

Nº74 - INVIERNO 2025

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE
LA FEDERACIÓN
EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA
DE VALENCIA

HOSTELERÍA VALENCIA SE
CONVIERTE EN VENTANILLA
ÚNICA PARA LOS AFECTADOS
POR LA DANA

PRESENTAMOS

DISH POS

El TPV de **makro**

LA SOLUCIÓN DIGITAL PROFESIONAL PARA TU RESTAURANTE

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



¿Quieres más info
sobre DISH POS?



Manuel Espinar Robles
Presidente de Hostelería Valencia

Desde la federación hemos abierto una ventanilla única para que todo aquel local afectado pueda recibir asesoramiento, información actualizada y todos los servicios incluidos en la cuota de forma gratuita durante todo el 2025. Queremos estar al lado de esas pequeñas empresas, autónomos que lo han perdido todo. De esos bares, restaurantes, cafeterías, que tanta vida dan a nuestros pueblos y a nuestras calles. Nuestro objetivo es que la gran mayoría de empresas de hostelería afectadas pueda subir la persiana, volver la actividad, pero necesitamos más ayudas y que los pagos del consorcio lleguen ya.

La ciudad de Valencia tiene también muchos objetivos por delante. La Dana ha dañado nuestra imagen de destino a nivel internacional y es fundamental que se recupere nuestra posición en el mapa mundial. Necesitamos que este año se dote de muchos recursos a la promoción internacional para que no perdamos toda esa posición alcanzada.

Asimismo, el Ayuntamiento debe repensar el modelo de hostelería que quiere para la ciudad. Las terrazas son un elemento que se debería poner en valor como atractivo de nuestra ciudad, del que disfrutan tanto residentes como visitantes. También es imprescindible agilizar la burocracia y facilitar al emprendedor y empresa del sector mayor rapidez en los trámites para ayudar a los negocios para seguir impulsando así la iniciativa privada, fundamental para el desarrollo de nuestro sector.

La hostelería afronta retos muy importantes. El debate de la reducción de jornada laboral, el incremento de costes operativos, la importancia de seguir impulsando la formación especializada y la puesta en valor de la profesión. Desde Hostelería Valencia seguiremos acompañando y ayudando a las empresas de hostelería en su día a día.

Estimados compañeros y compañeras del sector hostelero,

Es momento de reflexionar sobre los logros y desafíos que hemos enfrentado en el último año. La tragedia de la DANA nos ha dejado un panorama desolador en nuestra provincia que vamos a tardar tiempo en recuperar, pero tenemos que seguir hacia adelante. Va a costar mucho, va a ser largo, pero al igual que miles de voluntarios de todas partes vinieron a ayudarnos, ahora es momento de no olvidar y seguir apoyando a todas las poblaciones afectadas.

SUMARIO

- 10 Afrontar el reto de volver a la normalidad tras la DANA
- 15 Testimonios DANA
- 24 Temas jurídicos
- 30 Proyectos
- 37 El Valor de la hostelería
- 42 Formación
- 46 Nuestros cursos de 2025
- 52 Nuevos proveedores
- 63 Jornada prevención de riesgos
- 66 Jornada sobre salud mental en el ámbito laboral
- 69 Fotonoticias
- 72 Colaboración con empresas
- 77 Nuevos asociados
- 83 Ayudas
- 86 Noticias Hostelería Valencia



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

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

Presidente Hostelería Valencia
y Fundación: Manuel Espinar

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



6
**DANA
Valencia**



18
**Premios
2024**



34
Proyectos

DANA Valencia



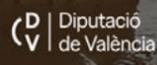
*Esta Navidad,
volvamos a llenar
las mesas.*



Juntos es más fácil volver

A través de un equipo especializado, te ofrecemos toda la información, el asesoramiento y la tramitación de ayudas que necesite tu establecimiento para volver a levantar la persiana.

HOSTELERIAVALENCIA.ES



HOSTELERÍA VALENCIA SE CONVIERTE EN VENTANILLA ÚNICA PARA LOS AFECTADOS POR LA DANA

Teniendo en cuenta la difícil situación que atraviesan las empresas afectadas por la DANA, Hostelería Valencia ha puesto a disposición de los afectados a todo el personal técnico especializado de la federación, estableciéndose como ventanilla única para la hostelería. Por ello y para todo el 2025 se va a ofrecer asociarse de forma gratuita a los locales afectados que podrán utilizar todos los servicios incluidos en la cuota, como asesoramiento, ayuda en la gestión de trámites y subvenciones, información actualizada, etc.

El pasado 29 de octubre la DANA arrasó 84 municipios dejando a su paso una huella que difícilmente se borrará de nuestro territorio. El sector de la hostelería no fue una excepción, cientos de establecimientos quedaron arrasados. Concretamente unos 1.400 locales se vieron afectados, para poner en contexto, esta cifra supone un 4% del total de los negocios de hostelería que hay en toda la Comunidad Valenciana.

Los primeros días fueron de desconcierto generalizado, y desde Hostelería Valencia, como representantes del sector en la provincia estuvimos colaborando y ayudando en todo lo posible a todos los compañeros afectados. Fue una labor difícil que culminó con el establecimiento de la ventanilla única, pero antes hubo mucho más trabajo realizado.

HOSTELERÍA PROFESIONAL

DANA VALENCIA

El primer paso fue hacer frente a la inmediatez y empezar a actuar para intentar que las empresas pudiesen empezar a recomponerse lo antes posible. Lo primero que se hizo desde la Federación fue a través de todos los canales posibles ofrecer un contacto a través del cual los hosteleros de todos los municipios afectados pudiesen hablar con nosotros para cualquier tipo de ayuda que llegasen a necesitar.

Aprovechando la amplitud de equipo que dispone Hostelería Valencia, se brindó ayuda en diferentes ámbitos administrativos: reclamación de seguros y ayudas del consorcio, tramitación de ERTes, obtención de equipamiento, solicitud de ayudas...

Además, también se ofreció ayuda directa. En primera instancia, a través de una campaña de recaudación de fondos para donarlos a los hosteleros afectados por la catástrofe que se realizó a nivel nacional y a la que se sumó la solidaridad de multitud de asociaciones hosteleras de toda España, empresas y particulares. Se trabajó también en colaborar en la emergencia, en contacto continuo con WCK, poniendo en marcha también el reparto diario de 1.000 raciones de comida a través de la iniciativa coordinada junto al Taller de Empleo GASTRO VLC del Ayuntamiento de Valencia y Labora, y que contó con la colaboración de Mensajeros de la Paz y el Banco de Alimentos de Valencia. Esto junto a otras acciones como coordinar la llegada de suministros o realizar acciones comunicativas para informar sobre diferentes procedimientos importantes enfocados en la recuperación.



AFRONTAR EL RETO DE VOLVER A LA NORMALIDAD TRAS LA DANA

El proceso de reconstrucción está siendo y será complicado, no se ha vuelto a la normalidad y tampoco se espera que pueda solucionarse en un corto espacio de tiempo. Va a requerir de mucho esfuerzo por parte de los hosteleros que se han visto afectados por la catástrofe, además de la necesaria ayuda de las administraciones tanto nacionales como autonómicas y locales en sus planes de recuperación para dar apoyo a las empresas.

Durante los últimos meses desde Hostelería Valencia se han desarrollado acciones junto a otras entidades para mantener el apoyo hacia los afectados tras el paso del caos inicial. Junto a Diputación de Valencia se siguió incidiendo en prestar ayuda a todos los negocios que la necesitasen en diferentes ámbitos aprovechando el equipo de la federación. Esta acción se emprendió bajo la premisa de que solo juntos se puede salir de esta situación, para además de ofrecer nuestro apoyo alentar la solidaridad del resto del sector.

Otra acción, nombrada como 'Valencia Renace' y emprendida desde Cámara Valencia, fue visitar diferentes poblaciones afectadas con una unidad móvil para que expertos pudiesen asesorar cara a cara a aquellas personas que lo necesitasen. Desde Hostelería Valencia nos unimos a ella para poder ver de primera mano la situación de los hosteleros y poder darles una atención más cercana de cara a sus necesidades.

Sin embargo, más allá de la más que evidente afectación de los locales en poblaciones arrasadas por la DANA, el desastre trajo consigo otra consecuencia para el sector hostelero y turístico valenciano. La imagen de Valencia afectada se extendió desde los pueblos afectados hasta

todo el territorio, creando un efecto de "mancha de aceite" sobre la reputación de nuestra ciudad y Comunidad como destino turístico.

Especialmente a nivel internacional, aunque también desde otras zonas del país no se ubicaba exactamente dónde estaban los pueblos afectados por la magnitud de la tragedia por la DANA y a nivel mediático y especialmente en los medios internacionales se simplificó a que la catástrofe había afectado a Valencia, por lo que se transmitió una imagen que parecía que todo el territorio se había visto afectado. La suma de estas dos circunstancias llevó a que personas que tenían viajes reservados los cancelaran y que posibles visitantes no nos eligieran como destino, por temor a que la zona estuviese afectada y su estancia no resultase segura ni satisfactoria. Eso sumado al shock que sufrió toda la sociedad provocó que durante noviembre se produjeran caídas hasta del 80% en la facturación de locales hosteleros de la ciudad de Valencia.

Desde Hostelería Valencia, ante esta situación, tratamos de transmitir al público la imagen de que la ciudad de Valencia y el resto del territorio de la Comunitat Valenciana estaba operativo y con ganas de recibir visitantes para revertir el revés que supuso la DANA.

Para ello apoyamos acciones como la celebración del Maratón Trinidad Alfonso, que ayudaron a que Valencia tuviese un escaparate al mundo para transmitir una imagen de normalidad. Además, en medios de comunicación alentamos a viajeros a que nos visitasen, y promovimos campañas a nivel nacional durante el mes de diciembre con lemas como **"Esta Navidad volvamos a llenar las mesas"**.

HOSTELERÍA VALENCIA Y HOSTELERÍA ESPAÑA SE REÚNEN CON LAS ADMINISTRACIONES PARA SOLICITAR UN PLAN DE RESCATE PARA EL SECTOR

El presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar, acompañado de miembros de la junta directiva y de los vicepresidentes y secretario general de Hostelería España asistió a inicios de enero a una ronda de reuniones con los representantes de las administraciones local, autonómica y central para abordar la situación del sector hostelero valenciano tras la Dana.

La celebración del Comité Ejecutivo de Hostelería España en Valencia vino motivada para trasladar el apoyo institucional, la fuerza y solidaridad de la patronal hostelera a nivel nacional a la hostelería valenciana y plantear una serie de medidas enfocadas a la reconstrucción y la reactivación del canal. Entre estas medidas generales planteadas cabe destacar:



- **Establecer una adecuada y necesaria coordinación** entre las diferentes administraciones.
- **Exigir al Consorcio de Compensación de Seguros una mayor celeridad.**
- **Solicitar una moratoria** para las ayudas con vencimiento a finales de 2024, extendiendo el plazo hasta el final del primer trimestre de 2025, para facilitar la planificación financiera y administrativa de las empresas afectadas.
- **Incorporar nuevos periodos de carencia** en préstamos ICO del COVID.
- **Facilitar el acceso a financiación adicional** con condiciones preferentes y aumentar las ayudas a sectores estratégicos, pymes y autónomos.

- **Nueva línea de ayudas directas (Planes Recupera)** para empresas afectadas por la DANA dirigidas a ayudarles en la reconstrucción y para la adquisición o reposición de vehículos, maquinaria, mobiliario, enseres y utillaje para los negocios.
- **Implementar planes de ayuda específicos**, como un Plan Renove, para fomentar la adopción de maquinaria, equipamiento y tecnología que permitan a las empresas ser más competitivas.
- **Campañas para posicionar la ciudad de Valencia como un destino atractivo y seguro**, promoviendo campañas de promoción tanto del turismo nacional como internacional.



En un primer encuentro se reunieron con el presidente de la Generalitat Valenciana, Carlos Mazón y con Francisco José Gan Pampols, vicepresidente para la Recuperación Económica y Social. En el transcurso de la reunión se trasladaron las medidas generales que plantea la hostelería y se abordaron una serie de propuestas enfocadas a potenciar la figura de las asociaciones empresariales en el proceso de reactivación de un sector que supone el 8,1% del PIB de la Comunidad Valenciana.

En una segunda reunión se entrevistaron con María José Catalá, alcaldesa de Valencia, donde abordaron algunas de las necesidades a corto y medio plazo para la hostelería y la recuperación de la actividad turística de la ciudad. Se trasladó a la Alcaldesa la importancia de la reactivación de la hostelería de la ciudad y para ello se reiteraron cuestiones ya solicitadas por el sector como la necesidad de revisión de la ordenanza de terrazas, la agilización administrativa para las licencias y la apuesta por la mejora de la movilidad en la ciudad, especialmente durante las noches de los fines de semana.

Por último, se ha producido una reunión de trabajo con Pilar Bernabé, delegada del Gobierno en la Comunidad Valenciana a la que se le hicieron una serie de peticiones en materia fiscal (exención de impuestos a donativos, exención del IVA en algunos aspectos, bonificaciones fiscales...), suspensión de arrendamientos, aplazamiento de cotizaciones de autónomos, renovación de permisos de residencia. También se solicitó que la ciudad de Valencia sea incluida entre las poblaciones afectadas por la DANA para poder ser beneficiaria de ayudas y de las actuaciones de recuperación.

Los miembros del Comité Ejecutivo de Hostelería España también aprovecharon la jornada para realizar una visita a locales de hostelería afectados en Alfajar y Catarroja. En el primer caso fueron acompañados del concejal Carles Muñoz, y en la segunda ubicación contaron con la presencia de la Alcaldesa del municipio, Lorena Silvent.

Desde Hostelería Valencia queremos agradecer la sensibilidad del comité por querer conocer de primera mano la situación actual del sector. Además, valoramos el esfuerzo de los dos representantes de los ayuntamientos de Alfajar y Catarroja, y de los dueños de los negocios afectados que recibieron con los brazos abiertos al grupo para visibilizar y dar voz a cientos de negocios que se han visto afectados.

Seguiremos trabajando para impulsar a todas aquellas empresas que ahora necesitan más que nunca nuestra ayuda.



TESTIMONIOS DE HOSTELEROS AFECTADOS POR LA DANA



Juan Motilla

Director Comercial de Nest Style Valencia

“Hemos notado el impacto de la DANA sobre todo en materia de reservas, solemos estar en el 85-100% en estas fechas y ahora estamos al 20-30%, está siendo duro”.

“Había mucha incertidumbre en forma de llamadas preguntando si era seguro venir a Valencia. Nos dedicamos a explicar y mostrar que Valencia capital y su zona turística no se vio afectada, para que siguiera apostando por la ciudad”.

Maria José Narea

Gerente de Casa Roja Cocina

“Quedó todo destrozado, vimos que teníamos que empezar de cer, fue bastante impactante. El agua entró con tanta fuerza que volcó una cámara frigorífica llena de comida”.

“Estamos ahora en el momento de volver a empezar con el negocio, esperando que nos lleguen todos los recursos disponibles”.

Luis Rocabert

Director Comercial de Neco Buffet

“Tardamos unos tres días en poder acceder al local y lo que vimos fue algo que no hubiéramos imaginado nunca: 20 cm de barro en el suelo, ventanales rotos por el agua y por el mobiliario movido...”.

“Lo que más nos impresionó fue la altura a la que había llegado el agua, y la potencia con la que entró y salió para destrozarse todo”.

Alicia García

Biscotto Forn Cafeteria

“Al entrar encontramos destrucción total, todo por el suelo, una marca de más de metro y medio de agua. Todo lo que había construido meses atrás con mis ahorros estaba ahí”.

“Por la presión del agua se ha debilitado el suelo del local y nos cerraron el acceso por la necesidad de hacer obras de reestructuración de los cimientos”.

María de Miguel

Copropietaria de Catering Cinco

“Nos encontramos todo lleno de cañas. Al principio era un shock de no saber ni por donde empezar”

“Lo que más me ha impresionado de todo esto ha sido la solidaridad de la gente, ya que recibimos ayuda de muchas personas para poder limpiar la Masía, ha sido impresionante”.

Sergio Santamaría

Dueño de La Mesedora

“Al día siguiente de la DANA, habiendo pasado 18 horas, intenté acceder a mi local pero todavía no pude, aún pasaba un río de agua en las dos calles paralelas. Hasta dos días después no pudimos entrar”.

“Las primeras dos semanas nos establecimos como un centro de recogida de alimentos. Luego empezamos con la reconstrucción, que está siendo muy complicada, tenemos fecha prevista pero todavía no hemos podido reabrir”.



PREMIOS 2024





MÁS DE 500 PERSONAS CELEBRARON LOS PREMIOS HOSTELERÍA VALENCIA 2024

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) celebró el pasado 7 de octubre, en el auditorio Mar Rojo del Oceanográfico la gala de los Premios Hostelería Valencia 2024. Los premios tienen como objetivo reconocer el trabajo y la trayectoria de los profesionales, empresas e instituciones que han contribuido a dignificar y mejorar el sector hostelero de la provincia de Valencia.

El acto reunió alrededor de 500 asistentes y contó con numerosos representantes institucionales y de las organizaciones empresariales y sociedad civil, así como empresas y profesionales del sector hostelero valenciano. Entre ellos asistieron al acto Pilar Bernabé, delegada del Gobierno en la Comunitat Valenciana; José Manuel Camarero, secretario autonómico de Turismo; Paula Llobet, concejala de Turismo; e Israel Martínez, director general de Turismo. En sus intervenciones, todos ellos quisieron poner en valor la importancia del sector hostelero en la Comunitat Valenciana.

Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia y CONHOSTUR abrió la gala y quiso poner el acento de su intervención en la capacidad de resiliencia de la hostelería para adaptarse a los tiempos duros, además de la necesidad de dejar atrás estigmas que siempre han acompañado al sector: “Sí, los tiempos son difíciles. Pero esta industria siempre ha sabido reinventarse. Es el momento de seguir formando a los jóvenes, de apostar por la innovación, sin dejar de lado la tradición y lo mejor que tenemos en nuestra tierra. Es el momento de dejar de estigmatizar a la hostelería, y al sector turístico en general. Todos somos clientes, vecinos, y turistas”.

Los galardonados en los Premios Hostelería Valencia 2024 fueron los siguientes:



Trayectoria profesional:
Grupo El Alto



Emprendedor hostelero:
Restaurante Simposio



Diseño en hostelería:
Grupo Gastrotrinquet



Innovación y calidad:
Restaurante Farigola y Menta



Gastronomía sostenible:
Grupo Gourmet Catering



Comunicación gastronómica:
Historias con Delantal - Las Provincias



Empresa familiar hostelera:
Restaurante Quitín



Servicio de Sala:
Juanjo Soria - Restaurante Lienzo



Fidelidad y apoyo al sector:
Coca-Cola

TEMAS JURÍDICOS

Nuestro servicio jurídico y legal hace un repaso de las principales noticias de actualidad en cuanto a normativa. Temas como el nuevo registro documental de hospedaje, nuestras alegaciones a la ZAS de Ruzafa y las medidas preventivas de Cedro y Honduras, o el adelanto de la próxima normativa de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

TEMAS JURÍDICOS

NUEVO REGISTRO DOCUMENTAL HOSPEDAJE: PARTE DE VIAJEROS

El pasado 2 diciembre de 2024 finalizó el plazo de la moratoria concedida por el Ministerio del Interior, como periodo de adaptación para las empresas obligadas por el Real Decreto 933/2021, de 26 de octubre, por el que se establecen las obligaciones de registro documental e información de las personas físicas o jurídicas que ejercen actividades de hospedaje y alquiler de vehículos a motor.

Esta norma establece nuevas obligaciones en cuanto a la recopilación y comunicación de un

volumen masivo de nuevos datos a trasladar por parte de los establecimientos de alojamiento, como: cancelaciones y modificaciones de las reservas, datos de los medios de pago o relaciones de parentesco.

A partir de la fecha de entrada en vigor del nuevo parte de viajeros, los establecimientos de alojamiento deben comunicar estos datos a través de la plataforma SES HOSPEDAJES, mientras se está tramitando una orden para desarrollar esta normativa, que se encuentran en fase de consulta pública y a la que se han realizado alegaciones por la CEOE debido a la desproporcionalidad de los datos a aportar y las dificultades de su operativa.

Desde su entrada en vigor, desde Hostelería Valencia estamos recogiendo las incidencias y problemáticas que su utilización está provocando a las empresas de alojamiento para poder trasladarlas a las organizaciones empresariales autonómica y nacionales para que las tengan en conocimiento, en el proceso de tramitación de la orden ministerial de desarrollo.



La energía de tu comunidad

Asesor Personalizado

Usuario unificado con todas tus facturas

Fraccionado y aplazamiento de facturas

Mejor precio competitivo

900 908 878

finkaluz@finkaluz.com

www.finkaluz.com

ALEGACIONES A LA PROPUESTA DE ZAS DEL BARRIO DE RUZAFÁ Y A LA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA PLAZA CEDRO Y HONDURAS

Hostelería Valencia ha presentado alegaciones a la propuesta de declaración de ZAS del barrio de Ruzafa contra la medida de reducción del horario de las terrazas de media hora del domingo al jueves por entender que la misma no es proporcionada y por los graves perjuicios que su aplicación supone para las actividades del sector afectadas.

En el escrito presentado por Hostelería Valencia se argumenta la desproporcionalidad de esta medida y se solicita su nulidad debido a que no existen razones de necesidad ni idoneidad para tener que adoptar una medida tan restrictivas y

perjudicial para las actividades del barrio. Desde Hostelería Valencia consideramos que se pueden aplicar otras medidas menos lesivas para las actividades y que pueden ser eficaces para minimizar la situación acústica del barrio de Ruzafa, como las que ya se adoptaron en el mes de junio con carácter previo y provisional, en las que no se indicaba esta restricción del horario.

Así mismo, esta desproporción en la aplicación de esta medida también se observa en que de las 19 estaciones solamente 7 registran valores de superaciones ZAS, lo que obliga a tener que delimitar su ámbito a solamente estas vías. Otro

elemento importante es la necesidad de discernir las fuentes y focos que provocan estos niveles ya que en algunas de las estaciones se indica que se refieren al tráfico y a las aglomeraciones de gente en la vía pública no en las terrazas y realizando "botellón".

Por todos estos argumentos, desde Hostelería Valencia hemos solicitado su nulidad como medida cautelar y que no se recoja en las medidas definitivas, aplicando durante un plazo de tiempo extenso las medidas provisionales aprobadas en el mes de junio para poder hacer un estudio de sus resultados y poder analizarlas en la mesa de seguimiento que regula la ordenanza de contaminación acústica. Igualmente se ha solicitado la inclusión entre las medidas la realización de campañas de concienciación y sensibilización en la zona junto con la puesta en marcha lo antes posible de la prueba piloto de terrazas sostenibles en la calle peatonal del barrio.

Igualmente, desde Hostelería Valencia se han presentado alegaciones a las actuaciones preventivas para la disminución de los niveles sonoros ambientales de la Plaza del Cedro y Plaza Honduras, en la que se recoge un recorte del horario de las terrazas en media hora todos los días de la semana, considerando dicha medida desproporcionada y abogando por la aplicación de medidas cautelares más acordes con la situación real acústica de estas plazas.

Finalmente, como hemos indicado en anteriores ocasiones desde Hostelería Valencia, la ZAS no es la solución para los problemas acústicos de una zona, siendo necesario adoptar otras medidas más novedosas y de carácter preventivo y no sancionador como la puesta en marcha del Alcalde de Noche, como existe en otras ciudades europeas, así como la elaboración de un plan general del ocio de la ciudad de Valencia, que nos permita conocer la situación del ocio de la ciudad y poder adoptar políticas acordes a este fenómeno sin tener que recurrir a medidas sancionadoras como es una ZAS.

TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA

La Burbuja LAVANDERÍA

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

Todos los servicios de igualdad que necesitas para tu empresa

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

Contacta con nosotras para ofrecerte asesoramiento personalizado

✉ contacto@amalteaconsultoria.es

☎ 910 000 255

🌐 www.planigualdadempresas.es/

AMALTEA
Igualdad de Género

ADELANTO DE LA PRÓXIMA NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

Este 2025 se procederá a la publicación de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, estando en este momento el texto del proyecto, en el Pleno del Congreso para su aprobación.

A la espera de la publicación definitiva de esta ley, en la misma se recogen varias obligaciones para los establecimientos de hostelería y restauración con el objetivo de la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos para su disminución, como: la aplicación de un sistema de jerarquía de prioridades de destino del desperdicio alimentario (donación, transformación en otros productos, alimentación animal, entre otros) o disponer de un plan de aplicación

para la prevención del desperdicio alimentario.

En esta materia, hay que recordar que ya existe la obligación por parte de los locales de hostelería de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, así como informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

Para ello se emplearán envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberá tenerse en cuenta las disposiciones relativas a la necesidad de reducir su consumo y a la obligación de su cobro.

markha

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:

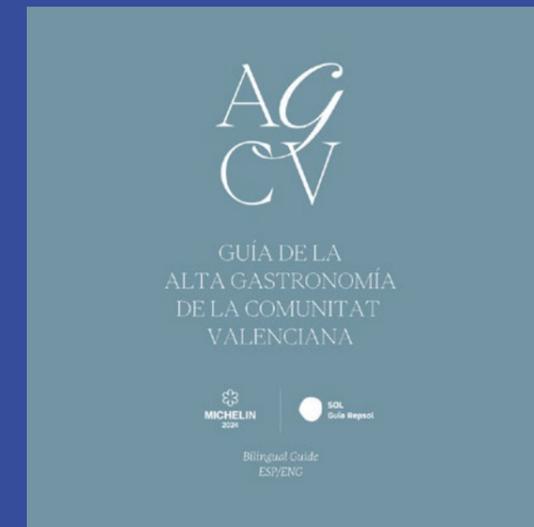
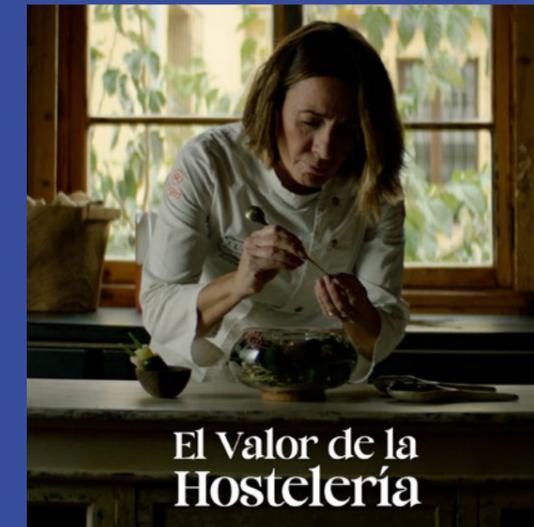
- 1) Sitio web y presencia básica en internet
- 2) Comercio electrónico
- 3) Gestión de redes sociales
- 4) Servicios y herramientas de oficina virtual
- 5) Presencia avanzada en internet

DIRECCIÓN VALENCIA: C/ Mare De Deu, 28, 2 Sueca Valencia
TELEFONO: +34676707949
WEB: <https://markho.es>
CORREO ELECTRÓNICO sistemas@markha.es

TÚ TIENES SED DE
AGUA
Y TU CUERPO DE
MINERALES



PROYECTOS



LA SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO REGRESA CON UNA FUERTE IMPRONTA SOLIDARIA ANTE LA DANA

La Semana del Desayuno Valenciano, iniciativa impulsada desde CONHOSTUR (Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana, conformada por las asociaciones APEHA, ASHOTUR y Hostelería Valencia), en colaboración con Turisme Comunitat Valencia -L'Exquisit Mediterrani y el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos, no podía regresar y permanecer ajena a lo acontecido con la DANA.

Por ello, su última edición no solo buscó poner en valor la naranja valenciana certificada y resignificar el desayuno local, sino apelar a la solidaridad y apoyar la recuperación del territorio, en un contexto marcado por la catástrofe en la provincia de Valencia que dejó tras de sí innumerables pérdidas humanas y materiales.

La naranja no solo es un alimento cargado de vitalidad: también es el símbolo del pueblo valenciano. En un momento en que la provincia de Valencia necesita recuperar su vitalidad e ilusión, la naranja valenciana se alza como símbolo de unión y resiliencia colectiva. Bajo el lema 'Juntos, nos levantamos más fuertes', la campaña no solo aspiraba a resignificar un producto emblemático de nuestra gastronomía y cultura, sino que también recordó la importancia de apoyar y apoyarnos en la red local, especialmente en los momentos difíciles.



En colaboración con Zuvamesa (Zumos Valencianos del Mediterráneo), firma que donó 3.600 botellas a base de naranja natural y certificada, CONHOSTUR se propuso distribuir desayunos en algunos de los municipios más afectados. De esta manera, tanto locales como voluntarios y trabajadores municipales pudieron hacer una pausa y disfrutar de un zumo de naranja en mitad de las tareas de limpieza y soporte.

Otro dato significativo es que, por primera vez, la Semana de Desayuno Valenciano se expandió más allá de la provincia Valencia, alcanzando a toda la Comunitat, porque también Castellón y Alicante presumen de producción citrícola. Hubieron más de 80 negocios participantes -41 de Valencia, 30 de Alicante y 19 de Castellón-, que se pueden consultar a través del mapa de la web: www.semanadelsayunovalenciano.es.

Esta iniciativa, consolidada en Valencia desde 2015, tiene como objetivo que el público, tanto local como visitante, aprenda a identificar y valorar el producto certificado frente a otras ofertas. Para ello, la federación repartió unos 7.000 kilos de naranja, suficientes para servir más de 17.000 vasos de zumo en formato de copa de bar. La calidad de todas las frutas empleadas viene certificada por el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos, cuyos rigurosos controles garantizan el origen y la excelencia del producto que se sirve. Este sello distintivo, que ahora se puede encontrar bajo la marca 'Naranja Valenciana', representa el compromiso con el sabor, la sostenibilidad y la tradición agrícola regional.

EL RINCÓN DE ADEMUZ ACOGE UNA EXPERIENCIA PILOTO PARA ABORDAR LA DESPOBLACIÓN A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

La gastronomía podría ser la tabla de salvación de las zonas despobladas de la Comunidad Valenciana, a tenor de los datos que se desprenden del Manual de gestión hostelera en municipios de interior, presentado el pasado diciembre en la Mancomunidad de Municipios del Rincón de Ademuz.

Su autor, Pascual Laza, está convencido de que "comer territorio" podría ser una vía para atraer al turista hacia estos enclaves. Laza fue también el encargado de supervisar un estudio sobre la hostelería de estos municipios, el cual, al igual que el citado manual, forma parte de las actuaciones relacionadas con el proyecto Impulso de la hostelería en la comarca del Rincón de Ademuz.


SANDARA
LIFE IS SPARKLING

SPRITZ

Listo para disfrutar



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

El proyecto, desarrollado por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia con la colaboración de la Diputación de Valencia, tiene como objetivo dotar a los profesionales de herramientas básicas para una correcta gestión de métodos, tiempos, protocolos y recursos humanos. Se trata de una experiencia piloto que pretende ampliarse al resto de comarcas de interior de la provincia de Valencia.

El manual pone de manifiesto varias conclusiones especialmente relevantes, entre las que destaca la existencia de oportunidades de restauración y de producto, con lo que solo queda implementar de forma práctica, y no teórica, la sostenibilidad y la economía circular en el territorio. Una vez expuesto lo anterior, tuvo lugar el asesoramiento y la formación necesarios para pequeñas y medianas empresas, una medida que ayudará a profesionalizarse a estos restauradores.



“EL VALOR DE LA HOSTELERÍA” REIVINDICA EL PAPEL ECONÓMICO, INTEGRADOR Y FORMATIVO DEL SECTOR EN NUESTRA COMUNIDAD

“El valor de la hostelería” es el título de la última campaña impulsada por CONHOSTUR en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana L'Exquisit Mediterrani, y cuya pieza central es un vídeo que pone en valor la profesionalidad, las múltiples posibilidades emprendedoras y el papel vertebrador del sector a nivel autonómico. Tras la reciente tragedia de la DANA y sus terribles consecuencias, la hostelería valenciana ha sabido asumir su responsabilidad social y se ha erigido como un referente de solidaridad en los momentos difíciles.

El vídeo que sirve de presentación a la campaña muestra a diferentes profesionales de la restauración local (camareras, maitres, chefs, empresarios) que, dirigiéndose directamente a la cámara, reivindican la importancia del sector como motor de empleo de calidad, el respeto a la cultura y las tradiciones, la apuesta por el producto local o la formación de los jóvenes valores. Todo ello rodeado de una serie de inputs muy reconocibles de nuestro entorno gastronómico (un grupo de jóvenes que almuerzan, el bar de toda la vida, el mundo rural y la huerta, los restaurantes emblemáticos) y presencias tan especiales como la de Begoña Rodrigo, chef de La Salita galardonada con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol, Luis Valls (El Poblet) 2 Estrellas Michelin y 2 Soles Repsol, Kiko Moya (L'Escaleta) 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol y Miguel Barrera (Cal Paradís) 1 Estrella Michelin, 1 Estrella Verde y 2 Soles Repsol.

En 2024, el sector hostelero consiguió cifras de empleo récord a nivel nacional (1,9 millones de personas en el mes de junio) y ha generado una aportación del 4,3% al PIB. En términos autonómicos, en 2023, la Comunidad Valenciana contaba con más de 34.000 establecimientos que daban empleo a más de 195.000 trabajadores, y alcanzando una facturación de 17.807 millones de euros.



Del total de establecimientos, el 91,6% corresponden a actividades de restauración, mientras que el 8,4% se dedican al alojamiento. La distribución geográfica muestra una mayor concentración en Valencia (44,2% del total) y Alicante (43,5%), mientras que el 12,2% restante se ubica en la provincia Castellón. La producción del sector experimentó un aumento significativo del 21,8% en 2023, en comparación con el año anterior, y un 36,8% más que en 2019, según datos del Anuario de Hostelería España 2024.

“El valor de la Hostelería” impulsa un sector que es estratégico para la Comunidad Valenciana, así como la importancia de la gastronomía valenciana que supone un elemento diferenciador y producto vital para seguir atrayendo el turismo internacional.



Conecta tu excedente con las personas que más lo necesitan.

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

Caduca el desperdicio de alimentos.



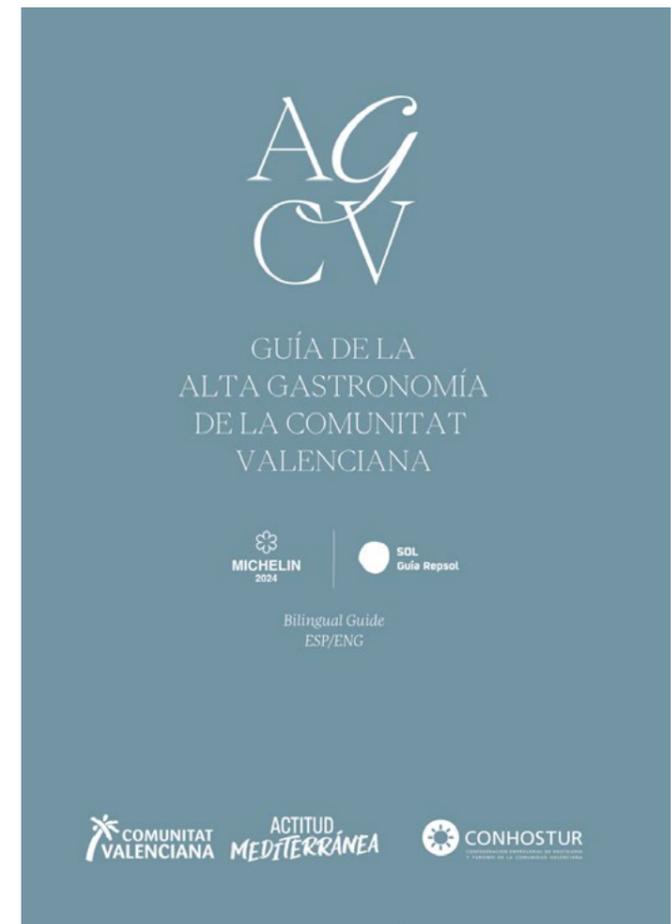
La campaña ha estado moviéndose en redes sociales, así como medios de comunicación especializados y forma parte de las acciones de colaboración y promoción del convenio de CONHOSTUR, integrada por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (HOSTELERÍA VALENCIA), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana.



CONHOSTUR PRESENTA LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA GUÍA DE ALTA GASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Motivos para viajar a la Comunitat Valenciana hay muchos, pero sin duda, uno de los que más pesan es la gastronomía. Es una experiencia única poder disfrutar de un producto de máxima calidad tratado por manos llenas de talento y pasión por la cocina. Es por ello por lo que CONHOSTUR, junto a Turisme Comunitat Valenciana, presentan esta segunda edición de la Guía de la alta gastronomía de la Comunitat Valenciana.

En ella se incluyen los 59 establecimientos repartidos por la Comunitat que durante 2024 contaron con reconocimiento Michelin y Guía Repsol. Se ofrece información de cada uno de ellos (contacto, localización...), además de una pequeña descripción de sus méritos y apuesta gastronómica. Todo para ofrecer tanto al viajero como a la persona local un escaparate donde conocer la oferta de alta cocina que el territorio dispone.



MENAJE Y
UTILLAJE
PROFESIONAL



CERCANÍA
CONFIANZA
PROFESIONALIDAD



GAMA COMPLETA DE
DESECHABLES
PERSONALIZADOS



IMPORTACIÓN DIRECTA
DISTRIBUCIÓN GRANDES
MARCAS
MEJOR PRECIO
GARANTIZADO



SISTEMAS Y
PRODUCTOS
DE LIMPIEZA



MUÑOZ BOSCH

desde 1990



www.munozbosch.com



FORMACIÓN

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



HOSTELERÍA VALENCIA PREPARA UN 2025 CARGADO DE LA MEJOR FORMACIÓN PARA ALIMENTAR AL SECTOR

De sobra es sabido que el sector de la hostelería es un campo donde el futuro es halagüeño y augura un porvenir sólido, profesionalmente hablando, para cualquier joven que quiera orientar todos sus esfuerzos en el desarrollo de competencias específicas para este sector.

En España tenemos actualmente alrededor de 1,8 millones de personas que desempeñan su trabajo en la hostelería, lo que representa el 6,7 del PIB nacional. Y es un sector en auge, con capacidad de asimilar muchos nuevos puestos de trabajo.

Pero esta mayor demanda de la hostelería va emparejada de un aumento en la exigencia de capacitación en los perfiles profesionales que incorpora. Ya que, de forma pareja, el cliente ha generado nuevas necesidades que obligan al profesional de la hostelería a la mejora continua.

Desde Hostelería Valencia, conscientes de los requerimientos del sector, seguimos apostando por la formación como elemento diferenciador

en la mejora laboral. Y es que es fundamental concienciar a los nuevos profesionales que la capacitación es crucial para el desempeño adecuado de las competencias profesionales.

Y como muestra de ello, un año más, desde el Departamento de Formación de Hostelería Valencia enfocaremos nuestro esfuerzo en tratar de dotar a los profesionales de este sector de todas aquellas herramientas necesarias para potenciar su desempeño laboral.

Hay que destacar en nuestro ámbito formativo los Certificados de Profesionalidad, tanto en el área de Cocina como de Sala. Donde logramos inculcar a los futuros profesionales unos conocimientos teóricos/prácticos fundamentales. Con el aliciente de que esta formación se ve complementada con el periodo de formación en empresa, donde el alumno puede experimentar en un ambiente real de trabajo cómo es el día a día en un establecimiento. Una forma interesantísima de vincular establecimientos y futuros trabajadores. Un punto de encuentro donde la parte formativa encuentra su aplicación práctica y redundará así en beneficio del sector.

Y para seguir demostrando que la mejora continua es posible, no dejaremos en el empeño de creer en la formación como piedra angular de la transformación y crecimiento de nuestros establecimientos.

Por ello nuestras formaciones para el presente 2025 versarán sobre un amplio abanico de opciones que aborden todos los aspectos del sector: la gestión del negocio, el uso y mejora del idioma inglés, cursos de especialización culinaria, el refuerzo de las técnicas de servicio en sala, la coctelería o la sumillería para profesionales.

Sin descuidar toda nuestra labor de consultoría de formación, orientada y personalizada a las necesidades del asociado, con la intención de ofrecer soluciones de asesoramiento que permitan a cada establecimiento la mejora en sus procesos, la obtención de mejores resultados y por lo tanto una proyección de negocio que les ofrezca un sólido futuro.

Y es que la formación y el asesoramiento hacia el profesional ha de ser la clave para su crecimiento y por ende la mejora del establecimiento y su negocio.

¡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



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

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

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

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

Y la pierdes. Porque de repente te notifican que estas usando un nombre ya registrado en ese mismo ámbito. Y pueden obligarte a cambiarlo.

Supongamos que, en la misma ciudad existen dos establecimientos con el mismo nombre. 'Casa Pepe', por ejemplo. Uno de ellos tiene gran éxito (y el nombre registrado). El otro, es un restaurante normalillo y con el nombre sin registrar.

El primero, para no sufrir confusión con el segundo y mantener así una buena reputación, podría obligar al segundo a cambiar su nombre.

Otro caso: la horchatería 'El merengue' viene funcionando desde 1956 y es un legado de vuestros padres. Una franquicia de hostelería con el mismo nombre se expande a tu ciudad y, si tiene el nombre registrado, podría exigir que se cambiase.

TE PODEMOS ASESORAR

Nuestro trato es directo y personalizado. Conseguimos dar una información y servicio excelentes, puesto que conocemos las necesidades reales de vuestro negocio. Aplicamos unas tarifas fijas, que han sido consensuadas con la FEHV.

Todo esto lo conseguimos trabajando directamente con la Oficina Española de Patentes y Marcas, tanto a nivel nacional como internacional.

Disponemos de un conjunto de profesionales cualificados para poder responder con todo detalle a las preguntas y necesidades que puedan surgir, tanto en temas de PROPIEDAD INDUSTRIAL como INTELECTUAL (Patentes, Modelos de Utilidad, Diseños y Dibujos Industriales, Marcas, Nombres Comerciales, Campañas publicitarias, Catálogos, programas de ordenador, obras de arte, etc.).

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm
PATENTES y MARCAS

NUESTROS CURSOS DE 2025

LA CUCHARA PUESTA AL DÍA

Una revisión muy cuidada de nuestros platos de cuchara mas tradicionales.

TRATAMIENTO DEL PESCA-DO: MARINADOS, SALAZO-NES Y ESCABECHES

Una revisión muy cuidada de nuestros platos de cuchara mas tradicionales.

COCTELERIA PROFESIONAL

Perfeccionamiento de las técnicas de coctelería para mejorar el servicio de bebidas en el establecimiento, adentrándonos en la gestión económica del establecimiento y en la mejora de la atención al cliente.

JEFE DE COCINA

Organizar y optimizar de forma autónoma todos los puntos de producción de un establecimiento de hostelería, tanto desde el punto de vista de la gestión y control económico como de la organización del departamento, elaborando los manuales para estructurar las operaciones y las buenas prácticas.

JEFE DE SALA

Dotaremos de herramientas y conocimientos específicos sobre el manejo y gestión de la sala, tanto en su aspecto económico como de personal.

ESPECIALIZACIÓN EN CULINARIA DEL ARROZ

Nuestro objetivo es hacer una revisión de todas las técnicas de la elaboración de arroces: secos, melosos, caldosos, risottos y postres con arroz.

LOS POSTRES EN EL RESTAURANTE

Se mostrará el manejo correcto de herramientas y utillaje indispensable para las diferentes elaboraciones. Y se abordará el tratamiento de las materias primas necesarias para sacarles el mayor partido, para conseguir sorprendentes resultados mediante el uso de productos innovadores.

SUMILLERÍA PARA PROFESIONALES

El personal de sala es la llave para fidelizar al cliente, la recomendación de la carta, sus vinos y bebidas puede ser el billete hacia la mejora de la experiencia del cliente.

REDES SOCIALES EN HOSTELERÍA

La rentabilidad de cualquier empresa es condición indispensable para un desarrollo firme de su negocio. Por ello, contar con herramientas que te permitan hacer un diagnóstico económico del establecimiento es crucial para saber que decisiones tomar.

LA COCINA VEGANA

En esta formación aprenderemos a implementar opciones veganas dentro de la carta diaria, haciéndola de esta forma variada y atractiva.

RENTABILIDAD DEL NEGOCIO HOSTELERO

La rentabilidad de cualquier empresa es condición indispensable para un desarrollo firme de su negocio. Por ello, contar con herramientas que te permitan hacer un diagnóstico económico del establecimiento es crucial para saber que decisiones tomar.

BIENESTAR EMOCIONAL EN HOSTELERÍA

Hoy más que nunca la gestión del personal desde una perspectiva emocional es crucial para alinear los objetivos del establecimiento con los de sus colaboradores.

Para más información sobre los cursos mencionado o asesoramiento personalizado en formación a medida contacta con nuestro departamento de formación llamando al **663.35.75.60** o escribiendo a **formacion2@hosteleriavalencia.es**

SERVICIO DE ASESORÍA LABORAL DE HOSTELERÍA VALENCIA: AUDIENCIA PREVIA EN EL DESPIDO DISCIPLINARIO

Una reciente sentencia del Tribunal Supremo ha supuesto determinar un nuevo requisito formal en los despidos disciplinarios procedentes: La Audiencia Previa. La ausencia de este trámite, según el TS, constituye un defecto formal que afecta a la validez del despido que se realicen con posterioridad a la sentencia (no afecta a los despidos ya realizados) y, por tanto, su posible declaración de improcedencia.

En consecuencia, el despido disciplinario debe estar precedido de un trámite formal que garantice a la persona trabajadora la posibilidad de ser escuchada sobre los hechos que se le imputan antes de que la empresa tome una decisión definitiva. Este requisito busca garantizar una defensa real y efectiva de la persona trabajadora, sirviendo como base para que la empresa decida si procede o no con el despido. Se establece como excepción a este requisito la acreditación de la imposibilidad de llevar a cabo la audiencia previa (ausencia de la persona trabajadora que no se reincorpora tras requerimiento, situación de IT o vacaciones posterior a los hechos y dentro del plazo prescripción de la falta, etc.)

Ante este nuevo escenario, es recomendable que la decisión empresarial respecto al despido disciplinario sea tratada, con una asesoría laboral con la suficiente antelación para garantizar el cumplimiento de todos los requisitos formales. Esta sentencia no afecta a los despidos ya efectuados, se deberá tomar en consideración a partir de ahora.

Hostelería Valencia cuenta con una Asesora Laboral, cuyo valor añadido es la especialización en el sector hostelero y que forma parte del equipo técnico para la negociación del Convenio Colectivo de nuestro sector. Con facultad de ofrecer desde hace más de quince años un servicio integral de asesoramiento jurídico económico en materia sociolaboral y empresarial.

Dentro de este servicio se incluyen las gestiones ordinarias que, a continuación, se detallan:

**CONTRATA CON NUESTRA OFICINA
Y TE REGALAMOS EL TRIMESTRE DE
TU CUOTA DE LA FEDERACIÓN**

 **Sanitas**

 **Sanitas**

San José de Calasanz, 14, 46008 Valencia
620.84.81.78
mnavarrog.pex@sanitas.es



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



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



laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecma



Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

 **ENAC**
INSPECCIÓN
OC-I/110

 **ENAC**
ENSAYOS
920/LE1754

 **GENERALITAT
VALENCIANA**
Nº Reg: 63/ECMA

 **GENERALITAT
VALENCIANA**
Nº Reg. OCA: 2017/02

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

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

Consultoría permanente

De cualquier materia jurídico - laboral. asesoran a la mayor parte de las pymes, tanto en materia laboral y de seguridad socia.

Altas, bajas y variaciones

De datos de los trabajadores en la Seguridad Social mediante sistema red.

Contratos de los trabajadores

Confección y asesoramiento de las diferentes modalidades de contratación y su idónea adecuación a la relación laboral.

Representación técnica

Ante procedimientos laborales y de seguridad social: en despidos, reclamación de cantidad. Así como representación en procedimientos administrativos ante la Inspección de Trabajo.

Confección de Nóminas**Seguros Sociales****Modelos 111 Trimestral****Modelo 190 Anual****Gestión Partes de Incapacidad Temporal**

APROVECHA EL SERVICIO FISCAL DE HOSTELERÍA VALENCIA PARA AGILIZAR TODOS TUS TRÁMITES

Ser asociado de Hostelería Valencia incluye con tu cuota el poder beneficiarte de determinadas ventajas, una de ellas es el servicio de asesoramiento fiscal especializado en hostelería que proporciona ayuda personalizada en la gestión diaria de tu negocio. Nuestro equipo está a tu disposición para que consultes todas las dudas que te surjan y para ayudarte en tus trámites administrativos.

Son muchos los asociados que ya se benefician de la asesoría, un servicio que cuenta con profesionales especializados que te pueden atender en aquellas cuestiones más específicas relacionadas con la actividad de la hostelería.

Además de los anteriores, hay otros más específicos que acarrear costes, pero a precio reducido por ser asociado. No esperes más y empieza a formar parte de Hostelería Valencia para beneficiarte de todas las ventajas de ser una empresa asociada.

Entre el catálogo de servicios ofrecidos, hay una parte que van incluidos con la cuota de la Federación:

MODELO 115 TRIMESTRAL**MODELO 131 TRIMESTRAL****MODELO 123 TRIMESTRAL****MODELO 303 TRIMESTRAL****MODELO 130 TRIMESTRAL****LIBRO REGISTRO AUTÓNOMOS**

room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería

NUEVOS PROVEEDORES

Molcaworld
Repsol
Sat Fernández



MOLCAWORLD OFRECERÁ CONDICIONES PREFERENTES EN SERVICIOS DE GESTIÓN DE IMAGEN CORPORATIVA A LOS ASOCIADOS A HOSTELERÍA VALENCIA

Molcaworld es la última empresa en sumarse a la cartera de proveedores de Hostelería Valencia para ofrecer sus servicios hacia las empresas asociadas. En sus proyectos 'Corporate' se especializan en la gestión de imagen corporativa, ofreciendo todo tipo de servicios relacionados con la identidad del negocio.

Entre las ventajas que las empresas asociadas van a poder disfrutar con esta nueva incorporación están:

- Mantenimiento y gestión de los proyectos con un 25% de descuento.
- 10% de descuento en los servicios a ofrecer.
- Asesoramiento para obtener ayudas en la financiación a través de Caixa Popular.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 628.120.217 o a través de correo electrónico: laura.alvaro@molcaworld.com



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!



Expertos en Seguros para la Hostelería

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

ventajas especiales.

ES LO QUE TIENE ESTAR DE VACACIONES

• **HASTA UN 5% DE DESCUENTO** mínimo en paquetes vacacionales (sujeto a condiciones). En reservas de solo hotel no se aplicará el 5% de descuento, excepto en campañas puntuales que tenga la empresa donde se aplicará el descuento que esté vigente en ese momento.

• **TARJETA VISA NAUTALIA** (sin coste de emisión o mantenimiento), con la cual podrán beneficiarse de descuentos complementarios en diferentes mayoristas.

• **ATENCIÓN EXCELENTE.** Promociones especiales en los viajes. Presentación de producto.

• **VISITAS A BARCOS DE CRUCERO.** Producto específico. Comunicación constante.

CRUCERO MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

MSC Cruceros · Msc Lirica

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€.

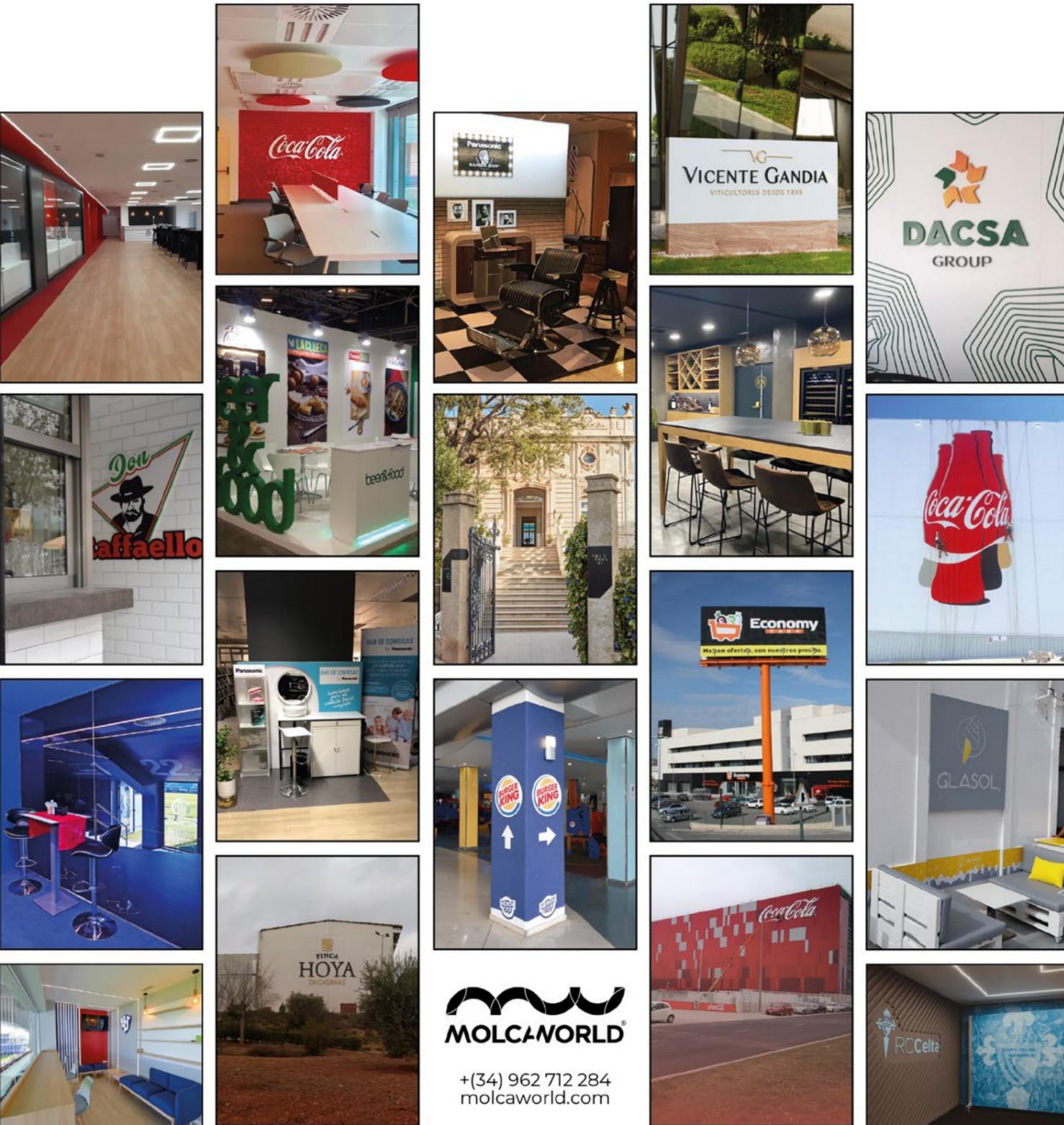
nautaliaviajes.com

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



DECORACIÓN RETAIL LOCALES

CON Y SIN
REFORMA



+ (34) 962 712 284
molcaworld.com



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



C/ LA FAROLA Nº11
46138 RAFELBUNYOL

WWW.SERVICIOTECNICOFERNANDEZ.ES
info@satfernandez.es



SAT FERNÁNDEZ, NUEVO PROVEEDOR DE HOSTELERÍA VALENCIA, OFRECERÁ SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA A LAS EMPRESAS ASOCIADAS

Hostelería Valencia y SAT Fernández han firmado un acuerdo de colaboración para que esta empresa se sume a la cartera de proveedores que dispone la Federación hacia sus asociados. Se trata de una empresa especializada en el mantenimiento, reparación y venta de maquinaria de hostelería.

No solo se encargan de las máquinas que hay en una cocina, también realizan extracción y ventilación de campanas extractoras industriales; además de venta, instalación y reparación de lavadoras y secadoras. Ofrecen a los asociados su servicio Premium, en el que la incidencia técnica o avería será atendida en un plazo inferior a 5 horas.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 678.413.103 o a través de correo electrónico: info@satfernandez.es



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

Llámanos y te asesoramos de forma personalizada:

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

www.abordo.es   



Hostelería #PorElClima

Tu impulso mueve el mundo

Únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible. Entra ahora y apúntate:



REPSOL FIRMA CON HOSTELERÍA VALENCIA UN ACUERDO DE COLABORACIÓN DE PROVEEDOR PARA DAR CONDICIONES PREFERENTES A ASOCIADOS

Hostelería Valencia ha firmado con Repsol un acuerdo de colaboración para que esta empresa se sume a la cartera de proveedores que dispone la Federación hacia sus asociados. Se trata de una empresa energética global que ofrece distintos tipos de servicios.

Entre las ventajas que las empresas asociadas van a poder disfrutar con esta nueva incorporación están:

- Suministro de propano y butano en condiciones preferentes.
- Ofertas personalizadas de suministro de energía.
- Alquiler de calentaplatos.
- Revisiones de instalaciones receptoras de gas.
- Estudios energéticos para optimización de recursos.
- Poder formar parte de la Comunidad Horeca Sostenible con Repsol.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 96.353.45.36 o a través de correo electrónico: agarciaa@repsol.com.



Revoluciona tu negocio

BENEFICIOS EN CADA GOTA



AQUONA



KIT DIGITAL

CONSIGUE TU **ORDENADOR** GRATIS Y ADEMÁS...

- ✓ Gestión de Redes Sociales
- ✓ Diseño Web
- ✓ Comercio Electrónico
- ✓ Posicionamiento SEO
- ✓ Facturación electrónica



JORNADA: PREVENIR Y ACTUAR ANTE SITUACIONES DE EMERGENCIA EN HOSTELERÍA

El pasado lunes 3 de febrero la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, en colaboración con la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo, organizó una jornada de prevención de riesgos laborales titulada Prevenir y actuar ante situaciones de emergencia en hostelería. La hostelería es un sector donde la prevención de riesgos laborales juega un papel capital. Los trabajadores, en su desempeño, se exponen a ciertos riesgos implícitos en su trabajo como cortes, quemaduras o caídas.



El plato fuerte del evento fue la charla impartida por Miguel Assal, el influencer que cuenta con más de 3 millones de seguidores en TikTok y casi 2 en Instagram, además de autor de un libro y un espectáculo titulado "Salvar Vidas". El Agente de emergencias SAMU y protección civil fue uno de los invitados entre las ponencias protagonizadas por 4 expertos de diferentes ámbitos relacionados con situaciones de emergencia.

Patricia Leal Gimeno (Fisioterapeuta y Técnico en Prevención de Riesgos Laborales) habló sobre "Primeros auxilios en hostelería". Le siguió el Oficial de Bomberos, Miguel García García, para desvelar los "Planes de autoprotección desde la visión de protección oficial". A continuación, tomó el turno la Profesora y Doctora en Psicología (Área de Personalidad, Evaluación y Tratamiento psicológico), Raquel Rodríguez-Carvajal, para explicar "La intervención del psicólogo en contexto de crisis".

Gas propano de Repsol 

Una energía eficiente para tus bungalows

Contrata ahora tu depósito y llévate

300€
de descuento en tu factura de gas*

Disfruta de una energía llena de ventajas, que te ofrece **mayor potencia calorífica**:

-  **Ahorro**
Reduce costes y prolonga la vida de tus equipos gracias a su alto poder calorífico.
-  **Digitalización**
Toda la información de tu depósito en el móvil con el Sistema de Telemida.
-  **Servicio**
Suminramos donde otros no llegan, con un servicio de asistencia y urgencias 24h.

Contrátalo en el 900 321 900 o en repsol.es

*Oferta realizada por Repsol Butano, S.A., C/Méndez Álvaro, 44. 28045 Madrid, para clientes pertenecientes al sector Horeca que formalicen un contrato de alta para el suministro de GLP a granel con contrato de préstamo de depósito entre los días 11/11/2024 y 15/02/2025, ambos inclusive. Para que se pueda aplicar el descuento, el primer suministro de GLP tendrá que darse antes del 12/04/2025. No acumulable a otras ofertas. El descuento se aplicará en la factura del gas. Los clientes con la modalidad de pago por cuotas del gas consumido verán el descuento aplicado en la liquidación de fin de ciclo. Consulta condiciones en repsol.es

PREVENCIÓN DE RIESGOS

Llegando al fin fue el momento de Assal con su charla sobre “Cómo actuar en situaciones de emergencia”. El cierre del acto corrió a cargo de Lourdes Fayos y Dácil Reyes, Técnicos Superiores de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio de Prevención Mancomunado de Hostelería de la C.V.



Con motivo del acto se presentó también la “Guía para prevenir y actuar ante situaciones de emergencia en hostelería” donde se condensa información esencial sobre la actuación en situaciones de emergencia en la hostelería. Entre los contenidos que hay incluidos en esta guía se encuentran nociones básicas de primeros auxilios, además de protocolos de actuación ante diferentes tipos de riesgos como incendios, inundaciones o atracos. La guía esta disponible en formato digital en la web www.hosteleriavalencia.es.



HOSTELERÍA VALENCIA ORGANIZA UNA JORNADA SOBRE SALUD MENTAL EN EL ÁMBITO LABORAL

La salud mental en el ámbito laboral es una preocupación creciente en la actualidad para las empresas. Los trabajadores pueden ver la suya afectada por diversas situaciones, como el estrés laboral, el acoso, la falta de motivación o la sobrecarga de trabajo, lo que a su vez puede incrementar el riesgo de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

La salud mental está relacionada con los riesgos psicosociales en el trabajo, por tanto, debe formar parte de la evaluación de riesgos de la empresa. Tal y como establece la Ley de Prevención de Riesgos laborales, el empresario tiene la responsabilidad de velar por el bienestar laboral, o al menos, evitar ambientes tóxicos.

La Federación, siendo consciente que una empresa con mejor salud mental (empresa saludable) es más competitiva, más estable, más productiva y reduce no sólo la rotación entre su personal sino también el índice de bajas y ausencias no justificadas, va a celebrar una jornada sobre "Herramientas para lograr un buen ambiente laboral en la hostelería", donde se abordarán temas como:

Situación actual de bajas laborales relacionadas con la salud mental (INVASSAT).

Análisis y herramientas para lograr una buena salud mental en la empresa (psicólogo especialista y empresa dedicada a organizar actividades/dinámicas de grupo en empresas).

La jornada se celebrará en el edificio de la Fundación Bancaja (Plaza Tetuán, 23) el lunes día 17 de febrero de 2025 en horario de mañana. Para más información contactar con la Federación a través de su servicio de prevención mancomunado de riesgos laborales.

Federación Empresarial de Hostelería
963515176 / 963519284

Lourdes Fayos 673476891
Dácil Reyes 674038430

HOSTELERÍA VALENCIA
ORGANIZA LA JORNADA

HERRAMIENTAS
PARA LOGRAR UN

BUEN AMBIENTE LABORAL en HOSTELERÍA

FUNDACIÓN BANCAJA
PLAZA TETUÁN 23
46003 VALENCIA

17-FEBRERO
2025
10:00H

• BIENVENIDA INSTITUCIONAL 10:00

• CIERRE DEL ACTO 12:05

• RIESGOS PSICOSOCIALES Y SALUD MENTAL: UNA ACCIÓN ESTRATÉGICA 10:20

LOURDES FAYOS Y DÁCIL REYES
Técnicos Superiores de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio de Prevención Mancomunado de Hostelería de la C.V.

PILAR SUREDA MARTÍNEZ
Jefa de Servicio y Promoción
INVASSAT

• COFFEE BREAK 12:20

• LA SALUD MENTAL EN LA EMPRESA 10:40

JAVIER CANTERA
Doctor en Psicología y escritor del libro "la salud mental en la empresa"
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

• CÓMO LATE EL CORAZÓN DE TU EMPRESA 11:20

JÓSE LUIS HERRANZ
Managing Director & Cofounder
VIVIENDO DEL CUENTO



La tranquilidad de tenerlo todo

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

Centraliza, organiza y agiliza:

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



Loomis-Pay
Lo tiene todo

loomispay.es
hosteltactil.com



ASAMBLEA GENERAL HOSTELERÍA VALENCIA

El pasado mes de diciembre se celebró la Asamblea General de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia en nuestra propia sede. Se celebró la reunión en la que se hizo balance de la actividad del año y el plan de actuaciones de 2025.

NUEVA EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN

En enero asistimos a la cita anual con Madrid Fusión. Allí disfrutamos de una atmósfera cargada de gastronomía. Se celebró el 'III Concurso Nacional de Tapas y Pinchos' donde los representantes de la Comunidad Valenciana compitieron con las mejores propuestas del país.



HOSTELERÍA VALENCIA PARTICIPA EN LA 2ª FERIA DE EMPLEO DE AESCO

Nuestro departamento de formación asistieron al evento donde junto a otras empresas, entidades del tercer sector y públicas aunaron esfuerzos con el objetivo de brindar la mejor colaboración para la inserción e integración del colectivo de migrantes americanos.



HOSTELERÍA VALENCIA, PREMIO 5 BARRICAS A LA SOLIDARIDAD

A finales del 2024 Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, asistió a la Gala 5 Barricas, donde recogió el premio a la Solidaridad otorgado a la Federación por el apoyo a las empresas afectadas por la DANA.



NURIA SANZ ASISTIÓ A LA CENA BENÉFICA DE DESDE VALENCIA PARA VALENCIA

La vicepresidenta de Hostelería Valencia y presidenta de la Asociación de Restaurantes asistió a la gala benéfica organizada por la iniciativa Desde Valencia Para Valencia que permitió recoger desde su inicio más de 3 millones de euros para ayudar a los afectados por la DANA.



CONHOSTUR Y HOSTELERÍA VALENCIA REPRESENTAN EL SECTOR HOSTELERO VALENCIANO EN FITUR

Manuel Espinar asistió a la Feria Internacional del Turismo durante el día de la Comunitat Valenciana. Un año más CONHOSTUR tuvo presencia en el stand de la Comunitat promocionando la gastronomía y los proyectos de impulso de la misma en los que ha participado.



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

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



Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :



COLABORACIÓN CON EMPRESAS

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

CONSULTA TODAS LAS VENTAJAS EN
hosteleriavalencia.es/convenios

MÓDULOS

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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



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



Molcaworld
Calle 7, 117 A PI Enchilagar del Rullo.
46191 Vilamarxant (Valencia)
Paula Corachán - 628 12 02 17
fran.noguera@finkaluz.com



Repsol
C/ Menorca 19, planta 12, 46023
Valencia
Antonio Garcia - 96 353 45 36
www.repsol.com
agarciaa@repsol.com

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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



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

VENTAJAS



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



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



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

MÓDULOS

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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

VENTAJAS



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
HIGIENE DEL AIRE

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

RESTAURANTE GUISANTE ROJO

Presentamos con orgullo a Guisante Rojo, una de las últimas empresas que se suman a Hostelería Valencia como asociada. Es un negocio que cimienta su actividad en tres principios fundamentales: sabor, creatividad y pasión. Se ubica en el corazón del histórico barrio del Cabanyal, empapado de tradición gastronómica y cultural, y su equipo ofrece a cada comensal una experiencia personalizada y única, para que el cliente se sienta como en casa con su visita.

Su propuesta culinaria se basa en la cocina creativa, pero creando cada plato sin olvidarse del respeto hacia la materia prima, que se erige como la protagonista de todas sus elaboraciones, de ahí su lema: "cada ingrediente cuenta".

Disponen tanto de opciones de coctelería/ cervecería y tapeo, como de opciones de restaurante como arroces melosos, carnes o pescados. Una diversidad que completa una oferta irresistible que hará que cualquier comensal quede encantado tras su visita.

¡Bienvenidos!

guisanterojo.com
AC/ Martí Grajales,15
(46011) Valencia



ROUTE 86

Un restaurante para todo tipo de públicos, pero con mucha personalidad, así se puede definir Route 86, uno de los últimos negocios en asociarse a la Federación. Si bien por su atmósfera y trato ya merece la pena la visita, su variada oferta gastronómica es la protagonista indiscutible del lugar.

Ellos mismos, haciendo honor a su nombre inspirado en la tradición americana, prometen tener las mejores hamburguesas y alitas de pollo de toda Valencia. Y si ese no fuera ya motivo suficiente para visitar el local, también ofrecen desayunos con arepas, o empanadillas colombianas; además de bocadillos para los amantes del clásico “esmorzar valenciano”.

Si lo que se busca es la combinación perfecta entre calidad en la comida, variedad y buen ambiente; este es sin duda el lugar a visitar, no decepcionará a ningún usuario.

¡Bienvenidos!

@route86valencia

Calle San Vicente Martir 151,
Valencia 47002

BAR CAFÉ LA VITTI

Entre los locales asociados a Hostelería Valencia no solo hay bares y restaurantes, también hay propuestas más alejadas de la gastronomía pero que igualmente encantan a los clientes, es el caso de La Vitti. Se trata de un negocio que es ya todo un mítico en Valencia, un lugar donde los amantes de la música encuentran un refugio perfecto donde disfrutar de aquello que más les gusta. Además, la ambientación basada en el folklore musical termina de completar la experiencia y le da una personalidad única al local.

A lo largo de la semana suelen hacer 4 eventos basados en espectáculos en directo de diferentes estilos, los cuales anuncian con antelación en su cuenta de Instagram, para que el público pueda estar atento y visitar el local en el momento idóneo. A esto se suma un gran ambiente y una

amplia selección de bebidas tanto locales como importadas, para poder adaptarse a todos los gustos.

¡Bienvenidos!

@lavittibar

Plaza Xúquer 3, Valencia 46021



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
- INFORMÁTICA DE REDES - SEGURIDAD



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

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

EL ROSARINO

Algunas de las empresas asociadas a Hostelería Valencia traspasan las fronteras de nuestro territorio, trayendo a tierras valencianas culturas gastronómicas alejadas y transportando a sus visitantes a los países de origen de estas. Este es el caso de Restaurante El Rosarino, un negocio repleto de auténtica esencia argentina.

Especializados en milanesas, carlito y empanadas, su misión, como ellos mismos definen, es brindar una experiencia inigualable, fusionando tradición y calidad en cada bocado. Además, su trato y cercanía es inigualable, con lo que combinado con la calidad de la comida sus visitantes se sienten como en casa.

En su carta mezclan la típica comida de Argentina con tapas y productos tradicionales de España, una combinación irresistible que saca lo mejor de cada cultura. Además, cuentan con una amplia variedad de bebidas y cócteles, para terminar de completar una estancia redonda en su local.

¡Bienvenidos!

elrosarino.es
C/ del Convent de Sant Francesc 6,
Ciutat Vella 46002 València

NISSIA

Damos la bienvenida a la Federación a Nissia, un local preparado para acompañar cualquier tipo de circunstancia: disfrutar de un buen café, desayunar, tomar un brunch, merendar, hacer una parada para coger fuerzas en mitad de un largo día de visita por la ciudad...



Su variada y asequible oferta gastronómica lo convierte en el lugar idóneo donde pasar un buen rato disfrutando tanto de sus opciones dulces como saladas. Además, ubicado en el histórico mercado de abastos, se trata de un negocio en el cual se respira tradición valenciana por todos los lados.

A todo lo anterior, se suma una gran cercanía en el trato y un personal atento en todo momento a las necesidades del cliente, lo que hace que cualquier persona que decida visitar esta cafetería no se arrepienta de su decisión.

¡Bienvenidos!

@nisiacafebocatas
Calle Alberique 27,
Valencia 46008

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



Atención telefónica: 965 08 08 81

lbg.es

SALÓN DE BANQUETES Y CATERING GARZARAN

Estamos encantados de presentar a @restaurante_garzarán como una de las últimas empresas asociadas a Hostelería Valencia. Ubicado en utiel, han logrado crear en su restaurante un espacio único, que apuesta por reivindicar la tradición gastronómica aportándole notas de modernidad.

Además, ofrecen también servicios de catering y eventos de todo tipo (coffeebreak, cocktail, bodas, comuniones, bautizos, convenciones, congresos, etc.) para los que centran todos sus esfuerzos en ofrecer siempre la mejor experiencia a través de un servicio personalizado y de máxima calidad, cuidando cada detalle al milímetro para que todo salga como se espera en los días especiales.

Su plantilla de profesionales es de máximo nivel, consiguiendo que cada cliente se sienta como en casa en todo momento del servicio. Como ellos mismos indican a través de uno de sus lemas: la satisfacción del comensal es su éxito.

¡Bienvenidos!

garzarán.com
C/ Cruces,15, Utiel 46300

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.

Actuaciones subvencionables:

- 1. Instalaciones fotovoltaicas:** generación y/o almacenamiento de energía eléctrica de origen solar fotovoltaico, con al menos un 80% de la producción destinada al autoconsumo.
- 2. Sustitución de electrodomésticos eficientes** y equipos de refrigeración con venta directa y armarios de conservación refrigerados profesionales.
- 3. 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 etiquetado climático según el Reglamento UE 2017/1369.
- 4. 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.
- 5. 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



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 621 309 039
Delegado de Levante javier@eranovum.energy

[/eranovum-energy](#) [@eranovum_energy](#) [eranovum.energy](#)



Más de 80 años a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

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











6. Mejoras en la eficiencia y el uso de los recursos: mediante la preparación para la reutilización, descontaminación y reciclaje de residuos, facilitando su valorización.

Bases reguladoras:

https://dogv.gva.es/datos/2024/10/21/pdf/2024_10744_es.pdf

El plazo de presentación de solicitudes permanecerá abierto hasta agotar presupuesto, o como **máximo hasta el 15 de mayo de 2025**.

Si quieres que te ayudemos a tramitar esta ayuda, puedes contactar con nuestro departamento legal a través del teléfono **653053.625** o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es



Te ayudamos a cumplir la Ley de Protección de Datos

AYUDAS DIRECTAS AUTÓNOMOS SIN TRABAJADORES AFECTADOS POR LA DANA

Objeto: concesión de ayudas en concepto de renta complementaria de subsistencia, que contribuyan a reanudar la actividad económica y mantener el empleo de las personas trabajadoras autónomas de los municipios de la Comunitat Valenciana afectados por la DANA de octubre de 2024. Estas subvenciones se concederán de forma directa.

Beneficiarios: Los beneficiarios de la financiación bonificada serán personas físicas afectadas por la DANA del 29 de octubre de 2024.

No podrán obtener la condición de beneficiarias: Las personas que hubieran resultado beneficiarias del Decreto 176/2024, de 3 de diciembre, del Consell, por el que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas urgentes dirigidas a las personas trabajadoras autónomas de las zonas de la Comunitat Valenciana afectadas por la DANA.

Requisitos:

- Estar dado de alta como autónomo.
- Figuraban de alta en el IAE.
- Lugar de trabajo ubicado en alguna de las zonas afectada por la DANA, el que conste en el censo de empresarios
- No tener contratada a ninguna persona trabajadora por cuenta ajena durante la DANA.

Importe: El importe de la ayuda será de 3.000 euros por persona trabajadora autónoma.

Presentación: La solicitud se presentará de forma telemática en la sede electrónica de la Generalitat, a través del procedimiento «EADANA 2025 Ayuda extraordinaria a personas trabajadoras autónomas DANA 2024». En la página web de Labora (Ayudas fomento del empleo 2025 - Generalitat Valenciana).

Plazo: El plazo para solicitar estas ayudas se iniciará a las 09:00 horas del 10 de febrero de 2025 y finalizará a las 15:00 horas del 28 de febrero de 2025. Solo se admitirá una solicitud por persona

Obligaciones de las personas beneficiarias: Mantener, durante al menos 3 meses, el alta como autónomo en la Seguridad Social o en alguna mutualidad, a partir del 30 de octubre de 2024. A estos efectos, no se computarán aquellos periodos en que el beneficiario se encuentre en situación de cese de actividad, aunque sea parcial. Esta obligación de alta durante 3 meses deberá haberse cumplido antes del 1 de diciembre de 2026.

Para más información, puedes contactar con nuestro departamento legal a través del teléfono **963 51 92 84** o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es

LA FUNDACIÓN FAMILIA TORRES AYUDA A LOS HOSTELEROS VALENCIANOS AFECTADOS POR LA DANA

La Fundación Familia Torres ha realizado una donación económica de 10.000€ a la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia para ayudar a los hosteleros afectados por la DANA del pasado 29 de octubre.

Representantes de la bodega familiar del Penedès se reunieron el 17 de diciembre en Valencia con el secretario general de la Federación, Rafael Ferrando, y la directora financiera Carmen Lozano, para formalizar la donación con la voluntad de que sirva de ayuda para reconstruir los locales afectados y reactivar el sector en general. Hostelería Valencia está canalizando las ayudas recibidas con motivo de la DANA para destinarlas exclusivamente a los hosteleros de las zonas afectadas independientemente de si son asociados.

La **Fundación Familia Torres** también ha colaborado con la Asociación de Sumilleres y Enófilos de Valencia (ASEV) en una cata y cena solidaria celebrada a principios de diciembre en favor de la Fundación Mira'm, asociación de niños autistas de la Comunidad Valenciana, duplicando la cantidad recaudada durante la cena. En 2025, tiene previsto realizar otras acciones de apoyo a la comunidad valenciana.

LAS PUERTAS DEL CASAL VIVEROS MAHOU ABRIRÁN DEL 21 AL 23 DE FEBRERO

Todas aquellas personas que quieran calentar motores para las fallas podrán acudir de forma gratuita al evento que organiza Mahou en los Jardines de Viveros durante el 21, 22 y 23 de febrero. Se trata de una experiencia que combina gastronomía, música en directo y bebida de calidad.

La experiencia abarcará prácticamente todo el día, desde el más que famoso 'esmorzar', hasta la noche, pasando por la hora de comer o el tardeo. Su gran atractivo no será otro que la gastronomía, contando con la presencia de establecimientos de alta calidad que ofrecerán tanto almuerzos como opciones de tapeo, dependiendo de la hora a la que los visitantes quieran acompañar el ambiente con comida.

Entre los establecimientos que se encargarán de llenar los estómagos de los visitantes, tendremos el placer de contar con algunos asociados a Hostelería Valencia, como son Bar Mistela, Grupo Gastro Trinquet, Grupo El Gordo y El Flaco, Bar Marvi y La Mesedora.



Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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



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

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

Nosotros trabajamos para que todo te resulte más sencillo



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

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

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

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

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

hostelería
valencia

federación
empresarial
hostelería
Valencia

Mahou

Reserva



TAN BUENA. TAN MAHOU.

MAHOU RESERVA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 6,3°