.es será un espacio pensado para facilitar a los asociados cualquier cuestión que deba resolver con el equipo de Hostelería Valencia, así como un lugar en el que dispondrá de toda la información relacionada con el sector, actualizada periódicamente. Así, este espacio contendrá toda la documentación relativa al sector, como por ejemplo podrán ser las últimas resoluciones sobre la normativa que se debe seguir debido al covid o los decretos mediante los que se anuncian ayudas. Cartelería, folletos informativos, documentación administrativas... Estarán también dentro de esta zona, de manera que el usuario podrá acceder de manera muy intuitiva y rápida a aquello que necesite.

CONSULTAS A LOS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA VALENCIA

El área privada de la web incluirá entre sus servicios un canal de contacto directo con los profesionales de cada departamento que constituye la Federación. En este caso, el asociado

deberá acceder a 'Consultas' y plantear su duda o sugerencia a los asesores legales, laboral o comercial, por ejemplo. Esta irá dirigida directamente al responsable de solucionar la consulta, que lo hará en la mayor brevedad.

CURSOS A MEDIDA A PRECIO DE ASOCIADO

Los asociados a Hostelería Valencia cuentan con muchas ventajas, entre las cuales se encuentra un mejor precio en la contratación de las actividades de formación organizadas por la Fundación. Con el acceso al área privada, el asociado se inscribirá directamente a la oferta, en la que ya disfrutará del descuento aplicado. Así mismo, dispondrá de todo el calendario formativo y la información de cada una de las actividades.

El estreno de esta sección de la web es el último paso para consolidar el trabajo de renovación de imagen y mejora del servicio online dirigido a los asociados que Hostelería Valencia ha llevado a cabo los dos últimos años. Solo dispondrán de acceso a este área privada con TODA LA INFORMACIÓN sobre el sector aquellos establecimientos que formen parte de la familia Hostelería Valencia.

Para ampliar la información o en caso de no ser asociado y querer contar con acceso a este espacio, puede contactar con nosotros en el número de teléfono 963 51 51 76 o en el correo electrónico info@hosteleriavalencia.es.

Más de 80 años
a su servicio

VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

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



Calvo



gullón Hero

Kellogg's





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



Medidas restrictivas vigentes para la hostelería y el ocio

La última Resolución de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública impone para los sectores de la hostelería y del ocio las siguientes restricciones hasta el día 16 de agosto:

1. Medidas relativas a establecimientos de restauración y hostelería:

- Horario de cierre a las 00.30 horas (pedidos hasta las 00.00h).
- Aforo del 50% en el interior y del 100% en las terrazas.
- Máximo 6 personas por mesa en el interior y 10 personas por mesa en el exterior.
- Distancia mínima entre mesas de 2 metros en el interior y de 1.5 metros en exteriores.
- Consumo será siempre sentado en mesa.
- Mascarilla obligatoria cuando no se esté consumiendo.
- Se permiten las actuaciones profesionales de grupos musicales, disc-jockey, asegurando la ventilación suficiente y la distancia de seguridad de 2 metros entre músicos y público en el caso de cantantes e instrumentos de viento.
- Prohibido el uso de la barra.

2. Suspendida la actividad propia de discotecas, salas de baile y bares de copas con y sin actuaciones musicales en directo, pubs, ciber-café, cafés teatro, cafés concierto, cafés cantante. Pueden realizar actividades de restauración y hostelería compatibles con su licencia o autorización.

3. Las actividades de restauración de servicio a domicilio o de recogida de comida se podrá hacer durante el horario de apertura del establecimiento. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas entre las 20.00 horas y las 7.00 horas del día siguiente.

4. Medidas relativas a hoteles, albergues turísticos, casas rurales y otros alojamientos:

Apertura de zonas comunes podrá ser de hasta el 75% del aforo, garantizando distanciamiento, higiene y prevención y favoreciendo el uso de zonas bien ventiladas.

Para más información, contacta con nosotros en el
Tel. 963 515 176
o en el correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es.

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.



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]

'Sigamos disfrutando juntos': el cupón de la ONCE en honor al sector de la hostelería

El sorteo de la ONCE del pasado 17 de junio, fue dedicado a nuestro sector. La organización lanzó cinco millones y medio de cupones en honor a uno de los sectores más castigados por el coronavirus, la hostelería, y con los que difundió un mensaje de optimismo: 'Sigamos disfrutando juntos'.

El presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, junto al delegado territorial de la ONCE en la Comunitat Valenciana, José Manuel Pichel Jallas, asistió al acto de presentación de este homenaje, que se repite por segundo año consecutivo como una forma apoyo a los profesionales de la hostelería y persiguiendo el objetivo de colaborar en lo posible para que pueda recuperar el terreno perdido durante la pandemia. El encuentro se ha repetido en distintos puntos de España con la finalidad de ayudar al sector "en cada rincón del país", tal y como ha manifestado la propia organización.

Además de ser un reconocimiento a un sector de un importante peso para España, este cupón también nace para agradecer el esfuerzo y la labor de todos aquellos hosteleros, chefs y profesionales en definitiva que, además de pelear para llevar



Presentación en Valencia del cupón de la ONCE dedicado al sector de la hostelería.

hacia adelante sus negocios, lo han hecho para ayudar a las personas con pocos recursos y luchar contra enfermedad.

Bajo el lema 'Sigamos disfrutando juntos', el cupón mostraba a un camarero sirviendo a una pareja en una terraza, todos ellos ilustrados con mascarilla. La hostelería está formada por más de 300.000 establecimientos que dan trabajo a 1,7 millones de personas y tiene un volumen de ventas de 123.612 millones de euros, con una aportación del 6,2% al PIB de la economía española, según datos de Hostelería de España, la organización que representa al sector a nivel nacional y de la que forma parte Hostelería Valencia.



Soluciones de cartelería digital y comunicación para tu sector

Ayudamos a comunicar de una manera diferente y visualmente atractiva desarrollando e innovando productos para nuestros clientes facilitando la comunicación en todas sus vertientes

Potencia al máximo la imagen que proyecta tu negocio 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

- ✓ 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
- ✓ Soportes y formatos para comunicar en cualquier momento



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



ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/963693350/ antonio.mendi-
guchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

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

CONTACTO: www.reinventalia.com/961936566-607636323/
jrodriguez@reinventalia.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



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

TELÉFONO: 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



MUÑOZ BOSCH S.L.

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

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

CONTACTO: www.munozbosch.com/961853328/
info@munozbosch.com

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



SAFEDINER.COM

PERSONA DE CONTACTO: Cristóbal Lisart

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

TELÉFONO: 671 837 560

WEB: safediner.com

CORREO ELECTRÓNICO: pedidos@safediner.com



Biodiesel del Mediterráneo

BDMED Biodiesel del Mediterráneo

ACTIVIDAD: Recogida de aceite usado de cocina

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

(Delegación Valencia)

CONTACTO: 617 403 095 (Mº 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 / fhuerta@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



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



SILENCE VALENCIA BY J.R. VALLE

PERSONA DE CONTACTO: Carlos Donet

DIRECCIÓN: C/Padre Tomás de Montañana 14

TELÉFONO: 643 237 445

WEB: www.silencevalencia.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@silencevalencia.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



BTTSTUDIO

ACTIVIDAD: Arquitectura, interiorismo, diseño y construcción

PERSONA DE CONTACTO: Guillermo Jiménez Marco

DIRECCIÓN: C/ Embajador Vich nº3. 46002-Valencia

TELÉFONO: 674949330

WEB: www.bttstudio.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@bttstudio.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



MAKRO

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

C/ Pedrapiquers, 14 Pl. Vara de Quart - 46014 Valencia

Avda. del Mediterráneo, 8 Pl. del Mediterráneo

46550 ALBUIXECH

CONTACTO: www.makro.es/963134950-Valencia/961400616

Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es



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)

TELÉFONO: 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 ROOM

Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

667 410 945

estudio@estudioroom.com

WEB: www.estudioroom.com/comunicacion



ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas
C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)
CONTACTO: www.iseval.net/963970150/666527382/
Juanjo.labios@iseval.net
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento 15%



ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62
CONTACTO: RAFAEL CUENCA
TELÉFONO: 963 979 210 / 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/902889400/
mjandres@es.cciberianpartners.com



HEALTH TRIMAKASI S.L

PERSONA DE CONTACTO: Edgar Bagues Nuñez
DIRECCIÓN: C/ Convento nº20-1-4 Rocafort-Valencia 46111
TELÉFONO: 625 323 298
WEB: www.trimakasi.es
CORREO ELECTRÓNICO: ebagues@trimakasi.es
VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 30% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS A FEHV



CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca
Avda. Juan de la Cierva, 9
Parque Tecnológico - Paterna
CONTACTO: www.caixapopular.es/963134955/
hchust@caixapopular.es



AIR PROCESS

ACTIVIDAD: Tratamientos de sistemas de ventilación y limpiezas técnicas en general
Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Poble de Vallbona
CONTACTO: www.redinnovacom.es/961663131/
info@air-process.net



MAHOU SANMIGUEL

ACTIVIDAD: Cervecería
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 Godella 5/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/ Justicia, 4 Atico - Valencia
TELÉFONO: 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



SINEDIE ADVISOR

PERSONA DE CONTACTO: Antonio Peris Tárrega
DIRECCIÓN: C/ Miguel Xirivella Lucas, 6 Bajo. 46470 Catarroja (Valencia)
TELÉFONO: 670 426 655
WEB: www.sinedieadvisior.com
Email: toni.peris@sinedieadvisior.com



YUREST

Contacto: Jose Francisco Gomez Tamarit
C/ Transits 6 - 46002 Valencia
TELÉFONO: 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"



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



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/963792820/
ventas@frutasyverdurasgarcia.com



VALLE

CONTACTO: Octavia Szabo
Avenida de la Industria, 19 - 46980-Paterna
TELÉFONO: 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/ Narcís Monturiol (Valencia)
CONTACTO: www.lavaburbujavalencia.com/961770145/
lavaburbujaperello@gmail.com
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.



UNBLOCK THE CITY

PERSONA DE CONTACTO: Sergio López Fuentes
C/ Sebastián Elcano 23 3A
TELÉFONO: 651.814.236
WEB: www.unblockthecity.com/empresas
Email: info@unblockthecity.com

Hostelería Valencia y Sinedie Advisor unen sus fuerzas

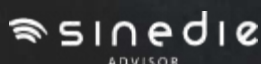
Sinedie Advisor, el distribuidor oficial de la operadora Vodafone para empresas y autónomos dentro de las provincias de Valencia, Castellón y Alicante, ya forma parte de la familia de proveedores de Hostelería Valencia. La firma del convenio entre ambas instituciones llega comporta nuevas ventajas para todos los asociados que, además de disfrutar de mejores condiciones económicas, recibirán una prestación de servicios personalizada, tarificación y mucho más.

Dentro de los servicios que la empresa de telecomunicaciones ofrece por parte de Vodafone, se encuentran las líneas móviles, oficina conectada, fibra óptica, ciberseguridad, control de activos, control de fichajes, facturación online y estrategias personalizadas de transformación digital de las empresas. Sinedie quiere ser "el que mejor solución aporte a tus necesidades de comunicación, tanto internas como externas", para ayudar a ahorrar a sus clientes.

Descubre todos los servicios que te ofrece este nuevo proveedor en su página web, www.sinedieadvisor.com, y benefíciate de las ventajas con las que cuentas por formar parte de Hostelería Valencia.



El director comercial de Hostelería Valencia, Antonio Villar, junto a Antonio Peris, de Sinedie Advisor.



Sinedie Advisor, distribuidor oficial Vodafone Business y proveedor oficial de Hostelería Valencia llega con las mejores ofertas para los asociados.



DIGITALIZA TU NEGOCIO

Con nuestros servicios de Marketing Digital, mejora la visibilidad de tu empresa en internet, crea tu propio sitio web, impulsa tus ventas online y ofrece una experiencia optimizada a tus clientes para que te visiten desde cualquier dispositivo.



LAS MEJORES CONDICIONES

Condiciones especiales de nuestros servicios para tu empresa. Cuotas mensuales, tarificación y descuentos sobre las tarifas Vodafone.



B2B

Da visibilidad a nuestros servicios en tu local o página web y consigue las mejores comisiones.

Tú ganas, nosotros ganamos.

Hostelería Valencia y unBlock firman un acuerdo de colaboración para impulsar la digitalización

Con la finalidad de promover la digitalización del sector e impulsar el consumo, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y la tecnológica unBlock han firmado un convenio de colaboración. Esta unión favorecerá la personalización de la comunicación de la hostelería con el cliente a través de códigos QR y cartas digitales.

La herramienta de unBlock ofrece la capacidad de conocer todos los datos de uso y comportamiento de los clientes de forma agregada, de manera que el hostelero dispone de un amplio conocimiento a la hora de diseñar nuevos productos o su catálogo de servicios. Por lo tanto, esta aplicación supone una oportunidad para que la hostelería valenciana incremente sus canales de comunicación con sus usuarios de una manera muy segmentada y directa.

Este sistema de comunicación y conocimiento digital de usuarios ya está disponible en Valencia para todos aquellos negocios de hostelería adheridos a la Hostelería Valencia que quieran añadir valor a su servicio y conectarse con sus clientes de



Antonio Villar, director comercial de Hostelería Valencia, y Sergio López, de unBlock, el día de la firma.

una forma real y experiencial. La puesta en marcha es rápida, sencilla y corre a cargo de los instaladores de la empresa tecnológica, por lo que los establecimientos se ahorrarán importantes gastos a los que tendrían que hacer frente en otros procesos de digitalización. Puedes encontrar toda la información sobre esta alianza y las ventajas que comporta en la página web <https://www.unblockthecity.com/>.

Valencia ya es unBlocker

Y tu negocio de hostelería también querrá serlo.



unBlock
LA CARA SMART DE LA CIUDAD

- ✓ **DIGITALIZA TU NEGOCIO.**
- ✓ **OFRECE EXPERIENCIAS PERSONALIZADAS A TRAVÉS DEL QR.**
- ✓ **AHÓRRATE LA CARTA DIGITAL Y EL WIFI DE TU LOCAL.**



www.unblockthecity.com/impulsa-tu-negocio

Únete de forma gratuita con el código **FEHV2021**

PELAYO GASTRO TRINQUET

Entrar en el restaurante Pelayo Gastro Trinquet asegura, como mínimo, dos grandes vivencias: por un lado, la garantía de disfrutar de “una propuesta gastronómica propia de platos clásicos valencianos”, así como de “otros que no lo son tanto”. Sea como sea e independientemente de que escojas sus clásicos esmorzarets, una picaeta, carnes, pescados o arroces, tienes la certeza de que “el 80% del producto de nuestra es autóctono, producido en la Comunitat Valenciana”.

Por otro lado, la visita a este emblemático establecimiento de Valencia implica zambullirse en el restaurante de la “Catedral de la Pilota”. Se trata de “un proyecto deportivo, gastronómico y cultural” que, tras 150 años de historia, presentaba en 2017 un nuevo proyecto para “revitalizar la pilota valenciana y aumentar la historia y oferta del antiguo Trinquet”. Actualmente, es una parada obligatoria en la visita a la ciudad, donde conocer y disfrutar tanto la tradición gastronómica como la cultural. ¡Bienvenidos!



Interior del restaurante Pelayo Gastro Trinquet, con la emblemática escultura que lo preside.

VAQUETA GASTRO MERCAT



Parte del salón “El Gastrónomo”, la “parte más mimada” de Vaqueta Gastro Trinquet.

El Grupo Gastro Trinquet ha creado un espacio en la trastienda de una verdulería cuya envergadura jamás adivinaríamos. Se trata del restaurante Vaqueta Gastro Mercat, un impresionante establecimiento dividido en cuatro estancias, cada cual más acogedora. Nos referimos a ‘El comedor’, con capacidad para 75 comensales; el ‘salón Carxofa’, presidido por la lámpara Artichoke de Louis Poulsen y con capacidad para 9 personas; el ‘salón La Caixa’, “un comedor privado con capacidad para 6 personas, presidido por una antigua caja fuerte” y, finalmente, “la parte más mimada”, ‘El Gastrónomo’, donde se “vive la cocina desde la primera fila” viendo a los chefs cocinar. ¿Te haces una idea? Hay que conocer este lugar.

Terraza, tradición, un diseño de escándalo... Vaqueta Gastro Mercat, ubicado frente al Mercado Central, representa la esencia valenciana a través de una carta surtida en su mayor parte por productos de la Comunidad Valenciana, que te puedes llevar a casa con #delTRINQUETaCASA. ¡Bienvenidos!

ECO serra

Control de plagas



PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE PLAGAS A SU MEDIDA

*EN ECOSERRA DAMOS TODO
NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA*

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO



666508523



info@ecoserra.es

ROESB N° 0812



CASA CAPICÚCA

Casa Capicúa es el olor a bollos recién horneados. Pero, además, en la carta de este encantador local ubicado en el número 14 de la calle Jesús y con terraza en la calle peatonal Pare Jofré, puedes encontrar café de especialidad, sándwiches, focaccias, tapitas, batidos y un sin fin de ricuras para disfrutar a cualquier hora del día.

"Aquí, todo lo elaboramos nosotras, sin prisas y con mucho cariño, 'el doble de cariño'", así lo aseguran Laura y Marta Benito, las responsables de este proyecto que, recién nacido, crea ya furor.

"Pero Casa Capicúa no es sólo comida casera, es un lugar acogedor diseñado por Carmen Baselga Taller de Proyectos, donde atendemos siempre con la mejor de nuestras sonrisas, con naturalidad y sin pretensiones. Porque lo que queremos es que aquí en nuestra casa te sientas como en tu casa". ¡Bienvenidas a Hostelería Valencia!



Las hermanas Laura y Marta Benito, creadoras de Casa Capicúa.

TRATTORIA DA CLAUDIA



Restaurante Trattoria Da Claudia, situado en el número 5 del paseo de la Arboleda.

Todo en esta caso está elaborado de forma artesanal, a base de productos de calidad y frescos. Entrar a Trattoria da Claudia es tener la certeza que vamos a disfrutar de auténtica comida italiana. La carta de este restaurante situado en el número 5 del paseo de la Alameda contiene todo lo que puedas querer: pastas aderezadas con las salsas del recetario italiano, frescas ensaladas, mucho parmesano, provolone y mozzarella di búfala, pero también tomate San Marzano, frutti di mare, auténtica carbonara... Tiene todos los ingredientes para volvernos locos. Y, por supuesto, pizzas con masa elaborada a mano: harinas seleccionadas, agua, sal, aceite... Tal y como ellos mismos cuentan, "amasada sin prisas, fermentaciones lentas (más de 72 horas), estirado a mano, y un paso por horno de pocos minutos". Ese es "el secreto" de unas pizzas de infarto que, por supuesto, se puede uno llevar a casa. ¡Benvenuto!



**LAS IDEAS MÁS
GRANDES NACIERON
EN UNA TAZA DE CAFÉ**

Cafesoy
COFFEE ROASTER

f Cafesoy

@cafescafesoyvalencia

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

www.cafesoy.es

THE FITZGERALD BURGER COMPANY CLANDESTINO EDITION



Interior del restaurante The Fitzgerald Burger Company Clandestino Edition, en el antiguo cine Capitol.

A principios del mes de junio tuvo lugar la inauguración de The Fitzgerald Burger Company Clandestino Edition, en el emblemático edificio Capitol de Valencia. Este nuevo local de 200 m² de superficie y capacidad para 84 comensales, localizado en la calle Ribera nº16, se presenta como la mayor forma de expresión de la marca: una fiesta de color e iluminación, con elementos decorativos muy singulares, donde se recrea un ambiente único y diferenciador, en un espacio canalla, creativo y estimulante en cada rincón.

Un nuevo concepto que fusiona el estilo y la filosofía de la marca, en uno de los edificios arquitectónicos por excelencia de Valencia con más de 90 años de historia, convertido en un enclave privilegiado que respira el más puro estilo de los locales clandestinos de Nueva York.

THE FITZGERALD BURGER COMPANY SAGUNTO

En el mes de mayo The Fitzgerald Burger Company anunció la apertura de su primer establecimiento en Sagunto, situado en la Avenida Fausto Caruana 45. La cadena continúa su ritmo de crecimiento imparable en la Comunidad Valenciana, donde ya cuenta con 12 restaurantes, y se ha consolidado como el referente en el sector de las hamburgueserías fast-casual en la región.

Un establecimiento dirigido a un público joven y diferente, con gusto por lo real y lo auténtico, que podrán disfrutar de sus famosas burgers gourmet, elaboradas con carne fresca de primera calidad, natural, sin hormonas, ni conservantes, manteniendo todo su sabor y ternura, en un espacio único, con una decoración muy llamativa, moderna y ecléctica, que expresa la auténtica filosofía de la marca.



El restaurante The Fitzgerald Burger Company Sagunto, situado en la Avenida Fausto Caruana 45.

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.

RESTAURANTE LOS MADRILES



Terraza del restaurante Los Madriles, en la avenida Reino de Valencia.

Solo con el nombre ya podemos intuir las delicias con las que nos van a recibir en el restaurante Los Madriles Nueva Taberna, el restaurante y bar de tapas ubicado en el número 48 de la avenida Reino de Valencia. Como habrás deducido por el nombre, el "santo cocido", como ellos le llaman, se encuentra en su carta "todos los días de la semana, todos los días del año". "Especialistas en reinventar la gastronomía tradicional", también cuentan entre sus propuestas con "platos de cuchara, tapas castizas, arroces y la voluntad de ofrecer desde la honestidad platos típicos de la cocina española". Ir a Los Madriles también supone poder disfrutar de unas "cocina casera, platos y tapas bien elaboradas, servidas y presentadas con gusto".

Comer, cenar, tomar el aperitivo... Este es un establecimiento ideal para pasar un rato agradable y bien acompañado, aderezado con buena gastronomía, buen ambiente y buena atención. Terraza o interior. ¡No dejéis de visitarles!

NUEVOS ASOCIADOS A HOSTELERÍA VALENCIA DESDE ABRIL HASTA JULIO DE 2021

- Restaurante Atmosphere
- Restaurante Pinsa Di Roma
- Hotel Escala
- Cafetería rincón Español
- Cafetería Casa capicúa
- Restaurante Asador Casa de Diego II
- Bar Mercat Café
- Restaurante Mcdonalds Alzira
- Bar Nimes
- Restaurante Los Madriles
- Restaurante Las Terrazas del Mare Nostrum
- Cafetería La Bien Paga
- Restaurante Pelayo Gastro Trinquet
- Restaurante Vaqueta Gastro Mercat
- Restaurante arrocería Ricardo
- Restaurante La Caseta Benifaió
- Bar Reinverso
- Pub Karaoke Lala
- Cafetería Llit del Túria
- Restaurante Nonsolopizza
- The Fitzgerald Burger Company Clandestino Edition
- The Fitzgerald Burger Company Sagunto
- Restaurante Trattoria Da Claudia pizzería

SILENCE
VALENCIA BY J.R. VALLS

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

**Primera
revisión
gratuita**



**Descuento
en
flotas**



**Descuentos en
recambios
y accesorios**



**Pruebas
dinámicas
in situ**

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

* Consulta condiciones

Casa Capicúa, Horchatería Vida, Bodega la Aldeana 1927, La más bonita, La Pérgola y la Alquería del brosquil, reconocidas con los nuevos Soletes de la Guía Repsol

La Guía Repsol ha creado un nuevo reconocimiento dirigido a chiringuitos, terrazas, cafeterías, pastelerías y bares, entre otros establecimientos, y seis miembros de la familia Hostelería Valencia han sido distinguidos con esta nueva calificación. Se trata del restaurante Bodega la Aldeana 1927 – Malarmat, Casa capicúa, La más bonita, La Pérgola, la Horchatería Vida y el restaurante La Alquería del brosquil.

“¿Qué es un solete? Ese sitio con un no sé qué especial”. Así define la guía culinaria el nuevo galardón que han recibido 1.000 establecimientos y que pretende homenajear a “Locales en los que nada más entrar más entrar piensas ‘habría que darle un premio’”.

Tal y como explica el catálogo, un equipo de expertos en gastronomía, repartidos por todo el territorio nacional, ha realizado esta primera selección poniendo atención en cubrir cada rincón del país. Así, se han identificado Soletes en las 50 provincias y ha destacado lugares “fuera de los circuitos habituales”, poniendo el foco que “son el secreto mejor guardado del público local” y que siempre “hacen volver”.

El 'Solete'



El Solete Repsol ha reconocido a un total de 55 establecimientos de toda la Comunidad Valenciana.

En el apartado “Soletes” dentro de la página web www.guiarepsol.com, permite conocer todos los establecimientos que han sido reconocidos con esta categoría dentro de la Comunidad Valenciana, entre los que se encuentran nuestros asociados Casa Capicúa, Horchatería Vida, Bodega la Aldeana 1927, La más bonita, La Pérgola y la Alquería del brosquil. ¡Enhorabuena a todos!



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 - ecomca



Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

- Certificación de la actividad para apertura inmediata
- Inspección Oficial de la Instalación eléctrica en Locales de Publica Concurrencia (Al inicio y cada 4 años)
- Auditorias Acústicas Oficiales y Certificados (Al inicio y Cada 5 años)
- Ingeniería Acústica. Diagnósticos y Soluciones. Insonorización Locales y Viviendas

juanjo.labios@iseval.net
www.tratamientosacusticos.net
www.iseval.net
Tels. 96 397 01 50 / 666 527 382

Amb l'hostaleria
valenciana.

*On toca
estar.*



Cooperem
amb les persones.



ontocaestar.es



Alhambra Lager Singular

**DISFRÚTALA
SIN PRISA**



Alhambra Lager Singular recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol.

CERVEZAS ALHAMBRA