Nº70 · VERANO 2023

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

Promoción gastronómica y del sector hostelero

Impulsando la profesionalización desde la formación

Sumario

4 Reelección Manuel Espinar
5 Convenio Hostelería
7 Premios Hosteleria
8 Normativa
12 Defensa del sector
13 Sentencia IAE
14 Zona Zas
15 Kit digital
16 Laboral
17 Fiscal
18 Formación
22 Artículo PRL
23 PLATS
24 promoción gastronómica
33 Comunicación
34 Proveedores
42 Nuevos asociados
44 The 50 best
45 Soletes verano
46 Fotonoticias

María José Catalá Verdet, alcaldesa de Valencia

Es para mí un gran placer dirigiros unas palabras en la revista de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia. Como alcaldesa de esta ciudad, soy plenamente consciente de las dificultades a las que os habéis enfrentado estos últimos años como consecuencia de la pandemia y de las restricciones derivadas de ella. Un sacrificio que asumisteis ejemplarmente desde el primer momento, pero que, sin embargo, no encontró siempre toda la empatía y el reconocimiento que se esperaría de nuestros poderes públicos. Esa actitud, ya os lo adelanto, no va a ser la nuestra.

Antes al contrario, desde la actual Corporación municipal queremos apoyar a la hostelería a crear y a mantener el empleo, en lugar de añadirle nuevos problemas a los que ya tiene o de criminalizar a un sector que genera riqueza en nuestra ciudad y del que depende la economía doméstica de miles y miles de familias. Para ello, debemos dotarnos de un marco que aporte seguridad jurídica, estabilidad institucional y certidumbre económica para el emprendimiento empresarial y para la realización de inversiones, convirtiendo Valencia en una ciudad atractiva para la apertura de nuevos negocios.

Resulta igualmente fundamental eliminar trabas burocráticas innecesarias y contar con una fiscalidad favorable a la competitividad y al crecimiento económico. A este respecto, ya durante nuestro primer mes de gobierno hemos iniciado, por ejemplo, los trámites para rebajar en un 20% el Impuesto sobre Bienes Inmuebles y para ampliar hasta un 95% la bonificación de la plusvalía para los casos de herencias y transmisiones *inter vivos* de negocios o comercios entre familiares, dando así cumplimiento a los compromisos que adquirimos en elecciones con todos los valencianos.

Pero apoyar a la hostelería es también apostar por un turismo de calidad y una oferta turística diversificada. En este sentido, la promoción del turismo gastronómico es primordial para nosotros. Debemos explotar nuestras ventajas competitivas y la gastronomía es, sin duda, una de ellas. Por ello, trabajaremos para impulsar este sector estratégico para la ciudad, manteniendo un diálogo permanente, facilitando vuestra relación con la Administración municipal y atrayendo grandes eventos que posicionen internacionalmente a Valencia como una ciudad líder, dinámica y abierta. Y vosotros sois una pieza clave para la consecución de este objetivo. Cuento con todos.

Recibid un saludo muy cariñoso.

hostelería valencia
federación empresarial hostelería Valencia

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

Presidente Hostelería Valencia y Fundación:
Manuel Espinar

Revista:
Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV
Coordinación técnica: Belén Solaz
Redacción: Carlos Fajardo
Producción: lagráfica comunicación

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

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

Manuel Espinar, reelegido presidente de Hostelería Valencia para los próximos cuatro años

Manuel Espinar ha sido reelegido presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (HOSTELERÍA VALENCIA) en la asamblea general extraordinaria celebrada el pasado mes de junio en la sede. La elección de Manuel Espinar se produjo de acuerdo con el procedimiento electoral establecido por los estatutos de la Federación y su nombramiento tuvo lugar por aclamación de la única candidatura presentada a estas elecciones y que contó con el aval de las asociaciones que forman la Federación.

De esta manera Espinar seguirá cuatro años más al frente de la Federación de Hostelería de Valencia, a cuya presidencia accedió en junio de 2011 después de haber ocupado durante seis años la vicepresidencia primera y la gestión económica de la patronal hostelera valenciana.

Durante su intervención en la Asamblea Electoral, Espinar repasó la trayectoria de estos últimos años resaltando el difícil momento atravesado por el sector durante la pandemia. Ha puesto en valor hitos que se han alcanzado como el acuerdo social para la firma del convenio colectivo en hostelería de la provincia de Valencia para los próximos cuatro años; el convenio firmado con Turisme Comunitat Valenciana a través del cual se acordarán acciones formativas en materia de turismo que se impartirán en el CdT de València, que se impulsarán y coordinarán por la federación para dar respuesta a las necesidades formativas del sector. También resaltó la colaboración público-privada que ha existido en áreas como la promoción de la gastronomía a través del convenio de colaboración de la patronal autonómica CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana.

Manuel Espinar destacó la necesidad de establecer un diálogo fluido y productivo con los nuevos representantes institucionales tanto de la Generalitat Valenciana como en el Ayuntamiento de Valencia. Entre los retos a afrontar está continuar la profesionalización del sector a través de la formación, la férrea defensa del sector y la realización de acciones encaminadas a seguir poniendo en valor la gastronomía valenciana como atractivo turístico.

Espinar ocupa actualmente también la presidencia de la patronal autonómica CONHOSTUR, la vicepresidencia de la patronal nacional HOSTELERÍA ESPAÑA, preside la Comisión de Turismo de Cámara Valencia y forma parte de los órganos de gobierno de la CEV y Visit Valencia.

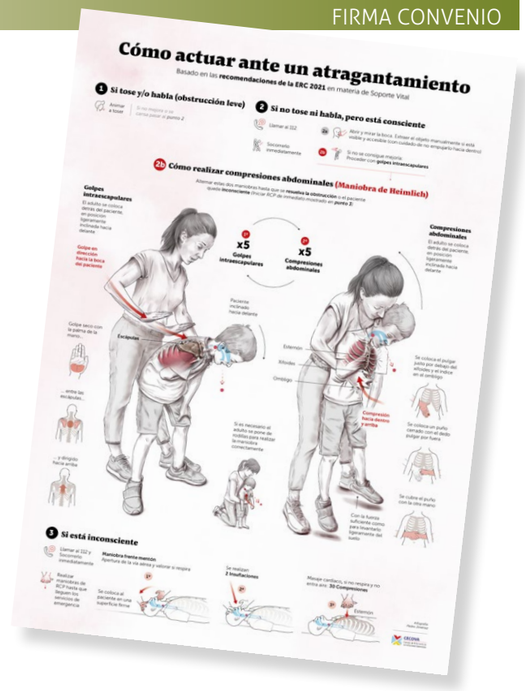
Firma entre CONHOSTUR Y CECOVA para difundir la técnica de la Maniobra Heimlich en la hostelería

El presidente del Consejo de Enfermería de la Comunidad Valenciana (CECOVA), Juan José Tirado, y el presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Manuel Espinar, han rubricado un convenio para asesorar y difundir la técnica de la Maniobra Heimlich en todo el sector de la hostería.

De este modo, CECOVA y CONHOSTUR dan por iniciada a la campaña 2023 para la distribución y difusión de material gráfico y formativo, en diferentes formatos o soportes, con el fin de evitar los atragantamientos en establecimientos de hostelería y de ocio especialmente durante el periodo estival que acaba de iniciarse.

A través del acuerdo, el CECOVA facilitará la información gráfica, ya elaborada y supervisada, sobre el protocolo a seguir en casos de atragantamiento y de realización de la Maniobra de Heimlich, mientras que CONHOSTUR se encargará de la divulgación mayoritariamente del material de forma digital, favoreciendo su conocimiento y acceso, en los establecimientos a los que va dirigida la acción, especialmente entre sus asociados, usuarios y colectivos relacionados.

La campaña se orquesta para dar la máxima difusión a la Maniobra Heimlich como técnica sencilla para salvar vidas y, por ello, se distribuirán miles de carteles con una infografía (realizada por el ilustrador Pedro Jiménez) que explica cómo actuar en caso de atragantamiento en todo tipo de locales de hostelería como bares, restaurantes, y en centros educativos y de salud de toda la Comunidad Valenciana. Para realizar la Maniobra Heimlich debemos colocarnos detrás de la víctima rodeándola



con los brazos e inclinándola hacia delante. Posteriormente, cerrar el puño y colocarlo entre el ombligo y el extremo inferior del esternón del paciente con el pulgar hacia dentro. Coger el puño con la otra mano y empujar enérgicamente hacia adentro y hacia arriba.

Juan José Tirado recuerda que el atragantamiento es la tercera causa de muerte no natural en España y que en el año 2020 los atragantamientos accidentales ocasionaron 2.511 muertes, 1.375 mujeres y 1.136 hombres. Con esta cifra los atragantamientos y sofocación accidental alcanzan la segunda causa de muerte accidental en España por detrás de las caídas.

"Por esta razón, es vital conocer el protocolo a seguir si se es testigo de un atragantamiento, siendo la Maniobra de Heimlich la mejor aliada para actuar ante estas situaciones", según Juan José Tirado, quien aclara que existe la creencia de que los más vulnerables a estos accidentes son los menores de edad, "cuando el pico de muertes se encuentra a partir de los 80 años; de hecho, las personas mayores de 80 años fallecidas por esta causa suponen el 61% del total".

El presidente del Consejo de Enfermería de la Comunidad Valenciana detalla que la mayoría de quienes murieron atragantados tenían más de 65 años y se achaca a la disfagia, es decir, a la dificultad para tragar que aparece como síntoma de muchas enfermedades.

Por su parte, el presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Manuel Espinar, insiste la importancia de la prevención para evitar accidentes en el ámbito de la hostelería y elogia la función de las/os profesionales de Enfermería a la hora de cubrir los primeros auxilios cuando se producen atragantamientos.

Hosteltáctil
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

EL SOFTWARE TPV DE LA HOSTELERÍA PARA CONTROLAR TU NEGOCIO

EN RESTAURANTE

SOFTWARE HOSTELTÁCTIL
TELECOMANDA
MONITOR DE COCINA
CAJÓN PORTAMONEDAS
PASARELA DE PAGO

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

DATOS EN TIEMPO REAL
BUSINESS INTELLIGENCE
COMPRAS: STOCK Y ALMACÉN
CENTRALIZACIÓN DATOS

RELACIÓN CON CLIENTES

TAKE AWAY
DELIVERY
RESERVAS
CARTA DIGITAL
PEDIDO EN MESA
PAGO EN MESA
FIDELIZACIÓN

www.hosteltactil.com
96 345 54 25 - info@hosteltactil.com

hostelería valencia proveedor oficial

Inscripciones abiertas a los premios Hostelería Valencia 2023

PREMIOS HOSTELERÍA VALENCIA 2023

Hostelería Valencia abre el plazo de presentación de candidaturas a los "Premios de la Hostelería Valenciana 2023" que se entregarán el próximo mes de septiembre en un acto en el que de nuevo se volverá a reunir todo el sector, como ya pasó en la magnífica edición de 2022, la primera tras la pandemia. Las categorías a las que pueden aspirar todas las empresas que forman parte de Hostelería Valencia son:

Trayectoria profesional: Se otorga el premio al /la profesional hostelero/a que haya destacado de manera especial

Emprendedor/a hostelero/a: Se otorga el premio al/la emprendedor/a hostelero/a que haya destacado de manera especial

Diseño en hostelería: Se otorga el premio a la persona/empresa que haya destacado por la puesta en valor del diseño o imagen

Periodismo y hostelería: Se otorga el premio a la persona o entidad que haya destacado por la difusión de información sobre hostelería

Innovación y calidad: Se otorga el premio a la empresa o persona que haya destacado en la implantación o desarrollo de avances tecnológicos

Empresa familiar hostelera: Se otorga el premio a la empresa que al menos durante dos generaciones se haya dedicado a la hostelería

Fidelidad y apoyo al sector: Se otorga el premio a la persona o entidad que haya demostrado un compromiso real en favor de las empresas hosteleras valencianas.

Gastronomía sostenible: Se otorga el premio a la persona/empresa que haya destacado por su esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector

Premio al Servicio de Sala: Se concederá un reconocimiento al profesional que haya destacado por su labor en el campo de sala

Consulta las bases e inscríbete entrando en la noticia que encontrarás en **www.hosteleriavalencia.es**. Recuerda que el plazo de presentación de candidaturas finaliza el próximo 31 de agosto. Os animamos a presentar candidaturas en las categorías que consideréis y os deseamos mucha suerte.

Regulación de la entrada y permanencia de animales domésticos en locales de hostelería y establecimientos de alojamiento

El Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, regula determinados requisitos en materia de higiene de alimentos, incluyendo un artículo que establece una nueva regulación sobre el régimen de entrada y permanencia de animales domésticos en locales de hostelería y restauración.

Establecimientos de hostelería y restauración:

Esta norma mantiene la prohibición general de acceso de cualquier animal a las zonas de los establecimientos donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos. Mientras que recoge la facultada del titular de establecimiento de hostelería para permitir o prohibir el acceso de animales domésticos en las **zonas de los establecimientos de hostelería y restauración donde únicamente se sirven alimentos (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.),** lo que deberá informarse mediante un cartel visible a la entrada del establecimiento. En el caso de permitirlos, se tiene que cumplir determinados requisitos, entre ellos, que los animales estén sujetos por correa o en transportín y que no entren en contacto con el equipo y útiles del local, con el personal del establecimiento, así como con las superficies de las mesas y de la barra.

No obstante, esta facultad del propietario a permitir o prohibir la entrada de animales domésticos en estas zonas donde se sirvan comida, queda condicionada a la regulación que sobre esta cuestión realicen las respectivas ordenanzas municipales.

Establecimientos de Alojamiento:

El Decreto 10/2021, de 22 de enero, del Consell, indica que la entrada de animales domésticos es **facultad de los titulares** de los establecimientos, quienes pueden **establecer un régimen de admisión de animales domésticos**, debiendo constar este en **lugares visibles de su interior y en la publicidad** que se realice, pudiendo, por tanto, prohibir su introducción cuando no esté expresamente permitido.

Así mismo, la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de Protección de los Derechos y el Bienestar de los Animales, que entrará **en vigor el 29 de septiembre**, establece novedades respecto del acceso de los animales de compañía en los establecimientos de alojamiento, debiendo sus titulares determinar si admiten o no animales de compañía en sus locales. Esta noma exige que **si el establecimiento no quiere admitir animales deberá especificarlo claramente en su política comercial y en las condiciones de contratación**, así como, publicitarlo mediante la **colocación de un distintivo** exhibido en la puerta del establecimiento.

Obligatoriedad de acceso de perros de asistencia:

De lo anteriormente indicado, quedan excluidos los perros de asistencia a personas discapacitadas que **siembre hay obligatoriedad de permitir su acceso**, teniendo que ser perros adiestrados en centros especializados que acompañan a personas con discapacidad visual, auditiva, o cualquier minusvalía o perros que están incluidos en proyectos de terapia asistida. Igualmente se permitirá el acceso a los perros de asistencia pertenecientes a las Fuerzas Armadas o Fuerzas y Cuerpos de Seguridad. En todo caso los perros de asistencia podrán acceder a cualquier espacio acompañando a la persona a la que asistan.

Los titulares de los establecimientos púbicos están obligados a **adoptar las medidas necesarias para facilitar el acceso a las personas con discapacidad y, asimismo, y si es el caso, a los perros de asistencia que los acompañen**, de acuerdo con lo establecido en la legislación sobre perros de asistencia para personas con discapacidades. De igual modo, **facilitarán a estas personas, el acceso y disfrute de los servicios que presten** (artículo 118 del Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que 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.)

¿Fumar en las terrazas? Hostelería Valencia solicita la aplicación de la normativa estatal en esta materia

Desde Hostelería Valencia queremos manifestar que, en estos momentos de vuelta a la normalidad, es necesario que se recupere la misma también en ámbitos como las terrazas, levantando la prohibición de fumar y aplicando la normativa general estatal que regula esta materia: la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y, que precisamente permite fumar en las terrazas.

El decreto autonómico que establece la prohibición de fumar fue adoptado hace más de año y medio, cuando la situación de la pandemia era otra y se justificó en dicho motivo, siendo aquel, un momento que nada tiene que ver con el actual, en que se recupera la normalidad en todos los ámbitos de nuestras vidas, como muestra la retirada de todas las restricciones que se impusieron.

Por todo ello consideramos que se tiene que levantar esta prohibición para volver a la aplicación de la normativa general de ámbito estatal en esta materia, la cual establece que son las terrazas los lugares en que se puede fumar.

No estamos pidiendo más que se aplique la normativa general estatal que es la que regula esta materia ante esta situación de normalidad. Así mismo, hay que recordar que, si se quiere debatir sobre la conveniencia de una prohibición, así como por otros motivos, no se puede amparar en una norma de la Generalitat ya que tiene que ser a través de un cambio en la normativa general, al ser una materia estatal, sin que las comunidades autónomas tengan competencia para modificar lo que dice la ley estatal.

profuego®
PICASSENT
Expertos en protección contra incendios

961 43 25 25 picassent@profuego.es Avda. Aurelio Guaita Martorell, 18 (bajo) 46220, Picassent (Valencia)

Hostelería Valencia reclama al nuevo ayuntamiento la creación de una concejalía de hostelería

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) tras la toma de posesión de María José Catalá como alcaldesa de la ciudad de Valencia quiere trasladar la felicitación al nuevo equipo de gobierno y solicitar que tenga en cuenta la importancia estratégica del sector hostelero en la ciudad. Para ello Hostelería Valencia confía que en la configuración de las nuevas áreas se tenga en cuenta las reivindicaciones del sector durante estos años y se ponga en marcha una concejalía de Hostelería.

La concejalía tendría como objetivo poder centralizar y tratar de forma integral todas las cuestiones y aspectos que tengan que ver con las actividades de hostelería como todo lo relacionado con impuestos, licencias, permisos de terrazas, subvenciones y ayudas, etcétera. Asimismo, esta concejalía de debería servir para coordinar y gestionar las actuaciones en las diferentes áreas de actuación relacionadas con el sector como son: Actividades, Espacio Público, Policía Local o Contaminación Acústica.

Durante la campaña electoral, Hostelería Valencia trasladó a las diferentes formaciones políticas las principales cuestiones necesarias para el sector de la hostelería y una de las estratégicas era la de disponer por fin, de un área exclusivamente dedicada al sector de la Hostelería.

Entre las competencias que podría abarcar estaría entre otras: desarrollar el Plan de la Hostelería de Valencia que recoja diferentes aspectos relacionados con el ejercicio de la actividad (procedimientos de licencias, permisos terrazas, ayudas a las empresas, impuestos y tasas). Analizar iniciativas, problemática y necesidades en el sector hostelería; promover la realización de estudios sectoriales. Coordinar y gestionar los proyectos de desarrollo normativo en materia de hostelería y turismo, fomentar actuaciones en materia de formación y cualificación para las personas trabajadoras del sector, así como elaborar y ejecutar programas, y actuaciones que promuevan la modernización, la creación de empresas, la sucesión empresarial y el relevo generacional.

Puesta en marcha del Alcalde de Noche

Otra de las principales demandas del sector es la de poner en marcha la figura del "Alcalde de Noche" para que sea un instrumento de mediación y solución de incidencias en zonas de ocio similar a la figura implantada en otras ciudades europeas.

Atender a las situaciones concretas de ocio de la ciudad y la puesta en marcha de un Plan General del Ocio, que permita tener un mapa de las zonas de ocio de la ciudad y sus características, para estudiar dicho fenómeno desde todos sus ámbitos (social, legal, educativo, etc…), así como abordar la situación urbanística de las actividades de ocio de la ciudad.

La puesta en marcha de esta figura permitiría poder superar el modelo de ZAS de la ciudad y abordar otras medidas preventivas en las zonas de ocio de la ciudad mediante diferentes iniciativas de colaboración público-privada como mediadores sociales (inclusión en la futura ordenanza de convivencia), campañas sensibilización y concienciación personalizadas por zonas de ocio, entre otros.

Procedimiento para solicitar la devolución proporcional del IAE al Ayuntamiento de Valencia

El Ayuntamiento de Valencia ha puesto en marcha el procedimiento para que las empresas de hostelería y restauración puedan solicitar la **devolución de la parte proporcional del importe ingresado en la cuota del Impuesto de Actividades Económicas (IAE) del ejercicio 2020 y que no ejercieron actividad alguna durante el estado de alarma, esto es, del 14 de marzo al 21 de junio de 2020**.

Hay que recordar que el Tribunal Supremo en dos sentencias declaró que las empresas del sector de la hostelería y la restauración que se vieron obligadas a paralizar su actividad, como consecuencia de la declaración del Estado de Alarma declarado por la crisis sanitaria del COVID-19, pueden beneficiarse de una reducción en la cuota del IAE proporcional al tiempo que sufrieron esa paralización total.

En ambas sentencias se afirma que el cierre total no determina por sí mismo la inexistencia o no producción del hecho imponible del IAE, pero sí **aplica el régimen de paralización de industrias previsto en el apartado 4 de la regla 14 del Real Decreto Legislativo 1175/1990**, que prevé que aquellos afectados por el siniestro o paralización de la industria, "*podrán obtener la rebaja de la parte proporcional de la cuota, según el tiempo en que la industria hubiera dejado de funcionar*".

Para obtener esta devolución proporcional del IAE 2020, el Ayuntamiento de Valencia ha habilitado **un trámite para realizar su solicitud a través de la Sede Electrónica**, **rellenando el formulario** que se encuentran en el siguiente enlace:

https://sede.valencia.es/sede/registro/procedimiento/HA.AE.30

Además, hay que adjuntar la **acreditación del número de cuenta de entidad bancaria, en la que efectuar**, en su caso, la devolución mediante transferencia.

Para más información sobre esta cuestión puedes ponerte en contacto con nosotros a través de los teléfonos: 9**6 351 92 84 / 663 97 73 21** (Rafael Ferrando.) Así mismo, el Ayuntamiento ha habilitado un teléfono de atención de gestión tributaria integral, 96 389 50 79, y una dirección de correo electrónico: **ayuntamientovalencia_gti@valencia.es**

Hostelería Valencia propone medidas ante las nuevas declaraciones ZAS en la Plaza Honduras y Plaza Cedro

En fechas recientes se han producido dos sentencias en las que se ha resuelto que el Ayuntamiento tiene que poner en marcha el procedimiento para la declaración de 2 nuevas zonas acústicamente saturadas (ZAS) en la ciudad de Valencia: Plaza Cedro y Plaza Honduras.

Desde Hostelería Valencia hemos sido parte en estos procedimientos desde el primer momento y hemos recurrido, no obstante, consideramos que la problemática de la contaminación acústica de la ciudad no se puede solucionar con el modelo de las declaraciones ZAS, que lo único que provocan es la desaparición de las actividades de hostelería y ocio situadas en dichas zonas, pero sin lograr objetivo alguno.

Para tratar de superar la figura de las declaraciones ZAS, desde Hostelería Valencia hemos propuesta a los nuevos responsables del gobierno municipal medidas como:

1. La creación de la figura del **Alcalde de Noche** como un instrumento de mediación y solución de incidencias en zonas de ocio, similar a esta figura en otras ciudades europeas.

2. La elaboración de un **Plan General del Ocio**, que permita tener un mapa de las zonas de ocio de la ciudad y sus características, para estudiar dicho fenómeno desde todos sus ámbitos.

3. La creación de **una mesa de trabajo** efectiva en materia de ruido y ocio nocturno, con representantes de todos los ámbitos afectados.

4. La aplicación de **medidas preventivas** en las zonas de ocio de la ciudad como mediadores sociales, campañas sensibilización y concienciación personalizadas por zonas de ocio, entre otros.

5. Así como la creación de una **Concejalía de Hostelería** para centralizar y tratar de forma integral todas las cuestiones que tengan que ver con las actividades de hostelería.

Reinventalia

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

"OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV"

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

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

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

www.reinventalia.com

Consultoría · Formación · Gestión empresarial · Compliance

Ampliación del plazo de presentación de solicitudes del programa Kit Digital

Os recordamos que, como hemos estado informando estos meses por nuestros boletines informativos para empresas asociadas, el programa Kit Digital de es un sistema de ayudas destinadas a la **digitalización de empresas** mediante la adopción de soluciones de digitalización disponibles en el mercado. Se estructura entre **tres convocatorias según el número de empleados** de las empresas beneficiarias y cuya cuantía puede ser de **2.000 €, 6.000 € o 12.000 €** en función del segmento en que se encuadre el solicitante. La convocatoria para solicitar estas ayudas ha sido ampliada hasta el 31 de diciembre de 2024.

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Empresas y autónomos con antigüedad mínima de 6 meses y que tengan entre 0 y menos de 3 trabajadores.

**Están excluidos los autónomos societarios y los autónomos colaboradores.

¿Qué conceptos son subvencionables?

Gastos para la adopción de las soluciones de digitalización disponibles en el Catálogo del Programa Kit Digital (Consulta aquí: **www.acelerapyme.gob.es/kit-digital/soluciones-digitales).**

KIT DIGITAL

¿Qué pasos debes seguir para solicitar tu Bono Digital?

1.- Entrar en la web www.acelerapyme.gob.es/user/login, y completar el Test de Diagnóstico Digital.
2.- Consultar el Catálogo de Soluciones Digitales.
3.- Solicitar tu Bono Digital a través del siguiente enlace: **www.sede.red.gob.es/es/procedimientos/convocatoria-de-ayudas-destinadas-la-digitalizacion-de-empresas-del-segmento-i-entre**

Para más información puedes contactar con nuestro departamento responsable (Rafael Ferrando) a través del teléfono **653.053.625** o del correo electrónico: **juridico@hosteleriavalencia.es**

La contratación de un camarero por un pequeño establecimiento que desea dar un buen servicio a sus clientes y que se compromete legal y socialmente

Sonia Morales
Departamento laboral

En un pequeño establecimiento de Hosteleria, un empresario autónomo ve como su buen hacer y disposición hace crecer, día a día, su negocio. Cada día gana clientes que repiten por su buen servicio y dedicación en cada mesa. Está magnífica noticia, significa que necesita ayuda y que debe plantearse contratar a una persona para el puesto de camarero, que le pueda dar apoyo en sala mientras él se dedica a la cocina (sin descuidar, por supuesto, su dedicación y atención cercana a cada una de sus mesas). Para poder dar un buen servicio y tras varias entrevistas, contrata a Jose Luis, un camarero experimentado, mediante un contrato indefinido a tiempo completo para la cobertura de comidas y cenas, con horario de trabajo de 12h a 16h y de 20h a 24h.

Completado su primer mes de trabajo, el empresario tras un mano a mano en el establecimiento con su empleado y compañero le presenta su nómina.

El trabajador la observa detenidamente: le están reteniendo un 6,91% porque ha comunicado que tiene un hijo de 3 años. El bruto de su nómina es de 1577,88 euros (revisa de donde viene esa cantidad: salario base, plus transporte, plus manutención y parte proporcional de las pagas extraordinarias) y un líquido a percibir de 1.367,07 euros. Los 210,81 euros de diferencia es con lo que el trabajador contribuye a la seguridad social y hacienda.

Observa en la parte inferior de la nómina un cuadro separado y se detiene en una cuantía de 2.081,23 euros, y rápidamente pregunta con interés: ¿qué es esa cantidad? El empresario le explica como en su día le explicó su asesor: "Eso es el coste laboral que tengo que pagar todos los meses por tu contratación".

Un trabajador de un restaurante del sector de hostelería de Valencia se le aplica un convenio cuyo salario más bajo (sin contar el de aprendices) es de 1.419,66 euros brutos al mes. Actualmente con quince pagas al año, no hay ninguna persona trabajadora contratada a tiempo completo en Valencia (excepto aprendices) cuyo salario mensual bruto sea inferior a este.

Y no hay empresario hostelero en Valencia, que aplique el convenio a su trabajador contratado a tiempo completo que pague menos de 1.875 euros mensuales de coste laboral.

Todo lo que se salga de esta realidad, no es la hostelería de calidad que defiende la HOSTELERIA VALENCIA, no es la hostelería del futuro y no es la hostelería profesional.

Novedades en la normativa tributaria

María Casas
Departamento Fiscal

La Ley 13/2023, de 24 de mayo ha introducido algunas modificaciones en la normativa tributaria, especialmente en la Ley 58/2003, de 17 de diciembre. Entre las medidas que introduce esta norma, destaca la facultad de la Administración para realizar una comprobación de la contabilidad de una empresa sin necesidad de que se produzca un proceso de inspección, mediante un procedimiento de comprobación limitada. En este procedimiento, la Agencia Tributaria solicitará a las empresas que aporten su documentación contable, sin necesidad de que se abra una inspección formal.

Además, la Agencia Tributaria podrá comprobar con terceros la veracidad de la documentación aportada por la pyme para la comprobación de su coincidencia, en el caso, de no ser así, se realizará una liquidación por la cantidad no coincidente y añadiendo la sanción correspondiente. Así mismo, esta norma autoriza también a la administración tributaria a acudir in situ a los negocios para solicitar información de forma presencial.

Entre las principales modificaciones introducidas por la Ley 13/2023 se encuentran las siguientes:

1. Regulación del régimen de las inspecciones conjuntas.

2. El deber de comunicación de los intermediarios a comunicar a todo obligado tributario interesado que sea persona física.

3. La autoliquidación rectificativa, como sistema único para la corrección de autoliquidaciones.

4. Facultar a la Administración tributaria para comprobar la contabilidad mercantil, a través del procedimiento de comprobación limitada para hacer constatar la coincidencia entre lo que figure en la misma y la información que obre en poder de la Administración.

La formación permanente, clave para la profesionalización del sector

Isabel Martínez
Departamento de Formación

Desde Hostelería Valencia, siempre se ha apostado por la **profesionalización del sector. Y para ello la cualificación de los trabajadores ha sido una prioridad en el nuevo convenio colectivo para los próximos años**. Todos los agentes implicados debemos aunar esfuerzos y trabajar conjuntamente para conseguir un sector fuerte, que atraiga el talento y que busque la excelencia.

Ofrecer una formación adecuada, permanente y actualizada permitirá a las empresas ser más competitivas y a sus trabajadores incrementar su empleabilidad. La hostelería debe ser reconocida socialmente como un sector profesional y de futuro y por tanto la formación se convierte en un pilar fundamental para conseguirlo.

El nuevo convenio supone un importante **avance en la profesionalización de la hostelería**, ya que tiene como objetivo fomentar la formación y que los trabajadores cuenten con los conocimientos y habilidades necesarios para brindar un servicio de calidad a los clientes.

Desde Hostelería Valencia, aportamos nuestro conocimiento y experiencia para identificar las necesidades del sector cada año, lo que nos permite ofrecer la mejor y más competitiva propuesta formativa a disposición de los profesionales de la hostelería valenciana y de las entidades que confían en nosotros para su formación.

Queremos que conozcáis toda nuestra oferta formativa y que podáis aprovechar así la oportunidad para mejorar el funcionamiento de vuestros negocios y ofrecer una formación de calidad a vuestros trabajadores que les permita contar con los conocimientos y habilidades necesarios para un desempeño adecuado de sus puestos de trabajo. Para ello os animamos a entrar en nuestra web y en el apartado de formación inscribiros en aquellos cursos que consideréis de interés.

¿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

Estamos trabajando ya para que el último trimestre del año podáis contar con nuevas acciones formativas. Entre ellas podréis encontrar cursos de excelencia en el servicio con los que dotar a la sala de herramientas que mejoren la experiencia del cliente. Gestión del establecimiento, para lograr una mejora en el funcionamiento del local y su rentabilidad.

Por supuesto no faltaran los cursos de cocina donde nos gustaría abordar temas variados, desde arroces y platos de cuchara a postres y últimas tendencias culinarias. Y como no, viendo el buen sabor de boca que ha dejado nuestro curso de sumillería, nos gustaría potenciar temas más concretos, ofreciendo píldoras formativas orientadas a dar a conocer los entresijos del servicio de vinos y de bebidas.

En todo caso, si esta parrilla formativa no cubre la totalidad de las necesidades, estaremos encantados de escuchar vuestras solicitudes más concretas y adaptar a vuestra medida todo nuestro potencial formativo. Buscando siempre nuestro objetivo común, la excelencia y la profesionalización del sector.

Ahora nos damos un periodo para recargar las pilas, y aunque bien es cierto que en hostelería no se paran maquinas, los calores de la canícula no facilitan las actividades formativas, ya sea porque los establecimientos están desbordados de clientes y requieren el 100% de efectivo para su atención o bien porque los turnos vacacionales reducen el personal disponible.

Pero volvemos en septiembre con energías renovadas y dispuestos a afrontar el último tramo del año con la convicción de aprovechar al máximo las oportunidades formativas que desde Hostelería Valencia vais a tener disponibles, aprovechando los créditos formativos que desde FUNDAE se ofrecen para consumir dentro del año natural.

Contamos con un **equipo docente y de gestión altamente cualificado** con amplia experiencia en la gestión de acciones formativas, actuando como entidad acreditada ante LABORA, para la impartición de acciones formativas de Formación Profesional para el Empleo tanto para desempleados como para ocupados y también actuamos como entidad organizadora ante FUNDAE.

Nuestros docentes están **vinculados al sector**, en la medida que siguen en primera línea, trabajando en los fogones y salas de la hostelería valenciana. Podemos decir, que la docencia que se imparte en la Fundación Hostelería Valencia no se basa únicamente en un buen programa formativo, sino también en experiencias e intercambio de conocimiento poniendo énfasis en competencias como el trabajo en equipo, el control del estrés, la gestión de conflictos y demás *soft skills* necesarias para convertirse en profesionales de la hostelería o seguir desarrollándose a nivel personal y profesional.

Estamos a vuestra disposición para que podáis desarrollar las competencias de vuestros trabajadores ofreciéndoles acciones formativas específicas ajustadas a las necesidades del mercado de trabajo que reviertan así mismo en la mejora de la competitividad de vuestras empresas.

Os esperamos.

#yomeformoenhosteleriavalencia.

Nuestros cursos, una experiencia de aprendizaje

Manuel Gil
Departamento de Formación

Estaremos de acuerdo en que sólo cuando eres capaz de explicar a alguien los contenidos de una materia es cuando has sido capaz de interiorizar el aprendizaje de una formación.

Porque en definitiva se trata de hacer tuyas las experiencias vividas, de que formen parte de ti para siempre, y que cuando necesites de ellas puedas evocarlas y hacerlas productivas en un contexto profesional.

Nos orgullece poner en las mochilas de nuestros alumnos todo ese conocimiento y experiencia de docentes y profesionales del sector. Nos satisface pensar que una parte de nosotros estará con ellos en su andadura laboral.

rooom
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

Calle Pizarro 12 · 8 · 46004 Valencia · T. 667 410 945 · estudio@estudiorooom.com · **www.estudiorooom.com**

MUÑOZ BOSCH
desde 1990

Nuevos contenedores para residuos

Del papel al plástico, pasando por
los residuos orgánicos e indiferenciados:
cada tipo de residuo tiene su espacio.

Lindy Swing

Lindy Hop

Más de **30%** de plástico reciclado

97% de plástico reciclado POST-CONSUMO

EL PRIMER CONTENEDOR DE PLÁSTICO RECICLADO *POST-CONSUMO*

La belleza está en el verde

Lindy Re-Swing

info@munozbosch.com | blog.munozbosch.com | www.munozbosch.com | www.munozbosch.com/tienda

Ante el calor: protégete, protégenos

Irene Sánchez
Departamento de Prevención

En época estival, las condiciones climáticas a las que se encuentran expuestas las personas trabajadoras constituyen un riesgo para su seguridad y salud.

El estrés térmico por calor es la carga neta de calor que las personas trabajadoras reciben y acumulan en su cuerpo por la acción combinada de las condiciones ambientales de su lugar de trabajo (temperatura, radiación, velocidad del aire y humedad), la actividad física que realizan (intensidad y ritmo del trabajo), las características de la ropa de trabajo que llevan (resistencia térmica, impermeabilidad) y factores individuales de riesgo (edad, obesidad, enfermedades cardiovasculares y respiratorias, diabetes, insuficiencia renal, género, embarazadas, lactantes, dificultades para la aclimatación, ingesta de determinados medicamentos y bebidas alcohólicas).

La exposición al calor puede causar diversos efectos, de diferente gravedad, sobre la salud de las personas trabajadoras, tales como erupción de la piel, edema en las extremidades, quemaduras, calambres musculares, deshidratación, agotamiento, etc. Pero sin lugar a duda, el efecto más grave de la exposición a situaciones de calor es el golpe de calor, el golpe de calor es un aumento brusco y rápido de la temperatura del cuerpo (superior a los 40,6ºC), provocado por la exposición prolongada a altas temperaturas ambientales, principalmente, con calor húmedo, que puede provocar la muerte debido a una hipertermia incontrolada.

RECOMENDACIONES PARA PREVENIR EL GOLPE DE CALOR

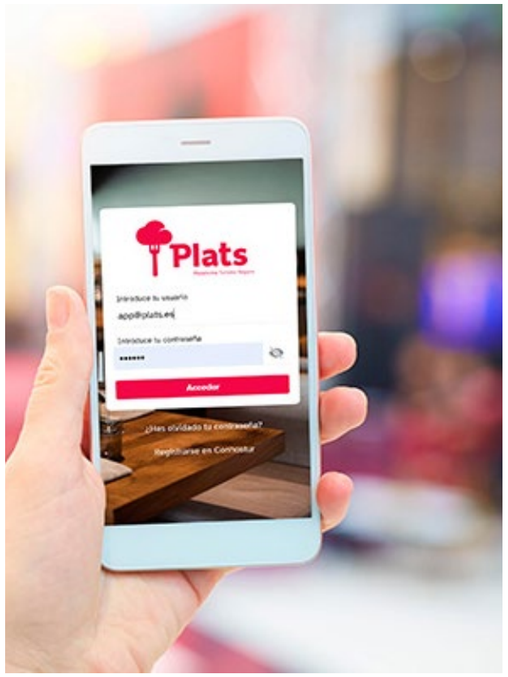
- No esperes a tener sed. Hidrátate con frecuencia (un vaso de agua o bebidas isotónicas cada 20 o 30 minutos).
- No abusar del consumo de bebidas con cafeína, puesto que son diuréticas y contribuyen a la deshidratación. Las bebidas alcohólicas están completamente contraindicadas.
- Limitar en lo posible el trabajo físico y proporcionar elementos mecánicos que disminuyan el esfuerzo físico.
- Organizar las tareas que demanden un mayor esfuerzo físico en las horas de menor calor, adaptando, si es necesario, los horarios de trabajo.
- Limitar el tiempo o la intensidad de la exposición a través de la rotación de tareas siempre que existan trabajos con menor exposición que lo permitan.
- Establecer pausas fijas o acomodar éstas a las necesidades de las personas trabajadoras; conforme aumenta la temperatura se debe incrementar la frecuencia y duración de las pausas de recuperación. Hacer estas pausas en lugares frescos.
- Utilizar ropas amplias y ligeras, de tejidos frescos (algodón o lino) y de colores claros que reflejen el calor radiante. Usar crema de protección solar para los trabajos al aire libre. Procurar trabajar a la sombra.
- Aprovechar la ventilación natural.
- Hacer uso de ventiladores, equipos de climatización, persianas, estores, toldos para disminuir la temperatura en caso de locales cerrados o con poca ventilación.
- Dormir las horas suficientes y seguir una buena nutrición son importantes para mantener un alto nivel de tolerancia al calor. (evitar las comidas calientes y pesadas).

Hostelería Valencia y CONHOSTUR continúan con la implantación de PLATS

Hostelería Valencia y Conhostur han implantado PLATS, una herramienta digital que tiene como objetivo modernizar el área de gestión en los locales dedicada a la seguridad alimentaria y a la calidad y dar un salto cualitativo en materia de calidad. Se trata de una herramienta sencilla y de fácil uso a través de una APP que podrá ser instalada en los dispositivos móviles y en la que se tiene registrada la información requerida en cada uno de los Planes de Higiene, la Trazabilidad y del plan de control APPCC.

Esta novedosa herramienta digital PLATS (Plataforma de Turismo Seguro) que se ha creado en colaboración con el INVAT. TUR y Turisme Comunitat Valenciana supone un salto cualitativo para la gestión digital en los establecimientos de hostelería. Todos los asociados a Hostelería Valencia cuentan con asesoramiento gratuito sobre la plataforma y tienen acceso completo a los videotutoriales explicativos.

Las empresas que quieran conocer todas las utilidades y beneficios del uso de PLATS, así como resolver dudas en relación al manejo de la aplicación pueden ponerse en contacto con Inés García, bióloga y técnica de Seguridad e Higiene en Hostelería Valencia, a través de **conhostur@plats.es** o entrando en **www.hosteleriavalencia.es.**



Volvió tapas d'ací: las tapas con los mejores productos valencianos

En la tercera edición, que tuvo lugar del 28 de abril al 14 de mayo, participaron más de 70 locales de Alicante, Castellón y València.

Desde la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), Hostelería Valencia y Turisme Comunitat Valenciana se presentó la nueva edición de la campaña Tapas d'Ací. El evento Tapas d'Ací que se desarrolló del 28 de abril al 14 de mayo y que contó con más de 70 locales participantes de las tres provincias. Con motivo del certamen se celebró el 8 de mayo una nueva edición del Concurso a la Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana. La campaña se presentó en el Restaurante Oganyo y contó con las intervenciones del por entonces Secretario Autonómico de Turismo, Francesc Colomer y el presidente de Hostelería Valencia y Conhostur, Manuel Espinar.

Esta iniciativa se ha consolidado ya como una de las más populares entre los amantes de la gastronomía y ha logrado una gran aceptación por parte del público en cada edición. La campaña pretende ser cada año un nuevo revulsivo para animar el consumo en la restauración valenciana y un elemento dinamizador de la cocina para que los clientes puedan conocer nuevos locales, así como propuestas creativas de tapas elaboradas siempre a base de productos autóctonos. Una gran oportunidad, en pequeño formato, de acercar al gran público establecimientos capaces de ofrecer combinaciones tan sugerentes como estas que se mostraron: Tosta de Titaina (Casa Montaña), ¡¡Sepia bruta… en vaso!! (Tonyina), Figatells de la güela Carmen (Bar Alejandro) o Croqueta de gamba XO + Calcetas (Oganyo), entre muchas otras.

La ciudad de València contó con restaurantes participantes en muchos de sus barrios como Campanar, Ciutat Vella, Extramurs, Marítimo, Marxalenes, Patacona, Patraix, Pla del Real, Quatre Carreres, Ruzafa, Torrefiel, Xúquer. Por su parte, Alicante contó también con participantes situados, además de la propia capital, en Alcoy, Almoradí, Altea, Benidorm, Calpe, Denia, El Campello, Jávea, Xixona, Monóvar, Santa Pola, Torrevieja, Villena. Castellón tuvo restaurantes participantes también en Castelló de la Plana, Culla, Fuentes de Ayódar, Morella, La Pobla de Benifassà, Cabanes, Sant Mateu, Benicàssim, Vall d'Uixó, Vilafranca del Cid y Borriana. En todas ellas, hubo un precio unitario de 5 euros que incluía degustación de una tapa acompañada de una cerveza o copa de vino de la Comunitat Valenciana.

Todas las propuestas, elaboradas especialmente para estas jornadas, se pudieron consultar en la web tapasdaci.com. Este evento forma parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2023.

La mejor cocina valenciana protagonista en Bruselas

El día Mundial de la Tapa fue el contexto idóneo para celebrar un evento internacional de promoción en Bélgica en el espacio gastronómico Excellis (Bruselas) y ha servido para dar a conocer el territorio y la gastronomía valenciana de la mano de los chefs Michelin, Susi Díaz (1 estrella Michelín – Restaurante La Finca, Elche), Raúl Resino 1 Estrella – Restaurante Raúl Resino, Castellón), Germán Carrizo y Carito Lourenço (1 Estrella – Restaurante Fierro, Valencia) y el ganador del Concurso a la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2023 (Toni Cano – Restaurante Casa Toni de Paterna, Valencia). Los chefs han estado acompañados en el evento de la sumiller Manuela Romeralo, Premio Mejor Sumiller de la Academia Internacional de Gastronomía.

En el acto, dirigido a prescriptores del mercado belga, agencias de viajes, touroperadores y medios de comunicación, cada chef ha presentado dos tapas elaboradas con producto valenciano que se degustó posteriormente a la presentación del destino. Susi Díaz presentó las propuestas "Crema de patata con trufa de verano" y "Pescadilla al vapor con gazpacho templado"; Raúl Resino las tapas "Crema de cigalas infusionada con Lemon-gras, bulgur y pez araña" y "Caballa marinada con crema de cebolla morada"; Germán Carrizo elaboró un "Arroz meloso de pato, setas de temporada y verduras ahumadas al romero" y la chef Carito Lourenço se encargó de los postres elaborando "Torrija de horchata, fartons y chufas" y "Cremaet valenciano: crema de café, toffel de limón y gelatina de ron". Toni Cano presentó la mejor tapa de la Comunitat Valenciana 2023 "L'Esmorzaret: longaniza de habas con alioli de morcilla, picadillo de salmorra y aire de pebrot".

En la presentación han participado el secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer, los vicepresidentes de Conhostur, María del Mar Valera y Carlos Escorihuela, el Embajador de España en Bélgica, Albert Antón y el consejero de turismo de la Embajada de España en Bruselas y director de la Oficina Española de Turismo en Bruselas, Miguel Ángel Nombela.

Se trata de una acción promocional, organizada por Turisme Comunitat Valenciana, junto con la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana y en colaboración con la Oficina de Turismo de España en Bruselas.

Casa Toni, mejor tapa valenciana de 2023 con un homenaje a l'esmorzaret

RESTAURANTE XIRI (MONÓVAR) LOGRÓ EL SEGUNDO PREMIO CON LA TAPA "TACO DE JABALÍ" Y EL TERCER PUESTO, RESTAURANTE LA CARRASCA (CULLA) CON "COPA DE SENT SOVÍ"

El ganador participó en la acción promocional de la Comunitat Valenciana que se realizó el 13 de junio en Bruselas para celebrar el Día Mundial de la Tapa

Un homenaje del restaurante Casa Toni (Paterna) a L'esmozaret valencià con longaniza de habas, allioli de morcilla, picadillo de salmorra y aire de pebrot fue escogido como la Mejor Creación Autóctona del concurso Tapas d'Ací de la Comunidad Valenciana, que tuvo lugar el pasado 8 de mayo en el CdT de València. La iniciativa formó parte de la campaña Tapas d'Açí que desde el 28 de abril y hasta el 14 de mayo, buscaba promover la cultura de la tapa valenciana y servir de estímulo al sector hostelero. La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana son los impulsores de esta propuesta gastronómica que se desarrolló en más de 70 bares y restaurantes de Castellón, Valencia y Alicante. En el acto de entrega participaron el por entonces Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer y el presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar.

Durante el concurso, seis finalistas -dos por cada provincia- mostraron su talento a la hora de crear la mejor tapa valenciana. El jurado basó 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. El segundo premio fue para Josep Palomares, del Restaurante Xiri (Monóvar), cuya propuesta fue "Taco de jabalí"; el tercer premio fue otorgado a Catalina Chiva, del restaurante La Carrasca de Culla, con la propuesta "Copa de Sent Soví". Junto a ellos, participaron como finalistas Emilio José Pons Tena (Restaurante L'Escudella de Vilafranca), Isaías Sánchez e Irene Méndez (Pulpería Ligazón) y Roberto Atzeni (Restaurante Malaespina).

El jurado lo presidió Cuchita Lluch (Miembro de la Real Academia de la Gastronomía), y estaba formado por Germán Carrizo (Restaurante Fierro, 1Estrella Michelín), Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino, 1 Estrella Michelin), Ricardo Villar (Restaurante Pópuli Bistró, 1Sol Repsol) y Javier González (Jefe de Servicio de Actuaciones Formativas).

Toni Cano, propietario del restaurante Casa Toni y ganador de esta quinta edición participó en una acción de promoción internacional que tuvo lugar el 13 de junio Bruselas para

promocionar la gastronomía valenciana con motivo del Día Mundial de la Tapa, organizada en colaboración entre CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana. En la acción participaron los chefs Michelin, Susi Díaz, Germán Carrizo, Carito Lourenço, Raúl Resino y la sumiller Manuela Romeralo.

Miradas: ¡Hasta el año que viene!

Se acabó una nueva edición de MIRADAS, la jornada de reflexión dirigida al sector hostelero que se consolida, cada vez más, como uno de los foros de referencia para analizar la situación de la hostelería. Llega el momento de afrontar los principales retos a los que se enfrentará el sector en los próximos años, por lo que en esta edición se puso el foco en la gestión del personal.

A través de las voces de grandes expertos en áreas del negocio como la gestión o el marketing pudimos disfrutar de extraordinarias reflexiones sobre cómo atraer y retener el talento, que hoy en día suponen las claves para tener un gran equipo.

El objetivo de esta cuarta edición de Miradas era aportar valor al sector hostelero, inspirar con historias de éxito y contribuir a la mejora de la gestión empresarial y así fue. Las ponencias ilusionaron, emocionaron y formaron a todos los presentes. José de Isasa fue capaz de descubrirnos la manera de optimizar los recursos humanos gracias a la tecnología, Cristina Prados nos hizo reflexionar sobre la naturalidad a la hora de gestionar a nuestros equipos y Luis Galindo nos inyectó energía para dar el 100% en todo lo que hacemos.

Tras una pausa para ordenar ideas y disfrutar del networking con un coffeebreak, vino una mesa de debate en la que escuchamos diferentes voces que gestionan personal en hostelería. Desde la visión de las consultoras de restauración, Juan Moll nos amplió miras con su visión internacional y desde una de las principales agencias de empleo (Adecco), Víctor Tatay nos explicó cómo funciona el proceso de contratación y la coyuntura laboral en comparación con otros sectores. Completaban la mesa, Alejandro Serrano y Salva Martínez, directores del Grupo Voramar y Grupo El Gordo y El Flaco.

La guinda la puso la mejor chef de la historia, Carme Ruscalleda, que alumbró el auditorio del CaixaForum València gracias a su naturalidad. Esa energía y entusiasmo que Luis Galindo remarcaba como la clave del éxito, era lo que Carme vivió siempre en sus proyectos, permitiéndole llevar a su equipo a ser reconocido con hasta 7 estrellas Michelin.

Una tarde estupenda llena de consejos valiosos, que no hubiera sido posible sin el nivel de las ponencias de todos los ponentes y la implicación de los colaboradores que hicieron posible la velada. Por todo ello… ¡Hasta el año que viene!

Un evento impulsado desde nuestra patronal autonómica CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana.

ABORDO Fresco
Pescados - Moluscos - Mariscos

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

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

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

ABORDO ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS
Sibarit BY ABORDO LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO
DIVISIÓN HO.RE.CA. HOSTELERÍA · RESTAURACIÓN · CATERING SERVICIO EXCLUSIVO A PROFESIONALES

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

La Noche de Blasco Ibáñez reúne a los mejores restaurantes en la Albufera para celebrar el momento imparable de nuestra gastronomía

El martes 20 de junio El Palau de les Arts acogió una nueva edición de The World's 50 Best Restaurants, donde se dieron a conocer los mejores restaurantes del mundo en este 2023. Como preámbulo a la esperadísima cita, diferentes chefs reconocidos con Estrella Michelin y Sol Repsol disfrutaron la noche anterior de una velada inolvidable en El Palmar de la Albufera. Entre los restaurantes invitados, se encontraban algunos tan reconocidos como El Poblet, L'Escaleta, Lienzo, Fierro, Karak, La Finca, Atalaya, Cal Paradís, Kaido, El Bressol, La Taberna del Gourmet, Samsha o Señuelo.

Organizada por CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y la D.O. Arròs de València, "La noche de Blasco Ibáñez" reunió a más de un centenar de invitados a través de una experiencia multisensorial en torno a la figura del gran escritor valenciano. Una barraca albuferense se convirtió en el escenario de una particular fusión entre gastronomía autóctona y tradiciones propias de obras como Cañas y barro, entre las que se encontraban los paseos en barca o las puestas de sol al son de la Muixeranga. Además, los asistentes pudieron asistir a una representación teatral sobre Blasco Ibáñez y degustar dos platos típicos de la zona: all i pebre y arroz de cangrejo azul.

El acto, durante el cual se hizo entrega a los invitados de la Guía de la Alta Gastronomía de la Comunitat Valenciana elaborada por CONHOSTUR, contó con la presencia, entre otros, del Secretario Autonómico de Turismo Francesc Colomer, el presidente de CONHOSTUR Manuel Espinar, el gerente de la D.O. Arròs de València Santos Ruiz, la concejala del Ayuntamiento de València Paula Llobet, la presidenta de la Academia de Gastronomía Belén Arias, el director gerente de la Fundació Visit València Antonio Bernabé o la directora de la Guía Repsol, María Ritter. Además, asistieron periodistas internacionales desplazados a València para cubrir el evento desde países como Francia, Estados Unidos, Italia, Alemania, Noruega, México, Suecia, Bélgica, Reino Unido o Argentina.

En su intervención, Manuel Espinar destacó que "la elección de Valencia para celebrar este evento mundial responde al gran momento gastronómico que vivimos en la Comunitat Valenciana. Podemos presumir de tener un grandísimo recetario y de trabajar con los mejores productos de la tierra, de las lonjas y de los mercados. Es un momento imparable en el que nuestros profesionales han puesto en valor la cocina de la Comunitat a nivel internacional".

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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

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

SOLUCIONES
Organismo de Control Administrativo

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

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

Únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor.

Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate:

COMUNIDAD #PORELCLIMA ¿a qué esperas?

Coca-Cola

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

- Ahorro de :

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

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

  ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.

SIN INVERSIÓN

Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :

F E H V
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

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

Las redes sociales, tu mejor estrategia comercial

En la era digital, las redes sociales se han convertido en una herramienta poderosa para promover negocios y atraer clientes. En el sector de la hostelería, no es diferente. Las redes sociales ofrecen una plataforma ideal para que las empresas se conecten con su audiencia y generen interés en sus locales. Desde el Departamento de Comunicación de Hostelería Valencia, compartimos estrategias de marketing en redes sociales para ayudar a las empresas a aumentar su flujo de clientes y maximizar su presencia en línea.

En primer lugar, investiga y analiza tu audiencia objetivo: ¿son principalmente turistas, residentes locales, ambos? ¿Qué tipo de alimentos, bebidas o experiencias buscan? Obtener información detallada sobre tu audiencia te permitirá adaptar tus estrategias de marketing en redes sociales para satisfacer sus necesidades e intereses específicos. Para ello es importante tener feedback antes y después de las visitas a vuestros locales.

Genera publicaciones que sean interesantes, visualmente atractivas y que capten la atención de tu audiencia. Comparte imágenes y videos de tus platos más deliciosos, promociones especiales, eventos temáticos o testimonios de clientes satisfechos. Genera identidad de tu marca e incorpora llamadas a la acción para impulsar la interacción y la visita a tus locales.

Sugiere a tus clientes que compartan sus experiencias en tus locales utilizando un hashtag específico, organiza concursos o encuestas para generar participación y promueve la interacción respondiendo a los comentarios y mensajes de tus seguidores. Estas acciones ayudarán a construir una comunidad en línea leal y comprometida.

Utiliza las opciones de segmentación para dirigir tus anuncios a personas que se ajusten a tu perfil de cliente ideal. Puedes segmentar por ubicación, intereses, edad y más. Invierte en publicidad pagada en plataformas como Facebook o Instagram para llegar a un público más amplio y aumentar la visibilidad de tus locales.

El uso estratégico de las redes sociales puede marcar la diferencia en el éxito de tu empresa. Conociendo a tu audiencia, creando contenido relevante, fomentando la interacción y utilizando la publicidad segmentada, podrás aumentar el flujo de clientes en tus locales y fortalecer tu presencia en línea. No olvides medir los resultados de tus estrategias para ajustarlas y mejorar continuamente, recuerda que si necesitas ayuda puedes contactar con nuestro departamento de comunicación y conocer nuestros servicios a través de **prensa2@hosteleriavalencia.es.**

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

roger

Atrium se suma a hostelería valencia para ofrecer limpieza a tus ambientes con ozono

Atrium se ha convertido en proveedor oficial de Hostelería Valencia para la aplicación de máquinas de ozono. Gracias a este acuerdo, los asociados de la federación podrán contar con el asesoramiento en este tipo de limpieza de ambientes, adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento.

Esta colaboración entre Atrium y Hostelería Valencia va en la dirección correcta para lograr una gestión sostenible de los locales en la hostelería que tan a la orden del día están en nuestro sector.

ECOJOY Pro

SISTEMA DE LIMPIEZA CON INYECCIÓN DE OZONO

El ozono es un gas incoloro e inestable de tres átomos de oxígeno

El Ozono se genera a partir del aire u oxígeno aplicando una descarga de alto voltaje para convertir parte del oxígeno (O2) a Ozono (O3). El gas «ozonizado» se mezcla con el agua para disolverse, convirtiéndose un potente desengrasante y desinfectante natural, 3000 veces más efectivo y rápido que la lejía y tiene un poder de desinfección de un 99,6 %, el más alto que existe.

atrium salud

Si quieres informarte sobre qué servicio pueden ofrecer para tu empresa contacta llamando al **919 074 440** o escribiendo a **comunicacion@atriumsalud.es.**

¿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.

Pero tranquilo… MGM te puede 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 Hostelería Valencia**. 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. Para más información contacta con nosotros llamando al **963 85 12 06.**

Más de 80 años a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

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

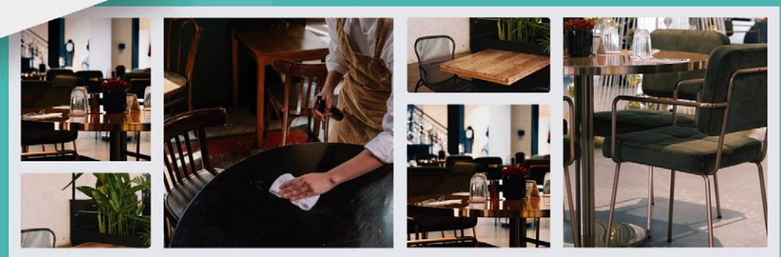
Lortet · ARIAS · Calvo · Campofrío · GALLO · gullón · Hero · Kellogg's · Unilever Food Solutions · Verstegen SPICES & SAUCES

ECOJOY Pro

Superficies relucientes, sin productos de limpieza.

La solución definitiva para una limpieza impecable. Con Ecojoy Pro elimina bacterias y residuos y limpia superficies como suelos, mesas, cubertería, cristalería y tejidos sin el uso de productos de limpieza. Perfecto para mantener espacios relucientes en entornos profesionales y domésticos.

SIN LEJÍA, QUÍMICOS NI DETERGENTES · SIN NECESIDAD DE AGUA CALIENTE · ELIMINA BACTERIAS Y ALÉRGENOS · RESPETUOSO CON MEDIO AMBIENTE · AHORRO ASEGURADO · PARA HOGARES Y ESPACIOS PROFESIONALES



hostelería valencia OFERTAS ESPECIALES PARA MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN

atrium salud

Líderes en dispensadores de agua automáticos y soluciones de limpieza con ozono sin productos de limpieza para restaurantes, clínicas, oficinas, centros deportivos y hogares.

hostelería valencia proveedor oficial

atriumsalud.es
900 109 124

Remittel proveedor oficial de Hostelería Valencia para la gestión de los biorresiduos

Remittel se ha convertido en proveedor oficial de Hostelería Valencia para la gestión de los biorresiduos de sus asociados, ofreciendo una gestión integral y sostenible de la recogida y el reciclaje del aceite usado de cocina y otros residuos orgánicos.

Gracias a este acuerdo, los asociados de la federación podrán contar con un servicio integral de recogida y gestión de sus biorresiduos, adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento.

Esta colaboración entre Remittel y Hostelería Valencia va en la dirección correcta para lograr una gestión sostenible de los biorresiduos en la hostelería que tan a la orden del día están en nuestro sector.

Si quieres informarte sobre qué servicio pueden ofrecer para tu empresa contacta llamando al **961 200 690** o escribiendo a **info@remittel.es.**

hostelería valencia federación empresarial hostelería Valencia

Proveedor oficial de la Federación para la gestión de sus biorresiduos

Remittel

Recogida de aceite usado y gestión integral de biorresiduos

Ofrecemos un servicio integral, sostenible y adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento

Los miembros de la Federación de Hostelería de Valencia pueden contactar con nosotros para recoger y gestionar su aceite usado en:

remittel.es
607 936 096
administracion.lgenoves@remittel.com

Digital WAP proveedor oficial de Hostelería Valencia para todos los servicios relacionados con telefonía

Digital WAP se ha convertido en proveedor oficial de Hostelería Valencia para ofrecer todo tipo de servicios relacionados con la telefonía, ofreciendo descuentos adicionales en las contrataciones de servicios y unas condiciones especiales en los precios de terminales.

Gracias a este acuerdo, los asociados de la federación podrán contar con un buen servicio de telefonía que se podrá adaptar a las necesidades específicas de cada establecimiento. Digital WAP nace en el año 2000 como una empresa familiar y en 2010 es reconocida como el mejor distribuidor de España para la compañía Orange. Desde entonces no han parado de crecer y hoy en día cuentan con más de 37 tiendas, 2 stands, Call Center y 3 delegaciones de Fuerza de Ventas.

Esta colaboración entre Digital WAP y Hostelería Valencia va en la dirección correcta para lograr una mayor accesibilidad y una apuesta por la digitalización y actualización continua del sector, un factor clave en el día a día de nuestro sector.

Si quieres informarte sobre qué servicio pueden ofrecer para tu empresa puedes contactar con Virginia llamando al **665 582 822** o escribiendo a **virginia.laporte@digitalb4b.es.**

ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado o Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELEFONO: 963 851 206 y 963 851 808

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

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

ECOSERRA

C/ Picanya nº 3 pta 19 - Alaquas

Álvaro Balaguer Serra/666 508 523/

www.ecoserravalencia.com/info@ecoserra.es

www.ecoserra.es

MAKRO

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

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

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

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

GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

MUÑOZ BOSCH S.L

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

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

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

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

LA LORRAINE BAKERY ESPAÑA S.L

Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

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

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

CAFESOY

NOMBRE COMERCIAL: Cafesoy

PERSONA DE CONTACTO: Venancio García Domínguez

DIRECCIÓN: Calle Doctor Fleming, 17 – Alacuas (Valencia)

TELEFONO: 634 85 50 83

WEB: www.cafesoy.es

CORREO ELECTRÓNICO: info@cafesoy.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

LA BURBUJA

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/ Narcis Monturiol (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

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

SISTEMAS DE SEGURIDAD 8X8 - PROFUEGO

ACTIVIDAD: Se basa en ofrecer servicios de instalación y mantenimiento de sistemas de detección y extinción de incendios, extintores, BIES, extinción automática para cocinas, y extinción pasiva, ignifugaciones, etc.

AVDA. AURELIO GUAITA 18 BAJO, PICASSENT 46220

961432525 IMMA Y YOLANDA – 653130447 JOSE MIGUEL

WEB: WWW.SEGURIDAD8X8.COM – WWW.PROFUEGO.ES

CONTACTO: jmiguel@seguridad8x8.com Yolanda.forner@seguridad8x8.com Imma.gonzalez@profuego.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 15% de dto

DAC SERVICIOS

Persona de contacto: Daniel Agüera Carbonell

Dirección: Gran Vía Fernando El Católico, 65 – Valencia

Teléfono: 679.061.462

Web: dacservicios.es

Email: dacservicios.es

ESTUDIO ROOUM

Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

667 410 945

estudio@estudiorooom.com

WEB: www.estudiorooom.com/comunicacion

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

federación empresarial hostelería Valencia

ISEVAL, S.L

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas

C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento 15%

MAHOU SANMIGUEL

ACTIVIDAD: Cervecera

www.mahou-sanmiguel.com

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

Valencia provincia: Sr. Alejandro Panach/639 311 486/ apanacha@mahou-sanmiguel.com

VONDOM

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch

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

TELEFONO: 639 363 354

WEB: vondom.com

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

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

VALLE

CONTACTO: Octavia Szabo

Avenida de la Industria, 19 – 46980-Paterna

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Negociación individual con los asociados.

Distribución de Bebidas y Alimentación.

DIGITAL WAP BUSINESS

PERSONA DE CONTACTO: VIRGINIA LAPORTE

DIRECCIÓN: AVENIDA AL VEDAT,140,24-6

46900, TORRENT, VALENCIA

TELEFONO: 665582822

WEB: www.digitalb4b.es

CORREO ELECTRÓNICO: virginia.laporte@digitalb4b.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

Descuentos adicionales en las contrataciones de servicios.

Condiciones especiales en los precios de terminales.

ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62

CONTACTO: RAFAEL CUENCA

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

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

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

CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca

Avda. Juan de la Cierva, 9

Parque Tecnologico -Paterna

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

FINCALUZ

Persona de contacto: Francisco Javier Noguera Palanca

Plaza del Ayuntamiento, 11, piso 4º, puerta 7, Valencia

Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003

Email: finkaluz@finkaluz.com

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

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

NARIA

NOMBRE COMERCIAL: Naria

PERSONA DE CONTACTO: César Romero

DIRECCIÓN: Calle Estatuto, 2 (BAJO) (Castellón de la Plana)

TELEFONO: 618 44 27 26

WEB: https://naria.digital/

CORREO ELECTRÓNICO: cesar@naria.digital

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

ATRIUM SALUD

PERSONA DE CONTACTO: CÉSAR HERNANDEZ

DIRECCIÓN: CARRER 577, Nº 3, 46182 LA CANYADA (VALENCIA)

TELEFONO: 961538683

WEB: www.atriumsalud.es

CORREO ELECTRÓNICO: cesar.hernandez@atriumsat.es

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

15 % DESCUENTO EN COMPRA SIST. ECOLÓGICO LIMPIEZA ECOJOY

federación empresarial hostelería Valencia

COCA COLA

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes

Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20

46930 Quart de Poblet - Valencia

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

AIR PROCESS

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

Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Pobla De Vallbona

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

VICENTE GANDIA

Ctra. Cheste Godelleta S/N

46370 Chiva (Valencia)

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

GARCIA FRUTAS&VERDURAS

ACTIVIDAD: Venta de frutas y verduras

C/Canal Xuquer-Turia,7 · 46930 Quart De Poblet - Valencia

Polígono Pata del Cid

CONTACTO: www.frutasyverdurasgarcia.com/963 792 820/ ventas@frutasyverdurasgarcia.com

REMITTEL

PERSONA DE CONTACTO: JOSE DOMINGUEZ

DIRECCIÓN: C/ TABARDO, 13

TELEFONO: 616 601 375

WEB: WWW.REMITTEL.COM

CORREO ELECTRÓNICO: jdominguez@remittel.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

SERVICIO DE RECOGIDA Y VALORIZACION DE ACEITES VEGETALES USADOS.

REMUNERACION EN FUNCION DE KILOS RECOGIDOS

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE CAMPANA EXTRACTORA.

LIMPIEZA DE FILTROS.

VENTA FILTROS CARBON ACTIVO.

Profuego protege de manera integral tu establecimiento

Hostelería Valencia cuenta con una empresa proveedora en servicios de instalación y mantenimiento de sistemas de detección y extinción de incendios. Profuego ofrece a nuestros asociados condiciones ventajosas, entre otras cosas en:

- Alarmas

- Video vigilancia

- Control de accesos

- Sistemas de detección y extinción contra incendios

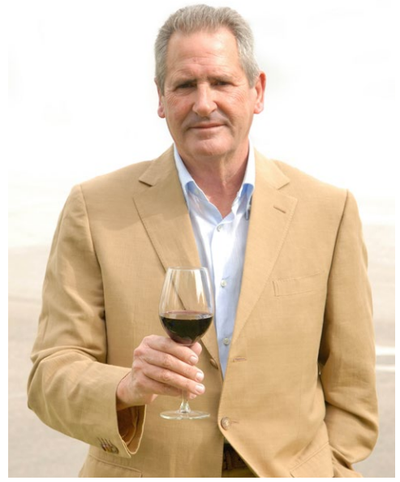
- Extintores

- BIES.

Actualmente cuentan con una promoción que mejora un 15% la actual factura, de las empresas asociadas a Hostelería Valencia, en servicios en materia contra incendios.

Profuego es una empresa con años de experiencia en el sector y con cobertura nacional, por lo que proponen una valoración, sin compromiso, que aseguran mejorará las prestaciones que actualmente tiene con su empresa proveedora.

Fallece el 'alma mater' del vino valenciano dejando un impresionante legado



Queremos mandar nuestro más sentido pésame a toda la familia y trabajadores de Bodegas Gandia por el fallecimiento de su presidente José Maria Gandía, un visionario que deja un gran legado en el sector del vino.

José María Gandía era miembro de la tercera generación de la familia Gandía, dirigió la compañía durante más de cinco décadas y fue persona clave para el desarrollo del vino valenciano de calidad. Nos deja un impresionante legado por ser el impulsor en 1971 de la primera línea de embotellado de la Comunidad Valenciana siendo pionero en el sector al crear marcas tan conocidas como Castillo de Liria, Hoya de Cadenas o Ceremonia.

Su gran trayectoria al frente de Bodegas Vicente Gandía fue reconocida con su inclusión en la Gran Orden de Caballeros del Vino en el Reino Unido en 1996. Su capacidad de liderazgo y su visión innovadora a lo largo de su amplia carrera siempre han ido enfocadas hacia la mejora de la calidad y el posicionamiento de los vinos valencianos y esto se ha transmitido a sus sucesores quienes han tomado relevo y han desarrollado esta filosofía convirtiendo a Bodegas Vicente Gandía en un referente del vino español en todo el mundo.

DAC
SERVICIOS

- Orden, limpieza y desinfección.
- Boletín de reconocimiento anual (BRA).
- Electicidad, Fotovoltaica, climatización...

Daniel Agüera Carbonell 679 061 462 daniel@dacservicios.es www.dacservicios.es

FINKALUZ

La energía de tu comunidad

Asesor Peronsalizado
Usuario unficiado con todas tus facturas
Fraccionado y aplazamiento de facturas
Mejor precio competitivo

900 908 878
finkaluz@finkaluz.com
www.finkaluz.com

Kukla

Damos la bienvenida a Kukla un local en el corazón del barrio del Carmen que hace viajar a sus comensales hasta oriente medio.

Aunque el origen de sus recetas está a cientos de kilómetros de distancia, todos los productos que utilizan son locales, a excepción del tahín y las especias que vienen directas desde Oriente Medio. Sus platos se caracterizan por dar protagonismo a alimentos tan básicos como la berenjena, el tomate, la coliflor o la cebolla que compran directamente en el Mercado Central.

La decoración, su cocina casera y el buen servicio son la fórmula del éxito para invitarte a que te relajes. Todo lo que encontrarás en sus platos ha sido elaborado por ellos en cocina. Desde las salsas hasta el falafel, pasando por todos sus postres.

¡Bienvenidos!

Vaqueta Gastro Mercat

La familia de Hostelería Valencia crece, porque damos la bienvenida a Vaqueta Gastro Mercat un local junto al Mercado Central cuya carta está basada en la gastronomía valenciana.

Todo el producto es de proximidad y es perfectamente trabajado con el toque de las brasas, pero no puedes quedarte ahí, porque dejar pasar sus arroces tanto secos como melosos te harán arrepentirte.

El chef Agus Romanó nos confiesa su debilidad, el Steak tartar de vaca madurada con patatitas a la yema. Usan carne de vaca madurada y lo condimentan con mostaza, un toque picante y un poco de mahonesa. En definitiva, mucha cocina rica en un entorno excepcional.

¡Bienvenidos!

Casa Baldo

En diciembre de 2022 Casa Baldo 1915 reabrió sus puertas con su nuevo nombre: Casa Baldo 1915 y ahora ya lo tenemos en la familia de Hostelería Valencia. El local mantiene ese aroma de los bares y terrazas que coexistían en la época de máximo esplendor de esta casa.

Casa Baldo es un local recién reformado que cuenta con una amplia terraza en la que disfrutar al aire libre, todo ello con un ambiente muy valenciano, repleto de guiños a la pilota valenciana que es santo y seña del Grupo Gastrotrinquet.

Su cocina te permite degustar una amplia oferta de tapas y platos para compartir, todo el sabor de los arroces de nuestra tierra y, por supuesto, el almuerzo es una de sus puntas de lanza. Su chef Roberto Ramírez nos hace una recomendación, la Merluza del Cantábrico en tempura con salsa tártara. La mezcla de la merluza con el crujiente de la tempura y la suave acidez de la salsa tártara hacen de este plato uno de los "must" de la carta.

Enclave único, terraza de 10 y oferta gastronómica excepcional.

¡Bienvenidos!

Nuevos asociados VERANO 2023

Restaurante Galdo 26
Hotel Imperial II y III
Bar Nova Utopia
Restaurante Beluá
Restaurante Zalamera
Restaurante Thai Mongkut
Bar Rolitosports
Restaurante Casa Juan
Restaurante Abdelltif
Bar Portolito Carmen
Restaurante Portolito Centro
Restaurante Portolito Playa
Bar Kukla
Bar Fumiferro
Pub Loco Club
Bar Pelayo Gastro Trinquet
Restaurante Las Terrazas del Mare Nostrum
Bar Casa Baldo
Bar El Romeral
Bar El Raco de Sant Bult
Bar El Gordo y El Flaco
Restaurante Chiringo Patacona
Restaurante III Estacions
Restaurante Can Valear
Restaurante Yantar Espai Gastronomic
Vadebo Restaurant
Restaurante La Salita
Bar Pizzeria Querubina
Restaurante Asador Europa

Gastro Bar Fer La Ma
Restaurante La Mezcla Perfecta
Restaurante Meso Casa Canari
Restaurante de Ana
Restaurante Bharat
Salón Sabors Catering Rotova
Restaurante Tony Romas Alfafar
cafetería Sweet Bloom
Restaurante Tony Romas Aqua
Restaurante Tony Romas
Bat Taberna Japonesa Tora
Restaurante Ca Xoret
Ibis Budget Valencia Centro Puerto
Restaurante Aldeaneta
Bar cafetería Garum
Salón Entre Viñedos Eventos
Hotel Casa Bassa
Restaurante Casa Bassa
Restaurante Tukan
Restaurante Arroceria Casa Chaparro
Restaurante Hundred Burgers
Bar Nou Tibot
Restaurante Garibaldi
Greswin Sport Bar
Restaurante Cooperativa Llombai
Restaurante 100 Montaditos
Restaurante Atenea Sky
Bar La Lonja
Restaurante Chino Singular

Air PROCESS
HIGIENE DEL AIRE
www.air-process.net
Tel. 96 166 31 31
TRATAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE VENTILACIÓN - LIMPIEZAS TÉCNICAS

Quique Dacosta entre los mejores 20 restaurantes del mundo y Ricard Camarena el 96

El pasado 20 de junio, la Ciudad de las Artes y las Ciencias reveló el listado The World's 50 Best Restaurants 2023, en el cual se reconoce a los mejores 50 sitios del planeta, lugares donde comer es una experiencia única. En la gala Hostelería Valencia tuvo representación, ya que nuestro presidente Manuel Espinar y la presidenta de Restaurantes Nuria Sanz, disfrutaron de esta fiesta de la gastronomía mundial.

Durante dos días, Valencia fue la perfecta anfitriona de esta gran cita internacional que culminó la noche del 20 de junio en el Palau de Les Arts con el nombramiento de los 50 restaurantes que pasan a formar parte de este selecto ranking gastronómico y en el que hay una buena representación española y valenciana.

Disfrutar (Barcelona) número 2; DiverXO (Madrid) que el año pasado saltó del número 20 al 4 y que sube hasta número 3 y Asador Etxebarri (Axpe) en el cuarto puesto. En lo más alto, Central, el primer restaurante latinoamericano que se coloca en la cima del mundo.

La representación valenciana está de enhorabuena, porque en el puesto 20 del ranking encontramos a Quique Dacosta, un puesto más que merecido para esa joya que tenemos en Denia y en la lista de los mejores 100, encontramos otro valenciano. En la edición de 2023 se estrena Ricard Camarena Restaurant en el puesto 96.

Los soletes de la Guía Repsol vuelven a reconocer la buena labor de la hostelería valenciana más popular

Llegan los soletes de verano, una distinción popular que otorga la Guía Repsol, con el objetivo de descubrir más de 5.000 restaurantes, bares, cafeterías y chiringuitos repartidos por toda la geografía española. Este verano el anuncio de los soletes más refrescantes nos traen el reconocimiento de 4 empresas asociadas a Hostelería Valencia, como son: L'Estibador, Farigola & Menta, Mama Racha y L'Establiment.

En su búsqueda de «joyas» escondidas, el equipo de Guía Repsol ha seleccionado este verano más de 300 chiringuitos, heladerías, bares, cafeterías, restaurantes, vinotecas y locales de 'fast good. Toda esta información está disponible en su web o en su aplicación, donde también se encontrarán, de manera fácil y rápida, los restaurantes recomendados con 1, 2 y 3 soles, así como decenas de planes para realizar al aire libre.

Uno de los atractivos más valorados por los amantes de la gastronomía es que los 'soletes' permiten descubrir lugares peculiares e inesperados. La selección de nuevos soletes de este verano 2023 incluye chiringuitos escondidos, terrazas en valles perdidos y azoteas con vistas panorámicas de ciudades. También «descubre» balcones con vistas privilegiadas, bares y heladerías, terrazas en plazas empedradas y merenderos rodeados de naturaleza. En definitiva, una propuesta variada y refrescante.

La distinción de los Soletes de Guía Repsol ya cuenta con ocho ediciones y más de 3.300 negocios hosteleros exhiben su pegatina amarilla en sus puertas, decenas de ellos forman parte de Hostelería Valencia y suponen un orgullo para el sector hostelero valenciano.

iseval GRUPO

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

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

laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca

Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

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

C/. Poeta Llorente, 37 Bajo
46200 Paiporta (Valencia)

ENAC INSPECCIÓN OC-I/110
ENAC ENSAYOS 920/LE1754
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg: 63/ECMCA
GENERALITAT VALENCIANA Nº Reg. OCA: 2017/02

C/ Doctor Fleming número 17 de Alaquas C.P 46970
Cafesoy @cafescafesoyvalencia
www.cafesoy.es

Constitución nueva Asociación de Bares

Juan Carlos Gelabert presente junto a autoridades en la inauguración de La Champions Burguer

Equipo CONHOSTUR en 'La noche de Blasco Ibáñez

Premio Gaceta de Turismo a la promoción gastronómica para Conhostur

Renovación presidencia de Tico Corrons en la Asociación de Ocio

Visita preelectoral de Mª José Català

Visita preelectoral de Sandra Gómez

ECOserra
Control de plagas

PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DEPLAGAS A SU MEDIDA

EN ECOSERRA DAMOS TODO NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

FEHV PROVEEDOR OFICIAL

666508523

info@ecoserra.es

ROESB Nº 0812

FEHV
FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

caixa popular

Renovem el conveni per a oferir-te les millors condicions.

En Caixa Popular sempre hem cuidat el Sector de l'Hostaleria convençuts de la importància que té en la nostra societat. Per aquest motiu, hui més que mai, ens trobaràs al teu costat. Totes les nostres oficines estan obertes per ajudar-te en el que pugues necessitar.

- **Finançament d'impostos.**
- **Línies de crèdit per al pagament de nòmines.**
- **Lising per a la compra d'equips de maquinària.**
- **Préstecs verds per a la millora de l'eficiència energètica del teu local.**
- **Préstecs hipotecaris per a reforma o compra de locals.**

Disposem de línies especials amb condicions avantatjoses que s'adapten a tu.

A més, a través del nostre conveni de col·laboració amb FEHV tenim reservats per a tu amb les millors condicions del mercat:

- **TPV**. Taxa de descompte del 0,25% per operació. O, si ho prefereixes, tarifa plana mensual segons el teu nivell de facturació.
- Sistemes ben innovadors de cobrament electrònic (**PayGold**).

caixapopular.es

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°