

Nº76 - DICIEMBRE 2025

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE
LA FEDERACIÓN
EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA
DE VALENCIA



CELEBRACIÓN PREMIOS
HOSTELERÍA VALENCIA
2025

EN MAKRO TE OFRECEMOS

LA MEJOR SELECCIÓN PARA TUS COMIDAS DE NAVIDAD

METRO
Chef



Gambón a bordo

L3 largo

25-35 piezas/kg

METRO CHEF

Caja de 2 kg
Ref.: 214013



9,55€
1 kg
Caja 19,09€

Solomillo de vaca
METRO CHEF

Pieza de 2,0 a
2,8 kg aprox.
Ref.: 210539

25,95€
1 kg

Para otros calibres consultar precios en tu centro



**MUMM
CORDON ROUGE
A.O.C Champagne**
Botella 75 cl
Ref.: 820196

24,95€
1 kg



**Jamón de cebo
de campo
50% Ibérico
IJ**

Por piezas
Ref.: 195258

17,99€
1 kg
Pieza aprox. 161,90€

Vigencia del 9 de diciembre al 5 de enero de 2026

Valido para los centros Makro de Albuixech (Valencia), Alicante, Patiño (Murcia),
Valencia, Finestrat (Alicante), Castellón de la Plana (Castellón),
Elche (Alicante) y Palma de Mallorca.

makro

SALUDA PRESIDENTE



Manuel Espinar Robles

Presidente de Hostelería Valencia

Estimados asociados,

Un año más quiero deseáros desde las páginas de nuestra nueva revista unas felices fiestas. Son días intensos y especialmente importantes para todos nosotros, así que os deseo que tengáis una magnífica campaña de Navidad.

A las puertas de cerrar el 2025 es momento de mirar atrás y reflexionar sobre la situación de la hostelería. Ha sido un año de luces y sombras: de recuperación tras la DANA demostrando una vez más la capacidad de resistencia de la hostelería, pero también de afrontar nuevos retos y dificultades que nos ponen día a día para seguir emprendiendo y manteniendo a las empresas.

Somos uno de los grandes motores económicos de nuestro país, clave en la generación de empleo y en la aportación de valor añadido a la economía. Y aún así vemos como día a día nuestros márgenes empresariales y nuestra rentabilidad se reducen por el aumento de costes y de un entorno regulatorio y fiscal cada vez más exigente.

Ha sido un año complicado, de remar juntos como sector, y debemos seguir unidos para consolidar

los avances alcanzados. Por ello ponemos en marcha acciones como 'Tenemos una comida pendiente', con el objetivo de visibilizar nuestra situación y trasladar a los clientes que seguimos necesitándoles, que volver a consumir en la hostelería de la zona Dana es la mejor forma de ayudar a las empresas afectadas y a revitalizar el tejido empresarial y social de las poblaciones afectadas.

Seguimos batiendo récords de visitas de turistas, consolidándonos como un destino líder en el panorama internacional. Desde el sector impulsamos campañas como Gastroalmuerzos, Gastronomía de Barrios o Comer Territorio para lograr que estas visitas se conviertan en valor añadido para la hostelería, y seguimos también promocionando nuestra gastronomía más allá de nuestras fronteras para atraer un turista de calidad que valore nuestra hostelería.

El relevo generacional continúa siendo uno de los grandes retos del futuro. Desde Hostelería Valencia seguimos apostando por la formación, concienciando a las nuevas generaciones de que la hostelería es un sector que les recibirá con los brazos abiertos si deciden desarrollar en él su carrera profesional. Además, hemos puesto en marcha nuestro propio portal de empleo para ayudar a la búsqueda de personal a nuestras empresas asociadas y garantizar una cobertura de calidad en los puestos de trabajo que se necesitan en nuestras empresas.

Afrontamos la entrada en el 2026 con ilusión y ganas de seguir trabajando por el sector. Seguiremos apostando por la digitalización, la mejora de servicios y la profesionalización del sector. Impulsando a nuestras empresas asociadas a través de todos los servicios que ofrecemos desde Hostelería Valencia. Porque juntos y unidos es como creceremos, haciendo de la hostelería valenciana un referente, con nuestro lema 'Juntos somos más fuertes' siempre en mente.

Un abrazo y felices fiestas

SUMARIO

6 Premios

8 Hostelería València reconoce a los referentes del sector en una gala con sabor a homenaje

14 Dana València

20 Proyectos

22 Un centenar de propuestas reivindican la importancia de l'esmorzar en la tercera edición de Gastroalmuerzos

38 Eventos

40 Miradas 2025 analiza los factores que llevan al éxito de la hostelería en un mundo en constante cambio

56 Temas jurídicos

66 Formación

80 Proveedores

91 Nuevos Asociados

100 Noticias



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

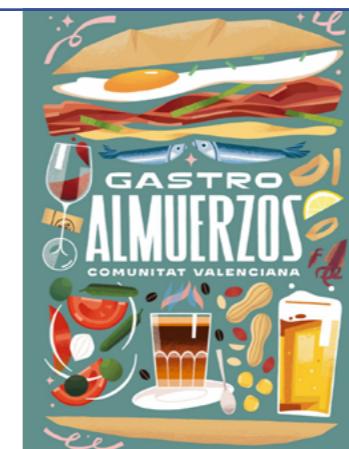
Revista:
Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV
Coordinación técnica: Belén Solaz
Redacción: David Echagüe
Producción: Lobo Agencia Digital

Presidente Hostelería Valencia
y Fundación: Manuel Espinar

6 Premios



20 Proyectos



38 Eventos



80 Proveedores

91 Nuevos Asociados

100 Noticias

PREMIOS 2025



HOSTELERÍA VALENCIA RECONOCE A LOS REFERENTES DEL SECTOR EN UNA GALA CON SABOR A HOMENAJE

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) celebró el pasado mes de octubre, en el auditorio Mar Rojo de l’Oceanogràfic, la gala de entrega de los Premios Hostelería Valencia 2025, una cita en la que se reconoció a los grandes referentes del sector y en la que tradición, innovación y compromiso social fueron protagonistas.

El acto reunió alrededor de 500 asistentes y contó con un gran número de representantes institucionales, organizaciones empresariales y sociedad civil, así como empresas y profesionales hosteleros valencianos. Entre ellos asistieron al acto José Almeida, Presidente de Hostelería España; Francisco Gan Pampols, vicepresidente para la Reconstrucción; Paula Llobet, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Valencia; Pedro Antonio Cuesta, diputado de Turismo y Marián Cano, consellera de Innovación, Industria y Comercio de la Generalitat Valenciana. En sus intervenciones, quisieron poner en valor la im-

portancia del sector hostelero, al que tildaron de talentoso, creativo e innovador, como tejido social fundamental en el desarrollo económico de la Comunitat Valenciana.

Por su parte, Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR, también subrayó la fuerza, el compromiso y la pasión del sector por seguir creciendo, al tiempo que pidió a las administraciones su apoyo para seguir avanzando con más impulso. Tampoco faltó en su intervención un sentido afecto y homenaje a todos los compañeros que sufrieron la catástrofe de la Dana en primera persona, reconociendo su gran esfuerzo y empuje para salir adelante. Un empuje ejemplo de resiliencia y unión.

Los galardonados en los Premios Hostelería Valencia 2025 fueron los siguientes:



Trayectoria profesional:
Manu Ragull
Grupo Portolito

Emprendedor
hostelero:
Román Navarro
Familia Tonyina

Diseño en hostelería:
Atenea Sky



Innovación y calidad:
Nou Gourmet



Comunicación
gastronómica:
Maje Martínez



Servicio de Sala:
Inés Correia
Jefa de Sala
Orobianco



Gastronomía
sostenible:
2 Estaciones



Empresa familiar
hostelera:
Hostal Blayet



Fidelidad y apoyo
al sector:
Bodegas
Vicente Gandía

Los momentos más emotivos de la noche fueron la mención especial a Vicente Rioja, con motivo del centenario del histórico Restaurante Rioja de Benisanó, y la entrega del premio de empresa familiar para el que las distintas generaciones que han pasado por Hostal Blayet se reunieron en el escenario para recoger el galardón. Asimismo, la Federación rindió homenaje a la solidaridad y resiliencia demostrada durante la última DANA, reconociendo la importante labor de World Central Kitchen y el Banco de Alimentos de Valencia, además de otorgar una mención simbólica a las empresas hosteleras afectadas, recogida por Raúl Aliaga, de la Taberna Aliaga de Catarroa.

Un jurado profesional fue el encargado de valorar las numerosas candidaturas que se han presentado en esta edición. Estuvo formado por Sergio Terol, presidente de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana, Belén Arias, miembro de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, Cuchita Lluch, miembro de la Real Academia Española de la Gastronomía, la perio-

dista y directora de la guía Hedonista Paula Pons, Mónica Morales responsable del área de Turismo de Cámara Valencia, Luis Valls, chef del restaurante El Poblet (2 Estrellas Michelin), Manuela Romeralo, Premio Nacional de Gastronomía, Nuria Sanz, presidenta de la Asociación de Restaurantes de Valencia, y los gerentes de Makro, Francisco López y Alexandru Tomesu.

El evento, organizado con el apoyo de CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana, contó además con la colaboración de diferentes proveedores y marcas vinculadas al sector como Grupo Mahou San Miguel Coca-Cola, Makro, Bodegas Vicente Gandía, Solán de Cabras, Caixa Popular, Panesco o Nautalia Viajes.

Entre ellos Caixa Popular, Bodegas Vicente Gandía y Nautalia Viajes aportaron premios para una rifa que se celebró durante el cóctel posterior a la gala, cuya recaudación íntegra fue donada a la Fundación Infantil Ronald McDonald.



Desengrase de las ventilaciones de cocinas

Tratamiento de los sistemas de ventilación

Limpiezas técnicas

Apdo. correos nº 230
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia)
Telf.: 96 166 31 31 Fax: 96 166 31 30
e-mail: info@air-process.net
www.air-process.net

DANA València

UN AÑO TRAS LA DANA: CIENTOS DE EJEMPLOS DE RESILIENCIA, SOLIDARIDAD COLECTIVA Y LA NECESIDAD DE SEGUIR IMPULSANDO EL SECTOR PARA RECUPERAR LA NORMALIDAD

Ya ha pasado más de un año desde la DANA del pasado 29 de octubre de 2024. Un golpe devastador para la sociedad valenciana en general y para las empresas de nuestro sector, con más de 1.500 negocios que se despertaron sin saber si podrían volver a subir la persiana algún día. De ellos, estimamos que aproximadamente un 15% no ha logrado superar el golpe, echando el cierre definitivo por la imposibilidad de hacer frente al esfuerzo y las dificultades económicas que suponía enfrentar la recuperación.

Pese a la magnitud de las pérdidas económicas que ocasionó la catástrofe y dejando de lado el miedo a lo que vendría en el futuro, la hostelería se volcó

ayudando desde el principio a los demás antes de pensar en sus propios negocios, coordinando donaciones de alimentos, ayudas económicas, menús solidarios, y un largo etcétera.

Desde Hostelería Valencia, como representantes y apoyo del sector, hemos estado desde el día uno al pie del cañón, tratando de proveer a los hosteleros de toda la ayuda que pudiesen llegar a necesitar en la tarea de la recuperación. Hemos ofrecido asesoramiento gratuito, cuotas gratis para afectados, coordinado campañas de apoyo de todo tipo y ejercido de interlocutores de la administración para defender los intereses de los nuestros ante tiempos tan difíciles.



La DANA en primera persona

Los negocios que sí han logrado recuperar su actividad, por todo lo anterior, son todo un ejemplo de lucha y resiliencia, ya que el volver a montar mesas, manteles y encender los fogones ha sido una ardua tarea para ellos. Hemos hablado con propietarios de distintos establecimientos, que nos han contado sus experiencias y cómo han vivido este año desde el inicio hasta su reapertura, compartiéndonos cómo se sienten en la actualidad y qué expectativas tienen respecto al futuro.

P: ¿Cómo afectó la DANA a tu establecimiento?

R: "Nos afectó al 95% del local, el agua llegó a 2,20 metros de altura. Tuvimos que hacer una reforma integral cambiando todos los electrodomésticos, el mobiliario, limpiar, sanear paredes..." – Sergio Saiz, Taberna Gourmet La Casota (Paiporta)

"Fuimos, por decirlo de alguna manera, afortunados. Nos entraron 42 centímetros de agua, con lo que, aunque se nos estropeó el mobiliario, los daños no fueron tan grandes. Lo que pasó es que se cancelaron muchos eventos de noviembre y diciembre. Al final tuvimos pérdidas de más de 60.000 euros". – Yolanda Gómez, Alquería Villa Carmen (Catarroja)

P: ¿En algún momento pensaste que no podrías reabrir?

R: "Yo soy muy peleona, nunca pensé que se acababa. Tenía préstamos por pagar, lo que complicó la situación, pero no me paré a pensar en ello, no tuve tiempo. Nos pusimos a trabajar desde el minuto 1, a los diez días nos establecimos como punto de ayuda humanitaria, y el 13 de diciembre logramos reabrir al público". – Yolanda



"En el primer momento puede venir el pensamiento, al abrir la puerta impactaba la vista, pero en nuestro caso sabíamos que íbamos a volver. A la semana ya nos estábamos moviendo para volver a darle vida al local. Aprovechamos para mejorar nuestro local ya que teníamos que empezar de cero". – Sergio

P: ¿Cómo ha sido la recuperación?

R: "Abrimos en diciembre, de los primeros que nos pusimos de nuevo en marcha. Al principio venía mucha gente de todas partes con ganas de ayudarnos a revitalizar el local, lo que nos ayudó mucho. A la gente también le apetecía salir de la situación y desinhibirse, el tener un local 100% rehabilitado con un buen ambiente les ayudaba a desconectar. Después, conforme el resto abrieron bajó la afluencia, porque ellos también merecían la visita de la gente para ayudar". – Sergio

"Al principio la gente estaba muy triste, no tenían el cuerpo para salir. Pero mucha gente, consciente de que recién abiertos necesitábamos su asistencia, se volcó en venir para llenarnos el local y ayudarnos". – Yolanda

P: ¿En qué punto estás ahora mismo?

R: "Nos quedan cosas puntuales por arreglar todavía, pero el grueso ya lo hemos superado, el mobiliario ya lo tenemos repuesto quitando detalles. A nivel clientela, por lo que sucedió, hemos anulado las previsiones de crecimiento que teníamos antes de la catástrofe, y aunque logramos mantenernos echamos de menos ese crecimiento." – Yolanda

"Seguimos activos, y vamos funcionando, aunque no hemos alcanzado el nivel anterior a la DANA, que se puede considerar nuestro mejor momento. Hemos visto las dos caras de la situación, al principio la gente se nos volcó muchísimo pero ahora ya se ha normalizado la situación". – Sergio

P: ¿Cómo afrontáis el futuro?

R: "Como ya he dicho, antes de la DANA estábamos en nuestro mejor momento, tanto a nivel de plantilla como de facturación. Somos una empresa joven, solo llevamos abiertos 4 años, vamos aprendiendo cada día. Estamos ahora en un punto en el que cada día intentamos sacar nuevas ideas para ir mejorando de cara al futuro." – Sergio

"Esperamos volver a la senda del crecimiento, no creo que a la previsión que teníamos prevista para este año antes de la catástrofe, pero sí a la estabilidad y crecimiento sostenido que tuvimos durante 2023. Espero y creo que todo irá bien". – Yolanda



La tranquilidad de tenerlo todo

Optimizamos la gestión de tu local con un sistema de TPV que agiliza el servicio en tu restaurante y minimiza los errores. Así, tus clientes disfrutan de una experiencia más cómoda, segura y organizada, lo que convierte tu establecimiento en un lugar de confianza.



Un programa 360° para tu negocio

- **TPV:** Gestiona las distintas tareas de venta.
- **Pasarela de pago:** Todo en uno, toma nota, cobra e imprime ticket.
- **Gestión de efectivo:** Nos encargamos de organizar y transportar tu cash.
- **Telecomanda y KDS:** Representa de manera visual y cómoda las órdenes a cocina.
- **Direct:** Visualiza tus datos a tiempo real donde y cuando quieras.
- **Cajón portamonedas inteligente:** Control eficaz del dinero en efectivo.
- **Formación:** Formamos a tu equipo para que pueda manejar el sistema fácilmente.



Todos los pagos son bienvenidos



Loomis-Pay
Lo tiene todo

loomispay.es

PROYECTOS



UN CENTENAR DE PROPUESTAS REIVINDICARON LA IMPORTANCIA DE L'ESMORZAR EN LA TERCERA EDICIÓN DE GASTROALMUERZOS

- La campaña, que se desarrolló del 25 de septiembre al 5 de octubre, incluyó propuestas muy variadas repartidas por toda la Comunitat Valenciana.
- Los locales participantes ofrecen un almuerzo completo, elaborado con producto local y acompañado de los habituales elementos para compartir.

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 celebró del 25 de septiembre al 5 de octubre la tercera edición de Gastroalmuerzos. Tras la buena acogida que tuvieron las dos primeras ediciones, volvió 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.

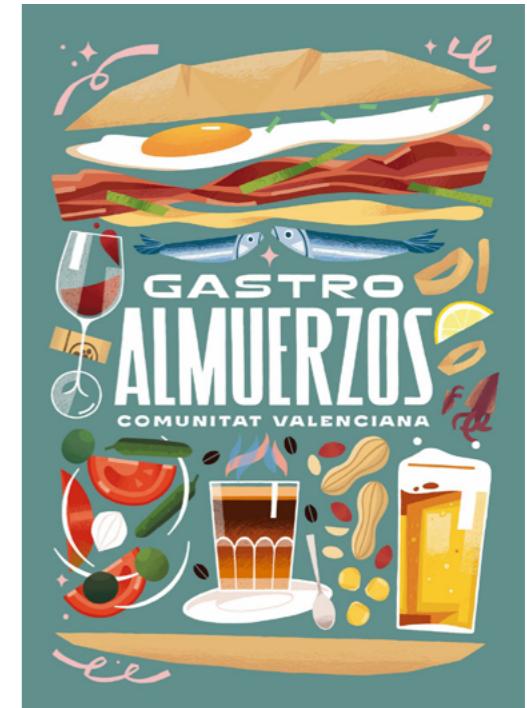
A la campaña se sumaron más de 100 establecimientos hosteleros repartidos entre las tres provincias, que presentaron propuestas muy diversas, pero siempre basadas en el producto local. Estas incluyen un almuerzo completo, especialidad de la casa, con sus habituales elementos para compartir.

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 participantes se pueden consultar en el mapa navegable de la página web www.gastroalmuerzos.com.

En la presentación de la campaña Manuel Espinar destacó la importancia de "apoyar desde el sector el almuerzo como propuesta gastronómica y como elemento cultural de nuestra tierra". Y en esta misión no quiso olvidar la importancia de seguir revitalizando las poblaciones que se vieron afectadas por la DANA: "esta presentación en Paiporta queremos que sirva para que se siga poniendo el foco en la zona afectada y en la apuesta por seguir recuperándola".

Las propuestas

La provincia de València contó con una gran diversidad de opciones de esmorzar para esta tercera edición de Gastroalmuerzos, repartidas entre la capital y otros municipios como Torrent, Paiporta, Paterna, Burjassot, Beniparrell, Algemesí o Llombai. Participaron templos para los amantes del almuerzo con bocadillos más que interesantes como el de Bar Villaplana, de estofado de rabo de toro con setas y yema trufada; el de Legado donde se puede elegir entre un almuerzo entero o uno XXL; o un clásico como el de A Tu Gusto, un bocadillo de tortilla de patatas, cebolla, longanizas y alli oli de ajo negro.



PROYECTOS

Por su parte, en la provincia de Alicante contaron con establecimientos de distintas localidades repartidas entre todo su territorio. Entre las cuales destacan propuestas como el bocadillo especial figatells de la Cafetería Magallanes, el "T8" del Pantanet o el bocadillo rústico de albóndigas de Restaurante el Molí de Denia.

En Castellón participaron restaurantes de 13 localidades tanto de costa como de interior. Entre ellos se encuentran negocios como Las Cholinas en Alfondeguilla, Bar Paquita en Eslida o Los Maños en Castellón que presentó un bocadillo de berenjena de la Huerta de la Plana con morcilla de Burgos y mermelada de higos.

Como no todo son bocadillos o cocas, también se ofrecieron 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, destacaron opciones como el esmorzar de torrà en plat de Restaurante Tabick (Llombai) o el plato montañés de Tasca La Terreta (Eslida).

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.

PROYECTOS

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.

Para el diseño se ha vuelto a contar con el ilustrador valenciano Lawerta. Toda la información de la campaña está disponible en www.gastroalmuerzos.com y a través de las redes sociales de CONHOSTUR y las asociaciones.

Esta campaña forma parte de las acciones de promoción gastronómica de CONHOSTUR, de la que forman parte Hostelería Valencia, ASHOTUR y APEHA y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2025.



#ActuaPorElClima
HOSTELERÍA
#PorElClima

A photograph of a young woman with blonde hair, wearing a green t-shirt and a dark apron, smiling at the camera. She is standing in what appears to be a kitchen or restaurant setting. The background is slightly blurred.

La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, 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:
<https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:
HOSTELERÍA DE ESPAÑA

Impulsado por:
COMUNIDAD #PorElClima Coca-Cola

HOSTELERÍA VALENCIA LANZA UN NUEVO PORTAL DE EMPLEO CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA DIGITALIZAR EL TALENTO EN LA HOSTELERÍA DEL TERRITORIO VALENCIANO

Desde Hostelería Valencia, junto a la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunidad Valenciana, se ha lanzado un innovador portal de empleo exclusivo para asociados a la Federación. Este tiene como objetivo modernizar y optimizar la captación de talento en el principal motor turístico y gastronómico de nuestro territorio, que aglutina a casi 14.000 empresas y alrededor de 200.000 empleos.

Un sistema inteligente que transforma el empleo hostelero

Esta plataforma pionera integra tecnología de Inteligencia Artificial para revolucionar el proceso de selección. Este avanzado sistema no solo asiste a las empresas en la creación de ofertas de trabajo más atractivas y precisas, sino que también genera informes de compatibilidad que analizan en profundidad las habilidades (tanto hard como soft skills) de cada candidato en relación con las necesidades específicas del puesto.

Con esta herramienta, las empresas hosteleras podrán agilizar exponencialmente sus procesos de contratación, conectando de forma precisa y rápida con el perfil adecuado. Además, el sistema de seguimiento de los portales garantiza un entorno de confianza y transparencia tanto para las empresas como para los candidatos, fortaleciendo las relaciones laborales en el sector.

hostelería
valencia

federación
empresarial
hostelería
Valencia

Descubre el nuevo portal de empleo de la asociación. Una plataforma diseñada específicamente para nuestras empresas asociadas y el sector.

ÚNETE



Impulso al talento en el motor económico valenciano

Esta iniciativa responde a la creciente necesidad de atraer y fidelizar talento cualificado en la hostelería de la Comunidad Valenciana, un sector que abarca una amplia gama de perfiles, desde personal de sala y cocina hasta puestos técnicos y directivos. CONHOSTUR ha colaborado en la creación de tres portales. Además del de Hostelería Valencia, ha desarrollado conjuntamente con la Asociación de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA).

“El talento es el corazón de la hospitalidad valenciana”, ha declarado Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR. “En un sector tan dinámico y crucial para nuestra economía, no podíamos seguir gestionando el personal con herramientas del siglo pasado. Esta alianza con Jobfie nos dota de tecnología del siglo XXI, usando la Inteligencia Artificial para ser más

eficientes, atraer a los mejores profesionales y, en definitiva, mejorar la competitividad de nuestras 34.000 empresas. Es una apuesta decidida por la calidad y el futuro de nuestra hostelería”. Ha sido desarrollado en colaboración con Jobfie, la consultora tecnológica líder en soluciones de Recursos Humanos y desarrollo de portales de empleo para el sector de la hostelería.

La elección de Jobfie como socio tecnológico responde a su probada especialización en el sector, donde ya ha implementado con éxito portales de empleo en otras comunidades autónomas clave como Madrid y el País Vasco, consolidando su posición como referente en la digitalización del empleo sectorial.

Esta iniciativa responde a las acciones de CONHOSTUR y Turisme Comunidad Valenciana dedicadas en impulsar el sector a través de promocionar el talento y la profesionalización.

Protege a tu equipo y a tu familia, asegurando el futuro de tu negocio



EN LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERÍA,
EL DÍA A DÍA ES INTENSO Y DESAFIANTE

Como dueño o empleado, sabes lo importante que es estar preparado para lo inesperado

Con los seguros de vida de Occident y Segurmendi, puedes garantizar la tranquilidad de tu familia y equipo mientras sigues brindando el mejor servicio

COBERTURA ESPECIAL PARA EL SECTOR HOSTELERO

Protege a tus empleados y asegura la estabilidad de tu negocio.

SEGUROS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DEL GREMIO

Desde el propietario hasta el último miembro del equipo.

ASESORÍA PERSONALIZADA

Te ayudamos a elegir la mejor opción para tu situación.

Hostelero, tu equipo y tu familia son el corazón de tu negocio. ¡Protégelos hoy!

HOSTELERÍA VALENCIA Y EL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA LANZAN 'GASTRONOMÍA DE BARRIOS - POBLES DEL SUD' PARA PROMOCIONAR LA GASTRONOMÍA DE LAS PEDANÍAS AFECTADAS POR LA DANA



Se ha habilitado una web y una guía gastronómica con información detallada de los establecimientos y del patrimonio local.

La campaña pone en marcha, además, una acción destinada a **fomentar la reducción del desperdicio y minimizar el uso de plásticos.**

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, en colaboración con el Ayuntamiento de Valencia, presenta 'Gastronomía de Barrios - Pobles del Sud', una nueva iniciativa integrada en el proyecto municipal "Turismo de Barrios". El objetivo es apoyar al sector hostelero de las pedanías afectadas por la DANA y avanzar hacia un modelo turístico más competitivo, sostenible y vinculado a la identidad local.

La pieza central de la campaña ha sido el desarrollo de una Guía Gastronómica digital en formato web, que incluye información de interés y servirá como apoyo para que visitantes y residentes tengan más información sobre los establecimientos hosteleros de Pobles del Sud: Castellar-l'Oliveral, La Torre, Forn

d'Alcedo, El Saler, Pinedo, El Palmar y el Perellonet. En ella se incluye información detallada de los más de 25 negocios que participan en la iniciativa, de los que se ofrece información detallada de sus especialidades, precio medio del menú, horarios, ubicación a través de un mapa interactivo y otros datos de interés.

Además, incorpora recetas típicas de la zona como pueden ser la Paella Valenciana o el All i Pebre, junto con información sobre el patrimonio gastronómico local, su historia y sus singularidades agrícolas, que han moldeado y determinado la singularidad culinaria de estas pedanías. Con ello se busca preservar las tradiciones locales y poner en valor la riqueza de la gastronomía autóctona.

Compromiso con la Sostenibilidad

La campaña, además, pretende impulsar las buenas prácticas ambientales en el sector hostelero, como resultado del compromiso que Hostelería Valencia y el Ayuntamiento tienen con la sostenibilidad. Para ello se ha llevado a cabo una acción destinada fomentar la reducción del desperdicio alimentario y minimizar el uso de plásticos de un solo uso.

Los establecimientos que forman parte de la acción han recibido envases reutilizables para repartir entre los clientes que deseen llevarse la comida sobrante. Así, si el comensal no termina su ración puede llevársela en este recipiente que además podrá volver a usar en futuras ocasiones al acudir a establecimientos, contribuyendo activamente al cuidado del entorno y promoviendo un consumo responsable.

La campaña pone de relieve la amplia variedad culinaria existente en Pobles del Sud. La guía recoge establecimientos emblemáticos de la zona que ofrecen recetas tradicionales como paellas valencianas, all i pebre, fesols i naps o el arroz caldoso de bogavante. Opciones disponibles en restaurantes como Ca Pepe, Restaurante Robert o L'Establiment.

Muchos de estos locales trabajan con productos de proximidad y km 0, procedentes de la huerta y del entorno de l'Albufera, destacando su compromiso con la economía local.

La guía incluye también locales con propuestas más especializadas o singulares, establecimientos que permiten probar otro tipo de platos, dependiendo del establecimiento elegido. Opciones para todos los gustos, que encarnan la tradición de un barrio cuya gastronomía está en constante expansión. En este sentido, destacan opciones como Abrasador



TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA

OFERTAS Y PRECIOS ESPECIALES PARA ASOCIADOS DE LA FEHV

CONTACTO : 961 77 01 45 / 627 398 353

PROYECTOS

Kodiak, especializado en carnes a la brasa de crianza propia o Pizzeria Di Marco, especializado en pizzas pero con toques de su entorno.

Todos los restaurantes que participan tienen un denominador común, la riqueza de las tierras que los rodean. Se establecen en una comarca que históricamente ha suministrado verduras, hortalizas y frutas a buena parte de la ciudad de Valencia. Es por ello por lo que Pobles del Sud ha tenido y tiene un patrimonio gastronómico envidiable que sigue manifestándose y transformándose para satisfacer a los visitantes que visitan la zona en busca de una experiencia culinaria única.

A la presentación de la campaña, celebrada en el Ayuntamiento de Valencia, han asistido Manuel Espinar, presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, y Paula Llobet, Concejala de Turismo, Innovación y Captación de Inversiones.

Espinhar quiso destacar la importancia de este tipo de campañas y de la colaboración público-privada para apoyar al sector de la hostelería: “somos tractores de nuestro territorio y de los productos de kilómetro cero, apoyar a la hostelería es mantener viva la economía de la ciudad de Valencia y sus pedanías”.

“Queremos también poner el acento sobre la campaña de sostenibilidad, porque desde Hostelería Valencia llevamos una larga trayectoria de campañas dedicadas a impulsar y promover buenas prácticas empresariales entre los empresarios del sector”, puntualizó el presidente de Hostelería Valencia.

Por su parte, la concejala de Turismo, Innovación y Captación de Inversiones, Paula Llobet, subrayó que «con Gastronomía de Barrios - Pobles del Sud damos un paso más en nuestro objetivo de que el impacto positivo del turismo llegue a todos los ba-

rios y pedanías. Pobles del Sud sufrió con especial intensidad los efectos de la DANA y el Ayuntamiento quiere seguir a su lado, ayudando a reactivar su economía a través de lo que les hace destacar: su cocina y su hospitalidad. Hablamos de pedanías que son auténtica despensa de València, donde conviven productos de kilómetro cero, recetas tradicionales y una hostelería que mantiene vivo el patrimonio gastronómico ligado a la huerta y a l'Albufera”

Llobet recordó que esta iniciativa «se enmarca en el programa municipal Turismo de Barrios, con el que queremos descongestionar el centro histórico y distribuir los beneficios del turismo por todo el término municipal, generando oportunidades allí donde viven nuestros vecinos».

Pedro García Mocholí, colaborador del proyecto, también participó en la presentación, profundizando en el contenido de la guía:

“Además de una guía cultural se trata de una guía gastronómica, algo muy importante que debe llegar a todos los hogares porque cada vez se extiende más el público que acude a restaurantes, y el contenido de la guía los acompaña y les ofrece información sobre la oferta gastronómica de cada uno de los participantes”. No ha querido olvidarse tampoco de los turistas: “A partir de hoy todas las personas que visiten Valencia podrán descubrir los sabores de Pobles del Sud a través de la guía”.



Toda la información de la campaña está disponible en www.gastronomiadebarrios.com. Además, contará también con una identidad gráfica propia y una campaña de difusión en las redes sociales de Hostelería Valencia.



CONHOSTUR, TURISME COMUNITAT VALENCIANA Y HOSTELERÍA VALENCIA LANZAN LA CAMPAÑA “TENEMOS UNA COMIDA PENDIENTE” EN APOYO A LA HOSTELERÍA AFECTADA POR LA DANA

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), Turisme Comunitat Valenciana y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia han puesto en marcha la campaña “**Tenemos una comida pendiente**”, una iniciativa de impulso económico destinada a acompañar a los hosteleros damnificados por la DANA y a reactivar la actividad turística y gastronómica en los 75 municipios afectados.

Esta acción quiere visibilizar la situación del sector, apoyar el esfuerzo de los empresarios y trabajadores que siguen luchando por recuperarse y motivar a la ciudadanía y a los visitantes a regresar a los bares y restaurantes que resultaron dañados. La campaña quiere recordar que, tras la devastación, la mejor ayuda ahora es volver a llenar los locales y reactivar el tejido productivo, especialmente en este mes de diciembre en el que se celebrarán reuniones, comidas y cenas con motivo de la Navidad.

Promoción, visibilidad y reactivación económica

“Tenemos una comida pendiente” tiene como objetivo principal la promoción de los establecimientos que sufrieron, directa o indirectamente, las consecuencias de la DANA. Se trata de incentivar el consumo local y atraer visitantes a estas localidades mediante el turismo gastronómico, uno de los motores económicos más potentes de la Comunitat Valenciana.

La hostelería ha demostrado históricamente ser un espacio de encuentro, convivencia y resiliencia. En los momentos de mayor dificultad, bares y restaurantes han sido refugio para la sociedad. Por ello, ahora el sector apela a la ciudadanía a **“volver a sentarse en las mesas”** como gesto de apoyo y compromiso con quienes trabajan cada día para recuperar la normalidad.

La DANA provocó importantes daños humanos, materiales y económicos. Solo en el ámbito hostelería, más de 1.400 negocios resultaron afectados, desde pequeños locales familiares hasta establecimientos de referencia que tuvieron que interrumpir su actividad durante semanas y meses. Algunos bares y restaurantes no han logrado reabrir todavía, y otros lo han hecho con enormes esfuerzos económicos y personales.

“La recuperación total depende en gran medida de que la gente vuelva. Cada almuerzo, cada café y cada comida compartida es una forma de reconstruir”, señala Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR, subrayando la importancia del apoyo ciudadano y de la reactivación del turismo como motor del territorio.



ventaj⁺ 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.

nautaliaviajes.com

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

CRUCERO MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

MSC Cruceros · Msc Lirica

Embarque en Valencia

8 días / 7 noches · PC

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€.



NAUTALIA
Viajes

PROYECTOS

Una campaña cercana, humana y testimonial

Para transmitir la esencia del mensaje se han diseñado materiales gráficos y audiovisuales que están presentes en canales de alto impacto de publicidad exterior como Metrovalencia, EMT Madrid, EMT Valencia, medios de comunicación y redes sociales.

En la campaña participan hosteleros que se vieron directamente afectados por la DANA Restaurante - Ca Pepes, Cervecería Richi y Muerde la Pasta - acompañados por algunos de los voluntarios que acudieron a ayudar en los peores momentos. Sus testimonios reflejan el espíritu de superación, la importancia de la comunidad y el valor del apoyo mutuo.



CONHOSTUR, Turisme Comunitat Valenciana y Hostelería Valencia remarcan que esta campaña es solo una parte del conjunto de medidas impulsadas para apoyar a las empresas del sector, entre ellas asesoramiento, ayudas extraordinarias y acciones de promoción turística.

“Tenemos una comida pendiente” no es únicamente un lema: es una invitación a volver, reencontrarse y contribuir a que cientos de familias puedan seguir adelante. Porque cada mesa ocupada es un paso más en la reconstrucción económica, social y emocional de las localidades afectadas.



2.539 reseñas en Google

PROTEGE TU RESTAURANTE EVITA SANCIONES

Cámaras - Empleados - Reservas - Web

Protección de Datos para hostelería



SAT FERNÁNDEZ



NUESTROS **60 AÑOS** DE PERMANENCIA EN EL SECTOR NOS PROPORCIONA UNA AMPLIA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS QUE NOS AVALAN COMO UNA EMPRESA PREOCUPADA POR LA **CALIDAD**, EL **BUEN SERVICIO** Y **BUEN TRATO** POR NUESTROS CLIENTES.

ESPECIALISTAS EN ...

AVERÍAS, VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



LAVANDERÍA
INDUSTRIAL



MAQUINARIA DE
HOSTELERÍA



CÁMARAS
FRIGORÍFICAS



EQUIPOS DE AIRE
ACONDICIONADO



EQUIPOS DE
EXTRACCIÓN

HOSTELERÍA VALENCIA Y LA DIPUTACIÓN DE VALENCIA LANZAN 'COMER TERRITORIO, SABORES QUE HACEN PUEBLO' PARA PROMOCIONAR EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS ZONAS DEL INTERIOR DE VALENCIA



La campaña arranca en la comarca del Rincón de Ademuz e incluye un directorio de establecimientos y un recetario basado en producto local y recetas tradicionales.

Toda la información está disponible en www.comerterritorio.com

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y la Diputación de Valencia, con la colaboración de la Mancomunidad de Municipios del Rincón de Ademuz, presentan 'Comer Territorio, Sabores que hacen pueblo', una nueva iniciativa para promocionar la gastronomía de las poblaciones rurales del interior de la provincia de Valencia que arranca con la comarca de El Rincón de Ademuz como protagonista.

La campaña se pone en marcha con el objetivo de dinamizar territorios singulares del interior, impulsar su economía local y dar visibilidad a su patrimonio gastronómico. Esta acción busca destacar la autenticidad de los productos de proximidad, promover el talento culinario de la zona y atraer a visitantes que deseen descubrir sabores únicos vinculados a la tradición. Un proyecto que refuerza el orgullo rural y contribuye a mantener vivo el tejido social y económico de estos municipios.

Uno de los ejes de la iniciativa es un recetario con más de 75 elaboraciones típicas basadas en productos locales elaborada en colaboración con las empresas de hostelería del Rincón de Ademuz. Reúne recetas tradicionales, otras actualizadas y algunas creaciones que, desde la materia prima autóctona, exploran propuestas más innovadoras que combinan modernidad, respeto por el origen

y memoria culinaria. Han logrado convertir el entorno en un ingrediente más, configurando una herramienta de apoyo y formación que actúa como puente entre pasado y futuro, entre producto y paisaje, invitando a recorrer la comarca con todos los sentidos.

La manzana esperiega, la morcilla de arroz, la secallona, las güeñas o la orza son algunos de los productos que protagonizan el recetario. Entre los platos recogidos aparecen gachas, guisos, sopa tostada, mona salada, cocido de pueblo, empedrado o pucheros; además de dulces y postres como guirlache, compotas o buñuelos. También se incluyen propuestas más vanguardistas, como tartares, suflé de morcilla o bravas esperiegas.



HOSTELERÍA PROFESIONAL

Guía de locales

La segunda pieza protagonista de la campaña ha sido la elaboración de un directorio de locales de la zona que tienen como principios la circularidad y el producto de proximidad. Una selección de establecimientos donde se pueden degustar muchos de los platos que aparecen en el recetario y que ponen en relieve la variedad culinaria existente en el Rincón de Ademuz.

La guía reúne a una decena de hosteleros que cada día contribuyen a moldear la cultura culinaria de la comarca. Entre ellos se encuentran negocios con más de 30 años de trayectoria y orígenes singulares, como Los Centenares, un establecimiento que nació como cooperativa y hoy funciona como restaurante y hotel, dinamizando la vida de Castielfabib.



Más de 80 años
a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

961548387 · www.vallesl.com · vallesl@vallesl.com · [vallevlc](https://www.instagram.com/vallevlc) [vallevlc](https://www.facebook.com/vallevlc)

También hay propuestas lideradas por jóvenes que han tomado el relevo generacional para mantener viva la tradición, incorporando toques de modernidad sin perder la esencia gastronómica de la zona.

Tanto la guía como el recetario están disponibles en www.comerterritorio.com, donde pueden descargarse gratuitamente y consultarse los establecimientos participantes, junto con sus especialidades y datos de servicio. La web incorpora además un mapa interactivo para facilitar la planificación de visitas y una sección con información de interés turístico: puntos destacados de cada localidad, tradiciones, eventos y experiencias disponibles en la comarca.

Se presentó la iniciativa en Castelfabib, en el restaurante Los Centenares, uno de los representantes

del patrimonio gastronómico del Rincón de Ademuz, con la participación de Pascual Laza, colaborador de Hostelería Valencia y coimpulsor del proyecto, y Eduardo Aguilar, alcalde de la población.

Pascual Laza quiso incidir en que el recetario “ha nacido de la fusión del patrimonio gastronómico tradicional con la influencia de las empresas que actualmente funcionan en la zona”. Un trabajo que “busca potenciar el tejido empresarial junto a la riqueza gastronómica, recuperando y pasando el relevo para que la actividad continúe en la comarca”.

“Tenemos un territorio muy fácil de explicar, muy fácil de ver, y maravilloso para comer. Buscamos dar cobertura al visitante, ofreciéndole al turista un medio que le sirva como apoyo y cobertura en sus visitas. Queremos que la gente salga a comer territorio y que este les cuente su historia”, comentó el consultor en referencia al directorio de restaurantes.

Aguilar, por su parte, agradeció la visibilidad que el proyecto le da al territorio del Rincón de Ademuz: “tenemos un propósito muy sencillo pero profundo, poner en valor lo que somos. Tenemos un patrimonio que necesita ser reconocido y protegido, y este tipo de iniciativas nos ayudan mucho. Seguiremos construyendo el futuro desde el corazón de nuestros pueblos”.

Para Manuel Espinar, presidente de la Federación de Hostelería de Valencia, este proyecto representa el objetivo estratégico que tiene la federación de impulsar y revitalizar las comarcas de interior y luchar contra la despoblación a través de la actividad de la hostelería y la restauración. Así como conseguir desestacionalizar la oferta y que atraiga a más población durante todo el año.

La campaña cuenta con una marca e identidad gráfica propias, y contará con una campaña de difusión en las redes sociales y los canales oficiales de comunicación de Hostelería Valencia. Forma parte del compromiso de Hostelería Valencia y la Diputación de Valencia con la dinamización de los territorios rurales de interior y la promoción de la circularidad y el uso de producto de proximidad.

Con este mismo objetivo se está trabajando también con las empresas de hostelería de la comarca de los Serranos, donde se ha realizado un diagnóstico de necesidades de los establecimientos, y acciones de asesoramiento individual y formación—tanto online como presencial—para la mejora de la gestión de los restaurantes en el ámbito rural. Una acción que previamente se desarrolló en el Rincón de Ademuz, y que culminará de la misma manera, con un recetario y un directorio de locales para visitar.

HOSTELERÍA VALENCIA Y EMTRE COLABORAN PARA IMPULSAR LA GESTIÓN SOSTENIBLE DE RESIDUOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

La entidad tuvo un espacio, mediante un equipo de educadores ambientales, en el stand de la Federación de Hostelería de Valencia de Feria Gastrónoma con el objetivo de concienciar al sector sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario y mejorar la separación en origen de los residuos.

Durante la feria Gastrónoma, educadores ambientales del servicio EMTREduca estuvieron presentes en el stand de la Federación de Hostelería de Valencia. Se encargaron, a través de una dinámica en formato de taller para los visitantes, de concienciar sobre la necesidad de separar correctamente los residuos y reducir el desperdicio mediante la dinámica “Del gris al marrón sin perder el valor”.

Esta colaboración se enmarca en las acciones de Conhostur para establecer la Comunitat Valenciana como un destino comprometido con la sostenibilidad. Es por ello por lo que los representantes de EMTRE también estuvieron explicando el contenido de la “Guía de Buenas Prácticas Ambientales para la Hostelería de la Comunitat Valenciana” que publicó recientemente la Federación.

Para **Manuel Espinar**, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR: “este tipo de iniciativas son interesantes y aportan valor para seguir impulsando la sostenibilidad en el sector de la hostelería”.

“Mejorar los índices de separación de la materia orgánica y reducir el desperdicio alimentario es uno de nuestros retos principales,” ha señalado

el presidente de la EMTRE, **Emilio J. Belencoso**, en la visita institucional de hoy a la feria. “Con esta colaboración, buscamos establecer nuevas alianzas con el sector HORECA, que como grandes generadores son un actor clave para cumplir con los objetivos de separación en origen que marca la normativa”.

Posicionar a la Comunitat Valenciana como destino turístico comprometido con la sostenibilidad supone, además de conseguir un territorio más responsable a nivel medioambiental, buscar el desarrollo económico y social, atrayendo a consumidores de dentro y fuera de la Comunitat que valoran la responsabilidad ambiental y la calidad de vida.



EVENTOS



MIRADAS 2025 ANALIZA LOS FACTORES QUE LLEVAN AL ÉXITO DE LA HOSTELERÍA EN UN MUNDO EN CONSTANTE CAMBIO

La sexta edición del evento reunió a figuras influyentes para que reflexionen sobre temas como el nuevo branding, el cambio tecnológico como oportunidad o la cultura empresarial

Un año más celebramos la jornada profesional MIRADAS, esta vez bajo el nombre de "Impulsando el éxito en la hostelería". Una cita clave y consolidada para la hostelería en la Comunitat Valenciana que reunió el pasado mes de septiembre en el CaixaFórum València a más de 250 personas entre las que había muchas caras conocidas: cocineros, hosteleros, periodistas y otros tipos de profesionales.

Organizado por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) y CONHOSTUR, con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana - L'Exquisit Mediterrani, el evento reunió a diferentes figuras influyentes que están marcando tendencia en diferentes ámbitos para que reflexionasen sobre temas como la necesidad de repensar el branding en la sociedad actual, la revolución tecnológica como una oportunidad y no una amenaza o la importancia de generar una buena cultura empresarial en el negocio.

La jornada dio comienzo con una bienvenida por parte de Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR, que inauguró el evento y rápidamente dio paso al primer plato, la ponencia de Marta Iranzo, CEO de Nexia y Presidenta de EVAP. Llamada "Del branding al booking: cómo una

marca fuerte impacta en tu cuenta de resultados", su intervención reflexionó sobre la importancia de apostar por el branding enfocándolo tanto a la parte externa de la empresa, los clientes, como a la parte interna de la misma, los trabajadores.

Posteriormente tomó el testigo Marc Vidal bajo la premisa de "¿Llegas tarde al futuro?". El analista económico y divulgador tecnológico catalogó la situación económica y empresarial de la actualidad como "La cuarta revolución tecnológica". Sin embargo, quiso transmitir al auditorio que, pese a la incertidumbre respecto al futuro, hay que considerar el cambio como una oportunidad para aprender y mejorar aprovechando las nuevas tecnologías.

Siguió el evento con la primera mesa de debate, "**Hostelería con futuro: sostenibilidad y rentabilidad**", que reunió a Alberto Alonso (Restaurante 2 Estaciones), Roger Julián (Restaurante Simposio) y Rafael Mossi (Director Competitividad y Responsable de Sostenibilidad en Cámara de Comercio), y moderados por Óscar Carrión, Director de Gastrouni. Salieron temas como el aprovechamiento, la importancia de concienciar al cliente o el greenwashing.



EVENTOS

A continuación, llegó otro plato fuerte de la jornada, **Álex Rovira**, escritor reconocido internacionalmente como uno de los mayores expertos en Psicología del Liderazgo y Procesos de Cambio y transformación en las organizaciones con la ponencia “El mundo que viene: creer, crear, lograr”.

El consultor y coach de restaurantes **Paco Cruz** siguió con la charla “**Cómo ser un hostelero de éxito en tiempos cambiantes**” y fue el encargado de moderar la segunda mesa de debate, “**Decisiones inteligentes para tiempos cambiantes**”,

que contó con la participación de Héctor Sánchez (Gerente de la Asociación de Hostelería de Bizkaia), Carlos Bosch (Propietario Grupo GastroPortal), Corinna Heilmann (Directora de Desarrollo de Negocio de Gourmet Catering & Eventos) y Naji Sabeh (CEO y fundador de Hosteltáctil y Responsable de Loomis Pay España).

La jornada culminó con la entrevista a la reconocida chef **Pepa Muñoz**, propietaria del restaurante Qüenco de Pepa. Reconocida por su cocina tradicional renovada y la recuperación de sabores “olvidados” teniendo como bandera el origen, la sostenibilidad, la proximidad y siempre el producto.

Una mirada abierta y constructiva hacia el futuro

A lo largo de estos años, MIRADAS se ha consolidado como un espacio único donde analizar los grandes retos y oportunidades del sector hostelero. En esta nueva edición, se volvió a poner el foco en temas clave como la rentabilidad, la sostenibilidad, la innovación y la digitalización.

El evento de carácter gratuito está dirigido a todos los profesionales y empresas del sector que quieran participar de una jornada constructiva e inspiradora sobre el futuro del sector hostelero en un mundo en constante evolución.

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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

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



Organismo de Control Administrativo

iGracias!

#MiradasValencia



FERIA GASTRÓNOMA: TRES DÍAS DE VISITAS DE ASOCIADOS, PROVEEDORES Y ASESORAMIENTO PARA INTERESADOS EN EL SECTOR HOSTELERO

Feria Gastrónoma volvió a celebrarse este año tras la cancelación de la edición anterior a causa de la DANA. Del 26 al 28 de octubre, Feria Valencia reunió a las empresas más destacadas del sector de la hostelería y la gastronomía, que atendieron a los miles de visitantes que cada día recorrieron el espacio dedicado a la promoción de la gastronomía mediterránea.

Desde Hostelería Valencia, como ya es habitual, estuvimos presentes en el evento con un stand en el que recibimos a empresarios, asociados y amigos. Allí ofrecimos información sobre nuestras

campañas, eventos y sobre los servicios y ventajas de formar parte de la Federación.

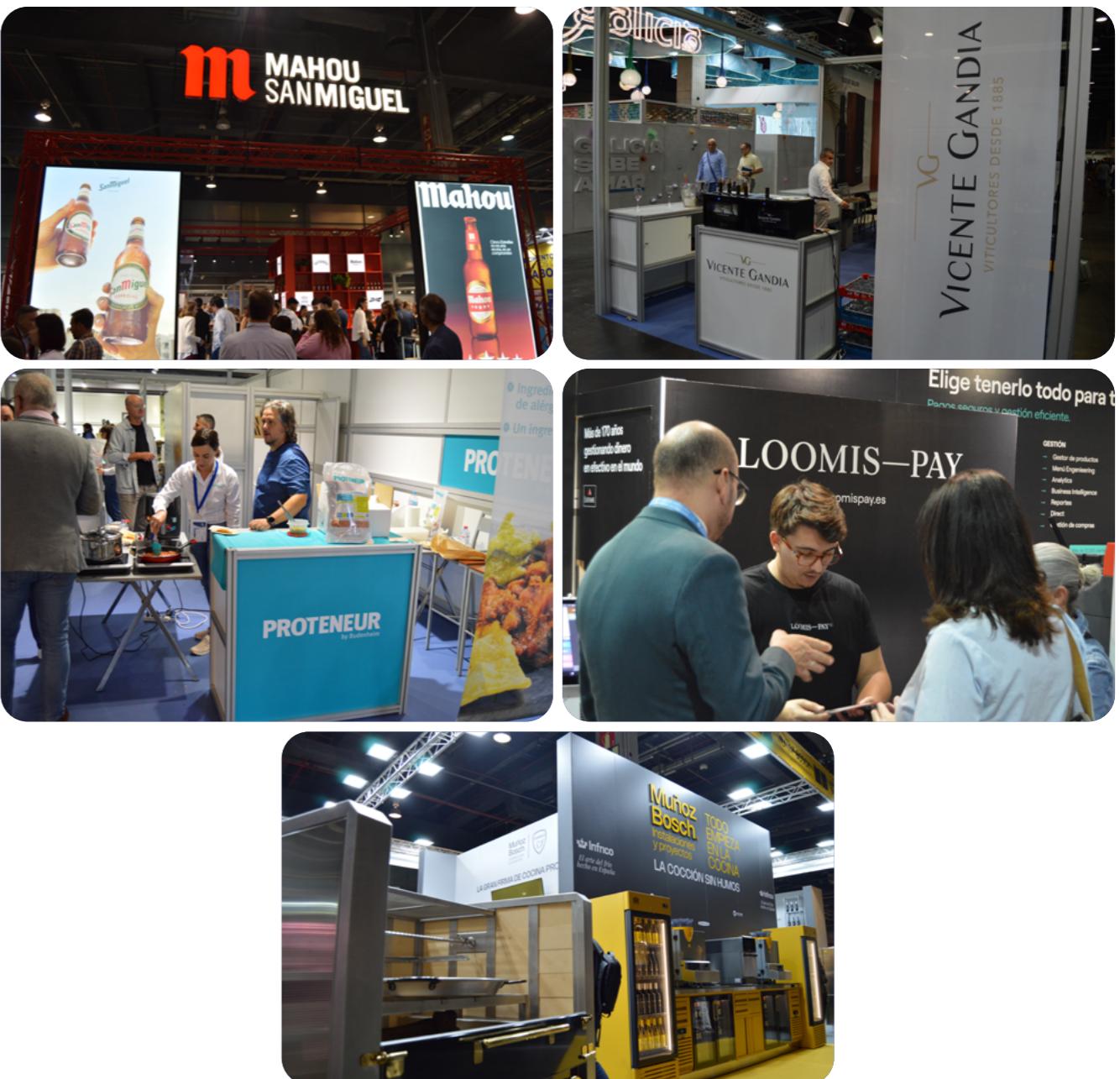
Muchas de nuestras empresas asociadas también estuvieron representadas a través de un photocall donde se mostraban los logos de todos los negocios que quisieron participar. Animamos a los visitantes a hacerse una foto y compartirla en sus redes sociales con nuestro lema: #JuntosSomosMásFuertes, con el objetivo de seguir reforzando los lazos entre nuestras empresas y continuar creciendo juntos como sector.



Nuestros proveedores, también protagonistas

Además de las empresas asociadas, también contamos con la participación de nuestros proveedores. En una de las zonas más visibles del stand, junto al mostrador de información, colocamos un cartel con los logos de todas las compañías que mantienen un convenio de colaboración con la Federación. Con ello buscamos darles visibilidad y facilitar que los empresarios conocieran de primera mano el alcance de estos acuerdos.

Algunas de estas empresas también estuvieron presentes con su propio stand. Entre ellas:



Visita de autoridades

Durante la visita institucional recibimos en nuestro stand a Marian Cano, Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de la Comunitat Valenciana, Miguel Barrachina, Conseller de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca, junto a otros representantes institucionales.

Gastrónoma es siempre una oportunidad para crecer juntos como sector, dándonos a conocer y generando sinergias tanto con empresas como con autoridades e instituciones.



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.



TÚ TIENES SED DE
AGUA
Y TU CUERPO DE
MINERALES



HOSTELERÍA VALENCIA PUSO EN VALOR A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR CON UN EVENTO POR MOTIVO DE SANTA MARTA

Hostelería Valencia organizó el pasado 28 de julio un evento con motivo del Día de Santa Marta, patrona de la hostelería. El objetivo de la celebración es poner en valor la labor de camareros, camareras, cocineros, cocineras... En resumen, a todos los profesionales que son el alma y la cara visible del sector, ofreciéndoles una jornada de descanso, networking y unión.

El evento se extendió durante toda la tarde, tiempo en el que proveedores de la Federación como Mahou, Coca-Cola o Panesco ofrecieron a los asistentes el acompañamiento perfecto para la celebración. Además, se organizó un sorteo con Nautalia viajes y talleres enfocados a los profesionales hosteleros y su labor diaria.



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@amalteaconsolidad.es

910 000 255

www.planigualdadempresas.es/

EL FUTURO DEL OCIO NOCTURNO INTERNACIONAL, A DEBATE EN LOS CONGRESOS NACIONAL E INTERNACIONAL DE OCIO NOCTURNO CELEBRADOS EN VALENCIA

Valencia se convirtió los días 18 y 19 de noviembre en el epicentro mundial del ocio nocturno con la celebración del 10º Congreso Internacional de Ocio Nocturno y el 5º Congreso Nacional de Ocio Nocturno. En esta edición, Hostelería Valencia y la Asociación de Ocio Valencia Nightlife ejercimos como anfitriones de este destacado evento organizado por Spain Nightlife e International Nightlife Association que reúne a los máximos exponentes de la industria para abordar los principales retos del sector en la actualidad y a futuro.

Este encuentro, único en el sector del ocio nocturno, reunió a más de 65 expertos internacionales que dieron vida a 13 mesas redondas y presentaciones.

Entre ellos, destacaron alcaldes de la Noche de Ámsterdam, Sídney y Nueva York, la Comisionada de la Noche de Barcelona y los presidentes de las asociaciones de ocio nocturno de Argentina, Italia, México y Singapur, junto a reconocidos empresarios y autoridades nacionales e internacionales.

El presidente de Valencia Nightlife, Tico Corrons, fue el encargado de inaugurar los actos en representación de la asociación y de Hostelería Valencia. En su intervención agradeció a los organizadores el interés por traer estos eventos a Valencia y aprovechó para presentar ante los asistentes la organización Valencia Nightlife, que lleva desde 1977 defendiendo los intereses del sector.



Corrons repasó además los avances logrados en los últimos años y las líneas de trabajo actuales, entre las que destacó la implementación del Alcalde de Noche, un tema que se trataría posteriormente en el congreso: "Esta medida, aplicada con éxito en importantes metrópolis europeas como Amsterdam o Zurich, nos permitiría superar el modelo obsoleto de las ZAS y abordar otras medidas preventivas en las zonas de ocio de la ciudad que resulten más efectivas".

El propio Corrons formó parte como ponente de la primera mesa, titulada "La importancia del ocio nocturno para la economía y el turismo". También

lo hizo, pero en este caso como moderador, Rafael Ferrando, secretario general de Hostelería Valencia, en la mesa redonda "Fórmulas para promover la seguridad y la convivencia en el ocio nocturno".

Ambos congresos concluyeron la noche del 19 de noviembre con la 10ª edición de la gala de los premios Golden Moon Awards en la que, también, se anunció la prestigiosa lista The World's 100 Best Clubs 2025, cuyo número uno recibirá el Golden Moon Award a la mejor discoteca del año. Un gran evento presentado por los reconocidos DJ Anna Tur y Judge Jules.



EVENTOS

Las 13 categorías que se entregaron fueron:

- Mejor Proyecto Innovador de Ocio Nocturno del Mundo 2025
- Establecimiento Más Sostenible del Mundo 2025
- Mejor Iniciativa por la Inclusión en el Ocio Nocturno del Mundo 2025
- Artista Revelación del Mundo 2025
- Mejor Evento del Mundo 2025
- Mejor Proyecto Colaborativo en Seguridad Nocturna del Mundo 2025
- Mejor Festival del Mundo 2025
- Mejor Actuación en Excelencia y Protección para Clientes y Empleados del Mundo 2025
- Mejor Grupo Empresarial de Ocio Nocturno del Mundo 2025
- Mejor DJ del Mundo 2025
- Mejor Trayectoria Empresarial en el Ocio Nocturno a Nivel Mundial
- Mejor Trayectoria Profesional como DJ a Nivel Mundial
- Mejor Club del Mundo 2025



EVENTOS

CONHOSTUR, TURISME COMUNITAT VALENCIANA Y EL CONSEJO DE CÁMARAS PROMOCIONAN LA GASTRONOMÍA VALENCIANA EN EL MERCADO ITALIANO

Los chefs Michelin Ricard Camarena, Miquel Barrera y Cristina Figueira presentan la gastronomía valenciana en Milán.

Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), en colaboración con el Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana, celebraron el pasado octubre en Milán una destacada acción de promoción del destino Comunitat Valenciana. La cita tuvo lugar en el restaurante **Identità Golose Milano**, un espacio de referencia internacional para la alta cocina, con la colaboración de la **Oficina Española de Turismo en Milán**.

El encuentro comenzó con un **workshop profesional** entre destinos y asociaciones turísticas valencianas, dirigido a agentes de viajes y operadores del mercado italiano. A continuación, se desarrolló una **presentación del destino** en la que han participado la **directora de la Oficina Española de Turismo en Milán, Blanca Pérez, el secretario autonómico de Turismo, José Manuel Camarero, y el presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar**.

PREMIOS DE LA HOSTELERIA
“FIDELIDAD Y APOYO AL SECTOR”
VALENCIANA 2018

GARCÍA
FRUTAS & VERDURAS

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
PRODUCCIÓN PROPIA

CERTIFICADO
Km0
KILOMÉTRO CERO
SLOW FOOD

PRODUCTO



EVENTOS

Como broche a la jornada, los chefs valencianos con estrella Michelin **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant- 2 Estrellas Michelin y Estrella Verde), **Miquel Barrera** (Cal Paradís, Vall d'Alba - 1 Estrella Michelin y Estrella Verde) y **Cristina Figueira y Esperanza Cano** (El Xato, La Nucía - 1 Estrella Michelin), ofrecieron un **cóctel degustación** para dar a conocer la riqueza y diversidad de la gastronomía valenciana.

Ante un público formado por un centenar de **prescriptores italianos, medios de comunicación especializados y agentes**, los chefs elaboraron un menú conjunto inspirado en productos autóctonos de la Comunitat Valenciana con propuestas como la "Ensaladilla Rusa "RC" con emulsión de aceitunas" de Ricard Camarena; "Arroz de tubérculos y raíces" de Miquel Barrera o el "Chocolate con churros (mullaor de atún y tortilla de patata) de Cristina Figueira y Esperanza Cano.

El cóctel fue maridado con una selección de vinos de bodegas de la Comunitat Valenciana, bajo la

dirección del sumiller **Maximiliano Bao**, con referencias de **Bodegas Vicente Gandía** (D.O. Utiel-Requena), **Bodega Colección de Toneles Centenarios** (D.O. Alicante) y **Bodega Flors** (Castellón).

Para Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR, con esta acción "presentamos **nuestro destino, la Comunidad Valenciana**, y una cuidada muestra de su excepcional oferta gastronómica y enológica. La Comunidad Valenciana es mucho más que un destino turístico: es una **tierra privilegiada, la auténtica despensa del Mediterráneo**".

Esta acción se enmarca en la estrategia de **promoción internacional de la Comunitat Valenciana** impulsada por **Turisme Comunitat Valenciana, CONHOSTUR** y el **Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana**, con el objetivo de reforzar el posicionamiento del destino valenciano en el mercado italiano a través de su gastronomía, un elemento clave de su identidad cultural y turística.



Todo clean sin rollos tóxicos



El agente limpiador que se genera in situ



Limpia
Desinfecta
Desengrasa
Desodoriza

TEMAS JURÍDICOS

APLAZAMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO VERIFACTU HASTA 2027

A principios de diciembre se hizo pública una noticia de relevancia para autónomos y sociedades: el Real Decreto-Ley 15/2025, de 3 de diciembre, determinó el aplazamiento de la aplicación del sistema Verifactu hasta 2027, siendo los nuevos plazos de aplicación los siguientes:

- » **Empresas que tributan por Impuesto sobre Sociedades:** la obligatoriedad, prevista inicialmente para el 1 de enero de 2026, se pospone al **1 de enero de 2027**.
- » **Autónomos y resto de empresas que utilizan software de facturación:** el plazo inicial del 1 de julio de 2026 se traslada al **1 de julio de 2027**.

Esta adaptación del calendario responde a las reivindicaciones de Hostelería Valencia, Hostelería España y otras organizaciones empresariales hacia la Agencia Tributaria donde expusimos la necesidad de disponer de un mayor margen temporal para adaptar, verificar e implementar los sistemas de facturación.

Sin embargo, pese al aplazamiento, y aunque esto proporciona un respiro a las empresas, desde Hostelería Valencia recomendamos **no interpretar el retraso de la aplicación como una invitación a parar su aplicación**. Lo contrario, como una

oportunidad para planificar con mayor tiempo y mejor preparación la transición.

También creemos importante puntualizar que, **si ya habías adaptado tu negocio a Verifactu**, o ya estabas en ello, **la inversión sigue siendo válida y útil. Los requisitos técnicos siguen siendo los mismos**. Por lo tanto, sigue usando el sistema o preparando su aplicación, aprovecha el 2026 para mejorar procesos y formar a tus empleados en el uso correcto del TPV.



Desde Hostelería Valencia os acompañaremos en todo el proceso, estaremos muy atentos a nuevas modificaciones normativas e informaremos de cualquier novedad relevante. También recordad que en cualquier momento podéis contactar con nuestro departamento fiscal, que os ayudará en todo lo que necesitéis (Carmen Granell/María Casas: 96 351 92 84).

PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN DE LA NORMATIVA DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

De cara a la futura modificación de la normativa de espectáculos públicos (Ley 14/2010, de 3 de diciembre y su reglamento de desarrollo, el Decreto 143/2015), desde Hostelería Valencia hemos trasladado una batería de propuestas a la Conselleria de Emergencias e Interior.

El objetivo de estas propuestas es la adaptación de la normativa y, en concreto, de la tipología de actividades y establecimientos públicos a las nuevas preferencias y demandas de la realidad social, más completa y de mejor calidad. Entre las diferentes propuestas realizadas para cumplir este objetivo se destacan las siguientes:

1. Clarificar y regular el régimen de compatibilidad de distintas actividades o servicios adicionales en un mismo espacio o establecimiento para que se puedan realizar de forma simultánea, sucesiva y/o separada en el tiempo sin delimitación o separación, siempre con el cumplimiento de los máximos estándares de seguridad y acústicos de la actividad más exigente.

2. Adaptación e inclusión de nuevas categorías en el catálogo de actividades que permitan recoger en una misma licencia la realización simultánea en un mismo espacio de un local varias actividades y que se recoja en la licencia de funcionamiento (gastronomía/restauración y música/espectáculos). Así mismo, incluir en el catálogo de actividades a las horchaterías por su relevancia en la tradición cultural y gastronómica valenciana y recoger concretamente los servicios de delivery y/o take away dentro de grupo de establecimientos de restauración y gastronomía.

3. Clarificación de las actividades complementarios o accesorias en establecimientos públicos para recoger ejemplos de supuestos de mera animación y amenización (dardos, juegos de mesas, etc...) e incluir en ellas a los monólogos, las actuaciones de magos, cómicos y supuestos equivalentes (actualmente excluidas y objeto de autorización extraordinaria). Así mismo, se incluye dentro de estas actividades complementarias o accesorias las actuaciones musicales en directo

de reducido formato para los locales que tengan ambientación y las actuaciones musicales en directo, bajo las condiciones y limitaciones acústicas impuestas por su título habilitante.

4. A nivel técnico, se realiza propuesta para agilizar los trámites de las autorizaciones extraordinarios mediante la adaptación del plazo de solicitud de las sujetas a declaración responsable se puedan realizar con carácter previo a su realización, sin ningún tipo de plazo temporal concreto.

5. Finalmente, se reivindica la puesta en marcha del registro de establecimientos públicos, que se regula en el Decreto 74/2023, de 19 de mayo, de carácter público en el que los ayuntamientos procederán a la inscripción de los datos referentes a los establecimientos públicos ubicados en su término municipal.



Proveedor oficial de la Federación para la gestión de sus biorresiduos

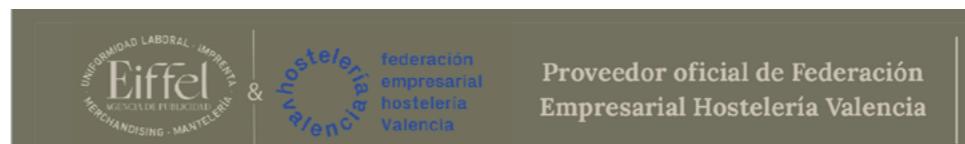


Recogida y gestión del aceite usado

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



¡LOS ASOCIADOS DE LA FEHV OBTENDRÁN 5% DE DESCUENTO EN CADA PEDIDO!

En Eiffel Publicidad, ofrecemos ropa para hostelería de alta calidad, diseñada para combinar comodidad, durabilidad y marca. Descubre nuestra colección de uniformes, pensados para cocineros, camareros y todo el personal del sector hostelería. Cada prenda refleja profesionalidad y se adapta a tus necesidades.

- Personalización
- Tejidos resistentes y de calidad
- Entregas rápidas

¡CON TU PRIMER PEDIDO SUPERIOR A 500€, 1000 TARJETAS DE VISTA GRATUITAS, DISEÑO INCLUIDO!

UNIFORMES



Delantal



Camisas



Pantalones

CALENDARIOS



Calendario de pared



Calendario de sobremesa



Calendario magnético

Y MUCHO MÁS!



Servilletas personalizadas



Tarjetas de visita



Rotulación

PROPUESTA “ALCALDE DE NOCHE” COMO FIGURA PARA ABORDAR LA SITUACIÓN DEL OCIO

Con ocasión de la celebración del X Congreso Internacional de Ocio Nocturno y V Congreso Nacional, desde Hostelería Valencia y su Asociación de Ocio Valencia Nightlife se ha defendido la implantación de la figura del “Alcalde de Noche” para que sea un instrumento de mediación y solución de incidencias y controversias en zonas de ocio o situaciones concretas de relevancia (locales concretos, terrazas de una zona, etc...), similar a la figura implantada en otras ciudades europeas

En dichos congresos participaron los alcaldes de la noche de varias ciudades europeas y la Comisionada de la Noche de Barcelona, exponiendo sus experiencias y actuaciones realizadas.

Esta figura, que se ha propuesta para su implantación en la ciudad de Valencia, deberá atender a las situaciones concretas de ocio de la ciudad, siendo un interlocutor activo para todos los participantes del ocio y asesorar a la administración sobre políticas de ocio en la ciudad y propuesta de mejoras de las normativas relacionadas con materia del ocio. Además, desarrollará programas y campañas de prevención ante situaciones problemáticas (botellón o lateros) y en favor de la protección y prevención de la salud para clientes y trabajadores, así como el establecimiento de planes de formación para empresarios, personal servicio admisión y seguridad adaptado a la situación de los locales de ocio, entre otras funciones.

Esta figura del “Alcalde de Noche” se complementa con otras medidas en favor de la convivencia de la actividad empresarial como: la puesta en marcha

de un Plan General y Estratégico del Ocio, que permita tener un mapa de las zonas de ocio de la ciudad y sus características, para estudiar dicho fenómeno desde todos sus ámbitos (social, legal, educativo, etc...), así como abordar la situación urbanística de las actividades de ocio de la ciudad (especialmente, la situación de las actividades que se encuentran fuera de ordenación como las discotecas, a través de una nueva regulación que excepcione su situación para poder realizar obras de reforma) y la modificación de la ordenanza de contaminación acústica, entre otras.

Todas estas medidas deben permitirnos superar el modelo de ZAS de la ciudad y abordar otras medidas preventivas en las zonas de ocio de la ciudad mediante diferentes iniciativas de colaboración público-privada como mediadores sociales (inclusión en la futura ordenanza de convivencia), campañas sensibilización y concienciación personalizadas por zonas de ocio, entre otros.

CONVOCATORIA AYUDAS EFICIENCIA ENERGÉTICA Y ECONOMÍA CIRCULAR

Esta convocatoria tiene por objeto la concesión de ayudas, en régimen de concurrencia no competitiva, dirigidas a financiar proyectos de eficiencia energética y economía circular en empresas turísticas, en el marco del Plan de recuperación, transformación y resiliencia. Se ha revocado parcialmente para ayudar a los afectados por la DANA.

Beneficiarios

Podrán ser beneficiarias de estas subvenciones, personas físicas o jurídicas de naturaleza privada que cumplan los siguientes requisitos:

- » Establecimiento turístico ubicado en la Comunitat Valenciana.
- » Realicen una actividad económica por la que ofrezcan bienes o servicios en el mercado.
- » Estén dadas de alta en el Censo de Empresarios, Profesionales y Retenedores de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.
- » Estén inscritas en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana y/o que su actividad económica esté clasificada bajo alguno de los siguientes códigos de Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE)

Actuaciones subvencionables

- » Instalaciones fotovoltaicas: generación y/o almacenamiento de energía eléctrica de origen solar fotovoltaico, con al menos un 80% de la producción destinada al autoconsumo.
- » Sustitución de electrodomésticos eficientes y equipos de refrigeración con venta directa y armarios de conservación refrigerados profesionales.
- » Mejora de la eficiencia energética de instalaciones frigoríficas: Sustitución de sistemas en instalaciones frigoríficas reguladas por el Reglamento de Seguridad en Instalaciones Frigoríficas, para las que no exista etique-

tado climático según el Reglamento UE 2017/1369.

- » Sistemas de automatización y control: mejora de la eficiencia energética mediante sistemas de automatización y control de instalaciones consumidoras o productoras de energía y agua, así como otros subsistemas de generación, distribución, regulación y emisión.
- » Mejora de las instalaciones y equipos: mejora de la eficiencia energética mediante la optimización de elementos en las instalaciones o equipos existentes, como sistemas de iluminación de bajo consumo, aislamiento de calderas y tuberías, climatización eficiente, ventilación eficiente, calderas de alta eficiencia, almacenamiento térmico, o el uso de energía solar térmica para agua caliente sanitaria (ACS) y climatización.
- » Mejoras en la eficiencia y el uso de los recursos: mediante la preparación para la reutilización, descontaminación y reciclaje de residuos, facilitando su valorización.



AYUDAS

Subvenciones a fondo perdido, con intensidades que varían según la tipología descrita en el punto anterior y que pueden consultarse en el Anexo III de la convocatoria.

Costes elegibles

- A. Los costes de gestión de solicitud de la ayuda (máximo 4 % del importe de la ayuda solicitada, con un límite de 3.000 euros por expediente).
- B. Los costes de la redacción de los proyectos técnicos relacionados con las tipologías de actuación objeto de ayuda.
- C. Los costes de la dirección facultativa de las actuaciones.
- D. Los costes de ejecución de las obras y/o instalaciones.
- E. La inversión en equipos y materiales efectuada.
- F. Los costes de redacción de informes y demás documentación requerida para la solicitud y justificación de estas ayudas.
- G. Los costes de gestión de la justificación de la realización de las actuaciones.
- H. El informe del auditor sobre la cuenta justificativa.
- I. El informe que acredite la adecuada realización de las actuaciones objeto de la ayuda, emitido por un organismo de control o entidad de control.
- J. Otras partidas necesarias (auxiliares o no) específicas de cada tipología de actuación.
- K. Los costes asociados a la retirada de productos de construcción que contengan amianto realizada por una empresa autorizada.
- L. Los costes derivados de la gestión de residuos de construcción y demolición.

- M. Los costes para implantar las medidas correctoras que se adoptarán para cumplir los criterios de la "Guía para el diseño y desarrollo de actuaciones acordes con el principio de no causar un perjuicio significativo al medio ambiente", publicada por el Ministerio para la Transición y el Reto Demográfico.
- N. Los costes de gestión de la justificación (máximo 7% del importe de la ayuda solicitada, con un límite de 7.000 euros por expediente).

**PLAZO**

Las ayudas se conceden en régimen de concurrencia no competitiva, resolviéndose por orden de registro de entrada de las solicitudes hasta agotar el crédito disponible.
Se inició el 25 de octubre y permanecerá abierto hasta agotar presupuesto, o como máximo hasta el 15 de mayo de 2026.

Siquieres que te ayudemos a tramitar esta ayuda, **puedes contactar con nuestro departamento legal a través del teléfono 653.053.625 o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es.**

¿QUÉ OCURRE SI NO REGISTRO EL NOMBRE DE MI ESTABLECIMIENTO?

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

Desde luego, tienes que llamarlo de alguna forma. Y con toda la ilusión buscas un nombre...

Has realizado una inversión en el rótulo de la puerta, en tarjetas, en la confección de los menús (incluso algunos platos se llaman como el restaurante),
en la página web... ¡TODA UNA CAMPAÑA DE MARKETING!

Y la pierdes. Porque de repente te notifican que estás 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



HORECA

La energía que hace crecer tu negocio

Descubre nuestros productos y soluciones para tu restaurante, hotel o cafetería



Energía solar



Gas butano y propano



Certificados Ahorro Energético (CAE)



Certificado de "Cocina Eficiente y Sostenible"

Si deseas obtener una oferta personalizada,
escribe a horeca@repsol.com

Descubre
estas y otras
energías aquí



FORMACIÓN

LO QUE HEMOS APRENDIDO EN 2025

Para seguir demostrando que la mejora continua es posible y que solamente de la mano de la formación obtendremos crecimiento y transformación, además de competitividad para nuestros establecimientos, hacemos un recorrido por las soluciones formativas que os hemos ofrecido durante el 2025 y lo que nos han enseñado:

- 1.** Que la **rentabilidad** de cualquier empresa es condición **indispensable** para un desarrollo firme de su negocio. Contar con herramientas que te permitan hacer un diagnóstico económico de tu establecimiento es crucial para saber qué decisiones tomar. Por ejemplo: Saber qué platos tengo en el menú, qué rentabilidad me ofrecen y cómo los gestiono dentro de mi oferta gastronómica son factores fundamentales para la obtención de unos resultados favorables de la economía de mi negocio.
- 2.** Qué **estrategias** llevar a cabo para **posicionar tu marca**, cómo crear contenidos y qué comunicación utilizar para optimizar tu tiempo y recursos.
- 3.** Que la calidad del servicio en hostelería no depende solo de lo que ofrecemos, sino de cómo lo comunicamos, cómo nos relacionamos y cómo generamos experiencias memorables. Tenemos que **conectar para impactar** y hacer una gestión inteligente de equipos, **liderar y motivar**. Poniendo especial énfasis en la figura del JEFE/A DE SALA para garantizar una experiencia impecable en cualquier restaurante.
- 4.** Que el coste de la materia prima importa y hoy es **una ventaja** trabajar con un producto como **el arroz**, que permite la satisfacción del cliente y a un buen precio. Pero que no todo vale. Un arroz mediocre ya no sirve. Y que es importante conocerlo y saber trabajarla, teniendo en cuenta que la gastronomía típica de la Comunidad Valenciana no se entiende sin los arroces.
- 5.** Que en el mundo de la gastronomía, los **postres marcan la diferencia**. Son el broche final y una excelente oportunidad para dejar un grato recuerdo en el comensal. La vida puede ser muy dulce, en cualquier momento y en cualquier situación, si se sabe encarar bien.
- 6.** Que cada servicio sea una oportunidad de destacar, fidelizar y aumentar el valor añadido del establecimiento, y contar con un **personal de sala formado**, que realice una adecuada venta y recomendación de la carta en un restaurante es clave.

Descubrir en qué puntos se debe mejorar y que cambios implementar es fundamental para adaptarse a un mercado cada vez más competitivo y a una sociedad más globalizada.

Cerramos el año con un sector hostelería que, a pesar de las dificultades ha sabido adaptarse y reponerse, siendo consciente de los retos que tiene por delante, pero que afronta el 2026 con determinación y mirando atrás para coger impulso, aprendiendo de todas y cada una de las situaciones y experiencias vividas y buscando oportunidades.

Y para el 2026 qué te ofrecemos desde Hostelería Valencia

Desde Hostelería Valencia centramos nuestros esfuerzos en hacer de la formación una herramienta que incida en aspectos tan determinantes como la atención al cliente con todo lo que ello conlleva: el dominio de habilidades comunicativas, la gestión de quejas, la hospitalidad o la capacidad de anticiparse a las necesidades del comensal.

En un contexto de creciente competencia, clientes cada vez más informados y procesos de trabajo que evolucionan con rapidez, la **calidad del servicio** se ha convertido en el principal factor diferenciador. Sin embargo, para alcanzar ese nivel de excelencia no basta con tener un buen producto o una decoración atractiva, se necesita personal formado, capacitado y profesional. La formación, tan a menudo relegada por la urgencia del día a día, es hoy la clave para asegurar la sostenibilidad y el prestigio del sector.

Durante décadas, la hostelería ha arrastrado la etiqueta de trabajo temporal, un oficio que cualquiera podía desempeñar sin una preparación específica. Ese paradigma ya no sirve. **El cliente actual** espera más que un plato bien elaborado, **busca experiencia, coherencia y un trato profesional**. En este nuevo escenario, la preparación del equipo no solo se nota, sino que se convierte en un elemento fundamental para la fidelización del cliente y la viabilidad del negocio.



Vegan Minced Meat

Lo vegetal nunca fue tan sabroso! Descúbrelo!



Por otro lado, es una de nuestras prioridades el aumentar la eficiencia operativa y de gestión de los propietarios y gerentes de los establecimientos para con ello lograr equipos mejor integrados que conozcan los protocolos y canales de producción. Dotarles de unas herramientas que les permita tener un mayor control de todos sus procesos para proporcionar al establecimiento de mayor estabilidad y crecimiento de marca y de beneficios.

De igual forma, las elaboraciones culinarias centran gran parte de nuestros esfuerzos formativos ya que lo consideramos un pilar fundamental para elevar la calidad y la profesionalización de la hostelería, especialmente en un contexto donde el cliente ha aumentado el nivel de exigencia.

Un cocinero formado no solo domina técnicas básicas como cortes, fondos o métodos de cocción, sino que también comprende la importancia de la estandarización, la seguridad alimentaria y la gestión eficiente del producto. Esto se traduce en platos mejor ejecutados, con sabores atractivos y una estética cuidada que responde a las expectativas actuales del mercado.

La formación continua permite al personal de cocina mantenerse actualizado frente a nuevas tendencias gastronómicas, técnicas culinarias y conceptos como la sostenibilidad o el aprove-

chamiento integral de los alimentos. Además de potenciar la creatividad, reducir las mermas y mejorar la rentabilidad del negocio. Por el contrario, la falta de capacitación genera incoherencias en los resultados, eleva los riesgos higiénico-sanitarios y limita la capacidad del equipo para innovar.

En definitiva, invertir en una formación que apueste por reforzar el área culinaria no solo mejora la calidad del producto final, sino que dignifica la profesión, impulsa la motivación del personal y contribuye a que los establecimientos destaque en un sector altamente competitivo.



Por ello, desde HOSTELERIA VALENCIA nos pre-guntamos año tras año **¿qué tipo de formación necesita hoy la hostelería para la mejora del sector?** La respuesta es amplia. Por un lado, formación técnica: cocina, coctelería, sala, sumillería, seguridad alimentaria. Por otro, habilidades transversales: liderazgo, trabajo en equipo, idiomas, gestión emocional. Y, para los responsables y propietarios, competencias en gestión empresarial, control de costes y marketing gastronómico. Solo con este enfoque integral el sector podrá avanzar hacia un modelo realmente profesionalizado.

Competencias todas ellas que podréis adquirir y mejorar con nuestros cursos. **Os presentamos la parrilla de formaciones para el primer semestre del 2026:**



| ACCIÓN FORMATIVA | MODALIDAD | DURACIÓN |
|--|------------|----------|
| JEFE DE SALA | PRESENCIAL | 24 HORAS |
| INGENIERÍA DE MENÚS | PRESENCIAL | 12 HORAS |
| COCTELERÍA PROFESIONAL | PRESENCIAL | 24 HORAS |
| PASTELERÍA Y COCINA DULCE EN EL RESTAURANTE | PRESENCIAL | 21 HORAS |
| PLANIFICACIÓN DE CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD ONLINE | PRESENCIAL | 20 HORAS |
| INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LA HOSTELERÍA | PRESENCIAL | 12 HORAS |
| PRODUCTOS DE SIEMPRE PARA GUIOS DE PRIMERA | PRESENCIAL | 12 HORAS |

La formación, además, tenemos que verla como una inversión y con un impacto directo en la retención del talento.

Cuando un trabajador percibe que su empresa invierte en su crecimiento y en su desarrollo personal y profesional, aumenta su compromiso y su sentimiento de pertenencia. En un sector marcado por la alta rotación, esta es una ventaja competitiva incuestionable. La profesionalización dignifica el oficio, impulsa carreras y crea equipos sólidos capaces de ofrecer un servicio estable y de calidad.

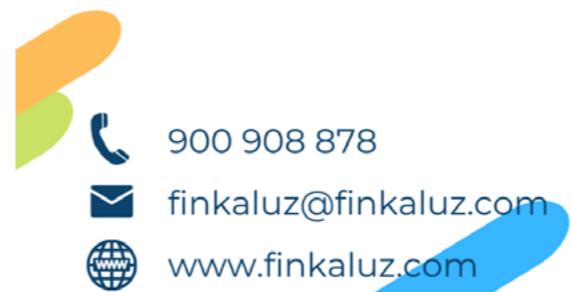
La excelencia en hostelería no nace por casualidad: se construye, se aprende y se entrena.

Apostar por la formación es apostar por el futuro del sector.



La energía de tu comunidad

Asesor Personalizado
Usuario oficializado con todas tus facturas
Fraccionado y aplazamiento de facturas
Mejor precio competitivo



¡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

hosteleria
valencia

MENAJE Y UTILAJE PROFESIONAL

CERCANÍA CONFIANZA PROFESIONALIDAD

IMPORTACIÓN DIRECTA DISTRIBUCIÓN GRANDES MARCAS MEJOR PRECIO GARANTIZADO

SISTEMAS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

GAMA COMPLETA DE DESECHABLES PERSONALIZADOS

MUÑOZ BOSCH
desde 1990

360°

www.munozbosch.com

HOSTELERÍA VALENCIA PRESENTA LA GUÍA PARA GESTIONAR LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES EN HOSTELERÍA

El manual explica de forma detallada y práctica cómo mantener la seguridad y salud en el trabajo cuando personas trabajadoras de diferentes empresas coinciden en un mismo centro de trabajo

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, consciente de la importancia de mantener la seguridad y salud en el trabajo de los locales hosteleros, ha desarrollado junto a la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo de la Generalitat Valenciana la '**Guía para gestionar la coordinación de actividades empresariales en hostelería**'. Un documento para explicar detalladamente y con ejemplos prácticos cómo mantener buenas prácticas de Prevención de Riesgos Laborales cuando más de una empresa actúan simultáneamente en un mismo centro de trabajo.

La guía busca promover la gestión y la cultura preventiva en un sector en el que es habitual la

conurrencia de empresas, cada una con funciones y riesgos específicos. Limpieza, seguridad, organización de eventos... El objetivo es evitar que la coincidencia de actividades alrededor de la restauración genere riesgos adicionales y asegurar que todas las partes implicadas cooperen, se informen mutuamente y actúen bajo instrucciones claras y coordinadas, tal y como exige la normativa vigente en Prevención de Riesgos Laborales.

El elemento central del manual es **una guía para que el empresario del sector disponga de un procedimiento tipo que después pueda adaptar a cada escenario concreto**.



Está estructurado en cinco fases:

- 1. Identificación**
- 2. Evaluación e Información**
- 3. Medios de Coordinación**
- 4. Desarrollo de la actividad**
- 5. Seguimiento/Revisión.**

Esta metodología permite al empresario aplicar un método sencillo y adaptable a cualquier situación. Cada fase se detalla con orientaciones prácticas cuyo propósito es facilitar la implantación del proceso de coordinación en los establecimientos hosteleros.

Con el fin de ilustrar su aplicación real, el manual incorpora un ejemplo práctico basado en uno de los casos más comunes dentro del sector: la intervención de personal de limpieza en un restaurante convencional. El ejemplo muestra cómo cumplimentar cada uno de los cinco pasos de la guía y qué aspectos deben considerarse para garantizar un desarrollo seguro de la actividad.

La publicación de este documento forma parte del compromiso de Hostelería Valencia por promover la cultura preventiva en el sector, una labor que la entidad lleva casi dos décadas desarrollando a través de su servicio de **Prevención Mancomunado de riesgos laborales especializado en la actividad hostelería**.



El lanzamiento de la guía se acompaña de material gráfico diseñado para facilitar su difusión. Todo el material estará disponible en los canales oficiales de Hostelería Valencia y en www.hosteleriavalencia.es


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

INFORMACIÓN PARA EL ASOCIADO - CESIÓN ILEGAL DE TRABAJADORES

Desde Hostelería Valencia queremos avisarte sobre una práctica que está creciendo en nuestro sector y que puede traer problemas legales para los negocios que caen en ella. Hay empresas que están ofreciendo contratos de prestación de servicios para ceder personal a otras empresas (por ejemplo, camareros, cocineros o personal de limpieza). Esto solo se puede hacer legalmente a través de una Empresa de Trabajo Temporal (ETT) con autorización oficial, y estas nuevas empresas no son ETTs, aunque lo parezcan.

La Inspección de Trabajo ya está investigando este tipo de casos y ha abierto procedimientos sancionadores. Recuerda que si una empresa contrata a otra que hace cesión ilegal de personal, las multas también afectan a quien contrata, no solo a la empresa que ofrece el servicio. Por eso, te pedimos máxima precaución antes de firmar cualquier contrato para cubrir puestos de trabajo.

¿Cómo reconocer una trampa?

"Máxima flexibilidad, te conseguimos personal según tus necesidades."
 "Todo el personal está en nuestra plantilla, tú no te preocupas de nada."
 "Garantizamos continuidad del servicio sin interrupciones."

Aunque suene bien, esto no es legal. No se trata de una ETT ni de una subcontratación real. Estas empresas están aprovechando la falta de personal para ofrecer soluciones rápidas, pero pueden ponerte en una situación de riesgo y con sanciones muy altas.

Nuestra recomendación

Antes de contratar a cualquier empresa para cubrir personal, revisa que esté registrada como ETT o consulta con nuestra asesora laboral Sonia Morales si tienes dudas:

672 43 40 36 | laboral@hosteleriavalencia.es

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

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

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



Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :

F E H V
FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

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

PROVEEDORES

PROVEEDORES

ZESION, EXPERTOS EN TRASPASOS Y CONSULTORÍA DE NEGOCIOS HOSTELEROS, SE UNEN A LA CARTERA DE PROVEEDORES DE HOSTELERÍA VALENCIA

Zesion Valencia, especialistas en traspasos y consultoría de negocios de hostelería, ha firmado un acuerdo para incorporarse a la cartera de proveedores de Hostelería Valencia. Ofrecerán, de forma exclusiva para empresas asociadas a la Federación, todos sus servicios con un 10% de descuento.

Llevan años acompañando a emprendedores, empresarios y grupos del sector hostelero en la compra, venta y optimización de sus negocios.

Todo a través de una larga experiencia sobre el terreno y un gran conocimiento del mercado local que les permite ofrecer el mejor servicio integral.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al [600.721.472](tel:600721472) / [647.838.713](tel:647838713) o a través de correo electrónico: zesionvalencia@zesion.es. También puedes acceder a su página web para conocer mejor sus servicios: <https://zesionconsultores.com/>.

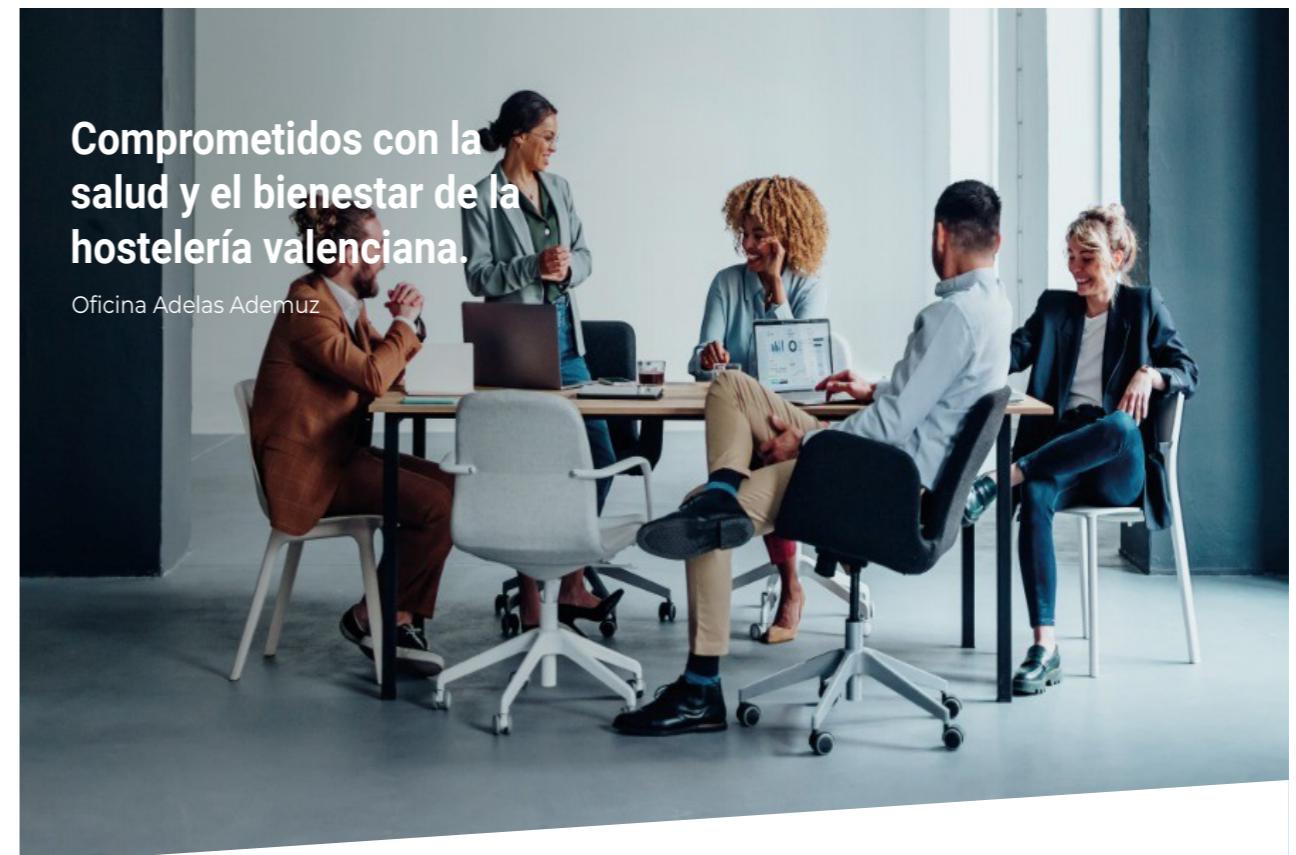


EIFFEL SE UNE A LA CARTERA DE PROVEEDORES DE HOSTELERÍA VALENCIA PARA OFRECER SUS SERVICIOS A LAS EMPRESAS ASOCIADAS

Eiffel Publicidad ha firmado con Hostelería Valencia un acuerdo de colaboración para prestar sus servicios con ventajas exclusivas para los asociados y unirse así a las más de 35 que ya forman parte de la familia.

Se encargarán de ofrecer servicios de uniformidad laboral, merchandising, imprenta y diseño. Todo con un 5% de descuento en todos sus servicios en exclusiva a asociados de la Federación, además de 1000 tarjetas de visita gratuitas con diseño incluido en el primer pedido.

Para más información o contratación de servicios puedes consultar su página web: <https://eiffelpublicidad.com/>. Además, puedes contactar directamente con ellos a través de correo electrónico escribiendo a info@eiffelpublicidad.com o llamando al 609.421.221 (Bego) / 639.700.566 (Tonia).



Comprometidos con la salud y el bienestar de la hostelería valenciana.

Oficina Adelas Ademuz

Adelas

hostelería
valenciana

federación empresarial
hostelería Valencia

La oficina Adelas SegurCaixa Ademuz, con más de 20 años de experiencia acompañando a sus asegurados, y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) se unen en una colaboración destinada a ofrecer a todos sus miembros un servicio de asesoramiento personalizado y sin coste, pensado para ayudarles a encontrar las mejores coberturas de salud según sus necesidades.

Desde Adelas Ademuz creemos en la importancia de estar cerca de las personas, y por ello trabajamos con un enfoque de proximidad y acompañamiento continuo, facilitando tanto el proceso de contratación como la atención posterior.

Con este acuerdo, queremos acercar nuestro conocimiento y trato directo a los profesionales de la hostelería valenciana, reforzando nuestro compromiso con su bienestar y ofreciéndoles la tranquilidad de contar con el respaldo de Adelas, compañía líder en seguros de salud.

Los miembros de la Federación podrán disfrutar de:

- Asesoramiento personalizado y gratuito.
- Atención directa y de confianza para cualquier gestión posterior: Consultas, autorizaciones, recomendaciones o tramitaciones.
- Condiciones y precios muy competitivos.
- Obsequio especial, la condonación de una o varias cuotas de la Federación (En función del número de asegurados incorporados mediante este acuerdo con un máximo de 500€)

CONTÁCTANOS:

+34 677 423 306
gunarte@oac.segurcaixaadelas.es

VISÍTANOS:

Avenida General Avilés, 43, bajo,
46035, Campanar, Valencia.

MBB ELECTRONICS, ESPECIALISTAS EN VENTA Y REPARACIÓN DE MÓVILES, SE UNE COMO PROVEEDOR A HOSTELERÍA VALENCIA

Hostelería Valencia ha firmado un nuevo acuerdo de colaboración con MBB Electronics, empresa de venta de móviles y reparación de dispositivos de todas las marcas que lleva más de 12 años en el mercado. Ofrecerán un 10% de descuento en todos sus servicios para asociados a la Federación. Especializados en la marca Xiaomi, basan su valor en la atención personalizada, ofreciendo un

asesoramiento a cada cliente, para asegurar que la compra de un nuevo dispositivo se adapte a la perfección al comprador. También en la rapidez, realizando las reparaciones al acto. Como añadido, venden todo tipo de gadgets, además de complementos para teléfonos como fundas o protectores.



Para más información o contratación de servicios puedes consultar su **página web:**
<https://www.mbbvalencia.es/>. O puedes contactar directamente con ellos llamando al 665.665.410 o escribiendo a mbbelectronics@gmail.com.

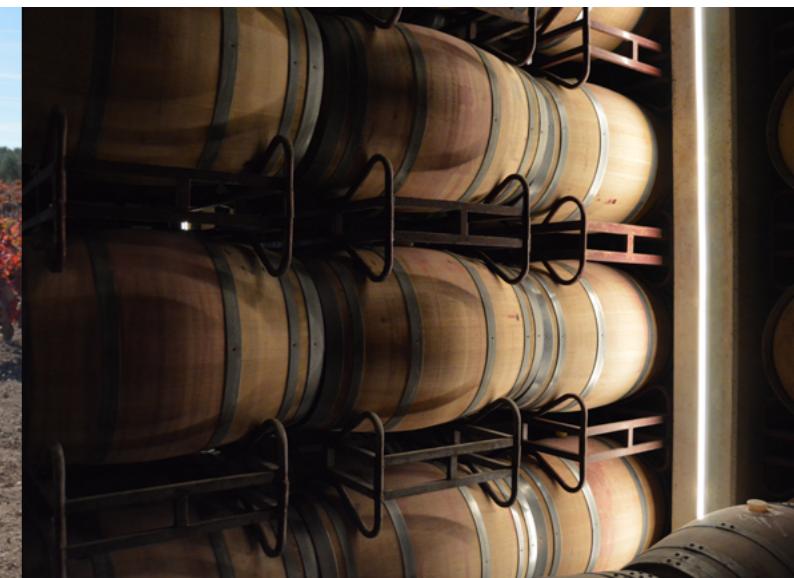


VICENTE GANDÍA NOS ABRE LAS PUERTAS DE HOYA DE CADENAS PARA QUE CONOZCAMOS SUS CULTIVOS, BODEGAS E INSTALACIONES

A principios del pasado mes de noviembre tuvimos la oportunidad de visitar la Finca Hoya de Cadenas de nuestro proveedor Bodegas Vicente Gandía. Pudimos conocer sus más de 300 hectáreas dedicadas al cultivo de las mejores variedades de uvas, su sala de crianza de tinajas, sala de barricas, su

casa solariega..., además, por supuesto, de probar sus maravillosos productos.

Una jornada donde pudimos conocer de primera mano la calidad del producto que ofrecen, que siempre recomendamos a todos nuestros asociados.



CARTERA DE PROVEEDORES

PROVEEDORES

| | | |
|---|---|--|
|  <p>SEGURMENDI Seguros y finanzas Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia 96 369 33 50 segurmendi.com antonio.mendiguchia@agentes.catalanaoccidente.com</p> |  <p>rooom ESTUDIO ROOM Calle Pizarro 12 pta 8 46004 Valencia Vicente Marzal - 667 410 945 estudio@estudioroom.com estudioroom.com/comunicacion</p> |  <p>Coca-Cola Bebidas refrescantes Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20 46930 Quart de Poblet - Valencia 902 889 400 cocacoliberianpartners.com mjandres@es.cciberianpartners.com</p> |
|  <p>MOLCAWORLD MOLCAWORLD Calle 7, 117 A PI Enchilagar del Rullo. 46191 Vilamarxant (Valencia) Paula Corachán - 628 12 02 17 paula.corachan@molcaworld.com</p> |  <p>REPSOL REPSOL C/Menorca 19, planta 12, 46023 Valencia repsol.com Daniel Camacho Rivera dcamachor@repsol.com</p> |  <p>NARIA NARIA Calle Estatuto, 2 (BAJO) Castellón de la Plana César Romero - 618 44 27 26 cesar@naria.digital</p> |
|  <p>ABORDO ABORDO Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62 Rafael Cuenca - 963 979 210 abordo.es / rcb@abordo.es</p> |  <p>cridatel cridatel CRIDATEL SL C/San Carlos, 7 Entlo. Mislata - Valencia Jose Antonio Cantero 96 383 80 93 - 630 935 968 critadel.com / critadel@critadel.com</p> |  <p>NAUTALIA NAUTALIA Gran Vía Fernando el Católico, 62 Gloria Monsalve 960 046 945 0360@nautaliaviajes.es</p> |
|  <p>FINKALUZ FINKALUZ Plaza del ayuntamiento 11, piso 4 puerta 7 - Valencia Fran Noguera - 692 200 003 fran.noguera@finkaluz.com</p> |  <p>Alfa Gran Vía, S.L. Distribuidor de productos Frucosol en Valencia. ALFA GRAN VÍA Jesús Cañizares - 695461439 frucosol.com/es/maquinas -desengrasantes alfagranvia@gmail.com</p> |  <p>SAT FERNÁNDEZ SAT FERNÁNDEZ C/ La Farola 11, 46138, Rafelbuñol (Valencia) Departamento SAT - 678.413.103 serviciotecnicofernandez.es info@serviciotecnicofernandez.es</p> |
|  <p>Eiffel UNIFORMIDAD LABORAL - IMPRESA MERCHANDISING - MANTERELLA AGENCIA DE PUBLICIDAD Eiffel Publicidad Avda. País Valenciano 27, 46910 Sedaví (Valencia) 609421221 Bego 639700566 Tonia eiffelpublicidad.com info@eiffelpublicidad.com</p> |  <p>GARCÍA GARCÍA FRUTAS & VERDURAS Venta de frutas y verduras C/Pedrapiquers, 12 (Polígono Industrial Vara de Quart) 46014 - Valencia 963792820 frutasyverdurasgarcia.com ventas@frutasyverdurasgarcia.com</p> |  <p>GRUPO ATICO34 Protección de datos Paseo de la Castellana 95, 15º (Torre Europa) Jorge García - 960960184 protecciondatos-lopd.com valencia@atico34.com</p> |

PROVEEDORES

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

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

MGM
PATENTES y MARCAS
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

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

LOOMIS—PAY
LOOMIS—PAY
C/ Archiduque Carlos 84 bajo
46014 - Valencia
91 543 15 79
loomispay.es
es.loomispay@loomis.com

Adeslas
ADESLAS SEGUR CAIXA
Avenida General Avilés 43 (Bajo)
Oficinas Segur Caja Adeslas 46015
677 423 306
gunarte@oac.segurcaixaadeslas.es

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

AMALTEA Igualdad de Género
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

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

Bonatel
BONATEL BUSINESS
Calle Miguel Xirivella Lucas,
6 Bajo 46470 - Catarroja
674.148.050
vicente.prats@bonatelbusiness.com
bonatelbusiness.com

PROTENEUR
by Budenheim
PROTENEUR
Pol. Ind. Plá de Rascanya.
C/ Safareig, s/n. 46160.
Lliria, Valencia
626.103.781
budenheim.com/proteneur
vicente.hidalgo@budenheim.com

PROVEEDORES

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

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

SOLUCIONES
SOLUCIONES
Organización de Comercio
Adelantado y Activo
Soluciones Arquitectura, Ingeniería
y Urbanismo
C/ del Corretger, 63
46988 Paterna, Valencia
96.006.34.92 - 671.051.655
estudio@estudiosoluciones.com

MUÑOZ BOSCH
SUMINISTROS INTEGRALES
DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA
Muñoz Bosch S.L.
AVDA. LUIS DE SANTANGEL, 69/71
MUSEROS 46136 - VALENCIA
961 853 328
munozbosch.com
info@munozbosch.com

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

VICENTE GANDIA
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885
Comercialización de vinos
Ctra. Cheste-Godelleta, S/N
6370 Chiva (Valencia)
Pedro Tabales Montaño - 679.435.774
vicentegandia.com
ptabales@vicentegandia.com

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

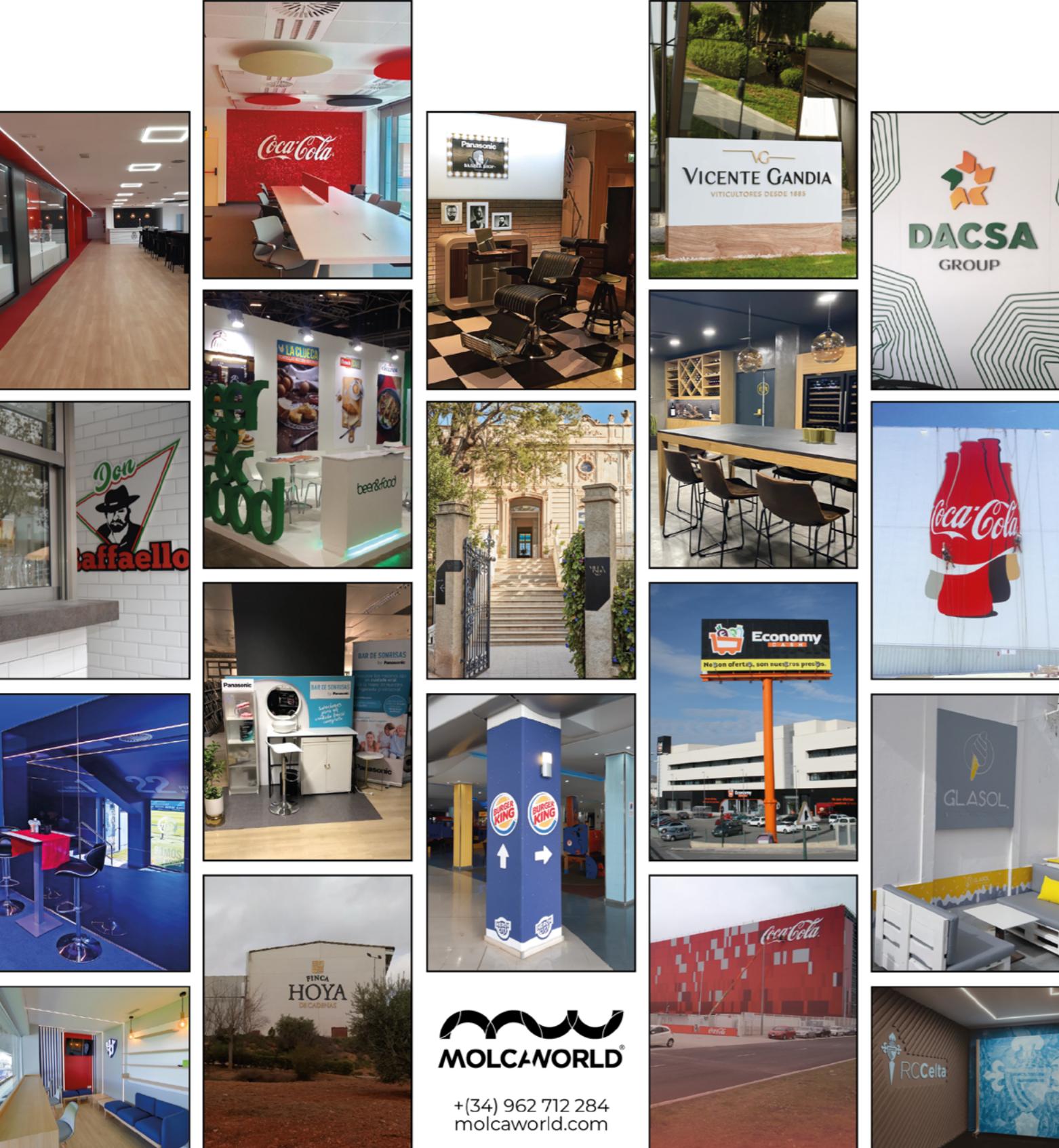
makro
Alimentación y bebidas
C/ Pedrapiquers, 14 P.I.
Vara de Quart - 46014 Valencia
Avda. del Mediterráneo, 8 P.I. del
Mediterráneo - 46550 Albuixech
963134950 Valencia
961400616 - Albuixech
makro.es
mariateresa.gomez@makro.es

Air Process
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

Mbb
MBB Electronics
Av. de Gaspar Aguilar, 32b, Patraix,
46007 Valencia
665 655 410
mbbelectronics.com
mbbelectronics@gmail.com

DECORACIÓN RETAIL LOCALES

CON Y SIN
REFORMA



NUEVOS ASOCIADOS

A FUEGO LENTO

@arroceria.afuegolento

C. d' Antonio Ponz, 56, Poblats Marítims, Valencia 46011

Ubicado en el histórico barrio del Cabanyal, muy cerca del paseo marítimo, se encuentra una de las últimas empresas que se une como asociada a Hostelería Valencia, un restaurante cuya razón de ser y concepto se basa en honrar la tradición marinera. Se trata de la Arrocería A Fuego Lento, un establecimiento que, como su nombre indica, se especializa en arroces, de los que ofrece una gran variedad. Todo acompañado de tonos blancos y azules predominantes, mobiliario clásico, comedor amplio y luminoso y los fogones a la

vista del comensal, haciendo honor a la tradición. Sin embargo no todo son los arroces, en su carta se pueden encontrar los platos de toda la vida en los que el protagonista es un producto de alta calidad. Todo acompañado de un servicio amable y cercano que hará sentir a cualquier comensal como en familia.

¡Bienvenidos!



Nº 76 - DICIEMBRE 2025

ORIGEN

@origencarcaixent
www.origencarcaixent.com
 Avinguda de les Germanies, 3,
 46740 Carcaixent, Valencia

Crear un espacio gastronómico sostenible y poner en valor la riqueza de productos de Carcaixent y su alrededor. Un sueño que el chef Àlex Vidal ha materializado dando forma en el restaurante Origen de Carcaixent. La sostenibilidad y el producto de proximidad se convierten en una propuesta gastronómica donde cada plato estimula los sentidos del comensal y rebosa esencia del territorio valenciano.

El año pasado obtuvieron su primera Estrella Michelín, que este año han revalidado, que se sumó al Sol Repsol que ya atesoraban. Son toda una inspiración, al demostrar como la cocina de mercado, proximidad y de temporada puede elevarse al siguiente nivel y alcanzar la cima de la gastronomía

iBienvenidos!



FRONT

frontvalencia.com | @front.valencia
 Edificio Terminal Hub, C. de la Travesía, S/N, planta
 baja, Poblados Marítimos, Valencia 46024

La Marina de Valencia es diseño, gastronomía y creatividad disruptiva. Y entre ello, Front se establece como el nuevo espacio gastronómico que marca tendencia en The Terminal Hub. Se trata de un local donde la cocina mediterránea se fusiona con un diseño espectacular, música y vistas al mar... ¿Qué podría salir mal? Desayunos, almuerzos, comidas o meriendas. Disfruta en cualquier momento del día de su cocina saludable con raíces mediterráneas, elaborada con ingredientes frescos, locales y ecológicos. La combinación perfecta entre sabor, nutrición y creatividad.

iBienvenidos!



rooom
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
 tu proyecto de hostelería

RESTAURANTE GULLIVER

restaurategulliver.es | @restaurategullivervalencia
Av. de Menéndez Pidal, 10, Campanar, Valencia 46009

Gulliver es un restaurante a orillas del Turia donde convergen sabores, brasas, elegancia e historia. Se trata de un establecimiento que te invita a vivir una aventura gastronómica mediterránea única combinada con la cocina clásica española. Cuidan cada detalle, desde su amplio y elegante local como cada producto de su carta. Trabajan con pasión y mimo la tradición, desde

arroces y paellas hasta carnes y pescados a la brasa, cuidando la frescura y calidad de cada producto que ofrecen. Todo acompañado de un diseño de espacio que le ha valido distintos prestigiosos reconocimientos.

iBienvenidos!



HOSTELERÍA PROFESIONAL

MEMORIA GUSTATIVA

@restaurante_memoria_gustativa
www.memoriagustativa.com

Carrer del Comte d'Altea, 43, bajo derecha, Ensanche, 46005 Valencia

Memoria Gustativa es un restaurante que busca rendir un sincero homenaje a los platos clásicos, pero reinterpretándolos desde una visión gastronómica y actual, totalmente libre, técnica y creativa. Homenajea a las tabernas de toda la vida, uniendo tradición, vanguardia y sencillez, una premisa que ellos mismos resumen considerándose "sencillos pero complejos". Además, tienen en su carta pinceladas de comida canaria, por las raíces de sus chefs, un detalle que completa una oferta que deja a todos sus clientes encantados. Este año recibió su primer Sol Repsol, además de entrar como restaurante recomendado en la Guía Michelin, reconocimientos más que merecidos y que los colocan como referentes de nuestra gastronomía.

iBienvenidos!



"TRANSFORMAMOS LOCALES EN NUEVAS HISTORIAS DE ÉXITO"

**¿Quieres crecer en el
mercado hostelero
más competitivo de
España?**

Contacto:
647 838 713
600 721 472

ZESIÓN
zesionconsultores.com

RESTAURANTE ROCALLA

@rocallarestaurante
www.restauranterocalla.com
Av. de l'Institut Obrer de València, nº20,
Quatre Carreres, 46013 València

Damos la bienvenida a Hostelería Valencia A Restaurante Rocalla, una de las últimas empresas que se asocian a la Federación. "Tradición y creatividad", así resumen ellos mismos la idea culinaria que persiguen: actualizar la cocina tradicional a través de técnicas actuales. Detrás del local hay una familia con más de 60 años en el sector de la hostelería que propone una cocina moderna y actualizada, pero teniendo

en cuenta la experiencia y la tradición adquirida. Basan su carta en arroces y brasas, todo con un producto de la mejor selección, para garantizar una calidad óptima en toda su oferta. Además, buscan una gastronomía orientada a satisfacer a todo tipo de público, por eso su carta presenta una gran variedad de carnes, pescados y verduras de temporada.

iBienvendidos!



mahou

Reserva

TAN BUENA. TAN MAHOU.

MAHOU RESERVA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 6,3°

NOTICIAS



MANUEL ESPINAR NOMBRADO UNO DE LOS 25 INFLUYENTES DEL TURISMO EN LA COMUNIDAD VALENCIANA EN 2025

Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, entró en la lista las 25 personas más influyentes en el turismo de la Comunidad Valenciana durante el año 2025. Esta es una distinción que realiza el medio Economía Digital para distinguir a los líderes del mundo empresarial que han dejado huella con sus actuaciones para que el turismo sea un sector fundamental para la economía del territorio.

Con motivo de esta distinción, Julián Larraz, director del medio, realizó a Espinar una entrevista en la que compartió sus impresiones sobre el sector y su futuro.

P: ¿Cuáles son las principales fortalezas del turismo en la Comunidad Valenciana?

R: Nuestra fortaleza es que somos un territorio incomparable, una tierra privilegiada que va mucho más allá del sol y playa. Disponemos de una gastronomía espectacular, somos la despensa del mediterráneo. Tenemos un paisaje diverso y amplio, además de una riqueza cultural y social envidiable con tradiciones profundamente arraigadas que caracterizan y moldean nuestra tierra y nuestras costumbres.

P: ¿Qué debilidades tiene que corregir y qué retos tiene por delante?

R: Hay que trabajar hacia un turismo más sostenible. Por un lado, des del punto de vista ambiental, tema en el que ya venimos trabajando, por ejemplo, este año hemos publicado una guía divulgativa de buenas prácticas ambientales para la hostelería valenciana. Por otro lado, desde el punto de vista social, impulsando la convivencia con los vecinos, siendo vital la implementación de nuevas estrategias, como planes generales de ocio y la figura del Alcalde de Noche.

También debemos promover una hostelería más competitiva, porque tenemos el potencial de convertirnos en la primera potencia mundial en gastronomía. Llevamos años experimentando una

desaceleración en el consumo por la inflación y el aumento del coste de vida. Por ello resulta vital virar hacia un turismo que busque calidad que cantidad respecto a los turistas.

En esta misión resulta capital cambiar la concepción de la profesión a través de la formación y la profesionalización. En ocasiones ya hemos planteado la necesidad de promover un pacto de Estado en materia de FP, ya que falta mucha oferta educativa vinculada al turismo y la gastronomía en los institutos. Algo impensable en un país donde este sector genera casi un 30% del PIB directo e indirecto sin trabajadores.

P: ¿Cómo ve a la Comunidad Valenciana dentro de 25 años?

R: Vemos una comunidad que va a seguir creciendo a nivel turístico, y ya no solo por el potencial que tenemos, que es infinito, sino porque nuestro sector es resiliente, ejemplar en los peores momentos. Formado por profesionales que, como vimos durante la DANA, son capaces de olvidarse de su negocio y se ponen a cocinar para ayudar. Esta calidad humana es sello de nuestra tierra, que sumado a que nuestro destino es inigualable no podemos imaginar un límite de crecimiento hacia el futuro. Lo que necesitamos es que la Administración reme en nuestra misma dirección, ayudando y fomentando la iniciativa empresarial para no perder a esos profesionales que son capaces de levantarse ante cualquier situación.

P: ¿Qué regulación y fiscalidad lastra con mayor fuerza a la hostelería valenciana?

R: La Administración tiene que conocer y comprender cómo funciona la actividad hostelera y saber que en estos momentos el semáforo está en ámbar. La presión fiscal hacia los hosteleros es cada vez mayor, los costes empresariales suben y somos un sector en el que esto no se puede repercutir directamente en el ticket del cliente, con lo que los márgenes empresariales se reducen. Concretamente la rentabilidad ha bajado un 3.7%, lastrada principalmente porque los costes salariales han aumentado un 5,2%.

La hostelería es un pilar de este país y no se puede legislar únicamente desde el despacho, hablando de empresarios como si fuéramos los adversarios, enfrentándonos con los trabajadores. Las empresas las formamos personas. Y los que asumimos el riesgo de emprender un nuevo negocio, los que levantamos cada día nuestras persianas, también somos además de empresarios, personas trabajadoras.



CONOCE LAS VENTAJAS DE FORMAR PARTE DE HOSTELERÍA VALENCIA

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia es la organización empresarial que desde 1977 representa al sector hostelero en la provincia de Valencia. Ofrecemos a las empresas asociadas servicios especializados para ayudarles en la gestión del día a día de su negocio y somos pioneros en la formación de profesionales de la hostelería y la puesta en marcha de proyectos y campañas para la promoción de las empresas de hostelería.

La integración en esta entidad de los diferentes subsectores de la hostelería, permiten a Hostelería Valencia convertirse en el interlocutor más representativo ante la Administración para trabajar en

ASESORAMIENTO FISCAL, LEGAL Y LABORAL

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

PARTICIPACIÓN GRATUITA EN EVENTOS DE PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

CONTRATACIÓN DE SEGUROS A PRECIOS MUY COMPETITIVOS

BOLETINES SEMANALES CON INFORMACIÓN ACTUALIZADA

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS DEL SECTOR

SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS MANCOMUNADO

Tenemos un equipo formado por 20 profesionales especializados para ayudarte en el desarrollo de tu negocio y para defender los intereses del sector ante la Administración.

Además, tenemos firmados más de 35 acuerdos de colaboración con empresas especializadas en el sector hostelero que ofrecen a nuestros asociados descuentos y precios especiales sobre la tarifa de mercado.

Si quieras más información sobre nuestros servicios o deseas asociarte tienes toda la información en nuestra web: www.hosteleriavalencia.es



EL RESTAURANTE SIMPOSIO, NUEVO ESTRELLA MICHELIN EN VALENCIA

El restaurante Simposio, asociado a Hostelería Valencia, ha sido distinguido con su primera Estrella MICHELIN. El restaurante dirigido por el cocinero Roger Julián se ha convertido en el primer restaurante del Camp de Túria en recibir un reconocimiento de la prestigiosa guía. Un hito que sitúa a San Antonio de Benagéber en el mapa gastronómico nacional y consolida a Simposio como una de las propuestas culinarias más destacadas de la Comunitat Valenciana.

Un proyecto que nació desde cero y creció con una idea muy clara

En noviembre de 2022, Roger Julián tomó una decisión que cambiaría su vida profesional: pasar de trabajar como chef a domicilio a abrir su propio restaurante. Eligió San Antonio de Benagéber por una razón sencilla pero contundente: quería un espacio donde poder cocinar sin prisas, sin artificios y cercano al producto de proximidad que le inspira.

Desde su apertura, Simposio se ha consolidado como un restaurante que interpreta la gastronomía valenciana desde un prisma contemporáneo, respetuoso y técnico. Su filosofía se resume en tres pilares: producto local, aprovechamiento máximo y una cocina con relato, donde cada elaboración tiene un porqué.



Una propuesta gastronómica que pone al territorio en el centro

Simposio trabaja con menús degustación en evolución constante, profundamente ligados a la temporalidad y al paisaje valenciano. La verdura de temporada, los pescados de lonja... y productos como las hierbas silvestres o la trufa local tienen un papel protagonista en la cocina de Roger Julián. Aproximadamente el 85% de la gastronomía del restaurante proviene de productores de la Comunidad Valenciana.

Un futuro que mira hacia arriba

La concesión de la Estrella MICHELIN marca un antes y un después en la historia de Simposio, pero no modifica su esencia: seguir cocinando desde la honestidad, el territorio y el contacto directo con el comensal. El equipo afronta esta nueva etapa con responsabilidad y entusiasmo, manteniendo intacta la filosofía que los ha llevado hasta aquí y reforzando su compromiso con la sostenibilidad, el producto local y la experiencia cercana que define su sala.

Con la misma ilusión de aquel noviembre de 2022 en el que abrió sus puertas, el restaurante mira al futuro con la convicción de que lo mejor aún está por llegar.

GOURMET CATERING & EVENTOS, RECONOCIDA CON EL PREMIO NACIONAL DE HOSTELERÍA A LA INNOVACIÓN

El jurado de Hostelería de España premia a la empresa valenciana por su liderazgo en innovación gastronómica, sostenibilidad, control del desperdicio alimentario, inclusión social y digitalización

El pasado 4 de noviembre se celebró la gala de los **XIX Premios Nacionales de Hostelería en Castellón**, con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón como anfitriona. Entre otros galardones Gourmet Catering, empresa asociada a Hostelería Valencia, recibió el de **“Empresa hostelera destacada en innovación”**.

Con más de 75 años de trayectoria, se ha consolidado como un referente nacional en el sector

del catering y los eventos gracias a su capacidad para unir tradición, innovación y compromiso social. Organiza cada año más de 2.500 eventos y atiende a más de 360.000 comensales. Uno de los pilares de su innovación es su potente departamento de I+D+i gastronómico, uno de los más grandes de la Comunidad Valenciana, y un centro de producción de 1.600 m² que opera con energía 100% renovable. Entre sus proyectos más destacados figuran **la investigación científica aplicada a la gastronomía (Proyecto MagNuS)**,

la creación de menús de impacto avalados por Chefs' Manifesto y la conceptualización de experiencias gastronómicas únicas como FTALKS 2024.

En la lucha contra el desperdicio alimentario, la empresa ha implementado un sistema pionero de gestión de donaciones basado en tecnología blockchain. La digitalización total de la gestión de recursos humanos es otro de sus grandes logros.

Así Gourmet Catering resulta premiada en una de las 18 categorías que recogen estos galardones con los que el sector hostelero busca homenajear, un año más, el trabajo, compromiso y profesionalidad de establecimientos, empresas e instituciones y personas que han destacado en aspectos clave como la innovación, la sostenibilidad, el apoyo a la cultura, el compromiso con las personas con discapacidad o la responsabilidad social, entre otros. **Se trata de reconocer la importancia de generar referentes que sean un ejemplo para seguir en la hostelería.**



NUEVOS BITES

INNOVACIÓN CON SABOR A TRADICIÓN

más de 400 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

llbg.es

La Lorraine BAKERY GROUP

panesco keep exploring

ABORDO
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

ABORDO Fresco
Pescados - Moluscos - Mariscos

Sibarit
B Y ABORDO
LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO

DIVISIÓN HO.RE.CA.
HOSTELERIA - RESTAURACIÓN - CATERING
SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL

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

LA CANTINA DE RUZAFÁ ACOGE EN SU LOCAL EL MOVIMIENTO SLOW FOOD, QUE APUESTA POR VALENCIA PARA POTENCIAR LA AGROECOLOGÍA

El pasado fin de semana, del 24 al 26 de octubre, Valencia acogió el Intercambio "del Campo a la Cocina: alianzas que alimentan", unas jornadas a nivel nacional organizadas por la Fundación Slow Food. El objetivo del encuentro era impulsar la agroecología estrechando lazos entre participantes de diferentes comunidades locales de la red Slow Food. Un total de más de 60 personas, entre cocineros, cocineras, productores, productoras y activistas, representantes de otras organizaciones e instituciones aliadas, pudieron intercambiar experiencias, aprendiendo y compartiendo conocimientos sobre sus trabajos.

La primera jornada, celebrada en La Cantina de Ruzafa, en pleno centro de Valencia, discurrió en

torno a tres temas cruciales: la conservación de las semillas tradicionales de cada zona y el trabajo de investigación que requiere para reproducirlas en las mejores condiciones, los comedores escolares y su importancia en las redes locales de producción y el acceso al mercado de los productos agroecológicos.

La segunda jornada transcurrió entre Algimia de Almonacid, Segorbe y Caudiel. David Moya y Claudia donde se visitaron fincas y masías locales, además de productos de km0 hechos en la zona. En la tercera jornada presentaron los apreciados alimentos del Arca del Gusto y el movimiento SLOW FOOD, en la Feria Gastrónoma.

EL DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN DE HOSTELERÍA VALENCIA PRESENTE EN LA FERIA DE EMPLEO AESCO

A finales de noviembre asistimos a la Feria de Empleo AESCO. Un espacio donde pudimos conocer a cientos de visitantes interesados en formar parte del sector de la hostelería. Les ofrecimos información sobre nuestra oferta formativa, haciendo especial énfasis en los certificados de profesionalidad gratuitos.



SÉRGIO JÁUREGUI, REELEGIDO PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑO HOSPEDAJE DE LA FEDERACIÓN

El pasado mes de noviembre, Sergio Jaúregui, fue reelegido como presidente de la Asociación Empresarial de Hospedaje Provincial Valenciano, Mediana y Pequeña Empresa que se integra dentro de Hostelería Valencia. Tras 8 años en el cargo revalida su puesto durante otra legislatura.



PROTAGONISMO DE NUESTROS ASOCIADOS EN LA GALA DE LOS PREMIOS GASTROSCOPE 2025

Durante el mes de julio se celebró la gala de los VI Premios Gastroscope Valencia. Una celebración en la que cuatro asociados y uno de nuestros proveedores fueron galardonados: Casa Quitín (Esmorzaret), Xanglot (Sandra Jorde, Cocinera Revelación), Restaurante Rioja (Cocina Tradicional), Origen Carcaixent (Restaurante Gastroscope) y Bodegas Vicente Gandía (Mejor Bodega).





iseval
GRUPO



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



organismo certificación administrativa
APERTURA INMEDIATA ACTIVIDADES - o.ca



laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca



Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

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

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







Nº Reg: 63/ECMCA



Nº Reg. OCA: 2017/02

ALMUERZO CON LA ALCALDESA ORGANIZADO POR CÁMARA VALENCIA

A principios de julio estuvimos presentes en una comida de trabajo con María José Catalá, alcaldesa de Valencia. Durante este encuentro, organizado por Cámara Valencia, tuvimos la oportunidad de compartir impresiones, proyectos y propuestas en un ambiente distendido y de colaboración.



REUNIÓN CON LA CONCEJALA DE TURISMO DE VALENCIA EN EL MARCO DEL CONGRESO DE OCIO NOCTURNO

El pasado verano, con el objetivo de presentar al consistorio la celebración del Congreso de Ocio Nacional e Internacional en Valencia durante el mes de noviembre, nos reunimos junto a Spain Nightlife con Paula Llobet, concejala de turismo de Valencia y José Antonio Franco, director de Visit Valencia.



REUNIÓN CON EL CONSELLER DE EMERGENCIAS PARA PRESENTAR EL CONGRESO DE OCIO NOCTURNO

En julio, con el objetivo de presentar ante la Generalitat la celebración del Congreso de Ocio Nacional e Internacional en Valencia durante el mes de noviembre, nos reunimos junto a Spain Nightlife con Juan Carlos Valderrama, conseller de emergencias, y Vicente Huet, director general de interior.

REUNIÓN DEL JURADO DE LOS PREMIOS DE HOSTELERÍA VALENCIA 2025

Un jurado profesional se encarga de valorar las numerosas candidaturas que se presentan cada edición. Para los premios de 2025 estuvo compuesto por: Sergio Terol, Belén Arias, Cuchita Lluch, Paula Pons, Mónica Morales, Luis Valls, Manuela Romeralo, Nuria Sanz, Francisco López y Alexandru Tomesu.



RIFA SOLIDARIA DE RECAUDACIÓN PARA LA FUNDACIÓN INFANTIL CASA RONALD McDONALD VALENCIA

Durante la gala de los Premios Hostelería Valencia 2025 tuvimos el placer de colaborar con la Casa Ronald McDonald para organizar una rifa solidaria cuya recaudación fue donada íntegramente a la fundación. Para la entrega de premios de la rifa contamos con la colaboración de Nautalia Viajes, Bodegas Vicente Gandía y Caixa Popular.

RECONOCIMIENTO A MANUEL ESPINAR POR SU LABOR HUMANA DURANTE LA DANA

Durante Gastrónoma recibimos la visita de Marta Templado y Arantxa Ruiz, que le trajeron a Manuel Espinar un reconocimiento muy especial por su labor durante la DANA. Una figura que lleva la inscripción de "alma de luz, manos de barro", que simboliza su apoyo e implicación ante la catástrofe ayudando a los demás pese a que él también se vio afectado.





FEHV

FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



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**)

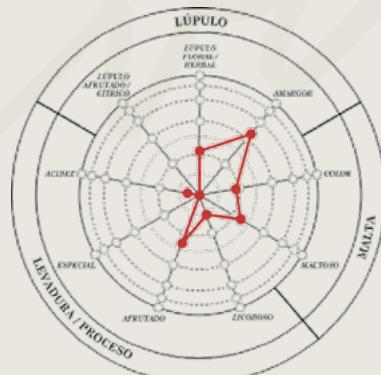
federación
empresarial
hostelería
Valencia



“LA EXTRA DORADA DE MAHOU”

Una cerveza con un sabor único, con cuerpo y un toque de intensidad

Para esos días en los que quiero seguir disfrutando de mi cerveza de siempre, pero con un punto más especial.



Ingredientes especialmente seleccionados: la malta Munich proporciona matices acaramelados y los lúpulos americanos en late hopping aportan un refinado aroma.



Descubre la nueva
Mahou Reserva en
nuestra tienda
Mahou San Miguel.