

Nº 73 · OTOÑO 2024

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE
LA FEDERACIÓN
EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA
DE VALENCIA



DÍA DE LA HOSTELERÍA

PRESENTAMOS

DISH POS

El TPV de **makro**

LA SOLUCIÓN DIGITAL PROFESIONAL PARA TU RESTAURANTE

DISH POS, el sistema TPV para la hostelería, que ofrece una plataforma multifuncional para que gesticiones y optimices tu negocio desde cualquier lugar.



¿Quieres más info
sobre DISH POS?

SALUDA PRESIDENTE



Manuel Espinar Robles
Presidente de Hostelería Valencia

La inflación y el aumento de los costes han afectado a muchos establecimientos, obligándonos a ser más creativos y eficientes en la organización de nuestros recursos. A lo largo de este año, hemos visto cómo la gestión eficaz es clave para enfrentar estos desafíos, es por ello que seguimos impulsando cursos sobre gestión desde nuestra oferta formativa

Muchos negocios han apostado por la digitalización, mejorando sus servicios y facilitando la experiencia del cliente, también en eso estamos trabajando como los nuevos cursos en Inteligencia Artificial. La sostenibilidad también ha cobrado protagonismo... De todos estos retos hablamos en la jornada Miradas, de la que os ampliamos información en este número. Adaptarse a estas tendencias no solo es una necesidad, sino una oportunidad para diferenciarnos en un mercado competitivo.

De cara a final de año, los retos son claros. La formación continua del personal, el impulso de nuestras empresas asociadas a través de todos los servicios que podemos recibir en Hostelería Valencia. Os animo a todos a participar de cada una de las actividades que os proponemos, que seguro os van a ayudar en alguna de las áreas de vuestro negocio.

Mientras escribo estas líneas lo tenemos todo preparado ya para los Premios Hostelería Valencia 2024. En el último número del año os daremos buena cuenta de todo. Mientras tanto, gracias por ser parte de Hostelería Valencia. Sigamos trabajando juntos para hacer de la hostelería en Valencia un referente de calidad y hospitalidad.

Un cordial saludo.



federación
empresarial
hostelería
Valencia



José Manuel Camarero
Secretario Autonomico de Turismo de la
Generalitat Valenciana

Estimados amigos y amigas de la Federación Empresarial de Hostelería,

Es un honor dirigirme a todos vosotros a través de estas líneas para expresar el firme compromiso de la Generalitat Valenciana con el sector turístico y, en particular, con la hostelería, un pilar esencial de nuestra economía y nuestra identidad cultural.

La Comunitat Valenciana es un destino privilegiado que combina paisaje, patrimonio, riqueza cultural y natural, con una oferta gastronómica inigualable. Por eso, en los últimos años el turismo gastronómico se ha consolidado como uno de los ejes más importantes de nuestra estrategia turística. Nuestra cocina, rica en creatividad, tradición y diversidad, se ha convertido en un auténtico embajador de nuestra tierra, atrayendo a visitantes de todo el mundo. En este sentido, la Generalitat Valenciana está apostando decididamente por reforzar la promoción y la excelencia en este sector, entendiendo que nuestra gastronomía es una ventana al mundo que muestra lo mejor de nosotros mismos. Lo hacemos a través de nuestra marca gastroturística l'Exquisit Mediterrani, que juega un papel fundamental para ayudaros a incrementar nuestro posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.

Pero, sin duda, el trabajo incansable de nuestros hosteleros es fundamental para lograr este objetivo. Vosotros sois los verdaderos protagonistas que, día a día, ponéis en valor nuestros productos locales, nuestra creatividad culinaria y nuestra hospitalidad. Vuestro esfuerzo y dedicación no solo satisfacen a los paladares más exigentes, sino que también contribuyen a la dinamización económica y al fortalecimiento de nuestra identidad cultural. Gracias a vosotros, la Comunitat Valenciana es sinónimo de calidad, innovación y tradición gastronómica.

A pesar de los retos que hemos enfrentado en los últimos años, el sector turístico en la Comunitat Valenciana ha mostrado una notable recuperación. En 2023, hemos registrado un aumento del 12% en el número de visitantes respecto al año anterior, lo que refleja la fortaleza y el atractivo de nuestro destino. Sin embargo, somos conscientes de que aún quedan desafíos por delante, y es por ello que seguimos trabajando para mejorar la competitividad y la sostenibilidad de nuestra oferta turística.

Desde la Generalitat Valenciana seguiremos implementando medidas y programas destinados a apoyar al sector hostelero, fomentando la formación, la innovación y la digitalización. Nuestro objetivo es que todos, desde pequeños restaurantes familiares hasta grandes establecimientos, puedan beneficiarse de estas iniciativas y seguir ofreciendo experiencias memorables a nuestros visitantes.

En conclusión, quiero reiterar mi agradecimiento y reconocimiento a todos los profesionales de la hostelería por vuestro valioso trabajo. Juntos, seguiremos construyendo un destino turístico de primer nivel, que enamore a todos aquellos que nos visitan y que enorgullezca a quienes aquí vivimos. Porque no tengo ninguna duda de que la Comunitat Valenciana es el mejor lugar para vivir, para trabajar y, por supuesto, para disfrutar de una experiencia única e inolvidable.

Con mi más cordial saludo y mejores deseos.

SUMARIO

- 14 Temas jurídicos
- 16 Nueva normativa uso turístico
- 18 Limitación distancias locales hostelería
- 20 Nuevas medidas preventivas barrio Ruzafa
- 22 Últimas novedades parte viajeros
- 38 Hostelería Valencia amplía sus instalaciones
- 40 Cursos de éxito y nuevas posibilidades
- 46 Noticias proveedores
- 56 Congreso ocio nocturno
- 60 Fotonoticias
- 64 Colaboración con empresas
- 68 Nuevos asociados
- 74 Ayudas
- 76 Noticias 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

Revista:
Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV
Coordinación técnica: Belén Solaz
Redacción: David Echagüe
Producción: Lobo Agencia Digital

Presidente Hostelería Valencia
y Fundación: Manuel Espinar

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



8
**MIRADAS
2024**



24
Eventos



36
Formación

MIRADAS 2024





mer plato del evento, una ponencia de Noe Nieto, que cuenta con más de 15 años de experiencia en marketing y ventas, y quien actualmente ejerce de consultora para negocios gastronómicos. La experta habló al público sobre la importancia de crear valor en un negocio a través de mejorar la experiencia de cliente, para no solo atraer consumidores, sino también ser capaz de retenerlos y fidelizarlos a través de un servicio de calidad.

Siguió el evento con una mesa redonda sobre hostelería sostenible protagonizada por tres personalidades importantes del sector, que tienen, además, una estrecha relación con las prácticas de la sostenibilidad. El primero fue Ricard Camarena, ganador de dos Estrellas Michelin y Estrella Verde de Sostenibilidad; la segunda María José Martínez, poseedora de una Estrella Michelin y del Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión 2024; y en tercer lugar Candela Aldao, responsable de sostenibilidad de Mahou San Miguel.



QUINTA EDICIÓN DE “MIRADAS”: EXPERIENCIA DE CLIENTE, HOSTELERÍA SOSTENIBLE, IA Y LA ÚNICA CHEF DE MADRID CON DOS ESTRELLAS MICHELÍN

La Federación Empresarial de Hostelería Valencia (Hostelería Valencia) y CONHOSTUR, con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana, celebraron el pasado 3 de junio la quinta edición de MIRADAS. Este año se organizó bajo el título de “Desafíos y oportunidades en hostelería”, con el objetivo de realizar una radiografía tanto de presente como de futuro sobre la hostelería valenciana.

Miradas se ha convertido ya en una de las fechas más señaladas en el calendario del sector. Días antes las entradas ya habían sido agotadas, con lo que se citaron para disfrutar del evento más de 250 personas en CaixaFòrum València, entre las que había muchas caras conocidas: cocineros, hosteleros, periodistas y otros tipos de profesionales.

La jornada dio comienzo con una bienvenida por parte de Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR, y de José Manuel Camarero, director general de turismo de la Comunidad Valenciana. Ambos dieron paso al pri-



Moderado por Isabel Coderch, el debate giró alrededor de temas como reducción de residuos, técnicas de aprovechamiento o circularidad.

Carlos Gamallo, ChiefSales Officer en Mapal Group, siguió con el evento dando una charla sobre el impacto de la Inteligencia artificial regenerativa dentro del sector de la restauración. Se centró en mostrar al auditorio aplicaciones útiles de la IA para mejorar la gestión de los negocios hosteleros (monitorización de comentarios, gestión de personal, trazabilidad, etc.).

Fernando Trias de Bes, economista y escritor, cogió el relevo de Gamallo para protagonizar una nueva ponencia, en este caso sobre los errores más comunes que cometen los emprendedores al embarcarse en la aventura de montar un negocio en el sector. Seguidamente tomó la palabra Ramón Dios, experto en gestión de restaurantes y CEO de Gastrocoaching, quién trató uno de los

temas centrales de la jornada con una ponencia llamada "7 Desafíos del futuro en la gestión de restaurantes. Eficiencia y rentabilidad". Incidió en aspectos como la hospitalidad, experiencia del cliente, optimización del tiempo o medición de jornadas según la productividad y no por las horas totales trabajadas.

Los protagonistas de las dos charlas acabadas de mentar se unieron a Begoña Rodrigo (1 Estrella Michelin - Restaurante La Salita) y Sergio Santamaría (Restaurante La Mesedora) para compartir una mesa de debate sobre gestión en hostelería y estrategias que se pueden emprender para alcanzar el éxito en el negocio. Entre los puntos que todos los integrantes compartieron estuvo la importancia de formar para delegar, dejando de lado la creencia estandarizada de "yo lo hago que lo hago mejor". También reflexionaron en torno a la pandemia, coincidiendo en que la necesidad de



reinventarse los llevo a mejorar tanto individualmente como en la gestión de sus equipos.

El plato fuerte del día se hizo esperar hasta el final del evento, a partir de las 19:30. La periodista especializada en gastronomía, Paula Pons, realizó una entrevista a María Marte, una chef dominicana que se ha convertido en la única cocinera de la Comunidad de Madrid con dos Estrellas Michelin.

Marte creció en un entorno humilde pero impregnado de gastronomía (de padre cocinero y madre pastelera). Sin embargo, cuando llegó a Madrid no tenía ninguna clase de estudios profesionales, pero lo que sí tenía eran muchas ganas de trabajar y demostrar todo lo que había aprendido durante los años en lo que vivió en su país natal. Encontró un primer trabajo en el Club Allard, pero no de cocinera, sino de friegaplatos. Pese a ello la chef confió en que llegaría la oportunidad, y así fue, pudiendo ponerse finalmente al frente a los fogones, en un inicio dedicándose

a realizar las tareas que nadie quería, y en conclusión llegando a convertirse en la sucesora de Diego Guerrero al frente de la cocina del Club, revalidando y manteniendo las Estrellas Michelin que ya poseían. Toda una historia de compromiso, pasión y trabajo que culmina con un éxito que la chef compartió ante la mirada atenta de todo el auditorio.

Así terminó la Quinta edición de Miradas, con diversas conclusiones y mensajes que los asistentes se llevaron a sus casas y negocios. Desde Hostelería Valencia queremos aprovechar para agradecer a todos los que lo hicieron posible, tanto a los ponentes como a todas las personas que han tomado parte en la gestión del evento para que se pueda realizar de la mejor forma. También dar las gracias a todo el público que asistió. Ahora solo queda esperar a la próxima edición que vendrá en 2025.

¡La espera merecerá la pena!



TEMAS JURÍDICOS

Nuestro servicio jurídico y legal hace un repaso de las principales noticias de actualidad en cuanto a normativa. Temas como la regulación de viviendas turísticas, la ordenanza de contaminación acústica, la ZAS de Ruzafa o el parte de viajeros ocupan las siguientes páginas de actualidad jurídica.

NUEVA NORMATIVA PARA LA REGULACIÓN DE LAS VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO

El pasado 7 de agosto se publicó el Decreto Ley 9/2024, de modificación de la normativa reguladora de las viviendas de uso turístico de la Comunitat Valenciana. Con esto se pretende adaptar este tipo de inmuebles a la demanda social y las nuevas realidades a las que se enfrentan los vecinos de los barrios de la ciudad.

Esta norma introduce diferentes novedades y cambios en la regulación de las viviendas de uso turísticos, entre las que destacan:

1. Periodo máximo de arrendamiento de 10 días de forma continuada. Además, se prohíbe el alquiler turístico de habitaciones.

2. Se prohíben los cajetines en las zonas comunes y vías públicas, y será obligatorio contar con un servicio de recepción e identificación, así como de conexión a internet en las viviendas y un teléfono 24 horas.

3. Sigue siendo necesario el disponer de informe municipal de compatibilidad urbanística, pero se permite aportar un documento equivalente emitido por una Entidad colaboradora Urbanística de la Generalitat Valenciana (ECUV) para agilizar el trámite.

4. Se podrá disponer de un régimen interno que permita resolver el contrato y expulsar al huésped sin derecho a reclamación.

5. Validez de cinco años de la inscripción en el registro de turismo. Se tendrá que renovar dentro del mes anterior a la finalización de cada periodo, realizando una nueva declaración responsable de renovación. También deberá presentarse una nueva declaración en caso de cambio en la propiedad de una VUT ya registrada.

La norma establece un régimen transitorio de aplicación de las viviendas de uso turístico según la fecha de inscripción en el Registro de Turismo:

• **Antes del 01/07/2018:** Únicamente estarán obligadas a presentar la declaración responsable de renovación referida al cumplimiento de los requisitos mínimos del anexo III del Decreto Ley.

• **Desde el 01/07/2018 hasta el 08/08/2024:** Mantendrán la validez de la inscripción para el ejercicio de la actividad durante un plazo de 5 años contado a partir de la entrada en vigor de esta norma, transcurrido el cual, deberán presentar nueva declaración responsable de renovación.

• **A partir del 08/08/2024:** Tendrán un plazo de 5 años para adaptarse a los requisitos establecidos en el Anexo III del Decreto Ley.

IMPORTANTE*: hasta el 30/09/2024 se ha habilitado un plazo para comunicar y completar aquellos datos esenciales para las viviendas de uso turístico que figuran inscritas en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana, que se puede realizar a través del siguiente enlace: https://sede.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G97185

Asimismo, en aras a una mayor transparencia en el sector de las viviendas de uso turístico, los propietarios de este tipo de inmuebles tendrán que facilitar su número de referencia catastral antes del 31 de diciembre del 2024. Las que no lo comuniquen serán dadas de baja del registro.

Para cualquier consulta sobre esta cuestión puedes ponerte en contacto con nosotros:

Miguel Ángel Medina

653 05 36 25 (departamento legal)

Rafael Ferrando

663 97 73 21 (departamento jurídico)

Todos los servicios de igualdad que necesitas para tu empresa

Protocolos de prevención frente al acoso
Planes de igualdad
Registro retributivo
Auditoría retributiva
Formación en igualdad
Planes LGTBI
Desconexión Digital

Contacta con nosotras para ofrecerte asesoramiento personalizado

✉ contacto@amalteaconsultoria.es

☎ 910 000 255

🌐 www.planigualdadempresas.es/



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

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

 laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecma

 **Tratamientos Acústicos Integrales**
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

 **ENAC**
INSPECCIÓN
OC-I/110

 **ENAC**
ENSAYOS
920/LE1754

 GENERALITAT
VALENCIANA
Nº Reg: 63/ECMCA

 GENERALITAT
VALENCIANA
Nº Reg: OCA: 2017/02

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)

EL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA ANULA LA LIMITACIÓN DE DISTANCIAS DE LOCALES HOSTELERÍA

El pasado 30 de julio, el Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana declaró la nulidad de la medida recogida en la ordenanza de contaminación acústica que limitaba la implantación de actividades de hostelería sin ambientación musical en zonas de uso dominante residencial en un radio inferior a 30 metros de otra actividad de ese tipo.

El Tribunal Superior anula estas limitaciones al considerar que no cumplen con los principios de necesidad ni proporcionalidad, además de valorar que vulnera la normativa de Unidad de Mercado, al no haber acreditado ni aportado justificación suficiente de la necesidad de implantar esta medida de limitación de actividades. En concreto, el Tribunal entiende que no se aprecia motivo que justifique la razón de la fijación de esta limitación de 30 metros entre establecimientos.

El Tribunal considera que la forma de controlar o evitar la contaminación acústica no es estableciendo limitaciones desproporcionadas a través de distancias entre los establecimientos sin ambientación musical como es el caso, sino lo proporcional sería hacer cumplir el uso del ruido por los mismos hosteleros mediante los instrumentos de los que dispone el Ayuntamiento y en el ejercicio de sus competencias.

No obstante, la sentencia no es firme ya que puede ser objeto de recurso de casación por el ayuntamiento ante el Tribunal Supremo.

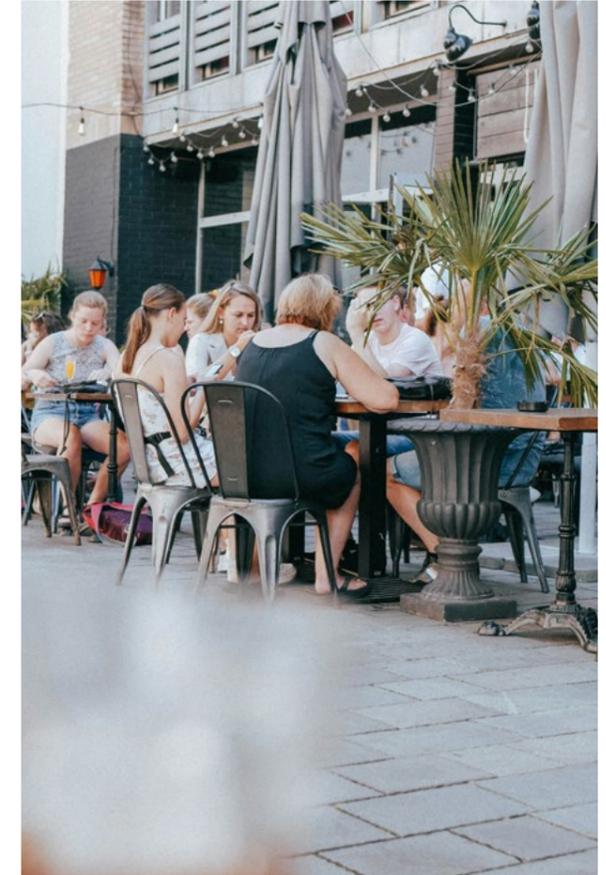
Para cualquier consulta sobre esta cuestión puedes ponerte en contacto con nosotros:

Miguel Ángel Medina

653 05 36 25 (departamento legal)

Rafael Ferrando

663 97 73 21 (departamento jurídico)



La energía de tu comunidad

Asesor Personalizado

Usuario unificado con todas tus facturas

Fraccionado y aplazamiento de facturas

Mejor precio competitivo

900 908 878

finkaluz@finkaluz.com

www.finkaluz.com

TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



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

NUEVAS MEDIDAS PREVENTIVAS BARRIO RUZAFa

Pese a las diferentes actuaciones y recursos interpuestos ante los tribunales por parte de la hostelería valenciana, el Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana en sentencia de fecha de 10 julio de 2020, ordenó al Ayuntamiento de Valencia que dispusiera de mediciones representativas de la zona del barrio de Ruzafa con el objetivo de realizar un estudio sonométrico para verificar si se dan los supuestos establecidos en la ordenanza de protección contra la contaminación acústica, para iniciar los trámites para la declaración de Zona Acústicamente Saturada (ZAS).

En estos momentos, el Ayuntamiento está realizando las mediciones en el barrio de Ruzafa y a los efectos de reducir el nivel sonoro exterior para situarlo en los objetivos de calidad acústica. En la última reunión de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Valencia se adoptó el acuerdo de aprobar una serie de medidas preventivas en la zona del barrio de Ruzafa, durante el proceso de evaluación de los resultados como Zona Acústicamente Saturada:

Corte de tráfico durante determinados periodos (coincidentes con aquellos en que se haya comprobado la superación de los objetivos de calidad).

Intensificación de la vigilancia por agentes de la autoridad.

Vigilancia en cuanto al cumplimiento de las medidas establecidas en el PEP 2 del Ensanche.

Refuerzo de los servicios de limpieza en la vía pública y el control a fin de que los establecimientos depositen el vidrio en los contenedores durante el día y no en horario nocturno.

Prohibición de la expedición de bebidas y alimentos al exterior de los establecimientos a través de ventanas o barras dispuestas al efecto y recayentes a vía pública durante el horario nocturno 22:00 a 8:00 horas, a fin de evitar el aumento del nivel de ruido en el ambiente exterior.

Medidas de concienciación mediante carteles, trípticos u otras advertencias en la zona.

Intensificar la Inspección y control del consumo de bebidas en vía pública fuera del local.

Prohibición de actuaciones de carácter artístico musicales con repercusión sonora y actividades análogos que se desarrollen con motivo de eventos privados.

Limitación de uso de máquinas expendedoras para las que se sitúen en el interior de los establecimientos, siendo utilizables directamente desde la vía pública, exclusivamente durante el horario de funcionamiento de la actividad.

Iniciar un estudio, junto con el Servicio de innovación con el fin de reducir niveles acústicos mediante acciones de minimización de las molestias acústicas actuales

Hostelería Valencia estará presente en las diferentes mesas de diálogo y otros grupos de trabajo que se pongan en marcha por el ayuntamiento de Valencia para abordar esta cuestión en defensa de los intereses de los hosteleros de Ruzafa, como hemos hecho en anteriores ocasiones y en las diferentes actuaciones legales que se han realizado.

Os mantendremos informados de forma inmediata de cualquier novedad o información relevante que se produzca sobre este procedimiento. No obstante, para cualquier consulta sobre esta cuestión puedes ponerte en contacto con nosotros:

Miguel Ángel Medina

653 05 36 25 (departamento legal)

Rafael Ferrando

663 97 73 21 (departamento jurídico)

Revoluciona tu negocio

BENEFICIOS EN CADA GOTA


AQUONA



ÚLTIMAS NOVEDADES PARTE VIAJEROS: APLAZADA ADAPTACIÓN RD 933/2022 AL 2 DE DICIEMBRE

Según información del Ministerio del Interior se ha decidido ampliar el periodo de adaptación para la implementación de la aplicación Ses.Hospedajes hasta el 2 de diciembre, en lugar de la fecha inicial del 1 de octubre, recogida en el RD 933/2021, que regula las obligaciones de registro documental e información de personas que ejercen actividades en agencias de viaje, hospedaje y alquiler de vehículos.

La prórroga se debe a motivos técnicos que buscan facilitar la interconexión y transmisión de datos en aquellas comunidades autónomas con cuerpos de policía autonómicos.

Desde las diferentes organizaciones de alojamiento y la CEOE se había solicitado al Ministerio que se replantease la entrada en vigor de esta norma por las nuevas obligaciones de recogida de datos y cargas administrativas y técnicas gravosas que suponía para los establecimientos de alojamiento. Para ello, desde el sector de alojamiento se planteó al Ministerio realizar una orden ministerial negociada, que desarrollará la aplica-

ción de este Real Decreto y adapte a las necesidades de seguridad nacional a las capacidades operativas de las empresas.

Hasta el 2 de diciembre se mantendrán reuniones con el Ministerio de Interior para abordar estas cuestiones, los avances y próximos pasos en la implementación de la norma para asegurar que la aportación de datos sea aplicable, además, el sistema debe funcionar correctamente para permitir la remisión de datos. No obstante, desde el Ministerio han indicado que el RD 933/2021 será de aplicación a partir del 2 de diciembre sin más prórrogas.



*Air*PROCESS
HIGIENE DEL AIRE

www.air-process.net

Tel. 96 166 31 31

TÚ TIENES SED DE
AGUA
Y TU CUERPO DE
MINERALES



EVENTOS

Gastronomía valenciana
en el panorama internacional

Diálogos de sala

Gastroalmuerzos



CONHOSTUR DA A CONOCER LA GASTRONOMÍA VALENCIANA EN EL PANORAMA INTERNACIONAL

La confederación de hostelería y turismo de la Comunitat organizó junto a Turisme Comunitat Valenciana y Consejo de Cámaras de la CV dos eventos, en Varsovia y Estocolmo.

Con el objetivo de extender las fronteras de la cocina valenciana y establecer en el territorio un foco de atracción de turistas, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana, con la colaboración del Consejo de Cámaras de la CV, han celebrado durante este año dos acciones de promoción culinaria fuera de España, una en Varsovia y la otra en Estocolmo.



La primera de ellas, realizada el 5 de junio, aconteció en la capital de Polonia, concretamente en el restaurante Belvedere, junto al Parque Lazienki. En la organización de este evento participó la Oficina Española de Turismo en Varsovia y se contó con la presencia de Ramiro Fernández, Embajador de España en el país. Se le dio inicio con un workshop para profesionales del sector turístico polaco, seguido de una presentación de destino en la que participaron diferentes personalidades destacadas.

PREMIOS DE LA HOSTELERÍA VALENCIANA 2018 "FIDELIDAD Y APOYO AL SECTOR"

G

GARCÍA
FRUTAS & VERDURAS

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
PRODUCCIÓN PROPIA

CERTIFICADO
Km.0
KILÓMETRO CERO
SLOW FOOD

SANDARA
LIFE IS SPARKLING

SPRITZ

Listo para disfrutar





Tras la presentación, y con motivo del Día Mundial de la Tapa, se sirvió una degustación de comida valenciana de la mano de varios chefs Michelin: Cristina Figueira, Miquel Barrera y María José Martínez; y David Sandín, ganador de la Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana 2024. Cada uno presentó dos platos ante el público conformado por prescriptores del mercado polaco, agencias de viajes, touroperadores, medios de comunicación y revistas especializadas.

El segundo evento se celebró el 11 de junio, en este caso más al norte, en Estocolmo, para el que se contó con la ayuda de la Oficina Española de Turismo de la ciudad. En este caso el emplazamiento elegido fue el hotel Blique by Nobis, y el desarrollo del evento fue el mismo que en el caso anterior: un workshop inicial y una presentación emprendida por personas que se dedican al sector de la hostelería ya sea en Valencia o en la capital sueca.

El plato fuerte de la celebración llegó de la mano de tres reconocidos chefs que cuentan con reconocimientos tanto en la guía Michelin como en la



Repsol: Kiko Moya, Germán Carrizo y Carito Lourenco. Ofrecieron un menú degustación basado en la gastronomía valenciana. Concretamente se prepararon ocho platos que giraron en torno a producto típico de la Comunidad Valenciana.

Este tipo de acciones buscan propulsar la imagen del territorio valenciano en el panorama internacional. Al permitir que tanto personalidades destacadas del mundo de la hostelería como el público general a través de medios de comunicación puedan acercarse a la cultura levantina.



Un asiento bello y generosamente cómodo, discreto y moderno a la vez. Un diseño que sigue la curva natural del cuerpo.

VONDOM

Africa Lounge Chair
by Eugeni Quitllet

LA SALA VALENCIANA SE UNE PARA BUSCAR SOLUCIONES COMUNES A LOS RETOS DE LA PROFESIÓN

El pasado 9 de septiembre se celebró la primera edición de 'Diálogos de sala' en Villa Indiano, un evento para unificar trabajo, realizar networking y lograr un aprendizaje común entre los profesionales de sala organizado por el grupo La Sala Valenciana, con la colaboración de Hostelería Valencia y CONHOSTUR, entre otras entidades.

El acto se dividió en tres partes bien diferenciadas, cada una con unos contenidos y protagonistas: la primera en formato diálogo entre dos apasionados de la profesión, la segunda con una ponencia didáctica y formativa, y para cerrar una conferencia sobre la innovación en cocina a

través de la ciencia.

La Sala Valenciana es un grupo transversal de profesionales que busca aglutinar a profesionales relacionados con la sala bajo un mismo paraguas. El elegido para hilar todos los contenidos fue Antonio Llorens, experimentado en la gastronomía, formador y escritor. Este se encargó de hacer una breve introducción, y para seguir abriendo boca dio paso a dos de los fundadores del grupo que organizó el evento, Yvonne Arcidiacono y César Olagascoa que explicaron para el público su cometido y las bases de un código ético que han formado para desarrollar una convivencia más sana entre los profesionales del sector.

Tras lo anterior se dio paso al primer plato fuerte de la jornada, centrándose los focos en Ana Botella, una de las organizadoras del evento y parte del equipo del restaurante Noma en Copenhague, y Abel Valverde, uno de los referentes de la sala en España.

Abordaron temas como la dignificación de la profesión, formación, la retención del talento y la necesidad de conquistar más visibilidad de la sala también en los medios de comunicación. A ellos se unió más tarde Jesús Terrés, fundador de la Guía Hedonista, para aportar sus propias impresiones y experiencias sobre la visión del



cliente, reflexionando alrededor de asuntos como qué es el verdadero lujo en una experiencia gastronómica o cómo las tendencias deben ir a que el comensal se convierta en el protagonista de la alta cocina.

Después de ellos, cogió el testigo Óscar Carrión, director de Gastrouni, para aportar al evento un toque más didáctico. Con el tono directo que le caracteriza hizo, en primer lugar, una radiografía de lo que para él constituye el máximo problema de la restauración.

Carrión siguió explicando las que son para él las pautas que se deben seguir en el futuro del sector para encontrar modelos de mayor rentabilidad, como simplificar procedimientos, apostar por la tecnología o reducir oferta gastronómica en los establecimientos.

La encargada de cerrar el evento fue Esther Merino, especializada en Vanguardia Culinaria y formada en el Basque Culinary Center y que ha pasado por restaurantes como Alchemist o Noma. Algo en lo que quiso hacer mucho hincapié es que la comida, la bebida y el servicio de

sala siempre deben priorizarse por igual en un restaurante, es decir, estar en un mismo plano de importancia, ya que todo forma parte de la experiencia del comensal.

Esta charla también tuvo su parte didáctica, con Merino mostrando al auditorio cómo utiliza la metodología científica para innovar en su trabajo y con ello crear nuevas experiencias en coctelería. Además de la teoría, también dio a probar al público una de sus invenciones, un chocolate obtenido a través de café, sin ningún componente de cacao.

Los platos fuertes del evento se intercalaron con pausas de café para hacer networking. Además, se clausuró la jornada con un cóctel para los invitados, creando el contexto perfecto para que pudiesen establecer relaciones e intercambiar opiniones. En definitiva, se trató de una mañana altamente inspiradora para los asistentes. Sin duda, iniciativas como esta contribuyen a promover positivamente la colaboración entre profesionales de la sala, creando un clima de cooperación y búsqueda de objetivos y beneficios comunes.



VUELVE GASTROALMUERZOS CON CASI UN CENTENAR DE PROPUESTAS QUE REIVINDICAN LA IMPORTANCIA DE L'ESMORZAR

La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) formada por las asociaciones provinciales ASHOTUR, Hostelería Valencia y APEHA, junto a Turisme Comunitat Valenciana organiza del 24 de septiembre al 8 de octubre la segunda edición de Gastroalmuerzos.

Tras la buena acogida que tuvo la primera edición el año anterior, vuelve la iniciativa que reivindica la importancia de l'esmorzar en todos los territorios de la Comunidad Valenciana, ya sean rurales o urbanos. Porque almorzar no solo es una cultura muy arraigada, sino una manifestación de la riqueza y singularidad de nuestra gastronomía.

En esta campaña participan cerca de 100 establecimientos hosteleros repartidos entre las tres provincias, que presentan propuestas muy diversas, pero siempre basadas en el producto local. Estas incluyen un almuerzo completo, especialidad de la casa, con sus habituales elementos para compartir. A los bocadillos -cocas, tostas o platos de todo tipo-, hay que



sumar los cacaos del collaret, los encurtidos o las ensaladas, sin olvidar el tradicional cremaet o el carajillo.

Los precios varían entre los 6 y 18 euros, dependiendo del bar o restaurante elegido, para que resulten accesibles a todos los públicos. Las personas interesadas en degustar un buen esmorzar pueden consultar las opciones de las que disponen en el mapa navegable de la página web www.gastroalmuerzos.com.

El evento, actualmente en ejecución, se presentó el pasado 19 de septiembre en el restaurante l'Agullot de Benicàssim. Asistieron personalidades destacadas del sector y de la localidad que emplazó la presentación: Esther Labaig, directora del CdT de Castellón; Elena Llobet, concejala de Turismo de Benicassim; y la responsable de restauración de ASHOTUR, Lola Martínez.

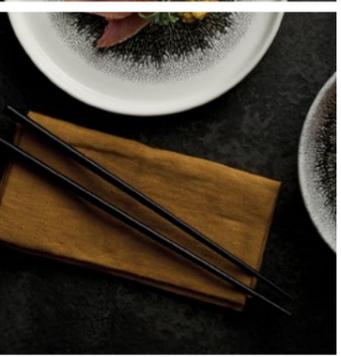
Las propuestas

La provincia de València cuenta con una gran diversidad de opciones de esmorzar para esta segunda edición de Gastroalmuerzos, repartidas entre la capital y otros municipios como Benifairó de la Valldigna, Beniparrell, Burjassot, Canet d'En Berenguer, Cullera, Paterna, Pobla de Farnals, Polinyà de Xúquer o Torrent. Se pueden encontrar locales como Cal Carrero o La Mesedora, que quedaron en segundo y tercer lugar en el Campeonato de España de Bocatas. Además de otros templos para los amantes del almuerzo con bocadillos más que interesantes como el de Restaurante Quitín, de secreto a la brasa, ajos tiernos, patatas a lo pobre y huevos; o el de berenjena rebozada, panceta, pimientos verdes confitados y mahonesa de ajo asado de Pelayo Gastro Trinquet.





MENAJE Y
UTILLAJE
PROFESIONAL



CERCANÍA
CONFIANZA
PROFESIONALIDAD



IMPORTACIÓN DIRECTA
DISTRIBUCIÓN GRANDES
MARCAS
MEJOR PRECIO
GARANTIZADO



GAMA COMPLETA DE
DESECHABLES
PERSONALIZADOS



SISTEMAS Y
PRODUCTOS
DE LIMPIEZA



MUÑOZ BOSCH
desde 1990

360°

www.munozbosch.com

EVENTOS

Por su parte, en Alicante figuran propuestas como la coca a la pala de salazones alicantinos o ibéricos de Els Futbolins, el bocadillo de tomate con pericana de Gastrobar Jorge o el bocadillo con tomate, atún, aceite, anchoa, aceitunas rellenas y cebolla fresca de A La Fresca (els Magazinos).

En Castellón participan locales de 14 localidades tanto de costa como de interior. Entre ellos se encuentran negocios como Las Cholinas en Alfondiguilla, Restaurante Torreón en Benicàssim con su clásico chivito o Asador Aguilar en Segorbe que presenta un revuelto de güeña segorbina.

Como no todo van a ser bocadillos o cocas, también está la posibilidad de probar otro tipo de platos típicos, dependiendo del establecimiento elegido. Opciones para todos los gustos, que convierten al almuerzo en una cultura abierta a quien esté dispuesto a disfrutar del buen

producto, bien sea temprano o a media mañana. En este sentido, destacan opciones como la del Bar Pescadors (Cullera), con un plato de chipirones con pescado de la lonja; u otros restaurantes que disponen de variedad de carnes a la brasa y platos combinados.

El gastroalmuerzo ha venido para reforzar la tradición y multiplicar exponencialmente las oportunidades en la hostelería de la Comunitat Valenciana, diversificando la oferta y protegiendo la singularidad de bares y restaurantes.

Un hábito con el que los turistas, además, se están empezando a familiarizar, por cuanto constituye una expresión particular de la cultura valenciana. Con motivo de la campaña se ha reeditado la guía Gastroalmuerzos en la que se recopilan todas las propuestas y que además se da a conocer en ferias, eventos como Madrid Fusion, Fitur y presentaciones de destino Comunidad Valenciana a nivel internacional.

Conecta tu excedente con las personas que más lo necesitan.

Da salida a las mermas a través de la donación a personas en riesgo de exclusión social, de manera sencilla, rentable, trazada con tecnología blockchain y con métricas de impacto.

Caduca el desperdicio de alimentos.



Contacto:

FORMACIÓN

La formación es clave para que nuestro sector cuente con personal cualificado y para conseguir la calidad y la excelencia en el servicio. Nuestro compromiso es seguir trabajando para impulsar la formación y para ello estamos preparando nuevos cursos y trabajando en nuevos proyectos para ampliar nuestra oferta formativa.



HOSTELERÍA VALENCIA AMPLIA SUS INSTALACIONES PARA DISPONER DE MÁS POSIBILIDADES FORMATIVAS

Hace escasas semanas finalizaron las obras que mantuvieron cerrada la planta baja de la sede de la Federación durante parte de los meses de julio y agosto.

La reforma realizada afectó al aula donde llevamos a cabo los cursos y jornadas que promovemos desde HOSTELERIA VALENCIA.

El principal objetivo de la reforma ha sido el poder duplicar la oferta formativa de la organización: subvencionada, privada y bonificada. Y contar así también con más espacio acreditado, que nos permitirá acoger a un mayor número de alumnos, cumpliendo a su vez con los requisitos legales establecidos por la Administración.

LABORA exige que las entidades cuenten con instalaciones acreditadas para la impartición de acciones formativas vinculadas a Certificados de Profesionalidad, formando en competencias básicas a las personas que los realizan y mejorando su empleabilidad. Revirtiendo todo ello además en la optimización de la profesionalización del sector.

FORMACIÓN

El cambio sustancial ha sido convertir lo que era un solo espacio acreditado por LABORA en dos, para llevar a cabo acciones formativas de Operaciones básicas de Cocina, Operaciones básicas de Restaurante y Bar, Cocina, Camarero de bar cafetería y Camarero de Restaurante y permitiendo a Hosteleria Valencia ser más competitivo a la hora de solicitar acciones formativas ante LABORA.

Pero estas mejoras además se tienen que ver también como una oportunidad para nuestros asociados, para que puedan contar con espacios formativos complementarios a sus propias instalaciones.

HOSTELERIA VALENCIA es la casa de nuestros establecimientos asociados y sabéis que podéis contar con las aulas para la impartición de las acciones formativas que os organizamos, siempre a medida de vuestras necesidades.



LA OFERTA FORMATIVA DE HOSTELERÍA VALENCIA COGE FUERZA PARA LA RECTA FINAL DEL AÑO: CURSOS DE ÉXITO Y NUEVAS POSIBILIDADES

¿Quién dice que las segundas partes nunca fueron buenas? Nosotros estamos convencidos de que eso no es así, y por ello gran parte de nuestra oferta formativa para los meses que quedan de 2024 se fundamentará en insistir en cursos que durante la primera parte del año han resultado atractivos y, sobre todo, útiles para nuestros asociados.

El verano ya ha terminado, pero todavía nos quedan ganas de seguir agitando la coctelera y de ofrecer a nuestros clientes elaboraciones, combinados y cócteles que acompañen en los momentos más especiales.

¿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.).

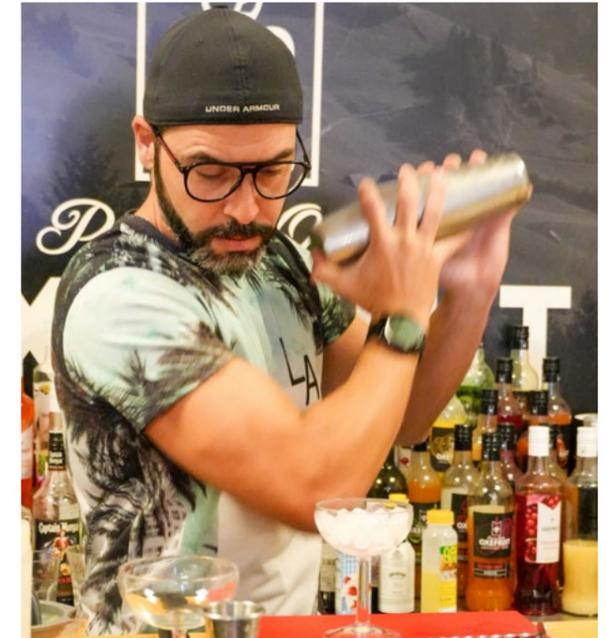
Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm
PATENTES y MARCAS

Curso Coctelería Profesional (II)

Por ello tenemos en marcha una segunda edición del **curso de COCTELERÍA PROFESIONAL (II)**, pero ahora ya con la intención de abordar contenidos avanzados propios de la coctelería, así como de su gestión económica y la atención al cliente. Para de esta forma proporcionar al alumno una visión general de lo que implica un servicio especializado en este tipo de producto.



COCTELERÍA PROFESIONAL en la que se iniciaron en el manejo de la coctelera y la preparación de sorprendentes combinados.

Formación Inglés para Hostelería

El uso del idioma inglés en hostelería se ha convertido en una herramienta más que necesaria durante los últimos años. Antes era opcional, pero en estos momentos se ha vuelto imprescindible en la mayoría de los establecimientos para ofrecer un correcto servicio al cliente extranjero, el cual valora positivamente una atención cercana y personalizada dentro de su experiencia gastronómica.

Por ello, desde Hostelería Valencia impulsamos la **formación de INGLÉS PARA HOSTELERÍA (BEGINNERS_LEVEL 2)**, la cual da continuidad a los contenidos ya vistos en el curso anterior y pretende llevar a los alumnos a un nivel superior. Continuaremos nutriendo a los alumnos con las herramientas necesarias para ofrecer un servicio excepcional a sus clientes internacionales.



Nuestra formación de INGLÉS INICIAL, en la cual los alumnos se llevaron herramientas muy útiles para la correcta atención al cliente en inglés.

Curso Sumillería para profesionales

Y, por último, pero no menos importante, en los próximos meses llevaremos a cabo una nueva edición del **curso de SUMILLERÍA PARA PROFESIONALES**. Una reedición de esta magnífica formación que aglutina contenidos referentes a la enología, vinificación y servicio del vino, y donde se dará un amplio repaso a la geografía vitivinícola tanto nacional como internacional.

Un temario muy completo que será impartido por docentes de primer nivel, con una amplia experiencia en el mundo del vino y la hostelería, que tratarán de transmitir de forma práctica todo su saber hacer. Contarán además, con infinidad de referencias y un amplio abanico de productos para ejemplificar toda la literatura estudiada.



Curso Rentabilidad del negocio hostelero

Junto a la recuperación y reedición de formaciones que vienen de momentos anteriores, también daremos relevancia a otros nuevos cursos encaminados a potenciar la gestión del restaurante.

A nadie se le escapa que los números y la habilidad para manejarlos son cruciales para la gestión económica de un establecimiento. Crear un negocio y hacerlo rentable no es tarea fácil, intervienen muchos factores. Con ello en mente, disponer de herramientas para interpretar la situación de la empresa y saber qué decisiones tomar es de vital importancia en el marco económico actual.

Es por esto por lo que hemos creado el **curso de RENTABILIDAD DEL NEGOCIO HOSTELERO**. La gestión de las compras, el estudio de las ventas y el diseño del modelo de negocio serán la columna vertebral de la formación.

Las normas de protocolo para cada uno de los actos o servicios, la atención al cliente y la comunicación son los pilares de esta formación que facilitará al alumno su autonomía en el puesto de camarero, lo que redundará en la agilidad y mejora de sus capacidades para ofrecer un buen servicio en la sala y también en la mejora de las ventas.

Esperamos que toda la oferta presentada sea de vuestro interés, y en todo caso seguimos atentos a las necesidades que nos reclama el sector para darles una oportuna cobertura. Por ello os invitamos a seguir nuestras novedades en la página web de la Federación, donde a parte de la actualidad del sector encontraréis toda nuestra oferta formativa: www.hosteleriavalencia.es.

Estamos ya en el último trimestre del año y os recordamos que los establecimientos contáis con un crédito de formación que si no utilizáis perderéis...

Como comentábamos al inicio, venimos del verano, y tanto si os habéis permitido un merecido descanso, como si el negocio os ha exigido un esfuerzo extra, desde Hostelería Valencia os animamos y acompañamos en esta recta final del año para hacer más fáciles vuestros éxitos.

Curso Protocolo y atención al cliente en hostelería

Paralelamente, en nuestra oferta formativa también estará el **curso de PROTOCOLO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA**. Desde Hostelería Valencia, en la firme convicción de que un buen servicio es vital, creemos oportuno ofrecer una formación que contribuya a la profesionalización del personal de sala.

Hostelería Valencia os ayuda en la gestión de las bonificaciones ante FUNDAE para poder financiar vuestras iniciativas en formación. Ponte en contacto con nosotros y no dejes pasar la oportunidad de tener una formación a coste 0.

rOOOM
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

¡APROVECHA TU CRÉDITO FORMATIVO!

Hostelería Valencia te ayuda en la gestión de las bonificaciones ante FUNDAE para poder financiar tus iniciativas en formación

Ponte en contacto con nosotros y no dejes pasar la oportunidad de bonificar parcial o totalmente el coste de tu formación



Asombrarse con las vistas, hacerse mil fotos, despedirse de los complejos y, además, gozar de estas súper

ventajas especiales.

ES LO QUE TIENE ESTAR DE VACACIONES

- **HASTA UN 5% DE DESCUENTO** mínimo en paquetes vacacionales (sujeto a condiciones). En reservas de solo hotel no se aplicará el 5% de descuento, excepto en campañas puntuales que tenga la empresa donde se aplicará el descuento que esté vigente en ese momento.
- **TARJETA VISA NAUTALIA** (sin coste de emisión o mantenimiento), con la cual podrán beneficiarse de descuentos complementarios en diferentes mayoristas.
- **ATENCIÓN EXCELENTE.** Promociones especiales en los viajes. Presentación de producto.
- **VISITAS A BARCOS DE CRUCERO.** Producto específico. Comunicación constante.

CRUCERO MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

MSC Cruceros · Msc Lirica

8 días / 7 noches · PC

Embarque en Valencia

desde **469€**
Tasas incluidas

Valencia, Cagliari (Cerdeña), Civitavecchia (Roma), Livorno (Florencia/Pisa), Marsella (Francia), Palma de Mallorca, Valencia

Precio desde por persona en camarote doble, válido para determinadas salidas de noviembre 2024 a marzo 2025. Incluye crucero en régimen indicado y tasas portuarias. Propinas no incluidas, consultar. PC: Pensión Completa. Gastos de gestión por reservar en NAUTALIA 25€.

nautaliaviajes.com

Gran Vía Fernando El Católico, 62 · 960 046 945
Valencia



C.I.C.MA 2468Mm

NAUTALIA
Viajes

PROVEEDORES

Acuerdo con Caixa Popular

Servicios de digitalización por DWB

Convenio de colaboración con Markha

Nautalia renueva convenio
con Hostelería Valencia

Sanitas San José de Calasanz,
nuevo proveedor



CAIXA POPULAR Y HOSTELERÍA VALENCIA RENUEVAN SU CONVENIO DE COLABORACIÓN

La entidad valenciana Caixa Popular y Hostelería Valencia renuevan su vinculación para trabajar en favor del mundo hostelero, generando así un convenio que beneficie tanto a empresas como profesionales del sector.

En el marco del convenio se establecen una serie de condiciones especialmente ventajosas para los asociados en productos, servicios y medios de pago. A través de este convenio, desde la red de oficinas de Caixa Popular se informará a los empresarios hosteleros de las ventajas exclusivas para los asociados de la Federación.

Caixa Popular es una cooperativa de crédito valenciana, con 75 oficinas repartidas

por la Comunidad Valenciana, y que busca fomentar los aspectos económicos, sociales y formativos que ayuden a la sociedad valenciana a mejorar su situación y generar sinergias, para contribuir al desarrollo económico y social.

El acuerdo entre las dos entidades, los formalizaron la directora de la cartera de clientes de Caixa Popular, Nieves Montoya, y Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia.

Manuel Espinar agradeció a Caixa Popular su continua apuesta por el sector de la hostelería y por facilitar a los empresarios de este sector una mejor gestión en sus negocios.



DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

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

SEGURMENDI
SEGUROS Y FINANZAS

Catalana Occidente
Grupo asegurador

UNIMOS LA INNOVACIÓN CON LA TRADICIÓN

más de 300 referencias en panadería, bollería, repostería y salados

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

ANDROID APP ON Google play

Atención telefónica: 965 08 08 81

La Lorraine BAKERY GROUP

panesco keep exploring

HOSTELERÍA VALENCIA Y MARKHA COLABORAN PARA OFRECER SERVICIOS DE DIGITALIZACIÓN A LAS EMPRESAS ASOCIADAS

markha

Markha firma un acuerdo de colaboración con Hostelería Valencia para incluirse en la cartera de proveedores que dispone la Federación hacia sus empresas asociadas. Se trata de una empresa especializada en la gestión del Kit Digital para pymes, tanto de su tramitación como posterior aplicación.

Tener presencia en el ecosistema digital resulta fundamental en los negocios hosteleros de la actualidad, y cobrará más importancia en el futuro.

Por ello Markha ofrece distintos tipos de servicios relacionados con ello:

- Sitio web y presencia básica en internet
- Comercio electrónico
- Gestión de redes sociales
- Servicios y herramientas de oficina virtual
- Presencia avanzada en internet

Para ampliar información sobre las ofertas de Markha, o la contratación de algún servicio, podéis contactar con Jesús Martínez de la oficina ubicada en C/Mare de Deu, 2, 2. Sueca Valencia.

NAUTALIA RENUEVA CONVENIO CON HOSTELERÍA VALENCIA PARA SEGUIR OFRECIENDO SERVICIOS DE VIAJES ESPECIALIZADOS PARA EL SECTOR

Hostelería Valencia renueva su acuerdo de colaboración con Nautalia Viajes para ofrecer dentro de la cartera de proveedores a las empresas asociadas, una agencia de viajes referente en el sector y que ofrece un servicio especializado tanto para grupos y corporativo, como para viajes particulares, a través de su red de oficinas en Valencia.

Nautalia Viajes ha inaugurado este mismo año unas nuevas oficinas en la calle Conde Alta donde además de disponer de unas instalaciones de vanguardia para la atención al cliente, ha diseñado un espacio para la realización de jornadas, eventos, presentaciones, que desde ahora estará disponible también para que desde Hostelería Valencia podamos compartir actividades de forma conjunta.



Para ampliar información sobre las ofertas de Nautalia Viajes, o la contratación de algún viaje, podéis contactar con Gloria Monsalve de la oficina ubicada en Gran Vía Fernando el Católico, 62 - 46008 - Valencia

9600469451 | WhatsApp 657977543 | 0359@nautaliaviajes.es



40 años ofreciendo surtido, calidad y servicio a profesionales como tú.

Llámanos y te asesoramos de forma personalizada:

963 979 218 | 690 880 850 | televenta.horeca@abordo.es

www.abordo.es



Hostelería #PorElClima
Tu impulso mueve el mundo



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:



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

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



Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :



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

NOTICIAS PROVEEDOR

DWB OFRECE SERVICIOS DE DIGITALIZACIÓN ESPECIALIZADOS PARA LAS EMPRESAS ASOCIADAS A HOSTELERÍA VALENCIA

Digital Wap Bussiness, empresa con convenio de colaboración junto a Hostelería Valencia, colabora en la modernización de tu negocio a través del Kit Digital. Te ayudan a solicitar la subvención y como Agentes Digitalizadores ofrecen soluciones clave para el negocio hostelero en un servicio de 12 meses completos:

- Gestión de redes sociales
- Creación de un sitio web
- Comercio electrónico
- SEO Avanzado

Más información y asesoramiento personalizado:

Ainara Ballesteros

695 984 006

ainara.ballesteros@digitalb4b.es

orange™ dwb

empresas@digitalb4b.es
961134422

Digital Wap Business
Tu bar siempre lleno, con todo el fútbol.

Desde 9€/mes



SANITAS SAN JOSÉ DE CALASANZ FIRMA UN CONVENIO DE PROVEEDOR CON HOSTELERÍA VALENCIA PARA OFRECER SERVICIOS A SUS ASOCIADOS

¿Quién está detrás de la Oficina exclusiva de San José de Calasanz? ¿Qué podéis aportar a nuestros asociados?

El equipo de la Oficina exclusiva Sanitas de San José de Calasanz lo componemos Mar Navarro, diplomada en enfermería, y Mari Carmen Ordoñez, diplomada en graduado social. Contamos una sólida trayectoria en el sector de seguros de salud, con más de 20 años de experiencia trabajando con Sanitas. Desde 2015 estamos al frente de esta oficina colaboradora Sanitas, brindando nuestra experiencia y dedicación a cada cliente.

Nuestra amplia experiencia en Sanitas nos ha consolidado como referentes en la comercialización y asesoramiento de seguros de salud para autónomos y pymes en la Comunidad Valenciana. Nos esforzamos en ofrecer coberturas y productos que maximicen los beneficios tanto para los empleados como para las empresas de nuestros clientes.

El pasado año nos trasladamos a una nueva ubicación más céntrica, en la calle San José de Calasanz nº 14, muy cerca de la sede de la federación. En este sentido, os invitamos a visitar nuestras instalaciones para conocer cómo podemos ayudaros a optimizar tus seguros de salud y beneficiaros de nuestra experiencia y atención personalizada.

¿Y cuáles son los diferenciales de Sanitas respecto a las demás compañías del mercado?

En Sanitas nos distinguimos por nuestro compromiso de cuidar a las personas para que tengan vidas más largas, sanas y felices. Este lema se traduce en una serie de acciones concretas que nos diferencian como compañía de seguro de salud.

En primer lugar, ofrecemos una gran calidad del servicio asistencial. Para nosotros, el cliente es la prioridad. Escuchamos activamente sus necesidades y opiniones para implementar mejoras continuas en su experiencia. Nuestra meta es la excelencia en el servicio personalizado, asegurando que cada cliente se sienta valorado y bien atendido.

Además, somos pioneros en medicina digital y preventiva. Nuestra apuesta por la innovación nos permite brindar un cuidado de la salud más personalizado, humano y preciso. Nos mantenemos a la vanguardia tecnológica, desarrollando equipamiento médico de última generación y pruebas diagnósticas avanzadas que mejoran significativamente la atención que reciben nuestros clientes. Por ejemplo, gracias a nuestro nuevo hospital digital Blua, podemos extender nuestra atención hospitalaria al hogar de cualquier persona, a través de la IA y diferentes wearables.

Otro aspecto que nos diferencia es contar con un amplio cuadro médico en la provincia, así como nuestro propio Centro Médico Sanitas, situado en Av. Baleares 71, un centro médico exclusivo para los pacientes de Sanitas ofreciendo una amplia gama de especialidades con un servicio preferente y diferenciador. Este centro es una apuesta por la innovación y la tecnología pionera con equipos punteros para que te sientas cuidado en todo momento. Contamos con parking propio, wifi gratis, atención al paciente, recordatorio de cita, informes online, etc.

Por último, en Sanitas entendemos que cuidar la salud de las personas también implica cuidar la salud del planeta. Por ello, gracias a nuestra iniciativa Healthy Cities, hemos colaborado con el Ayuntamiento de Valencia plantando 205 árboles en once distritos de la ciudad. Esta acción busca reponer los alcorques vacíos y aquellos otros con ejemplares que están en mal estado o enfermos, contribuyendo así a un entorno más saludable para todos.

¿Qué beneficios hay para los asociados?

Los asociados que contraten su póliza de salud con la Oficina de San José de Calasanz podrán disfrutar de una ventaja económica exclusiva y del regalo de un trimestre de su cuota de la FEHV.

¡Es nuestra forma de agradecer su confianza!



ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES PARA EL CONGRESO NACIONAL E INTERNACIONAL DE OCIO NOCTURNO Y LA GALA DE LOS GOLDEN MOON AWARDS

Este triple evento se celebrará en Valencia, y durante la gala de los Golden Moon Awards se dará a conocer la lista de "The World's 100 Best Clubs"

Valencia ha sido elegida como la ciudad anfitriona del 5º Congreso Nacional de Ocio Nocturno (CNON), del 10º Congreso Internacional de Ocio Nocturno y de la 9ª gala de los Golden Moon Awards, que se celebrarán los días 19 y 20 de noviembre en el Hotel SH Valencia Palace. Estos eventos son organizados por la Asociación Internacional de Ocio Nocturno y la asociación estatal del Ocio Nocturno Spain Nightlife, en colaboración con la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia.

Tanto el congreso nacional como el internacional fueron creados ante la necesidad de crear un espacio de debate total y absolutamente necesario para abordar temas clave para el futuro del sector, como la convivencia nocturna, los distintos marcos regulatorios en diferentes regiones y países, la sostenibilidad, la seguridad, y el rol del "alcalde nocturno", entre muchos otros.

Estos congresos, como cada año, incluirán presentaciones, mesas redondas, exhibiciones de nuevos productos y tecnologías, y sesiones que fomentarán el debate, la reflexión y la puesta en común de preocupaciones, demandas y soluciones a los diferentes desafíos a los que se enfrenta noche tras noche el sector.

Las temáticas que se abordarán en un total de 4 mesas redondas que tendrán lugar en el marco del **5º Congreso Nacional de Ocio Nocturno** el día 19 de noviembre, serán las siguientes:

- **La seguridad** como pilar básico del ocio nocturno
- **El ocio nocturno** como atractivo turístico de primer orden
- **¿Por qué una actuación de un DJ debe considerarse legalmente como música en vivo?**
- **Marketing y branding:** Aspectos clave en la promoción del ocio nocturno

Y en el marco del **10º Congreso Internacional de Ocio Nocturno**, que se celebrará al día siguiente con un total de 5 mesas redondas, serán las siguientes:

- **Fórmulas para promover** la seguridad y convivencia en el ocio nocturno
- **La sostenibilidad y protección** de la salud como garantía de calidad en el ocio nocturno
- **Ocio nocturno y cultura:** El auge del ocio nocturno como fenómeno cultural

- **El valor** de la relación entre DJs, booking Managers y promotores

- **El futuro del ocio nocturno**

El evento concluirá con la entrega de los Golden Moon Awards en 10 categorías y el anuncio de la lista de "The World's 100 Best Clubs 2024"

La lista de "The World's 100 Best Clubs"™ 2024, que se dará a conocer durante la gala de los Golden Moon Awards, ya ha alcanzado un total de 225.000 votos. El período de votación pública se ha ampliado hasta el 15 de octubre, con el objetivo de alcanzar los 300.000 votos.

Cabe recordar que la votación on-line se realiza a través de la web de la asociación internacional de ocio nocturno:

(www.nightlifeinternational.org).

El evento concluirá la noche del día 20 de Noviembre con la 9ª edición de los premios Golden Moon Awards, en los que se reconocerá su trabajo y se premiará a locales de ocio nocturno, empresas e instituciones que hayan destacado por su contribución al sector durante el año en curso.

Las inscripciones para asistir a este triple evento global que celebra la excelencia, innovación y seguridad en la industria del ocio nocturno, ya se encuentran abiertas.

Más información:

T. 647.494.306

www.spain-nightlife.es



Proveedor oficial de la Federación para la gestión de sus biorresiduos



Recogida y gestión del aceite usado

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

LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL)

Desde el departamento de prevención de riesgos laborales de la Federación Empresarial de Hostelería nos gustaría hacer hincapié en la importancia de tener a las personas trabajadoras formadas en materia de PRL.

Según el “Artículo 19 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales”:

“En cumplimiento del deber de protección, el empresario deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, cualquiera que sea la modalidad o duración de ésta, como cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñe o se introduzcan nuevas tecnologías o cambios en los equipos de trabajo”.

Esto significa que es requisito legal que todas las personas trabajadoras reciban formación en materia de PRL (independientemente de la duración del contrato o su modalidad). Las empresas deben proporcionar esta capacitación para cumplir con las regulaciones laborales y evitar sanciones.

Pero cumplir con el requisito legal no es el único motivo por el cual debemos formar a las personas trabajadoras en materia de PRL. También es importante saber que la formación en PRL proporciona a las personas trabajadoras conocimientos esenciales sobre los riesgos y peligros presentes en su lugar de trabajo. Esto les permite identificar y evitar situaciones peligrosas, reduciendo, así, la probabilidad de accidentes y lesiones. También, las personas trabajadoras bien informadas saben cómo utilizar adecuada-

mente equipos de protección individual, cómo manipular productos químicos, cómo actuar en situaciones de emergencia... Además, sirve para promover una cultura de seguridad en la empresa. Las personas trabajadoras adquieren una mentalidad preventiva en la que la seguridad se convierte en una prioridad en cada tarea que realizan. Esto no solo beneficia a las personas trabajadoras individualmente, sino que también crea un entorno laboral donde todas las personas trabajan para mantener un ambiente seguro.

Por tanto, formando a las personas trabajadoras en PRL no sólo evitamos sanciones y multas derivadas del incumplimiento normativo, sino que también se demuestra el compromiso de la empresa con su seguridad y su bienestar. Un ambiente laboral seguro y saludable puede tener impacto en la productividad de las personas trabajadoras. Cuando las personas trabajadoras se sienten protegidas y cuidadas, su nivel de satisfacción y compromiso aumenta. Además, al evitar lesiones, se reducen las ausencias laborales y se mantiene la continuidad en el trabajo, lo que mejora la eficiencia y la calidad del servicio ofrecido por la empresa.

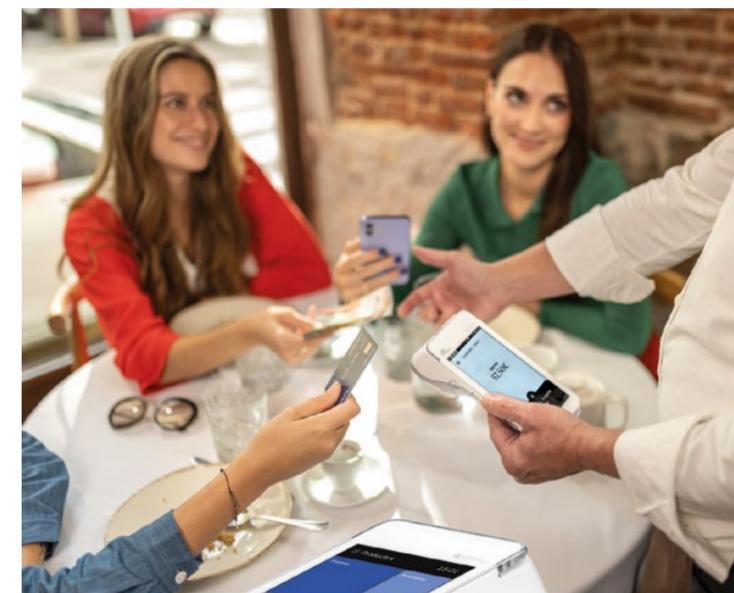
Por todo ello, no dudes en contactar con tu técnico en prevención de riesgos laborales para informarte sobre las modalidades formativas que ofrecemos y ponerte al día, si es que ya no lo estás... ¡Hazlo por ti y por ellos!

La tranquilidad de tenerlo todo

Únete a la era de la innovación y optimiza tu negocio con Hosteltáctil by Loomis-Pay. Consigue la gestión completa de tu establecimiento con nuestro servicio todo en uno, bajo un único contrato.

Centraliza, organiza y agiliza:

- Control total
- Software intuitivo
- Máxima seguridad
- Gestión del efectivo
- Más tiempo para lo importante



Loomis-Pay
Lo tiene todo

loomispay.es
hosteltactil.com

REUNIÓN CON EL SECRETARIO AUTONÓMICO DE TURISME

Representantes de CONHOSTUR y Hostelería Valencia se reunieron con el nuevo secretario autonómico de Turisme, Jose Manuel Camarero para seguimiento de temas de actualidad del sector.



REUNIÓN CON LA CONSELLERA DE TURISME

La consellera de Turismo, Nuria Montes participó en la reunión de la comisión de turismo de Cámara Valencia que está presidida por Manuel Espinar. La reunión se celebró el pasado 24 de julio y en ella se firmó el convenio de colaboración de Turisme Comunitat Valenciana con el Consejo de Cámaras de la CV presidido por Jose Vicente Morata.



ASAMBLEA GENERAL HOSTELERÍA VALENCIA

El pasado mes de junio se celebró la Asamblea General de la Federación de Hostelería de Valencia en las instalaciones del restaurante Nou Racó. Se celebró la reunión y a continuación un cóctel para poder dialogar y realizar networking entre compañeros asociados.



PREMIOS HISTORIAS CON DELANTAL

Las Provincias organizó una nueva edición de los Premios Historias con delantal el pasado mes de junio. En esta ocasión nuestra asociada Begoña Rodrigo fue una de las galardonadas con el premio a la Mejor Cocina que le fue entregado de las manos de Manuel Espinar, Cuchita Lluch y Pepe Solla.



PREMIOS GASTROCOPE

El presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar asistió a la entrega de los Premios Gastrocope un año más y entregó el premio Cocina Tradicional Gastrocope 2024 a nuestra empresa asociada Setaygues Gambrinus de Siete Aguas. Enhorabuena por el premio Boro y Teresa.



REUNIÓN CON LA NUEVA CONSELLERA DE JUSTICIA

El presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, el presidente de la Asociación de Ocio, Tico Corrons y el secretario general Rafael Ferrando asistieron a una reunión con la nueva consellera de Justicia, Salome Pradas.



MANUEL ESPINAR PARTICIPÓ EN LA JORNADA ORGANIZADA POR CEV Y CEOE “TURISMO SOMOS TODOS” EN LA MESA REDONDA “EL IMPACTO POSITIVO DEL TURISMO EN LA SOCIEDAD”

La jornada, celebrada en Caixaforum Valencia reunió a los representantes del sector turístico.



LA FEDERACIÓN DE HOSTELERÍA DE VALENCIA ASISTIÓ A LA PRESENTACIÓN DEL NUEVO PROGRAMA DE VIAJES +65 PROMOVIDO POR LA CONSELLERIA DE TURISMO

El acto contó con la asistencia del presidente de la Generalitat, Carlos Mazón y la Consellera de Turismo, Nuria Montes.



NURIA SANZ ACUDIÓ CON LA DELEGACIÓN DE REPRESENTANTES INSTITUCIONALES DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA COMUNITAT VALENCIANA

La vicepresidenta de Hostelería Valencia y presidenta de la Asociación de Restaurantes, Nuria Sanz, asistió a la IV Convención de Turespaña en Tenerife, foro en el que se reunieron más de 550 profesionales del sector pertenecientes a los diferentes destinos y empresas turísticas españolas.



NUESTRA RESPONSABLE DE FORMACIÓN, ISABEL MARTÍNEZ, ASISTIÓ A LA PRESENTACIÓN DE LA VI EDICIÓN DEL PROGRAMA ‘GASTRODIVERSAS’ ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN POR TI MUJER EN EL CDT DE VALENCIA

A la presentación asistieron personalidades destacadas como Asunción Quinzá, Secretaria Autonómica de Igualdad y Diversidad, Davinia Bono Directora General de Igualdad y del Instituto de las Mujeres, y Pedro Carceller, Director General de Inclusión. En la imagen con Raquel Fernández, Maria Oliete y Lucy Polo del CdT de Valencia.



CONHOSTUR ESTUVO PRESENTE CON LA CAMPAÑA GASTROALMUERZOS 2024 EN LA FERIA ALICANTE GASTRONÓMICA

Se presentó la guía con los mejores locales de la ComunitatValenciana para practicar la cultura del almuerzo. Muchas visitas entre ellas la de la Consellera de Turisme, Nuria Montes que se ha interesado por la guía.



ENTREGA DE PREMIOS TOP 2024 DE LA GUÍA DE VINOS Y ACEITES DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA DE LA DO VALENCIA

En la imagen Isabel Martínez y Manuel Gil del departamento de formación de Hostelería Valencia junto a Salvador Manjón y Carmen Martínez, presidente y secretaria general de la Do Valencia.



COLABORACIÓN CON EMPRESAS

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia tiene firmados acuerdos de colaboración con empresas especializadas en el sector hostelero que ofrecen a nuestros asociados descuentos y precios especiales sobre la tarifa de mercado.

CONSULTA TODAS LAS VENTAJAS EN
hosteleriavalencia.es/convenios

MÓDULOS

VENTAJAS



Seguros y finanzas
Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo
46021 Valencia
96 369 33 50
segurmendi.com

VENTAJAS



ESTUDIO R000M
Calle Pizarro 12 pta 8
46004 Valencia
Vicente Marzal - 667 410 945
estudio@estudioroom.com
estudioroom.com/comunicacion



Bebidas refrescantes
Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20
46930 Quart de Poblet - Valencia
902 889 400
cocolaiberianpartners.com
mjandres@es.cciberianpartners.com

VENTAJAS



ECOSERRA
C/ Picanya nº 3, pta 19 - Alaquas
Álvaro Balaguer Serra - 666 508 523
ecoserravalencia.com
info@ecoserra.es / ecoserra.es

VENTAJAS



Vondom
Show Room Valencia - C/Justicia, 4
Ático - Valencia
Federico Buch - 639.36.33.54
vondom.com / valencia@vondom.com
/federico@vondom.com

VENTAJAS



NARIA
Calle Estatuto, 2 (BAJO)
Castellón de la Plana
César Romero - 618 44 27 26
cesar@naria.digital

VENTAJAS



ABORDO
Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62
Rafael Cuenca - 963 979 210
abordo.es / rcb@abordo.es

VENTAJAS



Cridatel SL
C/San Carlos, 7 Entlo.
Mislata - Valencia
Jose Antonio Cantero
96 383 80 93 - 630 935 968
critadel.com / critadel@critadel.com



NAUTALIA
Gran Vía Fernando el Católico, 62
Gloria Monsalve
960 046 945
0360@nautaliaviajes.es

VENTAJAS



Finkaluz
Plaza del ayuntamiento 11, piso 4
puerta 7 - Valencia
Rafael Cuenca - 963 979 2 10
fran.noguera@finkaluz.com



Alfa Gran Vía
Jesús Cañizares - 695461439
frucosol.com/es/maquinas-desengra-
santes
alfagranvia@gmail.com



SAT Fernández
C/ La Farola 11, 46138, Rafelbuñol
(Valencia)
Departamento SAT - 678.413.103
serviciotecnicofernandez.es
info@serviciotecnicofernandez.es

MÓDULOS

VENTAJAS



Remittel
Calle Tabardo, 13
José Dominguez - 616.601.375
remittel.es
jdominguez@remittel.com

VENTAJAS



La Lorraine Bakery España
C/Colombia, 11 - Planta 2 Oficina 20
03010 Alicante
Francisco Paulino - 673 830 782
tienda.panescofood.es
f.huerta@panescofood.es

VENTAJAS



MGM Marcas y Patentes
C/Linares, 7 pta. 3
Julia Maldonado / Trinidad Rodriguez
96.385.12.06 / 96.385.18.08
valencia@mgm-ip.es / jmj@mgm-ip.es
patentesymarcasmgm.es

VENTAJAS



Lavandería La Burbuja
C/ Narcis Monturiol (Valencia)
961 770 145
laburbujavalencia.com
avanburbujaperello@gmail.com

VENTAJAS



Eranovum
Avda. del General Perón, 38, 7
ª planta, Oficina 3, 28080 (Madrid)
eranovum.energy
javier@eranovum.energy

VENTAJAS



Soluciones Arquitectura, Ingeniería
y Urbanismo
Plaza Ayuntamiento, 5-26 (Valencia)
96.006.34.92 - 671.051.655
estudio@estudiosoluciones.com

VENTAJAS



Aquona
C/ Valle de la Ballestera 49,
bajo derecha - 46015
960.902.597/ 681.382.576
aquona.es
info@aquona.es

VENTAJAS



Hosteltáctil
C/ Archiduque Carlos 84 bajo
46014 - Valencia
Mariví Giménez - 96 345 54 25
hosteltactil.com
info@hosteltactil.com

VENTAJAS



Digital Wap Business
Avda. al Vedat, 140, 24-6
Torrente (Valencia)
Ainara Ballesteros - 695 984 006
digitalb4b.es
ainara.ballesteros@digitalb4b.es

VENTAJAS



Muñoz Bosch S.L
AVDA. LUIS DE SANTANGEL, 69/71
MUSEROS 46136 - VALENCIA
961 853 328
munozbosch.com
info@munozbosch.com

VENTAJAS



Iseval S.L
C/ POETA LLORENTE 37 BAJO
PAIORTA (VALENCIA)
963970150 / 666527382
iseval.net
juanjo.labios@iseval.net

VENTAJAS



Comercialización de vinos
Ctra. Cheste-Godelleta, S/N
6370 Chiva (Valencia)
Pedro Tabales Montaña - 679.435.774
vicentegandia.com
ptabales@vicentegandia.com



VALLE
Avenida de la Industria, 19
46980 - Paterna
Octavia Szabo - 606.979.908
vallesl.com / octaviaszabo@vallesl.com
Instagram: @vallevlc
Facebook: vallevalencia
LinkedIn: vallevalencia

VENTAJAS



Amaltea Consultoría en igualdad
de género
C/ Valencia, 35, bajo.
Burjassot - Valencia
Ana López Ramos (Coordinadora)
Francisco Peña (Comercial)
910.000.255
planigualdadempresas.es
contacto@planigualdadempresas.es
ana.lopez@amalteaconsultoria.es



MAHOU SANMIGUEL
Valencia capital
Sr. Juan José Calvo Gómez
618.597.532
jcalvog@mahou-sanmiguel.com
Valencia provincia
Sr. Alejandro Panach
639.311.486
apanacha@mahou-sanmiguel.com
mahou-sanmiguel.com



Banca
Avda. Juan de la Cierva, 9
Parque Tecnológico - Paterna
963134955
caixapopular.es
nmontoya@caixapopular.es



Venta de frutas y verduras
C/ Pedrapiquers, 12 (Polígono Indus-
trial Vara de Quart) 46014 - Valencia
963792820
frutasverdurasgarcia.com
ventas@frutasverdurasgarcia.com



Protección de datos
Paseo de la Castellana 95, 15ª
(Torre Europa)
Jorge García - 960960184
protecciondatos-lpdp.com
valencia@atico34.com



Aguas y bebidas refrescantes
Valencia capital
Sr. Juan José Calvo - 618.597.532
jcalvog@mahou-sanmiguel.com
Valencia provincia
Sr. Alejandro Panach - 639.311.486j
apanacha@mahou-sanmiguel.com
solandecabras.es



Markha
C/Mare de Deu, 2, 2. Sueca
Jesús Martínez - 676 707 949
markha@markha.es



Sanitas
C/San José de Calasanz, 14
Mar Navarro - 620 84 81 78
mnavarro.pex@sanitas.es



Tratamientos de sistemas de
ventilación y limpiezas técnicas en
general
Camí Mas de Tous, 22, 46185
Pobla De Vallbona
961 66 31 31
air-process.net
info@air-process.net



Alimentación y bebidas
C/ Pedrapiquers, 14 P.I.
Vara de Quart - 46014 Valencia
Avda. del Mediterráneo, 8 P.I. del
Mediterráneo - 46550 Albuixech
963134950 Valencia
961400616 - Albuixech
makro.es
mariateresa.gomez@makro.es

MÓDULOS

EL RINCÓN DE MARIA

Estamos orgullosos de presentar a El Rincón de María como empresa asociada a Hostelería Valencia. Un restaurante lleno de esencia ubicado en una casa de huerta rehabilitada en Puzol. El principio que lo rige es sacar el máximo partido a un producto de la mejor calidad y de proximidad, acompañando y respetando su sabor original.

Es el lugar perfecto para aquellas personas que quieran disfrutar de una buena comida, porque además de la calidad cuentan con mucha diversidad en su oferta. Ya sea a través de sus pescados, carnes, frituras o variedad de arroces, todos los paladares quedarán satisfechos tras la visita al local.

Todo lo anterior se completa con un trato al cliente personalizado y cercano, redondeando una experiencia en la que el cariño que el personal del restaurante pone en cada servicio hará que las personas que lo visiten se sientan como en casa.

¡Bienvenidos!

@elrincondemaria_puzol
Carretera de Barcelona, 49
46530 Puzol



JOHN BEER VALENCIA

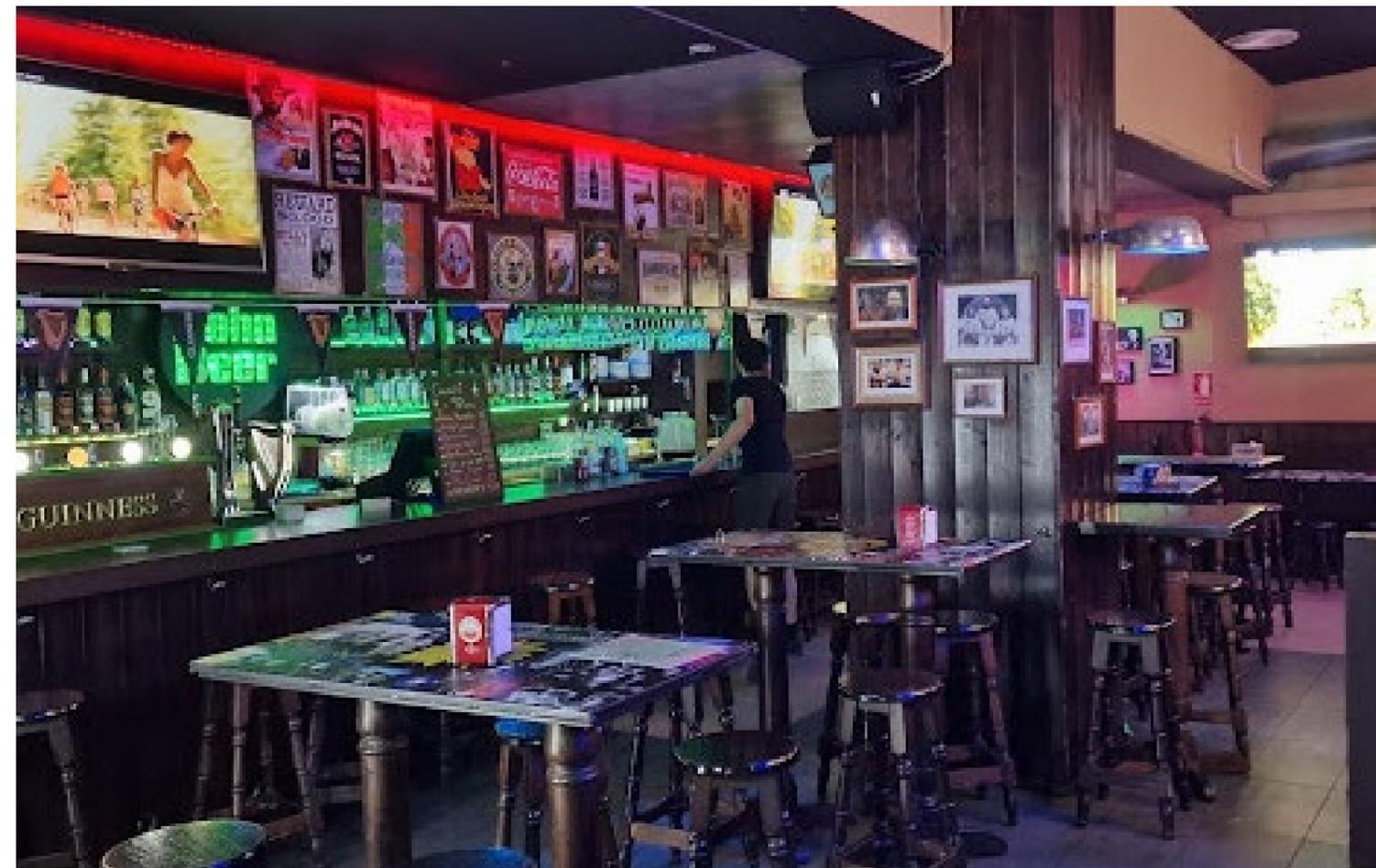
Entre la variedad de empresas asociadas a Hostelería Valencia no solo contamos con bares y restaurantes, también confían en nuestros servicios otro tipo de locales como pubs o cervecerías, ejemplo de ello es John Beer Valencia.

¿A quién no le gusta tomarse su cerveza favorita junto a unos buenos nachos, rodeado de sus amistades y en un ambiente inmejorable? Pues este local es el lugar idóneo para ello. Bajo su premisa "0 postureo y +50 cervezas" buscan crear una atmósfera en el que sea la propia gente, la bebida de calidad y la experiencia lo que otorgue el disfrute a sus visitantes.

Abierto de 12:00 a 03:00, se trata de un sitio ideal para todo tipo de ocasiones: tomar algo; comer o cenar aprovechando su carta de hamburguesas, sándwiches o entrantes; o incluso alargar la noche con unas copas. Además, cuentan con otro añadido, algunos días traen a bandas para que ofrezcan música en directo. Un plan irrechazable.

¡Bienvenidos!

@johnbeer_valencia
Av. de les Corts Valencianes, 26
46015 Valencia



SANTO PECADO SMASH BURGER

Hamburgueserías hay muchas tras el 'boom' que este tipo de comida viene experimentando desde hace un tiempo, pero locales que combinen gran calidad con un sabor inmejorable no hay tantos, y esto es precisamente lo que ofrece Santo Pecado Smash Burger.



En este restaurante se ofrece todo lo que se puede esperar de una hamburguesería, un lugar donde el cliente va a pecar y a disfrutar de la comida sin pensar en cuidar la línea, eso viene después... Entre sus entrantes hay patatas elaboradas en diferentes estilos, fingers, aros de cebolla y alitas. Cuentan con hamburguesas de todo tipo de sabores que se pueden rellenar tanto con carne smash, como con ternera rubia gallega, pollo rebozado o con su opción vegetariana. Además, para aquellos más golosos, también disponen de una amplia variedad de postres, para que la experiencia acabe de ser redonda y el local cumpla con lo que promete a sus comensales: disfrutar.

¡Bienvenidos!

@santopecado.smashburger

Carrer Crist Rei, 80
46710 Daimús
santopecadosmashburger.com

CYTRUS RUZAFa

¿Puede un restaurante combinar modernidad, tradición, ambiente insuperable y una localización privilegiada? Parece una utopía, pero Citrus Ruzafa lo consigue, al elaborar un cóctel con todos los anteriores elementos que lleva a que cualquier comensal quede encandilado con su paso por el establecimiento.

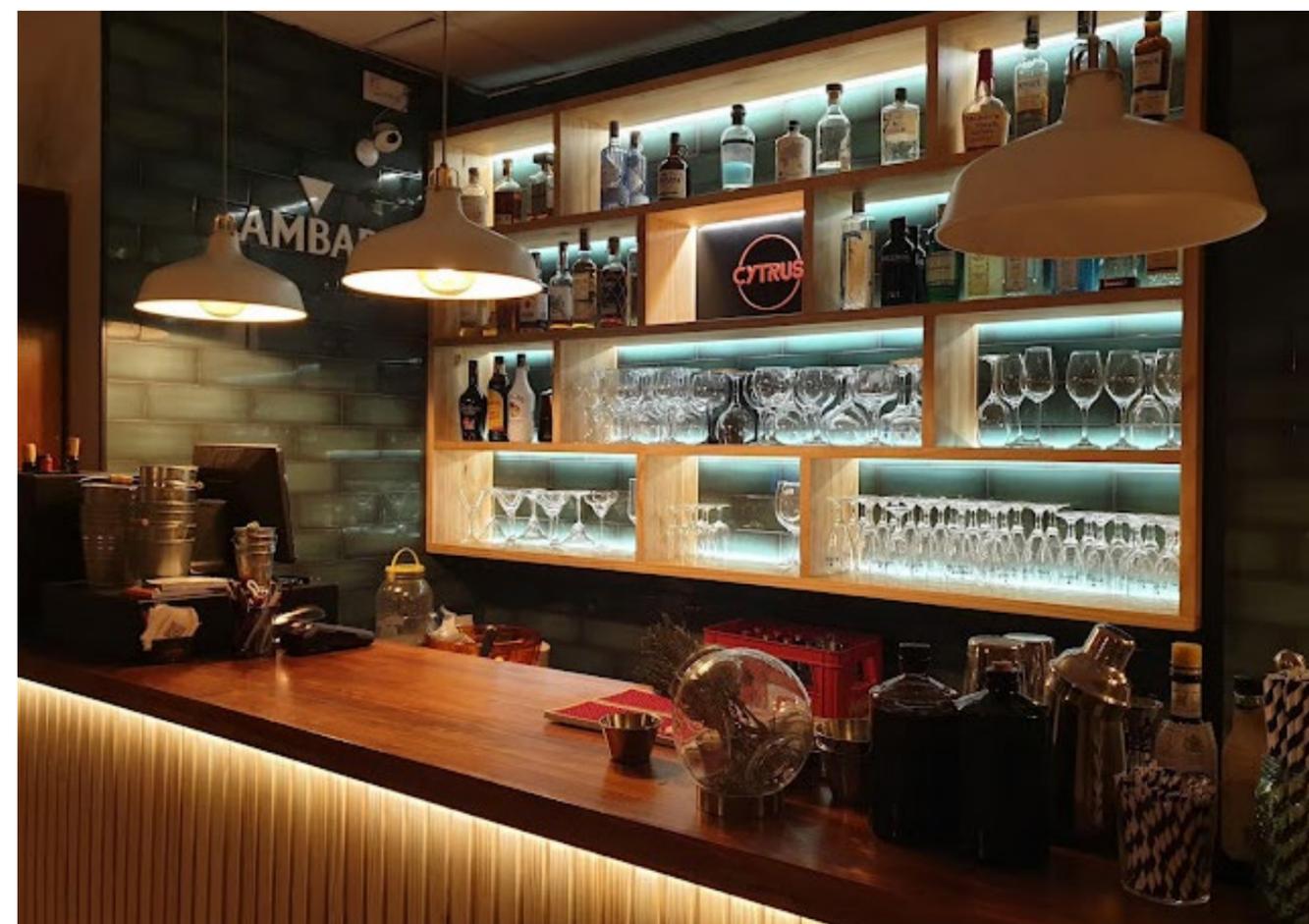
Su carta se fundamenta en el tapeo, al puro estilo tradicional español, con una materia prima de primera calidad, pero reinventando ciertos platos típicos y añadiendo otros que resultan irresistibles. Así es que las personas que visiten este lugar pueden degustar desde patatas bravas con salsa de chipotle, guiozas al puro estilo japonés, o unos tradicionales torreznos.

Su ambiente es inmejorable, tanto por la atención como por su preciosa decoración. Además, situado en el corazón de Ruzafa, uno de los barrios con más tradición y movimiento de la capital del Turia, es un lugar que combina a la perfección sentimiento y vanguardia.

¡Bienvenidos!

@cytrusruzafa

C/ de Cadis, 23, 46004 Valencia



LAS ADELITAS

Hostelería Valencia dispone de restaurantes asociados que traspasan las fronteras y la cultura valenciana. Es el caso de Las Adeltas, que en plena Valencia es capaz de mostrar a las personas de la ciudad la más auténtica gastronomía mexicana. Tacos, quesadillas, nachos, frijoles fritos..., disponen de la comida más típica del país, para que la visita a este negocio resulte para los clientes todo un viaje culinario capaz de mostrar lo mejor de su cultura.



Además de los platos típicos, es más que conocido que la gastronomía mexicana tiene una larga tradición de cócteles y bebidas. Esto también se ofrece en el local, con más de 20 bebidas autóctonas que se pueden pedir para acompañar la comida. Todo se adhiere a un ambiente creado con la máxima atención al detalle, ya que buscan asegurar que sus visitantes vivan una verdadera experiencia a la mexicana.

¡Bienvenidos!

@lasadelitasvlc

Carrer de Ciscar, 17
46005 Valencia
las-adelitas.makro.rest

BOGU'S BRUNCH & COFFEE

Bogu's Brunch & Coffee, empresa asociada a Hostelería Valencia, es una de esas opciones que raramente fallan. Se trata de un espacio para vivir todo tipo de momentos, ya que su flexibilidad tanto en carta como en horarios hacen que este local siempre esté disponible para acompañarte. Su horario de apertura es de 07:00 a 21:00, con lo que los clientes pueden pasar en todo momento para: desayunar, tomar café, disfrutar de un buen brunch, comer, merendear...



Sus opciones dulces son perfectas para los más golosos, disponiendo de una amplia variedad de productos perfectos para acompañar con una buena bebida caliente. Pero no queda ahí, también hay una gran oferta de salados para los que sean amantes de este tipo de comidas (desde ensaladas hasta pokes, pasando por bocadillos, tostadas o smoothies).

¡Bienvenidos!

@boguscoffee

Carrer de Mariano de Cavia, 23
46014 Valencia

SOLUCIONES EN COMUNICACIONES PARA EMPRESAS

Más de 25 años de experiencia en nuevas tecnologías



- CENTRALITAS TELEFONICAS
- CONTROL ACCESO Y FICHAJE LABORAL
- CABLEADOS Y REDES INFORMATICAS
- MEGAFONÍA



- VIDEOVIGILANCIA
- AUDIOVISUALES
- COMUNICACIONES UNIFICADAS
- INFORMATICA DE REDES - SEGURIDAD

cridatel
telefonía·comunicaciones

C / San Carlos 7 entlo
46920 - Mislata (Valencia)

Telf: 963838093
www.cridatel.com
cridatel@cridatel.com

KIT DIGITAL: INFORMACION SOBRE CONVOCATORIAS Y ULTIMAS NOVEDADES

Las convocatorias de ayudas dentro del programa KIT DIGITAL siguen abiertas para su solicitud. A continuación detallamos los diferentes segmentos en atención al tamaño de la empresa para su solicitud:

Segmento I (entidades entre 10 y menos de 50 empleados), **Segmento II** (entidades entre 3 y menos de 10 empleados), **Segmento III** (entidades entre 0 y menos de 3 empleados) y las ayudas destinadas a comunidades de bienes, sociedades civiles con objeto mercantil y las profesionales.

Novedad. Ampliación cuantía para las empresas segmento III (empresa entre 0 y menos de 3 trabajadores) que, en su origen, era de 2.000 euros, pero con la modificación en el mes de junio de la orden de bases del Programa Kit Digital se amplió a 3.000 euros. Este aumento tiene carácter retroactivo, es decir, las empresas que ya hayan pedido la ayuda e, incluso, hayan consumido

su bono digital de 2.000 euros, pueden solicitar la ampliación de 1.000 euros.

Tanto si la entidad solicita el bono por primera vez como si ya es beneficiaria y quiere solicitar los 1.000 euros adicionales, el plazo de consumo del bono será de seis meses desde su concesión.

Las ayudas del Kit Digital se podrán destinar a diferentes soluciones de digitalización como: mejora de la página web y presencia básica en Internet, gestionar las redes sociales, ciberseguridad, comercio electrónico, gestión de procesos o de facturación electrónica, comunicaciones seguras, oficina virtual o la generación de una plataforma de Marketplace.

Así como, la solución Puesto de Trabajo Seguro con un importe de 1.000 euros para las empresas del Segmento III (0-3 empleados) consistente en la adquisición de un dispositivo hardware, como un ordenador portátil o de sobremesa, que cumple con unos requisitos mínimos de rendimiento y seguridad, con la posibilidad de que la empresa pueda adquirirlo al finalizar el programa por un importe residual.

El proceso de solicitud del KIT DIGITAL está disponible hasta el 31 de diciembre de 2024 a las 11 horas, a través de la sede electrónica Red.es, en el siguiente enlace:

<https://www.acelerapyme.gob.es/convocatorias-kit-digital>

Cómo solicitar la ayuda de Kit Digital

Los pasos para la solicitud son los siguientes:

- 1. Registrarse** en el área privada de <http://www.acelerapyme.es> con el NIF de la entidad y completar el test de autodiagnóstico digital que no lleva más de 10 minutos.
- 2. Consultar** la información disponible de las soluciones de digitalización del programa Kit Digital, donde se podrá escoger una o varias de las

que se indican en el catálogo que se puede consultar en www.acelerapyme.es.

En este enlace, la entidad beneficiaria también podrá consultar el catálogo de agentes digitalizadores y deberá seleccionar uno o varios agentes digitalizadores con los que desarrollar las soluciones de digitalización que mejor se adapten a las necesidades de su negocio y suscribir los Acuerdos de prestación de soluciones de digitalización. Actualmente el catálogo está formado por más de 10.700 agentes digitalizadores.

3. Solicitar la ayuda en la sede electrónica de Red.es (<https://sede.red.gob.es/>).

Una vez se comprueba que la entidad cumple los requisitos, se concede el bono digital que podrá ser de mínimo 3.000€ y hasta 29.000€, función del tamaño de la empresa.

Desde Hostelería Valencia disponemos de empresas que te pueden ayudar a gestionar la solicitud del kit digital, si quieres más información, ponte en contacto con nosotros a través del teléfono **653 053 625** o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es.

Más de 80 años
a su servicio

VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

961548387 · www.vallesl.com · vallesl@vallesl.com · [@](#) [f](#) vallevlc



GRUPO ATICO34

Te ayudamos a cumplir la Ley de
Protección de Datos

960 96 01 84 - valencia@atico34.com

HOSTELERÍA VALENCIA SE REÚNE CON LOS RESPONSABLES DE CIUDAD DEL APRENDIZ, ASOPROA Y AVOLUTIONLAB PARA CREAR SINERGIAS CONJUNTAS

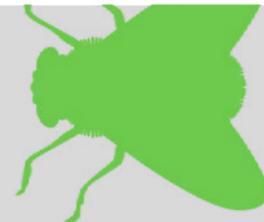
A principios de octubre desde Hostelería Valencia acudimos a Ciudad del Aprendiz, donde junto a su equipo y a responsables de Asoproa pudimos conocer la iniciativa de Avolution Lab, cuyo fundador, Enrique García, busca poner en valor el aguacate como un producto muy polivalente sobre el que se pueden basar distintos tipos de elaboraciones como aceites o diferentes salsas y acompañamientos.

Las sinergias empezaron a surgir de forma natural: posibles colaboraciones en desarrollos de producto en base a necesidades del sector hostelero, divulgación para el alumnado de las bondades del aguacate y su versatilidad en la cocina del restaurante, colaboraciones para promocionar el aguacate de producción regional...

En definitiva, un sinfín de propuestas en las que HOSTELERÍA VALENCIA ha dado el primer paso para hacer posible esta confluencia de productores, comercializadores y clientes finales de este selecto producto como es el aguacate.



ECOserra
Control de plagas



PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE PLAGAS A SU MEDIDA

*EN ECOSERRA DAMOS TODO
NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA*

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO



666508523

info@ecoserra.es

ROESB Nº 0812

eranovum

La nueva era de la energía

Instalamos **puntos de recarga** de vehículos eléctricos en tu establecimiento

- Nos hacemos cargo de **todos los costes** asociados y **compartimos beneficios** de las recargas
- Te ayudamos a **fidelizar y atraer a clientes** que tengan vehículo eléctrico

CONTACTO

Javier Alcalá
Delegado de Levante

621 309 039
javier@eranovum.energy

/eranovum-energy @eranovum_energy eranovum.energy



MA KHIN CELEBRA SU DÉCIMO ANIVERSARIO POR TODO LO ALTO: MENÚS ESPECIALES, CAMBIO DE IMAGEN Y UNA GRAN FIESTA COMO GUINDA

Ma Khin, empresa asociada a Hostelería Valencia, cumple diez años de vida dando de comer a la capital del Túria. Con este motivo han querido conmemorar lo que ha sido una década de actividad en la que no han parado de reinventarse y adaptarse a un mundo en constante cambio. Lo harán a través de un repaso por toda su historia, empezando por proponer cinco menús que se servirán durante los próximos meses.



Los menús podrán disfrutarse durante el servicio de mediodía durante diez semanas consecutivas, empezando el 23 de septiembre. Cambiarán cada quince días, y se fundamentarán en propuestas que permitan degustar los que durante tiempo fueron platos clásicos en la casa. Todo en homenaje a la que en su día fue una apuesta pionera, lo que desde el propio restaurante bautizan como 'Decolonial Food', y que ahora se ha extendido con un gran mercado de restaurantes dedicados a la cocina asiática.

Aunque ya es una propuesta más que interesante, la celebración de los 10 años no quedará únicamente en los menús, se realizará, además, una remodelación integral del restaurante, tanto en espacio, identidad visual y cambio en la estética de la web. De momento mantienen en secreto las claves de su nueva imagen, lo que sí anuncian y ya ponen en práctica es un cambio de nombre a 'Ma Khin' -sin la coetilla de 'Café'-.

Una vez acabada la reforma y revelada su nueva identidad, darán paso a los últimos flecos de la celebración del decimo aniversario, una serie de actos que ya tienen previstos y que también se centrarán en conmemorar el viaje recorrido. Uno de ellos será, por ejemplo, una exposición fotográfica para rememorar todo el álbum de fotos que tiene la casa y los recuerdos que guarda. Tras todo lo anunciado se dará cierre definitivo a la celebración con la guinda final: una fiesta. Se tratará de un gran evento para familiares y amigos que han acompañado al restaurante en su historia. Todo buscando, según palabras del propio equipo de Ma Khin: "lo de siempre, la unión de personas y culturas, al fin de que convivan todas las costumbres y se escuchen numerosos acentos".

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

- Licencia de apertura otorgada por el ayuntamiento de la localidad.
- Declaración responsable junto con certificado de Organismo de Certificación Administrativa (OCA) acreditativo del cumplimiento de la normativa en vigor. *

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



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

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

Nosotros trabajamos para que todo te resulte más sencillo



En Caixa Popular siempre hemos cuidado al Sector de la Hostelería convencidos de la importancia que tiene en nuestra sociedad. Por este motivo nos encontrarás a tu lado. Todas nuestras oficinas están abiertas para ayudarte en lo que puedas necesitar.

- **Financiación de impuestos.**
- **Líneas de crédito para el pago de nóminas.**
- **Leasing para la compra de equipos de maquinaria.**
- **Préstamos verdes para la mejora de la eficiencia energética de tu local.**
- **Préstamos hipotecarios para reforma o compra de locales.**

Disponemos de líneas especiales con condiciones ventajosas que se adaptan a ti.

Además, a través de nuestro convenio de colaboración con FEHV tenemos reservadas para ti las mejores condiciones del mercado:

- **TPV.** Tasa de descuento del 0,25% por operación. O, si lo prefieres, tarifa plana mensual según tu nivel de facturación.
- **Innovadores sistemas de cobro electrónico (PayGold)**

