FEHV

FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

MEMORIA ACTIVIDADES 2014

ÍNDICE:

ÓRGANOS DE GOBIERNO.....3
RELACIONES INSTITUCIONALES.....5
RESUMEN ACTIVIDADES DPTOS. FEHV Y FHV.....11

1. ÁREA COMERCIAL Y ATENCIÓN AL ASOCIADO.....12
2. ÁREA CONSULTORÍA INTEGRAL.....15
3. ÁREA DE FORMACIÓN 35
4. ÁREA TÉCNICA Y .PROYECTOS.....44
5. ÁREA COMUNICACIÓN.....68

ÓRGANOS DE GOBIERNO FEHV

Junta Directiva FEHV

PRESIDENTE:

D. MANUEL ESPINAR ROBLES

VICEPRESIDENTES

Vicepresidente Comisión de Turismo: D. JOSÉ PALACIOS LÓPEZ

Vicepresidente Comisión Jurídica: D. FEDERICO MILLET CASTILLO

Vicepresidenta Comisión Ocio: Dª GEMMA PIQUÉ I CODINA

Vicepresidente Comisión de Formación: D. VICENTE LUIS TADEO SANTANA

Tesorero: FRANCISCO SANMIGUEL IBAÑEZ

VOCALES

D. EMILIANO GARCÍA DOMENE

D. JOSE RAMÓN BENAVENT VIDAL

D.VICENTE CORRONS NICASIO

Dª MARA SÁNCHEZ DUART

D. OSCAR IGLESIAS SÁNCHEZ

Dª STÉPHANIE PITARCH GUILLARD

D. JAVIER DE ANDRÉS

D.VICENTE ROCABERT BEUT

D. FRANCISCO GUIRAL

D. ANTONIO RODRÍGUEZ

D. FABIÁN IBARRA

D. JORDI MARTINEZ VIDAL

D. JOSE PÉREZ BONMATI

D. JUAN FEMENÍA

D. BRUNO MOSENTA

SECRETARIO GENERAL

D. RAFAEL VIÑALS FERRANDIS

GERENTE

INVITADOS

Dª. CARMEN LOZANO

RELACIONES INSTITUCIONALES

□ RELACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN

GENERALITAT VALENCIANA

- REUNIÓN DEL OBSERVATORIO DE TURISMO Y COMERCIO (ENERO).
- REUNIÓN DEL CONSEJO DE TURISMO DE LA COMUNITAT VALENCIANA (ENERO).
- PRESENTACIÓN DEL STAND DE LA COMUNITAT VALENCIANA (ENERO).
- REUNIÓN CON EL SECRETARIO AUTONÓMICO DE TURISMO (FEBRERO).
- REUNIÓN DEL OBSERVATORIO TURÍSTICO (MARZO).
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE INTRUSISMO (ABRIL).
- REUNIÓN CON EL GERENTE DEL HOSPITAL GENERAL (ABRIL).
- REUNIÓN EN CDT SOBRE LA ESTRATEGIA DE REFLEXIÓN DE LA AGENCIA VALENCIANA DE TURISMO (ABRIL).
- REUNIÓN CON EL SECRETARIO AUTONÓMICO DE TURISMO (MAYO).
- REUNIÓN CON JUAN LLANTADA SOBRE EL PROYECTO TRAVEL OPEN APPS (JUNIO).
- REUNIÓN DEL CONSEJO ASESOR DEL CDT (JUNIO).
- REUNIÓN CON EL DIRECTOR GENERAL DE SEGURIDAD CIUDADANA (JULIO).
- REUNIÓN DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA (SEPTIEMBRE).
- REUNIÓN CON SECRETARIO AUTONÓMICO DE TURISMO Y DIRECTOR GENERAL DE TURISMO VALENCIA PARA TRATAR TEMA CANDIDATURA CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA. (SEPTIEMBRE).
- REUNIÓN CON RAFAEL MIRO, CONSELLERIA DE EDUCACIÓN (NOVIEMBRE).
- REUNIÓN DELEGACIÓN DE COSTAS (NOVIEMBRE).
- REUNIÓN CON LA POLICIA SOBRE EL TEMA DE LAS INSPECCIONES DE LA SGAE (NOVIEMBRE).
- REUNIÓN DELEGACIÓN DE COSTAS (DICIEMBRE).

AYUNTAMIENTO DE VALENCIA

- REUNIÓN SOBRE LA ORDENANZA DE TERRAZAS (ENERO).

- REUNIÓN CON FERMÍN QUERO, CONCEJALÍA DE SANIDAD AYO VALENCIA (ENERO).
- REUNIÓN CON FÉLIX CRESPO, CONCEJAL DE COORDINACIÓN JURÍDICA (ENERO).
- REUNIÓN EN TURISMO VALENCIA SOBRE GASTRONOMÍA (ENERO).
- CHARLA INFORMATIVA DEL DIRECTOR DE LA MARINA REAL PARA EXPLICAR A LOS ASOCIADOS LAS FUTURAS LICITACIONES (FEBRERO).
- REUNIÓN CON EL CONCEJAL ALFONSO NOVO (FEBRERO).
- REUNIÓN CON TURISMO VALENCIA (ABRIL).
- REUNIÓN CON LA CONCEJALA DE CONTAMINACIÓN ACÚSTICA, LOURDES BERNAL (ABRIL).
- REUNIÓN EN TURISMO VALENCIA SOBRE EL PROYECTO "VALENCIA, CIUDAD DEL RUNNING" (ABRIL).
- REUNIÓN PATRONATO TURISMO VALENCIA. (MAYO)
- REUNIÓN CON LA FUNDACIÓN INDEA DEL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA.
- REUNIÓN CON ESMERALDA ORERO SOBRE LA ORDENANZA DE TERRAZAS (SEPTIEMBRE).

DIPUTACIÓN DE VALENCIA

- REUNIÓN CON EL DIPUTADO DE TURISMO, ENESTO SANJUAN (FEBRERO).
- REUNIÓN DEL CONSEJO RECTOR PATRONATO TURISMO DIPUTACIÓN (MARZO).
- FIRMA CONVENIO DE COLABORACIÓN CON EL PATRONATO DE TURISMO DE LA DIPUTACIÓN DE VALENCIA.
- REUNIÓN DEL CONSEJO RECTOR PATRONATO TURISMO DIPUTACIÓN (JUNIO).

OTROS AYTOS

- REUNIÓN CON ALCALDE DE ALFAFAR (ENERO)

□REPRESENTATIVIDAD EN LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES Y REUNIONES DE LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO Y ASOCIACIONES DE LA FEHV.

ENERO

- COMISIÓN DE FORMACIÓN DE LA FEHV.
- REUNIÓN CON MÓNICA MORALES, CÁMARA VALENCIA
- REUNIÓN SECRETARIOS GENERALES CIERVAL.
- REUNIÓN COMISIÓN RELACIONES LABORALES CIERVAL.

- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV Y PATRONATO DE LA FUNDACIÓN DE HOSTELERÍA.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE TURISMO DE LA CEV.
- REUNIÓN DE LA JUNYA DIRECTIVA DE LA CEV.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE FORMACIÓN DE LA FEHV.

FEBRERO

- REUNIÓN CON PROAVA.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN ECONÓMOCA DE LA FEHV.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHR.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV Y PATRONATO DE LA FUNDACIÓN DE HOSTELERÍA.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE RELACIONES LABORALES DE LA CEV.

MARZO

- REUNIÓN EN LA CEV SOBRE EL PROYECTO DE SMART CITY DE VALENCIA.

ABRIL

- REUNIÓN DE GERENTES DE CONHOSTUR.
- CONVOCATORIA REUNIÓN CONSEJO SOCIAL CHESTE.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV EN MAKRO.

MAYO

- REUNIÓN CON EUGENIO GARCÉS, PRESIDENTE DE ABE.
- CONVOCATORIA REUNIÓN CONSEJO SOCIAL CIUDAD DEL APRENDIZ.
- REUNIÓN CON JOSE MIGUEL BIELSA, PRESIDENTE ASOCIACIÓN PLAYA DE LAS ARENAS.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN ECONÓMICA DE LA FEHV.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV.

JUNIO

- REUNIÓN CON ANDEMAR.
- REUNIÓN JUNTA DIRECTIVA DE FEHR.
- COMISIÓN DE ALOJAMIENTO DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE CULLERA.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE FORMACIÓN.

- REUNIÓN DE JUNTA DIRECTIVA Y PATRONATO DE LA FUNDACIÓN DE HOSTELERÍA DE VALENCIA.
- ASAMBLEA GENERAL DE LA FEHV EN EL CDT DE VALENCIA.

JULIO

- REUNIÓN CON APARTVAL
- INTERVENCIÓN DE MANUEL ESPINAR EN LA ASAMBLEA DE UNIÓN HOTELERA.
- REUNIÓN DE SECRETARIOS GENERALES Y COMISIONES LABORALES DE CIERVAL.
- REUNIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE HOSTELEROS DE ONTINYENT.
- REUNIÓN DE LAS COMISIONES DE TURISMO DE CÁMARA Y CEV.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA CEV.
- REUNIÓN CON EL SECRETARIO GENERAL DE FEDACOVA.
- REUNIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE ALGEMESÍ.
- REUNIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE L'OLLERIA.
- ASAMBLEA GENERAL DE CONHOSTUR.
- REUNIÓN DE LA COMISIÓN ECONÓMICAN Y DE FORMACIÓN.

SEPTIEMBRE

- REUNIÓN DE LA COMISIONES DE TURISMO Y COMERCIO DE CEV Y CÁMARA.
- REUNIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV.

OCTUBRE

- JORNADA INFORMATIVA PARA LOS ASOCIADOS SOBRE ALÉRGENOS (OCTUBRE).
- REUNIÓN SOBRE "FOOD TRACK" EN CÁMARA DE COMERCIO DE VALENCIA.

NOVIEMBRE

- REUNIÓN DE LA UNIÓN VALENCIANA DE SUMILLERES.
- REUNIÓN DE LA MESA NEGOCIADORA DEL CONVENIO COLECTIVO.

DICIEMBRE

- COMISIÓN DE RELACIONES LABORALES.

□ RELACIÓN CON AGENTES SOCIALES

- REUNIÓN CON EL PSPV DEL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA (ABRIL).
- REUNIÓN CON UNIVERSIDAD CARDENAL HERRERA CEU (ABRIL).
- ACTO PSPV DE BALANCE DEL TRABAJO DE LOS CONCEJALES EN EL AYUNTAMIENTO DURANTE LOS TRES AÑOS DE LEGISLATURA.
- REUNIÓN EN EL RECTORADO DE LA UV SOBRE EL PROYECTON DEL GRADO DE CIENCIAS GASTROMÓMICAS (JULIO).
- REUNIÓN CON EL PSPV EN EL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA (SEPTIEMBRE).

□ RELACIÓN CON ENTIDADES PRIVADAS Y PROVEEDORES

- REUNIÓN CON JOSE LUIS COLVEE, DIRECTOR COMERCIAL DE MEDITERRÁNEO TV (FEBRERO).
- CHARLA INFORMATIVA SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA EN LA FERIA HYGIENALIA DONDE LA FEHV PARTICIPÓ CON UN STAND. (FEBRERO)
- REUNIÓN COMITÉ ORGANIZADOR DE FERIA FIESTA Y BODA (FEBRERO)
- REUNIÓN CON JESÚS MORIL, SUBDELEGADO TERRITORIAL DE LA ONCE (FEBRERO).
- REUNIÓN CON MAHOU-SAN MIGUEL (FEBRERO).
- REUNIÓN CON FLORIDA UNIVERSITARIA (FEBRERO).
- VISITA A LA FÁBRICA DE CAFÉS BOU EN BARCELONA (FEBRERO).
- REUNIÓN CON EL CONSEJO REGULADOR DE UTIEL-REQUENA (FEBRERO)
- REUNIÓN CON PABLO MAZO DE GRUPO HEINEKEN. (FEBRERO)
- REUNIÓN CON FLORIDA UNIVERSITARIA (MARZO).
- REUNIÓN CON MAKRO (ABRIL).
- REUNIÓN CON LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA (ABRIL).
- ALMUERZO DEL COMITÉ ORGANIZADOR DE LA FERIA FIESTA Y BODA (ABRIL).
- REUNIÓN DEL CLUB DE PRODUCTO RUTA DEL ARROZ (MAYO).
- REUNIÓN CON GRUPO DELIGEL (MAYO).
- REUNIÓN CON MUÑOZ BOSCH (MAYO).
- REUNIÓN CON EL CORTE INGLÉS (MAYO).
- REUNIÓN CON BODEGAS GANDÍA (MAYO).
- REUNIÓN CON LA FUNDACIÓN TRINIDAD ALFONSO (MAYO).
- REUNIÓN CON OCÉANOS AZULES (JUNIO).
- REUNIÓN CON LOVE VALENCIA (JUNIO).
- REUNIÓN CON GAS NATURAL (JUNIO).
- REUNIÓN CON CAIXA POPULAR (JUNIO).
- REUNIÓN CON SOLÁN DE CABRAS (JUNIO).
- REUNIÓN CON DIEGO COQUILLAT (JULIO).
- REUNIÓN CON ASYCOR (JULIO).
- REUNIÓN CON NAUTALIA (JULIO).

- REUNIÓN CON HEINEKEN (SEPTIEMBRE).
- REUNIÓN CON FLORIDA (SEPTIEMBRE).
- REUNIÓN CON EL PERIÓDICO LAS PROVINCIAS (SEPTIEMBRE).
- REUNIÓN CON FERNANDO ÁLVAREZ DE COCA COLA (OCTUBRE).

ASISTENCIA A JORNADAS, EVENTOS Y ACTOS SOCIALES

- PRESENTACIÓN ASOCIACIÓN EMPRESARIAL “VALENCIA PREMIUM”
- PREMIOS PSPV “ELS VALORS DE LA CIUTAT, LA CIUTAT DELS VALORS”
- ENTREGA PREMIOS ACADEMIA DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA.
- JORNADA SOBRE EL DISEÑO EN HOSTELERÍA EN EL CERTAMEN “NOS VEMOS EN VALENCIA” EN FERIA VALENCIA.
- INAUGURACIÓN DE LA MOSTRA DE VINS Y CAVAS DE VALENCIA.
- ACTO DE PRESENTACIÓN CAMPAÑA IR DE TAPAS POR VALENCIA.
- CENA BENÉFICA CASA RONALD MCDONALD.
- ACTO DE PRESENTACIÓN CAMPAÑA VLC GASTRO EN EL RESTAURANTE LA CIGRONA.
- INAUGURACIÓN III FERIA GASTRONÓMICA DE TOMATE “EL PERELLÓ”.
- INVITACIÓN A LA X NOCHE DEL VINO VALENCIANO.
- PARTICIPACIÓN DEL PRESIDENTE FEHV EN LA MESA REDONDA “NECESIDADES EN RRHH EN LA INDUSTRIA DEL HOSPITALITY Y LA RESPUESTA ACTUAL DE LA FORMACIÓN. RETOS DE FUTURO”.
- JONADA SOBRE PROGRAMA RESERVON EN LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (FEHR).
- ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA GUÍA DE RESTAURANTES Y ENTREGA DE LOS PREMIOS DE LA 4ª EDICIÓN DE LA CAMPAÑA “Ir de Tapas por Valencia”.
- PRESENTACIÓN BALANCE CAMPAÑA DE VERANO EN LA SEDE DE LA CEV.

RESUMEN ACTIVIDADES
DEPARTAMENTOS FEHV / FHV

1. ÁREA COMERCIAL Y ATENCIÓN AL ASOCIADO

1.1. ASOCIADOS:

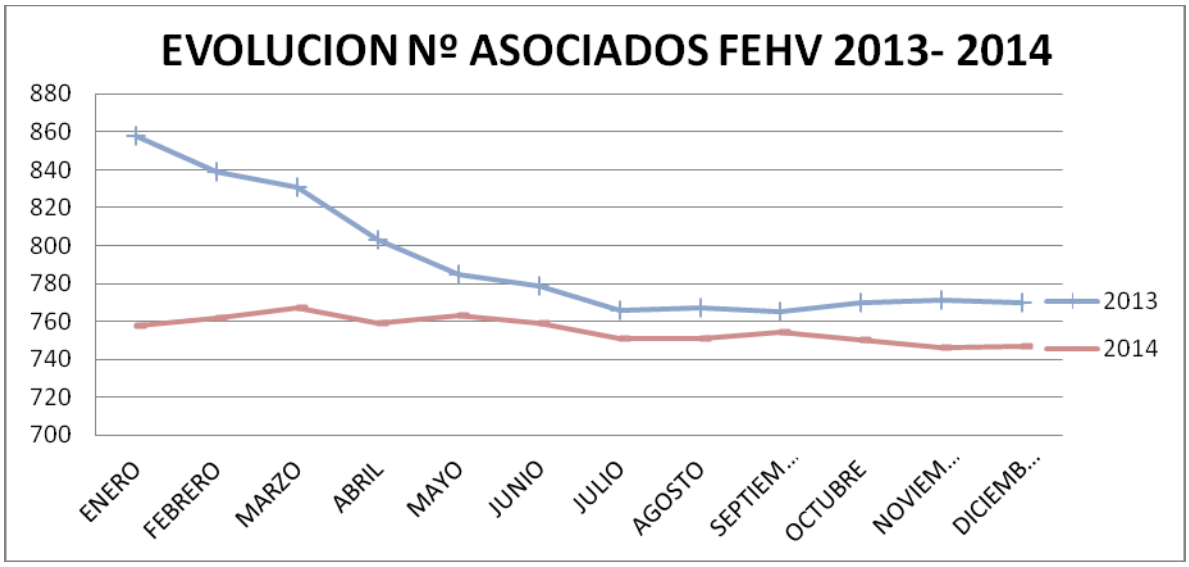
A continuación se detallan las altas y bajas durante el ejercicio 2014:

ALTAS 2014 (94)

	1er SEMESTRE		2º SEMESTRE
ENERO	6	**JULIO**	12
FEBRERO	14	**AGOSTO**	2
MARZO	9	**SEPTIEMBRE**	11
ABRIL	2	**OCTUBRE**	12
MAYO	9	**NOVIEMBRE**	5
JUNIO	5	**DICIEMBRE**	7
TOTAL	**45**	**TOTAL**	**49**

BAJAS 2014 (117)

	1er SEMESTRE		2º SEMESTRE
ENERO	18	**JULIO**	19
FEBRERO	10	**AGOSTO**	2
MARZO	4	**SEPTIEMBRE**	8
ABRIL	13	**OCTUBRE**	16
MAYO	5	**NOVIEMBRE**	9
JUNIO	6	**DICIEMBRE**	7
TOTAL	**56**	**TOTAL**	**61**



PROVEEDORES:

El Departamento de Proveedores sigue consolidándose como un departamento que aporta un gran valor a nuestra organización. La Federación de Hostelería de Valencia ha renovado y firmado a lo largo de 2014 convenios de colaboración con las siguientes **EMPRESAS PROVEEDORAS** del sector: **(12)**

- **AIR PROCESS:** Sistemas de ventilación y limpiezas técnicas.
- **ASYCOR:** Correduría de seguros para hostelería.
- **BODEGAS GANDIA:** Vinos Valencianos y Cava.
- **FRUTAS GARCIA:** Frutas y hortalizas.
- **LABORATORIOS INCA:** Laboratorio control alimentario.
- **PEÑASANTA:** Proveedor de Central Lechera Asturiana.
- **APED GROUP:** Maquinaria de limpieza.
- **CAVILA:** Gestion y control de costes en hosteleria.
- **EDUARDO GIL:** Seguros de vida.
- **CAPICOR:** Desarrollo de páginas Web.
- **CONVERSIA:** Proteccion de datos.
- **INOISE**: Aparato control de volumen TV y Radio.

Durante el 2014 se han mantenido también acuerdos como **SOCIOS COLABORADORES** con las siguientes empresas del sector: **(7)**

- **COCA COLA:** Refrescos y bebidas.
- **HEINEKEN:** Bebidas (cervezas)
- **MAKRO:** Gran grupo de distribución alimenticia para el hostelero.
- **VALÉNCIA TERRA I MAR:** Turismo.
- **ASEMWORKS:** Empresa trabajo temporal.
- **CAIXA POPULAR:** Banca.
- **FENIE:** Comercializadora de energía.

Comentar también que durante este ejercicio 2014 se han incorporado **NUEVAS EMPRESAS** colaboradoras con el objetivo de fortalecer los servicios que la FEHV ofrece a sus asociados como son: **(17)**

- **SEIVAL:** Ahorro energético, y material electrico.
- **REDINNOVACON-:** Telefonia.
- **VODAFONE ESPAÑA:** Telefonia.
- **REINVENTALIA:** Proteccion de datos.
- **INOISE**: Aparato control de volumen TV y Radio.
- **AM SUMINISTROS**: Material para oficinas y hosteleria.
- **ISEVAL:** Aislamientos Técnicos de Ingenieria.
- **IFI SEGURIDAD :** Alarmas y sistemas de Seguridad.
- **SOLUCIONES PARA LA ARQUITECTURA E INGENIERIA SL** (Asesor FEHV)
- **MUÑOZ BOSCH:** Suministros para la Hostelería.
- **VIVE VALENCI**A: Eventos u espectaculos.
- **ELISA PERIS**: Marcas u Patentes.
- **TECNOGRIP:** Tratamientos antideslizantes para suelos.
- **CAFES BOU:** Cafes y sus derivados.
- **EFIFICIENT WATAR TREATMENT:** Tratamiento de aguas.
- **ESTUDIO H&O:** Desarrollo Web.
- **BYON:** Opiniones consumidores dispositivos tactiles.

Contratos de Publicidad: (3)

- **NAUTALIA:** Agencia de Viajes.
- **ELECTRONIC DREAMS:** Sotfware de hosteleria.
- **LA GRAFICA:** Edición de la revista de FEHV.

En total ***39 acuerdos*** de diferente índole con empresas Proveedoras de manera directa, que han sumado una cifra de ingresos que ronda los 73.000 € netos.

EVOLUCIÓN DE LA RELACIÓN CON LOS PROVEEDORES .

Desde el departamento se ha constatado que el trato personalizado y la transparencia en la colaboración con el proveedor, fideliza la relación con estos últimos.

Para conseguir lo anteriormente expuesto, desde el departamento se contacta, de forma regular con las empresas para interesarse por su trayectoria y evolución en relación con nuestros asociados.

Se les proponen nuevas formas de actuación y de ayudas. En este sentido, a lo largo de 2014 se ha **continuado** trabajando con los proveedores a través de los canales habituales de comunicación entre el proveedor y el asociado, como la inserción publicitaria en la revista, organizando jornadas informativas de cara a los asociados de la Fehv, el envío de cartas de presentación a los asociados, presencia de banners en la página web, envío periódico de los boletines informativos, envío de boletines quincenales de proveedores, etc...

También a lo largo de 2014 se ha mantenido la fórmula de acercamiento a los proveedores y socios colaboradores, que ha consistido en reuniones mensuales entre la FEHV y las diferentes empresas colaboradoras de la FEHV con el objetivo de comentar y debatir todos aquellos puntos que han ido surgiendo durante el año y que en muchas ocasiones se han manifestado como temas de común interés para todos nuestros colaboradores.

2. ÁREA ASESORAMIENTO INTEGRAL

El Departamento de Consultoría Integral al Asociado, es un servicio consolidado dentro de la Fundación de Hosteleria de Valencia, cuyo objetivo principal es dar respuesta a la actual realidad económico-social que viven las empresas en nuestro sector. La Fundación cuenta así con un servicio de Consultoría Integral **especializado en los distintos ámbitos estratégicos de la gestión administrativa, económica, financiera y de los recursos humanos de la empresa, así como de innovación, imprescindible para la mejora de la gestión empresarial de las pymes turísticas (asesoramiento, formación y sensibilización).** También se ofrece un servicio de gestión y asesoramiento laboral, fiscal y jurídico, mediante el cual se facilita a todos los asociados gestionar de forma integral su empresa dentro de las relaciones laborales, fiscalidad, y atención jurídica empresarial.

El servicio de Consultoría Integral de la Fundación de Hosteleria de Valencia cuenta con una Consultora laboral, una Consultora fiscal y un abogado, cuyo valor añadido es la especialización en el sector hostelero, con facultad de ofrecer un servicio de integral en estas materias a aquellas empresas del sector que lo soliciten. Incluyendo un servicio permanente de CONSULTORIA INICIAL PARA EMPRENDEDORES, creado para resolver las dudas sobre los temas relacionados con la creación de una Empresa o Negocio y ofrecer el apoyo y consulta hasta el momento de la constitución de la misma. Los consultores llevan a cabo, la atención y asesoramiento a los asociados en las propias instalaciones de la FEHV. Además, se realizan visitas individuales a los establecimientos asociados cuando las circunstancias así lo requieran así como, acompañarlos o realizar en su nombre diferentes actuaciones y presentar documentación ante las Administraciones Públicas.

Por lo que cabe destacar como objetivos clave de este servicio:

- Facilitar a todos los asociados la **solución normativa o convencional** a las diferentes eventualidades que puedan surgir dentro de las relaciones laborales, fiscalidad, económica y atención jurídica empresarial. Mediante la atención personal y telefónica se ha puesto a disposición de los beneficiarios la información clave para la óptima gestión laboral, fiscal y económica de sus establecimientos.
- Acciones informativas para emprendedores mediante el desarrollo de tutorías individualizadas orientadas a la gestión y mejora empresarial, tocando temas como:
    - Pasos para la constitución de la empresa y tipos de empresas.
    - Desarrollo de Plan de empresa.
    - Financiación del proyecto.
    - Subvenciones y ayudas a emprendedores.
    - Procedimiento y planificación de contratación de personal y gestión óptima de los recursos humanos.
    - Incentivos a la contratación de personal por emprendedores.
    - Incentivos fiscales a emprendedores.
    - Obligaciones tributarias, laborales, mercantiles, licencias, etc.

- **Informar de las novedades** en materia normativas, que afecten al sector, así como en materia de ayudas y subvenciones y líneas oficiales de financiación. Mediante circulares, easy-news, información de interés en la página web de la Federación, etc.
- **Asistencia y orientación a emprendedores del sector de hostelería en la creación de sus empresas.**

ACTUACIONES DESARROLLADAS POR EL SERVICIO DE CONSULTORIA INTEGRAL

a) ATENCION TELEFONICA Y PRESENCIAL DE LOS ASOCIADOS POR EL SERVICIO DE CONSULTORIA INTEGRAL DE FHV

PRINCIPALES CONSULTAS DE GESTIÓN ECONÓMICA, FINANCIERA, TRIBUTARIA Y DE INNOVACIÓN

- Consultoría para emprendedores y asistencia a la creación de empresas, información sobre los epígrafes fiscales, tratamiento de las facturas previas al inicio de actividad, estudio de la forma física o jurídica más conveniente y régimen fiscal más beneficioso.
- Beneficios fiscales a empresas de nueva creación.
- Tratamiento de los servicios mixtos de restauración en el IVA. Tratamiento de las facturas incluidas en régimen especial de IVA de caja.
- Obligación de facturación en hostelería. Factura simplificada vs factura normal. Series de facturas.
- Información y orientación sobre ayudas y subvenciones del Ayuntamiento de Valencia. Ayudas Valencia Emprende 2014.
- Información sobre líneas oficiales de financiación generales y específicas del sector turístico. Líneas ICO, etc.
- Estudio económico sobre los distintos sistemas de estimación para autónomos, estimación objetiva frente a estimación directa.
- Orientación en los distintos trámites con las Administraciones Tributarias.
- Apoyo y asistencia ante actuaciones de la Administración Tributaria.
- Novedades en el tratamiento fiscal (IVA, %retención, calificación del rendimientos de trabajo o actividad empresarial) de las retribuciones a socios y miembros de órganos de administración con la sociedad.
- Fiscalidad de los traspasos de negocio. Caso especial de la transmisión global del patrimonio empresarial.

PRINCIPALES CONSULTAS GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y PARA LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

- Consultoría permanente en materia social, laboral, de Seguridad Social, empleo y extranjería.
- Consultoría para emprendedores en materia de legalización de empresas y centros de trabajo, inscripción como empresario en la seguridad social, información sobre

legalización de contratos con las mejores opciones de contratación y bonificaciones, estudios de costes, simulación de nominas, encuadramiento en régimen de la seguridad social. Información sobre subvenciones para fomento de la actividad de emprendedores y contratación laboral.

- Análisis profesional del cumplimiento normativa laboral, en materias de afiliación y contratación.
- Apoyo y orientación en la formalización y tramite de documentación ante los diferentes organismos de la administración con competencia social, laboral, Seguridad social y extranjería.
- Orientación e información sobre clasificación profesional, régimen y estructura salarial, regímenes de trabajo y en general sobre la aplicación en el puesto de trabajo de la legislación social para fortalecer las relaciones laborales y mejorar los métodos de trabajo y las condiciones laborales.
- Apoyo y orientación técnica sobre procedimientos de actuación ante Inspección de Trabajo, Servicio de Mediación, Arbitraje y Conciliación (SMAC), INSS, TGSS, INEM.
- Consultoría sobre aplicación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hosteleria de la Provincia de Valencia y presencia en las convocatorias de la Comisión Paritaria como asesor de la FEHV.
- Extranjería (Orientación tramitación Autorizaciones Iníciales y Renovación).
- Información y orientación sobre ayudas y subvenciones a la contratación.

PRINCIPALES CONSULTAS JURÍDICAS Y ADMINISTRATIVAS

El Departamento de Consultoría Integral al asociado ofrece una asesoramiento legal a los asociados de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, a través de prestar una atención jurídica especializada en diferentes materias que afecta al sector de hostelería.

Los asociados consultan a diario sus dudas y reciben información respecto a las diversas cuestiones que les afectan a nivel normativo y legal. Junto con la atención telefónica, una de las principales formas de atender al asociado es el despachar visitas de los asociados en las instalaciones de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, en las que los asociados trasladan sus inquietudes y problemas.

Las consultas más frecuentes que realizan los asociados son las relativas a la normativa sectorial aplicable, en especial en las siguientes cuestiones:

- Realización de escritos de alegaciones frente a expedientes sancionadores por la comisión de infracciones turísticas, sanitarias o en materia de la normativa de espectáculos.
- Tramitación y petición de solicitudes sobre: ocupación de vía pública con mesas y sillas (terrazas), clasificación turística o altas en sanidad, propiedad intelectual (AGEDI/SGAE, etc…), entre otras.
- Realización de trámites administrativos y solicitudes de licencias: cambios de titularidad, presentación de declaraciones responsables para obtener licencias de actividad o amenización musical, peticiones de autorizaciones extraordinarias, contratos de arrendamiento, traspaso de locales, seguros, solicitud de la cartelería que obligatoriamente tiene que tener expuesta el

establecimiento (aforo, horario, hojas de reclamación, derecho de admisión, tabaco, alcohol, entre otros)
- Asesoramiento en la consulta de expedientes administrativa ante diferentes organismos (Ayuntamiento de Valencia, Consellería de Gobernación, Consellería de Turismo, etc…)
- Consultas sobre diferentes temas relacionados con la aplicación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la Provincia de Valencia: descuelgue, interpretación de sus artículos, tablas salariales, entre otros.
- Además, de informar periódicamente a sus asociados de todas las novedades legales que afectan al sector.
- Este departamento tiene un representante en la Junta Arbitral de Consumo de la Comunidad Valencia. A lo largo del año a participado en diferentes audiencias en las que una de las partes era una empresa de hostelería en aras a vigilar que se respectan sus intereses y derechos.

b) SERVICIO GESTION INTEGRAL DE LA EMPRESA EN MATERIA LABORAL Y FISCAL.

PRINCIPALES SERVICIOS DE GESTIÓN FISCAL.

- Consultoría fiscal en general.
- Atención y Defensa ante actuaciones de la Administración Tributaria.
- Declaraciones Censales de altas, bajas de empresa y variaciones de datos en Administración Tributaria.
- Declaraciones trimestrales y sus resúmenes anuales.
- Certificados de retenciones.
- Declaración de renta e Impuesto sobre Sociedades.
- Declaraciones de operaciones con terceros.
- Llevanza de Libros Contables Oficiales y Libros Fiscales Obligatorios.
- Legalización de los Libros Obligatorios y Depósito de Cuentas Anuales.
- Tramitación de subvenciones Emprendedores de Exmo. Ayto. de Valencia (Ayudas Valencia Emprende 2014).
- Estudio económica del régimen de estimación fiscal más beneficioso.

PRINCIPALES SERVICIOS DE GESTION LABORAL

- Altas de empresas en la Seguridad Social.
- Altas, bajas y variaciones de datos de los trabajadores en la Seguridad Social.
- Consultoría permanente de cualquier materia laboral.
- Análisis cumplimiento normativa en materia de afiliación y contratación.
- Contratos de trabajo.
- Nominas (incluye finiquitos, pagas extraordinarias y atrasos).
- Seguros Sociales (L00, L13 y atrasos), Modelos 111 y 190, Certif. Retenciones.
- Calendario Laboral (Confección).
- Cumplimentación de partes de accidente de trabajo a través del Sistema Delta.
- Inspecciones de Trabajo.
- Extranjería (Consulta y tramitación Autorizaciones Iníciales y Renovación).

- Tramitación de subvenciones Consolidación y Fomento de Empleo de Exmo. Ayto. de Valencia.

c) ENVIO DE CIRCULARES A LOS ASOCIADOS POR EL SERVICIO DE CONSULTORIA INTEGRAL DE FHV

Dentro del ámbito de gestión estratégica empresarial y en el orden administrativo, jurídico, laboral y tributario, se han enviado circulares sobre asuntos interés general y específico para las empresas del sector:

- Medidas de fomento del contrato estable. Marzo 2014.
- Plan de inspecciones de trabajo 2014.Junio 2014.
- Sistema de Jubilación del Régimen Especial Trabajadores Autónomos. Julio 2014

d) ARTÍCULOS DE PRENSA

Una de las actuaciones más importante dentro de la Fase de información y difusión de las actuaciones del servicio de consultoría integral ha sido la publicación de artículos informativos en medios especializados del sector a través de la revista de la FEHV "Hostelería Profesional". Dicha revista tiene una tirada de más de 1.500 ejemplares y que se distribuye a todos los establecimientos turísticos asociados y también a las diferentes administraciones públicas, actores sociales, empresas proveedores y medios de comunicación en general.

Esta actuación ha consistido en la incursión de 12 artículos de formato página completa a todo color en la revista profesional de la FEHV sobre varios temas de interés para la gestión económica, financiera, de innovación, así como de gestión de los recursos humanos, y muy dirigida hacia este sector. Los temas principales tocados durante el ejercicio 2014 por los artículos del servicio de consultoría integral de la Fundación de Hosteleria de Valencia han sido la aportación de información sobre los cambios importantes surgidos en materia de legislación laboral, importantes en el actual contexto económico, así como los cambios en el régimen de IVA que han afectado especialmente a nuestro sector y en general sobre diferentes cuestiones jurídicas. En los números de este año el servicio de Consultoría Integral ha informado entre otros sobre los siguientes asuntos:

- Novedades en materia laboral. Revista Marzo 2014.
    - Cotizaciones.
    - Fomento trabajo a tiempo parcial y flexibilidad en el tiempo trabajo.
    - Contrato trabajo de apoyo a emprendedores.
    - Contrato indefinido con tarifa plana.
- Novedades en la presentación de declaraciones trimestrales tributarias para autónomos y profesionales. PIN 24H. Revista Marzo 2014.
- Entrada en vigor de la prohibición de las aceiteras rellenables en establecimientos de hostelería y realización de un informe sobre las fallas 2014. Marzo 2014.

- Información sobre los Acuerdos Marco firmados por la FEHR y las bonificaciones a las tarifas SGAE/AGEDI. Marzo 2014.
- Fin al régimen transitorio de la LAU (alquileres de renta antigua) Marzo 2014.
- Regla ante una inspección de trabajo. Revista Julio 2014.
- Contrato indefinido con tarifa plana. Revista Julio 2014.
- Medidas del plan anual de control fiscal 2014. Revista de Julio 2014.
- Nueva ordenanza de terraza de la ciudad de Valencia. Julio 2014.
- Nueva normativa urbanística (planes especiales) de la ciudad de Valencia. Julio 2014.
- La nueva regulación de los contratos a tiempo parcial en hostelería. Revista de Diciembre 2014.
- Adaptación a la nueva ordenanza de terrazas de Valencia. Diciembre 2014.

e) ENVÍO BOLETINES INFORMATIVOS POR CORREO ELECTRÓNICO Y PRESENCIA EN INTERNET

La incorporación en el 2008 de elementos innovadores que contribuyen a la mejor difusión y promoción de las actuaciones, ha supuesto un mayor impacto de las actuaciones realizadas cuyo objetivo primordial ha sido fomentar el ahorro económico para el sector hostelero, todo ello con el refuerzo que ha supuesto los soportes promocionales informativos que se han generado. La herramienta de comunicación digital que ha permitido generar mecanismos rentables, accesibles y efectivos para la comunicación del presente proyecto para los empresarios es un sistema de comunicación **Easy News.**

Por otro lado, este apartado también se corresponde a las acciones de difusión que se han realizado en Internet a través de la página web de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) (www.fehv.es), que posee un elevado régimen de visitas.

En concreto desde el servicio de Consultoría Integral se han dado a conocer través de easynews, y en la webs los siguientes asuntos de interés para la gestión estratégica de los establecimientos del sector:

1.- **Ayudas, subvenciones y medidas de estímulo para el fomento de la contratación y la actividad empresarial.**

- Ayudas Municipales a la Iniciativa y consolidación Empresarial 2014 del Ayuntamiento de Valencia. Valencia Emprende 2014.
- Ayudas Municipales a la contratación 2014 del Ayuntamiento de Valencia. Valencia emprende 2014.
- Ayudas directas a la inversión (Ayudas a la economía social) de la Generalitat Valenciana 2014
- Ampliación del plazo de ingreso de cotizaciones hasta mayo 2014 (Resolución 6 de mayo de 2014 de la Tesorería General Seguridad Social)

2.- Novedades tributarias de ámbito nacional.

- Ley de apoyo a los emprendedores y su internacionalización. Emprender sin arriesgar tu vivienda.
- Instrucción AEAT 6/2013: inadmisión aplazamientos de los modelos de retenciones y pagos a cuenta.

3.- Información sobre diferentes cuestiones jurídicas.

- Información sobre Convocatoria examen para obtener la acreditación del personal del Servicio Específico de Admisión.
- Información examen renovación acreditación (2010 y ss) del personal específico de derecho de admisión.
- Información sobre condiciones y obligatoriedad de los Seguros de RC y Accidente del Convenio Colectivo.
- Información sobre tarifas SGAE/AGEDI en Salones de Banquetes y aplicación del laudo arbitral correspondiente a las tarifas del 2011-2013.
- Información sobre campaña de inspección de terrazas de establecimientos de hostelería de la ciudad de Valencia.
- Información sobre utilización de cigarrillos electrónicos en edificios públicos.
- Bando de Fallas sobre autorizaciones de puestos de venta en vía pública.
- Información sobre el periodo de abono de determinados impuestos del Ayuntamiento de Valencia.
- Licitaciones y concursos públicos sobre servicios de restauración (cafeterías, restaurantes, etc…) en organismos públicos.

3. DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN JURÍDICA AL ASOCIADO

El Departamento de Atención Jurídica al Asociado es un servicio que se encuentra perfectamente consolidado desde hace años en la FEHV. Los asociados lo utilizan a diario para resolver sus dudas, pedir información o trasladar sus inquietudes sobre el sector. El servicio consta de dos áreas principales:

- Atención y asesoramiento a los asociados ya sea por vía telefónica, telemático o en las propias instalaciones de la FEHV. Además, la realización de visitas individuales a los establecimientos asociados cuando las circunstancias así lo requieran así como, acompañarlos o realizar en su nombre diferentes actuaciones y presentar documentación ante las Administraciones Públicas.

- Servir de apoyo técnico-legal tanto a la FEHV y sus diferentes departamentos técnicos en aquellas cuestiones que tiene que ver con aspectos legales, como a sus asociaciones sectoriales que integran la FEHV en aquellos aspectos jurídicos que afectan a su funcionamiento como institución. En concreto, realizar

certificados sobre su situación jurídica o de sus miembros, convocatoria de reuniones, confección de las actas de las reuniones de sus órganos de representación, modificación de sus Estatutos, entre otras.

Las consultas más frecuentes que realizan los asociados son las relativas a la normativa sectorial aplicable, en especial realización de escritos frente a procedimientos sancionadores (infracciones y sanciones), problemas con las autorizaciones de licencias, solicitudes de terrazas, cambios de titularidad, propiedad intelectual (SGAE/AGEDI) contratos de arrendamiento, traspaso de locales, seguros, solicitud de la cartelería que obligatoriamente tiene que tener expuesta el establecimiento. Además, del asesoramiento en cuestiones como derechos de admisión, autorizaciones extraordinarias, aforo y otras cuestiones en materia de espectáculos y turística (declaración responsable de inscripción en el registro de actividades turíscticas) así como, en temas relacionados con la aplicación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la Provincia de Valencia, entre otros.

Desde este departamento, se trata de dar respuesta a todas aquellas cuestiones que nos plantean los asociados tanto en el ámbito individual, es decir, que afectan a sus establecimientos en concreto; como en el ámbito colectivo (como sector de hostelería) como consecuencia de la aplicación de normativa legal general (estatal, autonómica o local) que puede afectarles como conjunto. Dentro de esta segunda línea y para el despacho diario de todos aquellos asuntos que afectan al colectivo (sector hostelería) se realizan reuniones del Servicio Jurídico.

COMISIÓN JURÍDICA DE LA FEHV

La Comisión Jurídica de la FEHV es el instrumento que permite tratar, en reuniones periódicas, todos aquellos temas de actualidad que ocurren y afecta al sector de hostelería. En concreto, se analizan todos aquellos asuntos jurídicos, políticos y sociales que afectan al día a día de la FEHV y que requieren un tratamiento directo y un seguimiento continuo.

La Comisión Jurídica de la FEHV está integrada por un representante de cada una de las asociaciones que forman la Federación y por el Secretario General. En sus reuniones de trabajo se analizan y estudian las cuestiones legales (modificaciones legislativas, alegaciones a normativa y acciones legales a adoptar, entre otras cuestiones) de interés para la FEHV y sus entidades integrantes. Las deliberaciones que se realizan en estas reuniones han permitido la preparación de escritos de alegaciones frente a los borradores de proyectos de ley remitidos desde diferentes instancias.

Entre los borradores y proyectos normativas que sido objeto de estudio, se encuentran los siguientes:

- Alegaciones al borrador de Ordenanza reguladora de la ocupación de dominio público del Ayuntamiento de Valencia.
- Alegaciones al borrador de Decreto del Consell, regulador de los establecimientos hoteleros de la Comunitat Valenciana.
- Propuestas a la Orden reguladora de los horarios de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.
- Alegaciones al trámite de información pública de la modificación de las normas urbanísticas del Plan Especial de Ruzafa-Sur Gran Vía.
- Alegaciones al Plan Especial de los entornos de los Bienes de Interés Cultural Zona Central de Ciutat Vella.
- Alegaciones a la Normativa Urbanística Reguladora de la publicidad exterior aplicable a los cinco PEPRI´s de Ciutat Vella.
- Anteproyecto de la Ley de prevención, calidad y control ambiental de las actividades en la Comunitat Valenciana.
- Anteproyecto de la Ley Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria y Navegación.
- Alegaciones al Decreto del Consell por el que se modifica el Reglamento que regula las condiciones y tipologías de las sedes festeras tradicionales y de la Orden por la que se regulan las fiestas tradicionales.

Realización de informes sobre diferentes cuestiones legales como: novedades de la nueva ordenanza reguladora de la ocupación del dominio público de la ciudad de Valencia (permisos de instalación de terrazas y adaptación de las autorizaciones de terrazas vigentes), fin del plazo de prórroga de los contratos de renta antigua establecido en la LAU, eventos gastronómicos/competencia desleal, revisión de diferentes aspectos relacionadas con la normativa del juego (maquinas recreativas), entre otros.

En relación con todas estas cuestiones se han mantenido reuniones con diferentes administraciones públicas en aras a abordar estas cuestiones:

- Reunión con Francisco Lledó (Concejal de Fiestas del Ayuntamiento de Valencia) sobre diferentes cuestiones relativas al Bando de Fallas (23/12/2014)
- Reunión con titulares de establecimientos situados en dominio público marítimo terrestre del Paseo Marítimo de Cullera para explicar procedimiento solicitar concesión de terraza por Costas (16/12/2014)
- Reunión de la Mesa de Trabajo del Servicio de Contaminación Acústica del Ayuntamiento de Valencia para revisar situación zona Cedro (11/12/2014)
- Reunión con el Jefe de la Demarcación de Costas de Valencia para abordar la situación de las terrazas situadas en el Paseo Marítimo de Cullera (04/12/2014)
- Reunión con la Dirección General de Salud Pública para revisar protocolo actuación y aplicación de la normativa de alérgenos (04/12/2014)
- Asistencia a la reunión de la Comisión de Espectáculos de la Consellería de Gobernación (01/12/2014)

- Reunión con Silvestre Senent (Concejal de Hacienda en el Ayuntamiento de Valencia) para comentar diferentes cuestiones relacionadas con la ordenanza fiscal (27/11/2014).
- Reunión con Félix Crespo (Concejal Delegado de Actividades del Ayuntamiento de Valencia) y Esmeralda Orero para abordar diferente problemática aplicación nueva ordenanza de terrazas (26/11/2014)
- Reunión con representantes de la empresa ACRISMATIC (24/11/2014)
- Reunión en CIERVAL con representantes de FOTUR para preparar propuestas para la Comisión de Espectáculos de la Consellería de Gobernación (24/11/2014)
- Reunión con representantes del sindicato UGT para analizar diferentes cuestiones relacionadas con el Convenio Colectivo (13/11/2014)
- Reunión con Asunción Quinza (Secretaria Autonómica de Gobernación) y con Manuel Roca (Dirección General) para analizar diferentes cuestiones relacionadas con los espectáculos públicos (10/11/2014)
- Reunión con Francisco Martí (Secretario Junta Municipal de Ciutat Vella) para analizar diferentes cuestiones sobre normativa de publicidad aplicable a las terrazas de la zona (07/11/2014)
- Reunión representantes de la FEHV para analizar situación de la negociación colectiva (05/11/2014)
- Reunión con el Intendente de la Policía Local para abordar la problemática de inspecciones realizadas sobre cumplimiento normativa propiedad intelectual a determinados establecimientos de ocio (04/11/2014)
- Reunión con el Jefe del Servicio de la Demarcación de Costas (Vicente Ibarra) para analizar situación concesiones terrazas del Paseo Marítimo de Cullera (04/11/2014)
- Reunión con diferentes responsables del Departamento de Descentralización del Ayuntamiento de Valencia para analizar diferentes cuestiones sobre la adaptación permisos terrazas a la nueva ordenanza (29/10/2014)
- Reunión con representante de la Dirección General de Salud Pública y de INCA sobre normativa alérgenos (22/10/2014)
- Reunión con representantes del sindicato UGT sobre Convenio Colectivo de Hostelería (22/10/2014)
- Participación en el Consejo Permanente de Calidad del Ayuntamiento de Valencia (14/10/2014)
- Reunión con responsable del área de carreteras y asuntos taurino de la Diputación de Valencia para revisar situación alquiler Plaza de Toros para eventos gastronómicos como la OKTOBERFEST (08/10/2014)
- Reunión con Esmeralda Orero (Dirección General de la Concejal Delegado de Actividades del Ayuntamiento de Valencia) para abordar la aplicación nueva ordenanza de terrazas (01/10/2014)
- Reunión con representantes de la Asociación AERSOCOV para analizar diferentes cuestiones de interés para el sector de colectividades (22/09/2014)
- Asistencia a la Comisión de Relaciones Laborales de la CEV (18/09/2014)

- Asistencia a la reunión del Grupo de Trabajo de Chiringuitos de la Delegación de Gobierno (04/09/2014)
- Reunión con representante de AHVAL para comentar nueva propuesta de colaboración de la FEHV con las asociaciones comarcales (30/07/2014)
- Asistencia a la reunión conjunta de Secretarios Generales y Comisión de Relaciones Laborales de CIERVAL 29/07/2014)
- Reunión con el nuevo Director General de la Consellería de Gobernación (22/07/2014)
- Reunión con representantes de la Asociación de Hostelería de Algemesi y de la Asociación de Hosteleros de l´Olleria para trasladarla la nueva propuesta de colaboración de la FEHV con las asociaciones comarcales (21/07/2014)
- Reunión con Ana Viciano, nueva Jefa del Servicio de Contaminación Acústica del Ayuntamiento de Valencia (15/07/2014)
- Participación en el Consejo Permanente de Calidad del Ayuntamiento de Valencia (20/05/2014)
- Reunión con representantes de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cullera (16/05/2014)
- Reunión con Esmeralda Orero (Dirección General de la Concejal Delegado de Actividades del Ayuntamiento de Valencia) para abordar estudio borrador de la futura ordenanza de terrazas (14/05/2014)
- Reunión con representante del Grupo Municipal Socialista para revisar propuesta al borrador de futura ordenanza de terrazas (04/04/2014)
- Reunión con responsables de la entidades de operadoras del juego (24/03/2014)
- Reunión con Julia Martinez, Gerente de la Asociación de Comerciantes de Ciutat Vella, para revisar diferentes cuestiones (06/03/2014)
- Reunión con Alfonso Novo (Concejal Urbanismo Ayuntamiento de Valencia) para revisar modificación normas urbanísticas zona centro (27/02/2014)
- Asistencia a la Comisión de Relaciones Laborales de la CEV (20/02/2014)
- Reunión con Félix Crespo (Concejal Delegado de Actividades del Ayuntamiento de Valencia) y Esmeralda Orero para abordar borrador nueva ordenanza de terrazas (05/02/2014)
- Reunión con representante de la Asociación de Empresarios de Benimaclet (04/02/2014)
- Asistencia a la reunión conjunta de Secretarios Generales y Comisión de Relaciones Laborales de CIERVAL (31/01/2014)
- Reunión con Félix Crespo (Concejal Delegado de Actividades del Ayuntamiento de Valencia) y Esmeralda Orero para abordar borrador nueva ordenanza de terrazas (29/01/2014)
- Reunión con la Jefa del Servicio de Contaminación Acústica del Ayuntamiento de Valencia para revisar y solicitar mediciones anuales zonas ZAS (24/01/2014)

COMPETENCIA DESLEAL.

Una de las cuestiones sobre las que más se ha centrado la actuación del departamento jurídico ha sido el estudio de diferentes cuestiones relacionadas con situaciones de competencia desleal. Esta cuestión se ha trabajado en diferentes niveles: especialmente a través de la realización de un informe de seguimiento de los diferentes eventos gastronómicos (Festival de las Naciones, Oktobertfest, entre otros) que se celebran en la ciudad de Valencia y en la remisión de diferentes cartas a las administraciones competentes (Ayuntamiento de Valencia, Diputación de Valencia y Consellería de Gobernación) en la celebración de eventos gastronómicas en las que se les traslada nuestras consideraciones sobre los perjuicios que ocasionaba este tipo de eventos, el grado de cumplimiento de la normativa aplicable y se solicitaba la documentación relativa a las autorizaciones otorgadas para su realización.

A continuación, se mantuvieron reuniones con los representantes de las diferentes administraciones públicas competentes, en las que se le trasladaron las siguientes consideraciones:

1. Transmisión de una imagen turística de la ciudad de Valencia de baja calidad, debiendo cumplir con la normativa legal aplicable (general, técnica y sanitaria) como se exige a los establecimientos permanentes.
2. Oferta complementaria ofrecida al turista de la ciudad de Valencia, que podría realizarse en colaboración con los establecimiento permanentes y con la FEHV.
3. Sería necesario que se aumentara el nivel de exigencia de cumplimiento de toda la normativa aplicable para este tipo de eventos, ya que se debería de exigir la misma legalidad que a los establecimientos permanentes, así como el establecimiento de unos criterios mínimos legales para la celebración de este tipo de eventos.
4. Existencia de una competencia desleal para los establecimientos de hostelería estable abiertos todo el año, que las diferentes administraciones deben de evitar que se produzca con los medios oportunos. En concreto, la celebración de este tipo de eventos conlleva un descenso en las ventas de los establecimientos de hostelería estables en la zona en la que se ubican, lo que unido a la situación económica supone una importante pérdida de rentabilidad de las empresas que se disponen de establecimientos de hostelería estables, con ocasión del descenso de sus ventas.

Así mismo, se produjeron el estudio de otras situaciones de competencia desleal, como fue en materia de alojamientos turísticos en relación con los alquileres de viviendas privadas como apartamentos turísticos. A este respecto, se procedió a poner en conocimiento de la Administración Turística aquellas actitudes de competencia desleal en esta materia a través del mecanismo de colaboración del que se dispone.

PROYECTO ORDENANZA OCUPACION DOMINIO PÚBLICO AYUNTAMIENTO DE VALENCIA.

Si durante este año 2014 hay una cuestión que ha tenido una dedicación especial por el departamento jurídico, esa ha sido la relativa a la nueva ordenanza reguladora de la ocupación del dominio público municipal.

Durante el primer semestre del año, se han mantenido diferentes reuniones con los representantes de la Concejalía Delegada de Licencias y Actividades y con los diferentes representantes de grupos políticos municipales, para analizar propuestas y realizar consideraciones que se deberían de incluir dentro de la futura Ordenanza reguladora de la ocupación del dominio público de la ciudad de Valencia.

Tras estas reuniones de trabajo, el 15 de julio de 2014 se procedió a la aprobación de la nueva ordenanza reguladora de la ocupación del dominio público municipal, destacando los siguientes aspectos:

- Nuevo sistema de cálculo de la superficie máxima a ocupar a razón de 1,75 m2 por cada persona de aforo del establecimiento.
- Banda libre peatonal desde la fachada de 1,50 metros (excepto en Ciutat Vella)
- Regulación de las ocupaciones reducidas especiales (terrazas adosadas a fachadas en aceras de menos de tres metros)
- Señalización de las terrazas.

Además de estas novedades, la ordenanza establece que todos aquellos locales con terraza concedida tienen que proceder a su adaptación a la nueva ordenanza, para lo que se ha establecido el siguiente procedimiento:

Presentación ante la Junta Municipal correspondiente de nueva petición de autorización adaptada a la nueva normativa en modelo de Instancia General, indicando además de los datos del titular del permiso y un teléfono de contacto, los metros de superficie a ocupar y el aforo del establecimiento junto con la superficie útil del local, junto con Plano debidamente.

Una vez revisada la documentación presentada y comprobada que se ajusta a los parámetros de la nueva ordenanza, los funcionarios municipales del Servicio de Inspección concertar día y hora para llevar a cabo la visita de inspección y proceder a señalizar la terraza por parte del hostelero.

Durante el segundo semestre, tras la aprobación de esta ordenanza se realizan diferentes reuniones de trabajo con los responsables del Departamento de Descentralización para clarificar diferentes conceptos y cuestiones de su aplicación. Con la información de estas reuniones se realizaron diferentes comunicaciones informativas a los asociados para ayudarles en la tramitación de sus solicitudes de adaptación de los permisos de terrazas a la nueva ordenanza.

Así mismo, se realizan diferentes jornadas informativas para explicar las novedades de esta nueva ordenanza: 19 de mayo y el 6 de Octubre de 2014, junto con el

asesoramiento a los asociados para realizar dicha adaptación. Además, para facilitar la labor de las solicitudes de adaptación se suscribió un acuerdo con un estudio de arquitectura para ayudarles en la presentación de la documentación técnica (planos).

ALERGENOS

Durante el 2014 y especialmente, durante el segundo semestre, una de las cuestiones destacadas ha sido las diferentes gestiones realizadas para asegurar el cumplimiento de la nueva normativa en materia de alérgenos, que debían de aplicar a partir del mes de diciembre los establecimientos de hostelería.

En este sentido, se asistió a diferentes reuniones con responsables de la Dirección General de Salud Pública junto con representantes de la empresa INCA para elaborar un protocolo de gestión de esta cuestión. Además, se prestó asesoramiento jurídico para la adaptación al Reglamento UE Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que establece la obligación de facilitar al consumidor final la información alimentaria de cualquier alimento de manera precisa, clara y fácilmente comprensible. Así pues, en todo alimento no envasado (o envasado en el lugar de venta a petición del cliente o envasado para su venta inmediata), será obligatorio indicar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alegrías o intolerancias en los menús y cartas de los establecimientos.

CONCESIONES PASEO MARÍTIMO DE CULLERA.

Otra de las cuestiones destacadas durante el segundo el segundo semestre del año, junto con la anterior, ha sido la situación de las terrazas de los locales situados en el paseo marítimo de Cullera. Desde la demarcación de Costas se les indicó que a partir de ahora la ocupación de dicho terreno pertenecía a Costas y que por tanto se requería que solicitaran concesión para poder mantener dichas terrazas.

En este sentido, se mantuvieron diferentes reuniones con los responsables de la Demarcación de Costas de Valencia para tratar de establecer un procedimiento ágil de presentación de las solicitudes de concesiones de dichas terrazas. Así mismo, se mantuvieron reuniones con los asociados de Cullera en dicho paseo marítimo para informarles del procedimiento para efectuar dicha solicitud.

CONVENIO COLECTIVO INTERSECTORIAL DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA 2008 – 2011.

Durante este año se ha procedido a mantener diferentes reuniones con los representantes sindicales en aras a tratar de negociar diferentes aspectos relacionados con el Convenio Colectivo de Hostelería, teniendo en cuenta los diferentes cambios

normativas que se han venido produciendo así como, la jurisprudencia sobre la reforma laboral.

NORMATIVA DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS, ACTIVIDADES RECREATIVAS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS.

A lo largo del 2014, se ha realizado asesoramiento en la aplicación de diferentes cuestiones introducidas por la Ley 14/2010, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, aprobada en diciembre del 2010, tales como: nuevo régimen para obtener licencia de actividad (declaración responsable), cambio de titularidad, tramitación de la amenización musical o la posibilidad de realizar monólogos.

Así mismo, se ha realizado comunicación de las pruebas para obtener la acreditación como personal del servicio específico de admisión que convoca anualmente la Consellería de Gobernación.

PROCEDIMIENTOS Y ACTUACIONES DE DECLARACIÓN DE ZONAS ACÚSTICAMENTE SATURADAS (ZAS) Y PLANES ESPECIALES.

Como en años anteriores, se ha realizado un seguimiento de esta cuestión, en especial solicitando las mediciones correspondientes al año anterior, en aras a comprobar la situación de cada una de las zonas declaradas como acústicamente saturadas de la ciudad de Valencia (Xuquer, Juan Llorens, Carmen, Woody). Estas actuaciones legales que, algunas de las cuales continuarán a lo largo del 2014, se han llevado a cabo en diferentes ámbitos para la defensa de los intereses del colectivo de establecimientos y locales del sector hostelero.

En relación con la ZAS del Carmen, se ha continuado con el procedimiento judicial iniciado contra el acuerdo adoptado el 23 de noviembre de 2012, en sesión ordinaria de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Valencia, por el que se modificaba el régimen de medidas cautelares aplicables a la zona urbana del Barrio del Carmen, en relación a la cual se está tramitando la declaración como Zona Acústicamente Saturada. En concreto, en el mes de febrero se interpuso escrito de demanda de recurso contencioso administrativo frente a esta medida.

Así mismo, se ha participado en la Mesa de Trabajo creada por el Ayuntamiento de Valencia con otros colectivos para analizar la situación de la plaza del Cedro, acordandose en dichas reuniones diferentes medidas para mejorar la situación de esta zona y evitar así un posible declaración como zona acústicamente saturada.

Plan Especial RUZAFA- SUR GRAN VIA. A este respecto, se realizaron alegaciones sobre este plan especial al que se realizaron propuesta de medidas alternativas para poner en marcha en la zona.

Plan Especial de proteccion de los entronos BIC´s zona centro de Ciutat Vella. Se realizaron alegaciones a este plan especial en aras a que se mantenga la actual ubicación y características de las terrazas de los locales que se vean afectados por encontrarse en el entorno de estos edificios. Así mismo, se solicta que para el caso de que alguna de las terrazas se pueda ver afectada por esta normativa, se cree un mecnaismo o comisión que permita evaluar estas situaciones en cuyo procedimiento pueda particpar la FEHV.

REUNIONES ASAMBLEA GENERAL / JUNTA DIRECTIVA DE LA FEHV Y DE LAS ASOCIACIONES SECTORIALES.

Este año 2014, ha sido muy intenso en cuanto a la actividad institucional de la FEHV y de sus asociaciones integrantes, con reuniones periódicas de sus órganos de gobierno. Así, como todos los años se han celebrado las reuniones de la Asamblea General de la FEHV, que se recogen como obligatorias en sus Estatutos:

- Asamblea General celebrada el 24 de Junio de 2014 en la que se procede a aprobación de la memoria de la FEHV del año anterior y las cuentas auditadas del año anterior.

- Asamblea General celebrada el 9 de diciembre de 2014 en la que se procede a realizar un repaso de las diferentes actuaciones realizadas por la FEHV hasta esa fecha, así como, a la aprobación del presupuesto para el 2015, entre otras cuestiones.

A lo largo del año se han mantenido reuniones periódicas por parte de la Junta Directiva de la FEHV donde se han tratado los principales temas que afectan a la entidad, tales como: estudio de proyectos a presentar ante los diferentes organismo, solicitud de subvenciones, firma de acuerdos y convenios de colaboración con diferentes entidades y repaso de los principales asuntos jurídicos y políticos (relaciones institucionales).

PROPIEDAD INTELECTUAL: MARCAS Y PATENTES.

Se continúa con el trabajo realizado el año anterior en materia de protección de las diferentes marcas de titularidad de la Federacion a través del Despacho profesional de Elisa Peris. Fruto de esta labor de colaboración ha sido las siguientes acciones:

- Análisis de las diferentes Marcas registrada e inscritas por la FEHV y sus entidades con el fin de conocer si era necesario aumentar su protección, inscripción en nuevas clases o registrar nuevas marca, como es el caso de las marcas: Valencia Hotel & Culinary School y VLC Gastro, .

- Asesoramiento legal en la firma de contratos con otras entidades privadas y públicas que suponían la utilización de alguna de las marcas registradas en diferentes proyectos.

Así mismo, en relación con la materia del derecho de propiedad intelectual, hay que destacar la labor realizada en materia de propiedad intelectual (SGAE) trasladando a la FEHR, a través del grupo de trabajo creado para esta cuestión, nuestras consideraciones:

- La necesidad de abordar una regulación de las entidades de gestión y de establecer un pago único. Al respecto de esta cuestión, se ha propuesto actualización de la ley de propiedad intelectual que establezca un marco integral de las posibles sociedades de gestión así como la revisión del sistema de tarifas para evitar su aplicación basada en criterios injustificados.

- En este sentido, las tarifas deberán ser equitativas y estar basadas en criterios objetivos, es decir, tarifas adecuadas a la efectiva utilización de los derechos de propiedad intelectual.

- Así mismo, para una mejor gestión de los derechos de propiedad intelectual, se podría establecer un sistema de pago único a una entidad, que representará a todas las entidades de gestión actualmente existente, la cual después procedería a realizar el reparto correspondiente entre las entidades que la componen.

A este respecto, durante el 2014 se han suscrito por parte de la FEHR los nuevos Acuerdos Marco con la SGAE, en fecha 15 de enero, lo que supone adaptar el sistema de bonificación existente a los criterios establecidos en la Resolución de la Comisión Nacional de la Competencia de 4 de julio de 2012 en la que se consideró contrarias a las normas de la competencia ofrecer descuentos de la SGAE a los usuarios miembros de una asociación distintos a los que ofrecen a los usuarios que no forman parte de ella.

Así mismo, este año se produjo la aprobación de las modificaciones a la ley de propiedad intelectual, lo que en un futuro puede dar lugar a la creación de un organismo único que gestiones todos los derechos de propiedad intelectual y la adaptación del cálculo de sus tarifas a los criterios establecidos en la nueva normativa.

Además, en materia de propiedad intelectual desde la FEHR se puso en marcha un mecanismo de arbitraje y mediación para tratar de solucionar aquellos supuestos de reclamaciones de AGEDI a los Salones de Banquetes de tarifas correspondiente al periodo 2011-2013 en cumplimiento del laudo arbitral dictado el 20 de septiembre del año pasado.

Desde la FEHR se ha detectado que este año se han producido diferentes reclamaciones por parte de la entidad de gestión AISGE a establecimientos de alojamiento en base a la comunicación pública que realizan en las habitaciones de los hoteles, lo que deberá ser objeto de un seguimiento en el próximo año.

PRENSA Y COMUNICACIÓN

Al nivel de prensa escrita, seguimos teniendo espacios en la revista de la FEHV con la publicación de diferentes artículos que tratan sobre asuntos legales de interés para los asociados. En concreto, se continua con el espacio de preguntas frecuentes dentro de la revista "La Federación responde", donde se da respuesta a las preguntas y consultas más frecuentes que realizan los asociados. Además, se han realizado artículos en la revista de la FEHV sobre:

- Entrada en vigor de la prohibición de las aceiteras rellenables en establecimientos de hostelería y realización de un informe sobre las fallas 2014. Marzo 2014.
- Información sobre los Acuerdos Marco firmados por la FEHR y las bonificaciones a las tarifas SGAE/AGEDI. Marzo 2014.
- Fin al régimen transitorio de la LAU (alquileres de renta antigua) Marzo 2014.
- Nueva ordenanza de terraza de la ciudad de Valencia. Julio 2014.
- Nueva normativa urbanística (planes especiales) de la ciudad de Valencia. Julio 2014.
- Adaptación a la nueva ordenanza de terrazas de Valencia. Diciembre 2014.

Así mismo, se realizaron que junto con la publicación de circulares son las vías de comunicación con todos nuestros asociados, que nos permite informar sobre las últimas novedades legales en diferentes materias:

- Información sobre Convocatoria examen para obtener la acreditación del personal del Servicio Específico de Admisión. Diciembre 2014.
- Información examen renovación acreditación (2010 y ss) del personal específico de derecho de admisión. Octubre 2014.
- Información sobre condiciones y obligatoriedad de los Seguros de RC y Accidente del Convenio Colectivo. Septiembre 2014.
- Información sobre tarifas SGAE/AGEDI en Salones de Banquetes y aplicación del laudo arbitral correspondiente a las tarifas del 2011-2013. Julio 2014.
- Información sobre campaña de inspección de terrazas de establecimientos de hostelería de la ciudad de Valencia. Mayo 2014.
- Información sobre utilización de cigarrillos electrónicos en edificios públicos. Abril 2014.

- Bando de Fallas sobre autorizaciones de puestos de venta en vía pública. Marzo 2014.
- Información sobre el periodo de abono de determinados impuestos del Ayuntamiento de Valencia. Marzo 2014.
- Licitaciones y concursos públicos sobre servicios de restauración (cafeterías, restaurantes, etc…) en organismos públicos. Durante diferentes meses del 2014.

A todo esto se añade la utilización de los boletines electrónicos de la FEHV para el envío de información sobre licitaciones o novedades que afecten al sector que necesitan una comunicación rápida a los asociados y demás información sobre normativa legal.

A través de este departamento somos cada día más conocedores de las necesidades del sector y poco a poco nos acercamos más a los asociados.

OBJETIVOS 2015:

1. Mantener una comunicación fluida con los asociados que integran la Federación, mediante la realización de asesoramiento legal individualizado en los diferentes ámbitos para una mejor defensa de sus intereses frente a los actos de las Administraciones, especialmente en cuestiones como la nueva normativa de espectáculos públicos (procedimiento de declaración responsable, amenización musical) y turística. Especial seguimiento a los eventos gastronómicos que se realizan en espacios públicos de la ciudad como la Oktobertfest y demás que puedan suponer actuaciones de competencia desleal para los establecimientos de restauración, haciendo especial hincapié en el cumplimiento de la normativa sanitaria, de seguridad, espectáculos públicos, acústica, entre otras y que cuente con la debida autorización para su celebración.

2. Asesoramiento en la adaptación de los permisos de terraza vigentes de la ciudad de Valencia a la nueva normativa, así como de su aplicación en las diferentes zonas de la ciudad de Valencia, especialmente en zonas con un régimen jurídico especial como Ciutat Vella.

3. Asesorar sobre el Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la provincia de Valencia, prestando especial atención a las modificaciones normativa y a las sentencias de los tribunales sobre su aplicación de cara a tenerla en cuenta en la negociación del nuevo texto del futuro convenio colectivo de hostelería.

4. Especial seguimiento a la problemática de las diferentes zonas afectadas por la declaración de acústicamente saturadas y continuar con las actuaciones procesales que se encuentran en curso relacionadas con dichas declaraciones. En este sentido, se prestará especial atención a la publicación de la declaración definitiva como Zas del Barrio del Carmen y el desarrollo del Recurso Contencioso Administrativo interpuesto contra la modificación de medidas. Así mismo, se realizará seguimiento de los Planes Especiales que se han adoptado, como en Ruzafa-Sur Gran Vía, o en los se puedan adoptar, como el relativo a la protección de los bienes de interés cultural y su entorno en la zona centro de Valencia. También se llevará a cabo un seguimiento de zonas en las que se están realizando intervenciones concretas para mejorar la situación acústica, especial interés en la Plaza del Cedro.

5. Abordar asuntos legales pendientes sobre diferentes normativas, en especial:

    - Aprobación del Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010 de Espectáculos Públicos.
    - Adaptación de los establecimientos a la nueva normativa aprobada sobre alérgenos.
    - Adaptación de la normativa municipal, principalmente del Ayuntamiento de Valencia, la nueva ordenanza de ocupación del dominio público.
    - Asesoramiento en las solicitudes de licencias de actividad con el nuevo régimen de declaración responsable, prestando especial atención a las peticiones de actividad de Salón Lounge así como, de la amenización musical en los locales existentes.

6. Seguimiento a la problemática de la aplicación de la nueva ley de costas y su normativa de desarrollo que se deberá aprobar a lo largo del próximo año. En este punto, especial tratamiento a las terrazas situadas en el Paseo Marítimo en el procedimiento de solicitud de concesiones para su ocupación.

7. Potenciar la colaboración con los asociados mediante el envío regular de circulares informativas y easy news sobre todos aquellos asuntos que son de su interés tanto en materia de nuevas leyes como todos aquellos aspectos jurídicos que afecten al sector. Así como, la utilización de las nuevas tecnologías como creación de grupos de whatapp para realizar comunicaciones rápidas sobre determinados asuntos de interés.

4. ÁREA DE FORMACIÓN

Durante el año 2014 la Federación de Hostelería de Valencia junto con la Fundación de Hostelería de Valencia han llevado a cabo diferentes líneas de Formación: Formación Continua, Formación Ocupacional, Formación Bonificada y Formación privada (la cual incluye formación a medida para empresas o entidades).

A continuación detallaremos todas las acciones realizadas en cada una de las líneas de formación.

FORMACIÓN CONTINUA DE OFERTA SECTORIAL (SECTOR-HOSTELERÍA):

1. La Fundación de Hostelería de Valencia (FHV) llevó a cabo la licitación para la ejecución del **Convenio de Formación de ámbito Estatal 2013 de carácter sectorial, a la FEHR (Federación Española de Hostelería)**, con Nº de Expediente: F130880AA resolviéndose de forma favorable para su impartición durante el primer semestre del 2014. En las siguientes tablas se puede observar las acciones formativas llevadas a cabo y el número de alumnos certificados en cada una de ellas.

Alumnos certificados en las diferentes acciones formativas

Nº	Acción Formativa	Alumnos en cursos	Nº horas
1	HOTR0108. Operaciones básicas de cocina	14	350
7	HOTR0608 - Servicios de Restaurante	12	580
	Total alumnos:	**26**	**930**

Porcentaje de participantes: Colectivos prioritarios (mínimo el 85% de alumnos ejecutados).

Necesario	Real	Margen
22	**25**	**3**

2. Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), durante el primer semestre de 2014, se llevó a cabo la ejecución del **Plan de Formación sectorial, con Nº de Expediente FFS15/2013/60,** dirigido prioritariamente a trabajadores ocupados del sector de hostelería.

Alumnos certificados en las diferentes acciones formativas

Nº	Acción Formativa	Alumnos en cursos	Nº horas
1	INGENIERIA DE MENUS Y COSTES	**11**	**20**
3	MAITRE/ JEFE SALA	**12**	**70**
4	GESTION DE RESTAURACIÓN	**12**	**70**
7	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	**31**	**160**
8	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINO	**29**	**120**
10	COCINA CREATIVA	**36**	**80**
13	POSTRES DE REPOSTERIA	**17**	**60**
14	INGLÉS TÉCNICO SECTOR HOSTELERIA	**25**	**100**
17	INNOVACIÓN EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTO	**13**	**30**
	TOTALES:	**186**	**710**

Porcentaje de participantes: Compromiso colectivos:

Alumnos en acciones presenciales

%	% Cubierto	Nº alumnos

Comprometido		
30%	**100%**	**186**

Alumnos ocupados

% Comprometido	% Cubierto	Nº alumnos
60%	**63%**	**117**

Porcentaje de participantes: Desempleados (mínimo el 30%, máximo el 40% de alumnos ejecutados).

% Comprometido	% Cubierto	Nº alumnos
30%	**37%**	**69**

EVALUACIÓN DEL IMPACTO DE LA FORMACIÓN EN EL PLAN DE FORMACIÓN SECTORIAL EJECUTADO:

De conformidad con lo establecido en el artículo 33.5 de la Orden TAS/718/2008, las entidades responsables de ejecutar los planes de formación deberán realizar una evaluación y control de la calidad de la formación que ejecuten, siendo las convocatorias las que determinen los criterios e indicadores básicos de dicha evaluación.

La FEHV concienciada de la necesidad e importancia de dichas valoraciones así como las realizadas por parte de los docentes que las han impartido y debido a su compromiso con la gestión de la formación a partir de criterios de calidad, eficacia y eficiencia, *ha llevado a cabo dicha evaluación y control de la calidad*.

En esta memoria se detalla el proceso llevado a cabo para la Evaluación de la Calidad de las acciones formativas impartidas en el marco del Plan de Formación Sectorial Autonómico con número de expediente FFS15/2013/60, desarrollado desde diciembre a junio de 2013.

A. GRADO DE SATISFACCIÓN POR PARTE DE LOS DOCENTES

VALORACIÓN MEDIA DE LA SATISFACCION LOS DOCENTES POR ACCIÓN FORMATIVA

Nº	ACCIONES	GRADO SATISFACCIÓN
1	INGENIERÍA DE MENUS Y CONTROL DE COSTES	2,67
3	MAITRE/JEFE DE SALA	3,00
4	GESTION EN RESTAURACIÓN	3,00
7	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	3,00
7	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	2,67
8	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS	2,87
8	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS	2,73
10	1-COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	2,40
10	2- COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	2,80
13	POSTRE DE REPOSTERIA	2,80
14	1- INGLÉS TECNICO PARA EL SECTOR DE HOSTELERIA	3,00
14	2-INGLÉS TECNICO PARA EL SECTOR DE HOSTELERIA	2,73
17	INNOVACIÓN EN EL AREA DE ALOJAMIENTO	2,53
	TOTALES	**2,78**

Tabla 1.

**Nota: para obtener el grado de satisfacción se realiza una media entre todos los aspectos evaluados y de los diferentes grupos que conforman la acción formativa.*

CRITERIO DE EVALUACION: de 0 a 3, siendo 0 la valoración más negativa y 3 la más positiva

OBJETIVO INTERNO: Que la media global sea igual o mayor a 2,5

VALORACIÓN MEDIA EN CADA UNO DE LOS ASPECTOS VALORADOS POR PARTE DE LOS DOCENTES

Nº	ASPECTOS VALORADOS	GRADO SATISFACCION
1	OBJETIVOS	2,65
2	CONTENIDOS	2,92
3	METODOLOGÍA	2,92
4	PARTICIPANTES	2,62
5	GENERAL	2,82

Tabla 2

Teniendo en cuenta que el Índice de Calidad establecido por parte de la FEHV respecto al grado de satisfacción por parte de los docentes es, que la media sea igual o mayor que 2,5 puntos sobre 3, podemos afirmar según se observa en la **Tabla 1**, que éste se consigue en las valoraciones medias de todas las acciones formativas, superándolo en todas ellas. Así mismo si observamos la **Tabla 2**, respecto a la valoración media de cada uno de los aspectos valorados, se observan que en cada uno de los aspectos se está por encima de 2, 5.

Haciendo un análisis exhaustivo de los datos podemos extraer las siguientes conclusiones:

Las tres valoraciones más altas se obtienen en aspectos tales como “Contenido” (2,92) siendo la que más despunta, “Metodología” (2,92) y General (2,82).

Por lo que respecta a los Objetivos y contenidos los docentes consideran que los objetivos se han alcanzado, por lo que eran realistas y completamente coherentes con los contenidos ofrecidos en las sesiones, plasmados perfectamente en los materiales didácticos, no existiendo desviaciones de la programación comunicada y la llevada a la práctica y suponiendo esto un aspecto importante para la calidad de la formación impartida, que sin dejar de tener en cuenta la flexibilidad que deben tener los programas de formación, no deben nunca de perder de vista los objetivos que pretenden conseguir y los contenidos y medios a poner en marcha para conseguirlos.

La “Metodología” utilizada en la impartición de los cursos también recoge valoraciones superiores a la media (2,92), entendiéndose este resultado como que los docentes consideran que los métodos marcados por la entidad según la tipología de las acciones formativas son los correctos.

Esto nos indica que seguimos trabajando en la buena dirección por lo que respecta a la metodología didáctica utilizada, mejorando también en este punto la puntuación obtenida el año anterior (2.71). Dependiendo del tipo de acción formativa

al que nos enfrentemos, utilizaremos unos métodos didácticos u otros para un desarrollo adecuado de las sesiones.

Así mismo podemos decir que la Valoración General por parte de los docentes también ha mejorado respecto al año anterior siendo la misma de 2.82 respecto a 2,79 en 2013.

B. GRADO DE SATISFACCION POR PARTE DEL ALUMNADO

VALORACIÓN MEDIA DE LA SATISFACCION DEL ALUMNADO EN CADA ACCION FORMATIVA

Nº	ACCIONES	VALORACIÓN GENERAL	GRADO DE SATISFACCIÓN	TOTAL
1	INGENIERÍA DE MENUS Y CONTROL DE COSTES	3,18	3,11	3,15
3	MAITRE/JEFE DE SALA	3,26	3,22	3,24
4	GESTION EN RESTAURACIÓN	3,61	3,78	3,70
7	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	3,74	3,94	3,84
7	EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	3,62	3,80	3,71
8	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS	3,47	3,60	3,54
8	SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS	3,48	3,73	3,61
10	1-COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	3,54	3,64	3,59
10	2- COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	3,27	3,47	3,37
13	POSTRE DE REPOSTERIA	3,44	3,80	3,62
14	1- INGLÉS TECNICO PARA EL SECTOR DE HOSTELERIA	3,66	3,99	3,83
14	2-INGLÉS TECNICO PARA EL SECTOR DE HOSTELERIA	3,28	3,3	3,29
17	INNOVACIÓN EN EL AREA DE ALOJAMIENTO	2,72	2,92	2,82
	TOTALES	**3,41**	**3,56**	**3,48**

Tabla 3.

CRITERIO DE EVALUACION: de 1 a 4, siendo 1 la valoración más negativa y 4 la más positiva

OBJETIVO: Que la media global sea igual o mayor a 3

VALORACIÓN MEDIA DEL ALUMNADO EN EL RESTO DE ASPECTOS VALORADOS

Nº	ASPECTOS VALORADOS	GRADO DE SATISFACCIÓN
1	**ORGANIZACIÓN CURSO**	**3,59**
2	**DURACION Y HORARIO**	**3,35**
3	**CONTENIDOS Y METODO**	**3,23**
4	**FORMADORES**	**3,63**
5	**MEDIOS DIDACTICOS**	**3,39**
6	**RECURSOS TECNICOS E INSTALACIONES**	**3,25**

Tabla 4.

El objetivo interno de la FEHV, en todos los aspectos valorables por los alumnos, es conseguir una media de 3 puntos sobre 4 como índice de calidad de su formación.

El nivel de satisfacción que en general reflejan las valoración de los alumnos, tal y como se puede observar en el **Tabla 3**, es por encima del objetivo marcado, obteniéndose puntuaciones en todas las acciones que superan el objetivo marcado.

En relación al resto de aspectos valorados por los alumnos, la puntuación media también se sitúa por encima de 3, siendo los "Formadores" y la "Organización del curso" los aspectos que más valoración reciben por parte de los alumnos siguiendo también en la línea del año anterior.

Del análisis exhaustivo de los datos podemos extraer las siguientes conclusiones:

✓ Los docentes de los cursos son el factor más valorado por los alumnos de entre todos los demás. Para la impartición de las acciones formativas se ha contado con profesionales del sector que aportan valor añadido a la formación por su amplia experiencia y reconocimiento profesional, sin descuidar también su conocimiento en metodología didáctica. El alumnado participante considera que los profesores además de expertos en la materia saben transmitir los conocimientos al grupo-clase.

✓ Es interesante hacer mención a las valoraciones positivas en conceptos como "Organización" (3,59), y "Medios didácticos" (3,39), por lo que podemos afirmar que el alumnado considera que la organización y los materiales didácticos del curso han respondido a sus expectativas.

Como todos los años comentar que el aspecto menos valorado es el de Recursos Técnicos e instalaciones con una puntuación de 3,25 tanto este año como el anterior.

FORMACIÓN BONIFICADA Y FORMACIÓN PRIVADA

1. La Fundación de Hostelería durante el 2014 ha seguido impartiendo **cursos de formación en higiene alimentaria** logrando formar aproximadamente a un total de 179 profesionales en **acciones formativas de higiene alimentaria en modalidad semipresencial**, de ocho horas de duración, 5 h a distancia y 3 h presenciales. Estas acciones formativas van dirigidas a todas aquellas personas tanto en activo como desempleadas que necesitan formación en esta materia, bien para poder seguir desarrollando sus funciones o bien como requisito necesario para acceder a un puesto de trabajo en el sector de la hostelería.

Se trata de una formación que intenta adaptarse a la disponibilidad de tiempo de aquellas personas que por sus horarios de trabajo no pueden realizar acciones formativas de carácter presencial de dos o más tardes de duración.

2. ***La Fundación de Hostelería de Valencia ha colaborado*** también **con diferentes entidades** para la organización y gestión de diferentes acciones formativas:

✓ **Cruz Roja Española**. Se firmó un contrato de prestación de servicios en materia de formación para dotar de capacitación a jóvenes menores de 30 años con bajo nivel formativo acogidos al Proyecto Recualificación para personas afectadas por la crisis acogidos a Llamamiento Coca-cola. Enmarcado en este acuerdo, se impartió el curso de "**Operaciones Básicas de Cocina**" con una duración de 350h.
La ejecución de esta acción formativa comenzó en diciembre de 2013, pero en su mayoría se ha desarrollado en 2014 (09/12/2013 al 27/03/2014). Así mismo a continuación se realizó para los mismos alumnos un curso de **"Bases de Repostería para restauración"** de 10 horas de duración.

✓ **Federación de mujeres progresistas.** Con la finalidad de fomentar el empleo y desarrollo de sus usuarias, decide la realización de una acción formativa en el sector del turismo, concretamente la realización de un curso de Camarera de Pisos de 40 horas de duración con la colaboración en la impartición de FLORIDA UNIVERSITARIA. Dicho curso estaba enmarcado en el Programa Servicio de Orientación e Inserción Laboral, el cual, financia el Ministerio de Empleo y Seguridad Social y cofinancia el Fondo Social Europeo. El curso se llevó a cabo del 7 al 30 de de mayo de 2014 en horario de 9:30 a 13:30h de lunes a viernes. Las alumnas que

finalizaron con éxito esta acción formativa, tanto la parte teórica como Las Prácticas No Laborales fueron 16.

FORMACIÓN BONIFICADA

La FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA como entidad organizadora de acciones formativas ante la FTFE ha gestionado durante el 2014 las siguientes acciones formativas para sus asociados durante el mes de diciembre.

Curso	Nº CURSOS	Nº HORAS	Nº DE ALUMNOS
1. Gestión y control de alérgenos en restauración	4	6	36
2. Conocimiento del jamón y maestría de corte a cuchillo	1	12	5
TOTALES	**5**	**18**	**41**

5. ÁREA TÉCNICA Y PROYECTOS

El objetivo de las iniciativas que se desarrollan desde el Departamento de Proyectos es consolidar la gastronomía como producto turístico de primer orden y dinamizar los locales de hostelería valencianos, así como consolidar el máximo reconocimiento de los cocineros y de los productos agroalimentarios autóctonos.

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA Y EL PATRONAT DE TURISME "VALENCIA TERRA I MAR", PARA LA PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA RUTA DEL ARROZ – ARROCEANDO

La ruta del Arroz agrupa las actividades y experiencias turísticas alrededor del enclave del Parque Natural de la Albufera, como una actividad económica complementaria, de manera que se ponga en valor ya no sólo su cultura, tradición y su valor ecológico y ambiental, sino que se desarrollen medidas capaces de dinamizar la economía de las localidades que forman parte de este espacio natural protegido.

Las actuaciones de este convenio han tenido como objetivo contribuir al desarrollo de un producto turístico orientado a la dinamización de la ruta del arroz en la Provincia de Valencia mediante la agrupación de diversos servicios turísticos (alojamiento, gastronomía, actividades complementarias, etc.) que configuran una experiencia turística integrada, y con una calidad que la distinga y posicione a la Provincia de Valencia como el principal destino turístico para un perfil amante del arroz.

Las principales actuaciones desarrolladas han sido:

GESTIÓN

- Celebración de 2 juntas generales en la sede de la FEHV el 27/05 y el 16/10 del 2014.

Junta Club de Producto Ruta del Arroz el 27 de mayo de 2014

Junta Club de Producto Ruta del Arroz el 16 de octubre de 2014

- Reuniones con socios y colaboradores del Club

REUNIONES ARROCEANDO 2014				
Organismo	**Persona**	**Tipo**	**Fecha**	**Lugar**
Evadirte	Kevin y Agustín	Agencia Viajes online	07-may	Vinaroz
Viajar en Familia	Carlos Ferris	Agencia Viajes online	12-may	Valencia
Arroz Tartana	Juan	Arrocería	13-may	Albufera
FEHV	Pepe	Federación	14-may	Cullera
Varios		Organización jornadas Septiembre	14-may	Albufera
Yanyou	Paula	Empresa transporte en Van	21-may	Valencia
Club Producto	Miembros	Miembros Club Producto	27-may	Valencia
VisitAlbufera	Luis	Empresa turismo activo	05-jun	El Saler
RiberaTurisme	Graciela	Organismo/socio	06-jun	Alzira
Delta de l'Ebre	Evadirte	Destino	07-jun	San Carles de la Ràpita
Astroescénica	Inma	Empresa actividades	12-jun	Valencia
Ayunt. Catarroja	Julio (ADL)	Ayuntamiento	13-jun	Catarroja
Ayunt. Silla	Amparo/Vicent	Ayuntamiento	13-jun	Silla
Sueca	Noelia	Ayuntamiento	17-jul	Sueca
Eventos	Merche	Empresa eventos	17-jul	Valencia
Zizerones	María Bernad	Empresa	17-jul	Valencia
Albufera		Varios	25-jun	El Palmar
Catarroja	Juli	Ayuntamiento	02-jul	Catarroja
El Perello	Amparo	Ayuntamiento	03-jul	El Perelló
Mancomunitat l'Horta Sud	Feli	Mancomunitat	04-jul	Torrent
Viernes Gastronómicos	Marcos	Organización	08-jul	Valencia
Silla	Amparo y Vicente	Ayuntamiento	11-jul	Silla
Sueca	Noelia	Ayuntamiento	24-jul	Mareny de Barraquetes
Kitepower	Marc	Empresa	24-jul	Sueca
Zizerones	María y Luis	Empresa	24-jul	Valencia
Turismo Valencia	Eva	Empresa	07-ago	Valencia
PN Albufera de Valencia	Varios	Organismo/socio	02-sep	El Palmar
Cadena COPE	Silvia	Empresa actividades	12-sep	Valencia
Algemesí	Varios	Ayuntamiento	14-oct	Algemesí

- Crecimiento de más del 100% en número de socios, pasando de 10 a 28 restaurantes, de 5 a 8 museos, de 5 a 10 empresas privadas y 2 organismos públicos nuevos.

- Generación de boletines de información a asociados mensualmente

- Definición del modo de gestión del club y de las cuotas de financiación

PROMOCIÓN

- Presencia en redes sociales: Wordpress, Facebook, Twitter, Google Plus, Google Local, Youtube, Pinterest, Instagram, Foursquare, Yelp.

- Incorporación de una pestaña de eventos en la web y de fichas de nuevas experiencias y recursos turísticos.

- Seguidores en redes sociales: más de 2.000 seguidores y más de 5.000 visualizaciones en todos los canales online

- Primeros puestos en las primeras búsquedas en Google con las palabras: Ruta del arroz, Experiencias arroz, Arroz provincia Valencia, Ruta arroz provincia Valencia, Arroz Sueca, Arroz Cullera

- Edición de nuevos soportes promocionales: folletos generales, folletos de experiencias, paquetes de de arroz promocionales, flyers y merchandising (delantales y bolsas).

postal_experiencia 1.pdf

postal_experiencia 2.pdf

postal_experiencia 3.pdf

postal_experiencia 4.pdf

postal_experiencia 5.pdf

postal_experiencia 6.pdf

postal_experiencia 7.pdf

postal_experiencia 8.pdf

postal_experiencia 9.pdf

postal_experiencia 10.pdf

postal_experiencia 11.pdf

postal_experiencia 12.pdf

postal_experiencia 13.pdf

postal_experiencia 14.pdf

- Reportaje de prensa en la Revista de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia.

- Promoción del mes de l'Albufera de València en septiembre con 7 actividades de arroceando

- Aparición en radio: Cadena Cope "El Forcat de Silvia", Radio cadena SER por Clara Soler y en Café y Cova de Gestiona Radio Valencia.

-Promoción premios V Ruta de la Tapa en Valencia.

- Conferencia en la Jornada de Territorios arroceros en Amposta (Delta del Ebre) el 13 de noviembre. Arroceando fue invitado a dar una conferencia y a participar en la mesa de trabajo de turismo de la Red de Territorios Arroceros en la localidad de Amposta .

- Patrocinio de las Jornadas del Arroz y Maridaje con la DO Valencia

COMERCIALIZACIÓN

Elaboración paquetes turísticos:

- Saborea el cultivo del arroz
- Déjate guiar por la historia del arroz
- Un arroz frente a la playa en Cullera
- Los mejores arroces de Sueca
- Paddle Surf en la playa de l'Albufera
- Conoce el arroz pedaleando y disfruta del atardecer navegando
- La "Ruta dels Ullals" de Albalat de la Ribera
- Arroz en familia en l'Albufera de Valencia
- Un paseo por el arrozal
- Visita el corazón de l'Albufera en el Centro de Interpretación Racó de l'Olla
- La tradición en la Trilladora de Tocaio
- La visita a la Llacuna del Samaruc
- Visita el Museo del Arroz y recorre las rutas entre arrozales de Cullera
- Aprende a cocinar un buen arroz

Acciones comerciales con proveedores y empresas

- Fruto de las acciones comerciales se incorporaron al club los siguientes miembros:
- Ayuntamiento de Catarroja
- Mancomunitat de l'Horta Sud
- Museo Comarcal de l'Horta Sud
- Zizerones
- Visit Albufera
- Albufera Events
- Kite Power
- Restaurantes de Sueca
- Sociedad Gastronómica de El Perelló Albufera y Mar
- Restaurante Llobarro de El Perelló
- Restaurante Sucrer de El Perelló
- Arroceria Hispania de Valencia y Catarroja

- Cotonera Events de Algemesí

Gracias a la colaboración entre los socios se han establecido sinergias entre ellos generando productos propios con la marca arroceando:

a) Arroceando por la Albufera en familia: Viajar en familia y Visit Albufera

b) Saborea el cultivo del arroz: Arroz Tartana y Zizerones

ACTUACIONES DE LA FEHV EN EL MARCO DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA AGENCIA VALENCIANA DE TURISMO PARA LA PROMOCIÓN Y DESARROLLO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO PARA EL DESTINO VALENCIA Y PROVINCIA DURANTE EL 2014.

1. CLUB DEL PRODUCTO RUTA DEL ARROZ – ARROCEANDO

1.1. REALIZACIÓN DE CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN ONLINE Y OFFLINE

- Publicidad en prensa
- Reedición y actualización de soportes promocionales

- Facebook y Google Adwords
- Elaboración de video marketing y fotografías

1.2 COLABORACIÓN CON PRESCRIPTORES EXTERNOS Y CANALES

Se realizaron una serie de colaboraciones externas con profesionales de las redes sociales e Internet que han ayudado al posicionamiento de la marca y a la dinamización de los contenidos de Arroceando.

- Famtrip para las Tourist Info de la provincia de Valencia (04/11/2014)

TOURIST INFO

Club de Producto Ruta del arroz en la Provincia de Valencia

ACTIVIDADES RED TOURIST INFO 2014

PROGRAMA DE FORMACIÓN RED TOURIST INFO 2014

FAM TRIP PRODUCTO

"CLUB DE PRODUCTO ARROCEANDO. Ruta del Arroz"

L'Albufera – El Palmar (Valencia), 4 de noviembre de 2014

Dentro de las actividades formativas de la Red Tourist Info, la *Agència Valenciana del Turisme*, en colaboración con La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia-FEHV-, promueve esta actividad con el fin de dar a conocer a todos los informadores y técnicos de la Red la oferta de los productos turísticos de "Arroceando" para su difusión al cliente. "Arroceando" es un club de producto gastronómico de la provincia de Valencia para convertir el arroz y su hábitat en una experiencia turística única y diferente.- www.arroceando.com

--P R O G R A M A --

10.00 h. Recepción en El Palmar.- Presentación de "Arroceando".
11.00 h. Inicio de la actividades 1 (*ver listado de ofertas*)
14.00 h. Comida en un restaurante asociado.
16.00 h. Inicio de la actividades 2 (*ver listado de ofertas*)
18:00 h. Fin de la jornada.

Posibles actividades:

- La ruta del agua del arroz en Paddle Surf.
- Conoce el arroz pedaleando y navegando.
- Vela latina, entre el viento y el arroz. (esta actividad puede ser sustituida por visita en barca por la zona norte de L'Albufera de Valencia)
- Arroz 360º ¿de donde viene el arroz?

*Los desplazamientos se realizarán por medios propios de cada participante.

30 anys d'identitat GENERALITAT VALENCIANA

- Blogtrip Arroceando (08/11/2014)

  Participantes:

  Agustín Arambul (**@bulbulsuperbul**): dinamizador en redes sociales, lleva las cuentas del portal turístico Evadirte, la vinoteca Rojo Picota, el pub mandarina Club de Peñíscola, entre otras.

  María Bernal (**@MariabernalT**): lleva las cuentas de Zizerones (guías de viajes) y a nivel personal un blog de moda, colabora en distintas revistas

  Marcos Robles (**@luma_net**): lleva el portal Viernes Gastronómicos y cuentas de diversos restaurantes como Bar Marvi, restaurante Danubio, Restaurante Samsha, etc.

  Jose Ramón Sahuquillo (**@jrsahuquillo**): gestiona Lo mejor de Benimaclet, especializado en marketing digital del pequeño comercio

  Clara Montesinos (**@claramontesinos**): Cofounder y CMO de @influencity. Publicista, periodista y SM Manager. Local Manager #IgersComunitat e #IgersValencia

- Blogtrip *Arroceando en familia* (08/11/2014)

Participantes:

Oscar Carrión y familia (**@oscarrion**): profesor en el la Universidad de Alicante, gestiona el Máster en Dirección de Restaurantes de la UA, la cuenta de @gastrouniversia http://www.gastrouniversia.com

Susana Lluna y familia (**@susanalluna**): trabaja en Canales Corporativos http://www.playcanales.com, mi Vida Digital http://www.mividadigital.tv y realiza colaboraciones radiofónicas.

Silvia Soria y familia (**@silviasoria**): periodista con más de 15 años en Rádio Nou, y de ellos 14 haciendo El Forcat. Ahora en COPE 92,6 FM con su diario de agroalimentación a las 12 h.

Tweets&Food (**@tweetsandfood**): el 1er Grupo Gastronómico 2.0 de Valencia.

1.3 PRESENCIA EN EVENTO DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL

- Presencia de material promocional de Arroceando en la World Travel Market de Londres. La semana entre el 3 y el 6 de noviembre de este año se celebró en Londres la World Travel Market. Gracias al Patronato de Turismo Valencia Terra i Mar el Club de Producto Arroceando tuvo la oportunidad de estar presente para mostrar su oferta en el mercado inglés a través de la marca #Riceexperience.

2. **CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PERIÓDICAS**

2.1 SAN VALENTÍN

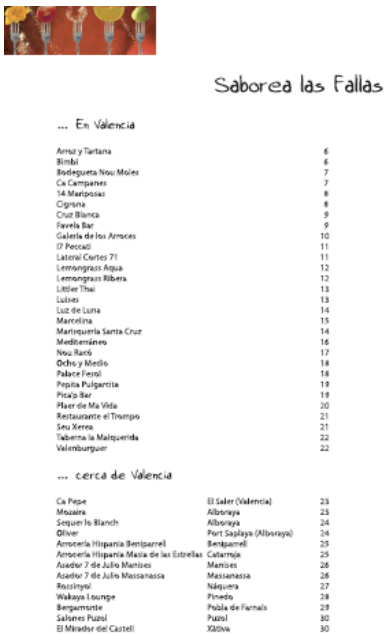
Se elaboró un catálogo on line con las propuestas gastronómicas de 34 restaurantes para estas fechas.

Portada e interior del catálogo

2.2. FALLAS

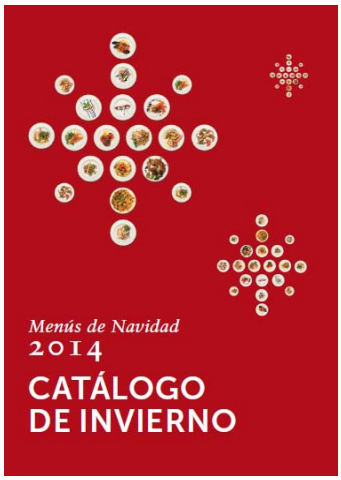
Con motivo de las Fallas, se desarrolla una campaña en colaboración con la Agencia Valenciana de Turismo donde diversos establecimientos de Valencia elaboran menús especiales para acercar la gastronomía valenciana a los visitantes que recibe la ciudad.

La campaña que se celebró del 1 al 19 de marzo y contó con la participación de 29 restaurantes de Valencia y provincia.



2.3 CATÁLOGO DE MENÚS DE CELEBRACIONES NAVIDEÑAS

El catálogo de menús de Navidad realizado en el mes de Noviembre trata de cubrir la demanda del público durante estas fiestas y presentar las diferentes propuestas gastronómicas que los hosteleros de la ciudad y de la provincia de Valencia preparan con mimo para estas fechas tan señaladas. En el catálogo participan 37 establecimientos con más de 100 menús.



3. **ACTUACIONES DE PROMOCIÓN GASTRONÓMICA EN COLABORACIÓN CON OTROS AGENTES**

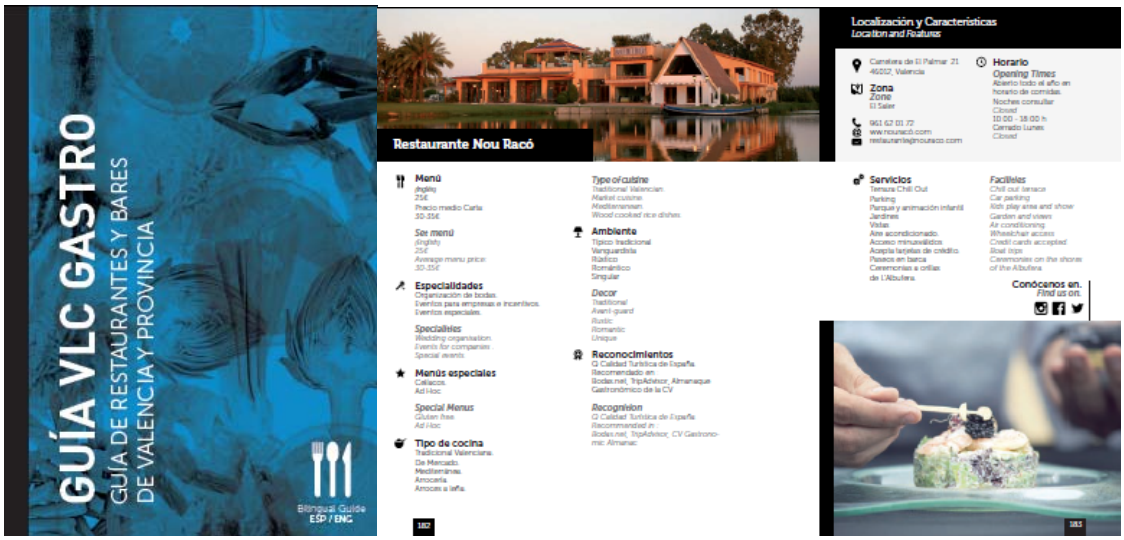
3.1 GUÍA DE RESTAURANTES Y BARES DE LA CIUDAD DE VALENCIA “COMER EN VALENCIA”

Esta primera guía nace de la colaboración entre la Unidad de Información Turística de la Agencia Valenciana de Turismo y la FEHV. La “Guía Comer en Valencia” que se distribuye en las Oficinas de Información Turística de la ciudad, recoge información detallada de 59 restaurantes de Valencia y muestra la gran diversidad y calidad de los mismos.

Reconocidos Chef de Valencia y hosteleros en la presentación de la Guía Comer en Valencia

3.1.2 GUÍA VLC GASTRO

En esta segunda guía de restaurantes y bares, VLC Gastro, se ha sido ampliado el número de establecimientos, llegando a 94, incorporándose establecimientos de la provincia, y se ha hecho bilingüe, incluyendo los textos en inglés.



3.2 COMUNICACIÓN EN MEDIOS ON-LINE Y OFF-LINE

- Patrocinio sección gastronomía programa radiofónico especializado.

  La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia llegó a un acuerdo con la periodista especializada en gastronomía Silvia Soria para crear una sección fija

en su programa radiofónico cuyo contenido serían las principales acciones de promoción gastronómica que se desarrollaran periódicamente por la FEHV

- Elaboración material audiovisual de promoción gastronómica para difusión a prescriptores y público final.

  Se realizó un video sobre la IV Edición de Ir de Tapas por Valencia y el acto de inauguración de la misma en el restaurante La Herradura de la Playa de la Malvarrosa y otro video promocional de la V Edición de Ir de Tapas por Valencia del pasado mes de octubre.

- Colaboración con Turismo Valencia para elaborar dossier de apoyo a la candidatura de Valencia capital Española de la Gastronomía 2015.

- Campañas de promoción en colaboración con prescriptores y medios de comunicación especializados , como las acciones de promoción de los catálogos de Navidad y Guía VLC Gastro en Las Provincias.es, Verema y Love Valencia.

ACTUACIONES REALIZADAS POR LA FEHV EN EL MARCO DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN DE CONHOSTUR CON LA AGENCIA VALENCIANA DE TURISMO PARA LA PROMOCIÓN Y DESARROLLO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO PARA EL DESTINO COMUNITAT VALENCIANA

1. IR DE TAPAS POR VALENCIA - EDICIONES JUNIO Y OCTUBRE

El objetivo de esta iniciativa ha sido promover la cultura de la tapa, la consumición en barra y la dinamización del consumo en los establecimientos hosteleros utilizando las tapas y sus precios populares como factor de atracción y promoción de los bares y restaurantes de la ciudad.

DISEÑO DE SOPORTES Y ACTUALIZACIÓN WEBS, FOTOGRAFÍA. EDICIÓN DE SOPORTES. DISTRIBUCIÓN

Tras la obtención de todas las fichas y la creación de un listado definitivo de establecimientos se coordinó la realización de las fotografías de las tapas de cada uno de los locales participantes por fotógrafos profesionales.

En la IV Edición (junio) participaron 40 locales y en la V Edición (octubre) participaron 36 locales de la ciudad de Valencia.

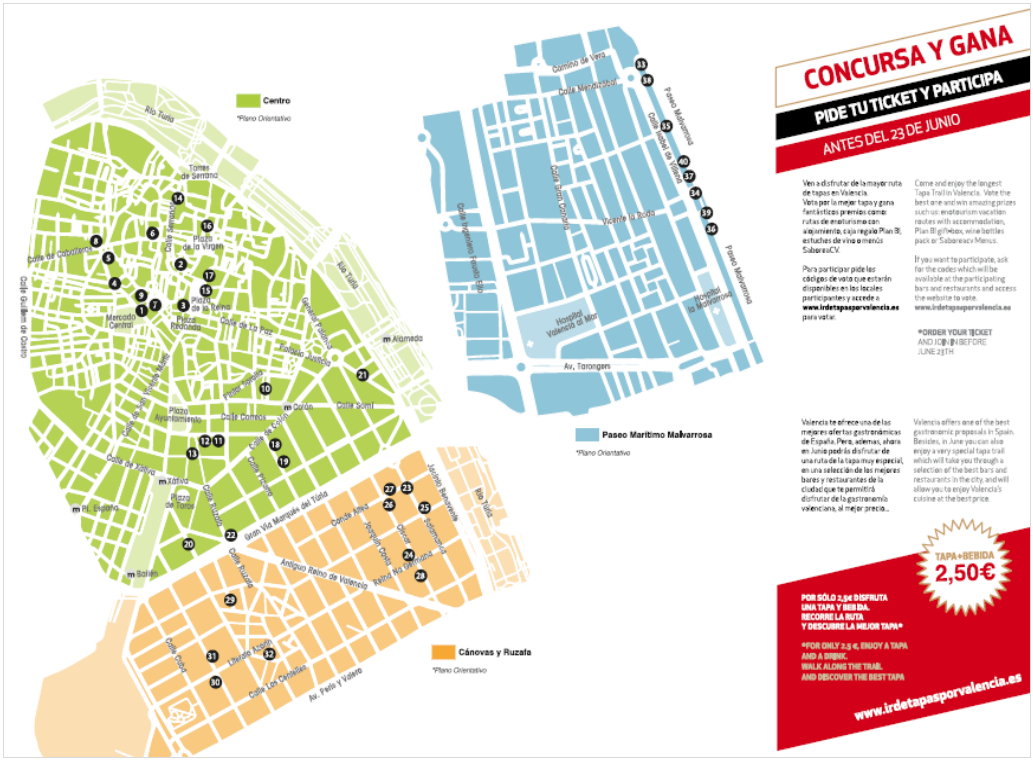
Se diseñaron los materiales promocionales para los diferentes eventos: displays, carteles, flyers, gastromapas, códigos de votos, banners:

Cartel IV Edición

Cartel V Edición

GASTROMAPA

Valencia IV edición

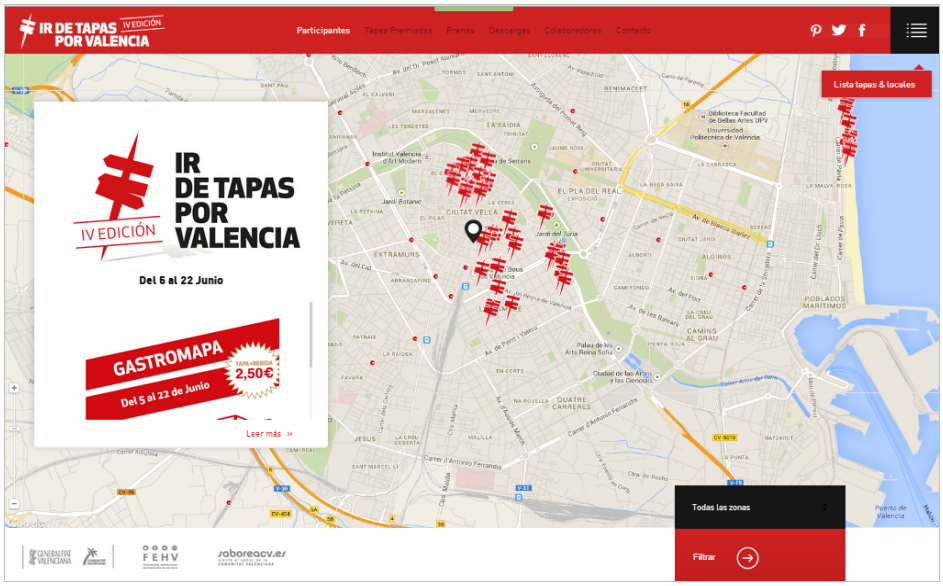


RESTYLING DE LA WEB

Se realizó un restyling de la web del evento para que fuera más atractiva y operativa para los usuarios.

www.irdetapasporvalencia.es

Nueva web de ir de tapas



Acto de presentación IV Edición de Ir de Tapas por Valencia

Con el objetivo de dar a conocer la IV Edición de Ir de Tapas por Valencia, el pasado 5 de junio del 2014, día de inicio del evento, se organizó una acción de comunicación consistente en una "Ruta de la tapa" para periodistas por diferentes locales participantes del paseo Marítimo de la Malvarrosa, conociendo alguna de las tapas a concurso y la mecánica del certamen, finalizando en el restaurante La Herradura donde se atendió a los medios de comunicación.

Fotos de la presentación de la IV edición de "Ir de tapas por Valencia" en la Herradura

Balance de campañas y entrega de premios

Como clausura de la IV Edición de Ir de Tapas por Valencia se organizó un acto de entrega de premios a clientes y hosteleros que tuvo lugar el pasado 15 de julio en el CDT de Valencia, y contó con la presencia del Conseller de Economía, Industria, Turismo y Empleo Economía, Máximo Buch. Para su organización, se hizo un recuento de todos los votos recibidos por parte de los usuarios en la web www.irdetapasporvalencia.es y de ahí se extrajeron los locales ganadores por su mayor puntuación (La Cigrona, Tapería Hispania y C'est la Vie).

La entrega de premios de la V Edición de este evento se realizó en la cena de presentación de la marca VLC Gastro en el restaurante La Cigrona, ganador de la mejor tapa, el pasado 1 de diciembre y contó con la presencia del Secretario Autonómico de Turismo Daniel Marco.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y MARIDAJE CON VINO VALENCIANO

Estas jornadas se realizan con el objetivo de reconocer y valorar dos de los productos locales más reconocidos de la Comunitat Valenciana, como son el vino y el arroz.

En Valencia y provincia participaron 31 establecimientos con una gran variedad de propuestas de arroces melosos, caldosos, secos, en paella, en caldera, del senyoret, marinero, amb fesols i naps, etc. y menús desde 24 euros. Estas jornadas se realizaron desde el 27 de Octubre al 9 de Noviembre.

Soportes y diseños promocionales:

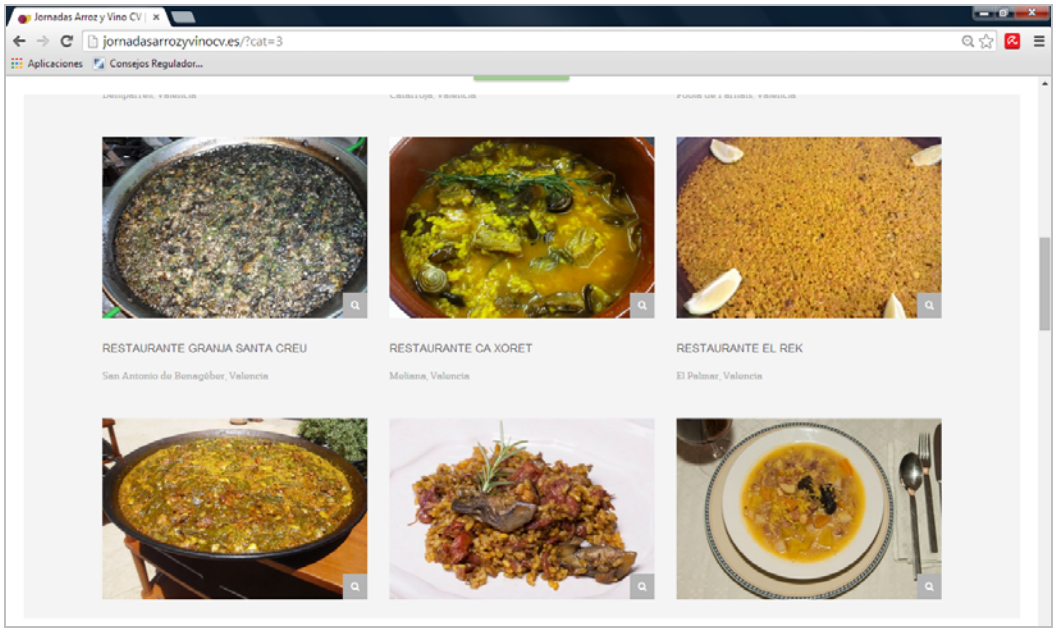
MARCA DE LAS JORNADAS

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO VALENCIANO

CARTELES tamaño A3 y DISPLAYS tamaño A3

GUÍAS JORNADAS DEL ARROZ Y VINO VALENCIANO

WEB de Jornadas www.jornadasarrozyvinocv.es



Las acciones publicitarias y la promoción destinadas a dar a conocer las I Jornadas Gastronómicas del Arroz y Maridaje con Vinos de la Comunitat Valenciana se han realizado a través de las redes sociales, web oficiales de las asociaciones, blogs y medios físicos como prensa escrita.

Viernes 31.10.14 - LAS PROVINCIAS

Viernes 31.10.14
LAS PROVINCIAS

GPS | 11

Maridaje de arroz y vino valenciano en los restaurantes de Valencia

Hasta el próximo 9 de noviembre, 31 locales de la capital del Turia y provincia ofrecen menús especiales basados en estos dos productos autóctonos

VALENCIA. Las primeras 'Jornadas Gastronómicas del arroz y el vino valenciano' ya están en marcha. Desde el pasado 27 de octubre y hasta el 9 de noviembre, 31 restaurantes de Valencia y provincia ofrecen a sus clientes unos menús especiales a partir de 24 euros, que incluyen varios entrantes, un plato principal con el arroz como protagonista y maridaje con vino valenciano.

Arroces melosos, caldosos, secos, en paella, en caldera, del senyoret, marinero, amb fesols i naps... son algunas de las recetas que han incluido los 31 locales de Valencia, El Palmar, El Saler, Moliara, San Antonio de Benagéber, Pobla de Farnals, Benifairell, Catarroja, Alboraya, Alzira, Cullera y Xàtiva que forman parte de las primeras 'Jornadas Gastronómicas del arroz y el vino valenciano'.

El objetivo de esta campaña, organizada por la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) con la colaboración de la Agencia Valenciana de Turismo, es potenciar y reconocer la importancia y calidad del arroz y el vino valenciano en la gastronomía de la Comunidad Valenciana.

En la web www.jornadasarrozyvinocv.es se pueden consultar todos los establecimientos participantes y sus correspondientes menús para que el cliente elija el que más le guste durante las dos semanas en las que está vigente esta iniciativa. Además, se ha elaborado una guía informativa en papel que se está distribuyendo en diferentes puntos de información turística de Valencia y provincia y en la red de Cercanías de Renfe. La primera edición de las 'Jornadas Gastronómicas del arroz y el vino valenciano' cuenta con la colaboración de Renfe, las Denominaciones de Origen de Valencia, de Utiel-Requena, Bodegas Vicente Gandía y Club de Producto de la Ruta del Arroz.

Uno de los arroces que preparan en Palace Fesol.

Plato de arroz de Plaerdemavida.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- Bodegó de la Sarieta.
- Cervecería Baldo.
- Taberna Alkazar.
- La Cigrona Restaurant.
- Restaurante Abadía d'Espí.
- Palace Fesol.
- Blue Canalla Bar.
- Plaerdemavida Restaurant.
- Lloc de Tapes.
- Restaurante Alejandro del Toro.
- Restaurante Luz de Luna.
- La Herradura.
- Restaurante El Trompo.
- Casa Ripoll.
- La Carmela
- Ca Pepe del Saler
- La Moraira.
- Restaurante Nou Raco.
- Restaurante El Rek.
- Restaurante Ca Xore.
- Restaurante Granja Santa Creu.
- Restaurante Bergamonte.
- Arrocería Hispania Masía de las Estrellas.
- Arrocería Alquería Hispania Benifairell.
- Restaurante Arrossería L'Illa.
- Restaurante Los Olivos.
- Restaurante Mare Nostrum II.
- Restaurante Camí Vell.
- Restaurante Casal Fester.
- Mirador del Castell.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO VALENCIANO
DEL 27 OCTUBRE AL 09 NOVIEMBRE
CONHOSTUR
FEHV
renfe
CONSULTA LOS MENÚS EN:
www.jornadasarrozyvinocv.es

Para las acciones de promoción on line realizadas a través de las redes sociales como Facebook, Twitter, Pinteres, etc. así como en el perfil y web de Saboreacv se contó con los servicios de una Community Manager, encargada de la dinamización de redes sociales, la monotorización y seguimiento.

ACTO CON MEDIOS E INSTITUCIONES PARA LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN VALENCIA: PRESENTACIÓN MARCA VLC GASTRO

Para la presentación de la marca gastronómica VLC Gastro se organizó un acto en el que, además de la presentación oficial de la marca, se dieron a conocer las acciones de promoción gastronómica que se están preparando desde la FEHV para el próximo año, que precedió a una cena a la que fueron invitados representantes políticos, empresariales, marcas colaboradoras de la Federación, periodistas gastronómicos especializados y cocineros.

También asistieron medios de comunicación para cubrir el evento con los que se gestionaron entrevistas personalizadas.

La Cigrona
VLC
GASTRO

La Cigrona
VLC
GASTRO

Diseño de la Invitación del evento:

La presentación de VLC Gastro sirvió además para dar a conocer los ganadores de la "V Edición de Ir de tapas por Valencia" celebrada en el mes de octubre.

PLAN DE ACTUACIONES 2015

RUTA DEL TARDEO: DE TAPAS Y COPAS.

Evento cuyo objetivo es promocionar la oferta gastronómica y de ocio de la ciudad a través del impulso del "tardeo". El "tardeo" es un nuevo modelo de ocio que consiste en que el tradicional "tapeo" y las cañas en bares y restaurantes, den paso a las copas en pubs y discotecas a media tarde.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y MARIDAJE CON VINO VALENCIANO.

Desarrollo de la II edición de estas jornadas en la provincia de Valencia que ponen en valor productos autóctonos valencianos, como el arroz y el vino.

Restaurantes de la provincia de Valencia ofrecerán menús elaborados con arroz valenciano como protagonista y maridaje con vino valenciano.

PREMIOS DE LA HOSTELERÍA 2015

En el evento se reconocerá la labor y la trayectoria de diversos profesionales, asociaciones y empresas relacionadas con el sector hostelero de la provincia de Valencia y se rendirá homenaje a algunos de los asociados comarcales más veteranos de la FEHV.

CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PERIÓDICAS

Desde FEHV, desarrollamos diferentes campañas de carácter gastronómico a lo largo del año, se realizarán principalmente las siguientes las Campañas: Nos vemos en Valencia, San Valentín, Fallas y Campaña de Invierno.

DESAYUNO VALENCIANO

Campaña que se realizará durante un mes en bares y cafeterías valencianos que servirán el desayuno típico valenciano, y que está previsto se realice en colaboración con una ONG y tenga carácter solidario.

II EDICIÓN GUÍA VLC GASTRO

Fruto de la colaboración entre la Unidad de Información Turística de la Agencia Valenciana de Turismo y la FEHV se elabora la "Guía VLC Gastro" una guía bilingüe que recoge información detallada de los restaurantes más importantes de Valencia y Provincia con el fin de la que la misma pueda estar disponible en las Oficinas de Turismo de la Provincia de Valencia y sea de utilidad para trasladar esta información de los locales de hostelería valencianos a los turistas.

EVENTO MENUS VLC GASTRO

Los mejores establecimientos de Valencia y provincia crearán un menú especial para el evento, basado en productos locales de temporada, ofreciendo una gran variedad de platos y conceptos gastronómicos, y los clientes elegirán el mejor menú calidad/precio

ACCIONES DE PROMOCIÓN ON-LINE Y OFF-LINE

La FEHV realizará diferentes acciones de comunicación y promoción on line y off line a lo largo del año, como son:

- Campañas de promoción en colaboración con prescriptores y medios de comunicación especializados
- Elaboración material audiovisual de promoción gastronómica para difusión a prescriptores y público final.
- Campañas promocionales del Club de Producto Gastronómico y Cultural Ruta del Arroz (Arroceando) a nivel online y/o offline, con el principal objetivo de dar a conocer las experiencias turísticas del "Club del Producto la Ruta del arroz", a medios de comunicación y público final

6. DEPARTAMENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En el año 2006 se constituyó un SERVICIO DE PREVENCION MANCOMUNADO de riesgos laborales, entre los asociados, para cubrir las necesidades preventivas que están obligadas a cumplir todas las empresas, conforme lo dispuesto en la Ley 31/95 de 8 de noviembre de Prevención de riesgos laborales. En la actualidad el Servicio de prevención mancomunado cuenta con 146 empresas.

El Departamento cuenta con 3 técnicos superiores en prevención de riesgos laborales (dos en la sede de Valencia y uno en la sede de Castellón)

La labor de los Técnicos en PRL consiste en visitar las empresas que forman parte del SPM para elaborar y ayudar a implantar:

Planes de Emergencia y evacuación

Planes de prevención de riesgos laborales: en los que se incluyen las siguientes actuaciones:

Elaboración de una política preventiva

Evaluación de riesgos y planificación preventiva

Evaluación de Riesgos psicosociales

Información para los trabajadores

Formación para los trabajadores (presencial teórica y práctica): Riesgos específicos del puesto de trabajo y medidas preventivas a aplicar, Medidas de emergencia, primeros auxilios básicos, manipulación de cargas, productos químicos, equipos de trabajo, riesgos ergonómicos, riesgos psicosociales

Se realizan simulacros de emergencia y evacuación

Investigación de Accidentes

Coordinación de Actividades empresariales

Mediciones higiénicas de temperatura y humedad con un TERMOHIGRÓMETRO

Mediciones higiénicas de iluminación con un LUXÓMETRO

Cada año se presenta una memoria al SERPA (REGISTRO DE EMPRESAS DE SERVICIOS DE PREVENCIÓN) indicando el número de empresas que forman parte del SPM y cuántos trabajadores tiene cada una de ellas. Es esta memoria se describe el trabajo realizado en cada empresa en materia de prevención de riesgos (acciones preventivas emprendidas) y el numero de accidentes de trabajo que han tenido cada una.

El INVASSAT (instituto valenciano de seguridad y salud en el trabajo) ha visitado a las empresas que han tenido más de dos accidentes en el año anterior. El SPM se ha reunido con el INVASSAT y la empresa en cuestión con ánimo de asesorar y prestar una mayor atención a las causas de estos accidentes.

INSPECCION DE TRABAJO ha iniciado campaña de hostelería, haciendo hincapié en la formación que se imparte a los trabajadores.

Todas las inspecciones se han pasado de manera satisfactoria.

Destacar por último, que la fundación de hostelería de Valencia quedó finalista en la convocatoria de los premios LLUM 2013, otorgados por la CEV, en colaboración con la Fundación para la prevención de riesgos laborales, en reconocimiento a la trayectoria de una gestión eficaz.

7. ÁREA DE COMUNICACIÓN

El departamento de Comunicación y Relaciones Institucionales de la FEHV se ocupa de de la estrategia de comunicación y las relaciones externas de la organización. En este sentido se desarrolla una labor de comunicación tanto a nivel interno a través de la comunicación interna con el asociado (a través del uso de los boletines electrónicos, circulares, convocatorias) como de la comunicación externa mediante las distintas herramientas de comunicación de la Federación: Gabinete de Prensa, Página web, Revista corporativa, Redes Sociales.

El departamento confecciona la agenda de relaciones institucionales de la Federación, la agenda del Presidente y Junta Directiva y colabora en la agenda de Gerencia. Asimismo desde el departamento de comunicación en coordinación con otros departamentos se desarrollan todos los soportes gráficos de la FEHV y se da soporte a todos los eventos y proyectos desarrollados en la Federación colaborando en las tareas de comunicación.

COMUNICACIÓN INTERNA

Desde el departamento de comunicación de la Federación se envía periódicamente información al asociado para mantenerlo al día tanto de la actualidad del sector como

de noticias de interés para las empresas (comunicación de los servicios de la Federación, jornadas, actualización de la normativa, convocatoria subvenciones, etc).

Boletín quincenal de noticias /Circulares/boletines extraordinarios/ convocatorias: se recogen distintas noticias de interés para el asociado, desde convocatorias de jornadas, subvenciones, eventos del sector, etc. Se han enviado más de 70 boletines a lo largo de 2014.

CONVOCATORIAS DE REUNIONES Y JORNADAS

El departamento de Relaciones Institucionales se ocupa también de la convocatoria de todas las reuniones de los órganos de gobierno celebradas en la Federación de Hostelería, convocatorias de las reuniones del Comité Ejecutivo, Junta Directiva y las juntas directivas de las asociaciones sectoriales pertenecientes a la Federación, así como las distintas comisiones de trabajo. El sistema de convocatoria se realiza a través del uso del correo electrónico y con el sistema de convocatoria vía sms que junto con la convocatoria vía correo electrónico permite realizar un recordatorio de la reunión de manera instantánea al asociado. Este año se ha incorporado también la aplicación Whatsapp como medio de comunicación con la junta a través de un grupo de contactos.

Convocatoria reuniones Junta directiva FEHV:

13/01/2014
18/02/2014
15/04/2014
21/05/2014
23/06/2014
11/09/2014
16/10/2014
6/11/2014

COMUNICACIÓN EXTERNA

El departamento de comunicación traslada a la opinión pública, instituciones y medios de comunicación, los proyectos desarrollados por la Federación, así como la estrategia y planteamientos de la Federación sobre los distintos temas que afectan al sector.

Para ello se han realizado distintas acciones de comunicación (envíos de comunicados, notas de prensa, organización de ruedas de prensa, entrevistas y atención a medios de comunicación) con el fin de posicionar a nivel público el sector hostelero y turístico en el marco de la estrategia desarrollada desde la dirección de comunicación de la entidad.

A continuación se enumeran las distintas acciones de comunicación que ha realizado el gabinete de prensa a lo largo del 2014:

Ruedas de prensa:

- ✓ 12/03/2014: RUEDA DE PRENSA: PRESENTACIÓN FIRMA CONVENIO ENTRE FEHV –UNIÓN HOTELERA Y CONSELLERIA TURISMO PARA LA FORMACIÓN SUPERIOR (GRADO DE GASTRONOMÍA).

- ✓ 14/03/2014: DESAYUNO TRABAJO PRESENTACIÓN GUÍA "DESCUBRE EL SABOR DE LAS FALLAS" Y PREVISIÓN DEL SECTOR.

- ✓ 5/06/2014: ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA 4ª EDICIÓN DE LA CAMPAÑA IR DE TAPAS POR VALENCIA.

- ✓ 15/07/2014: ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA GUÍA DE RESTAURANTES Y FIRMA DE CONVENIO CON LA CONSELLERIA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA, TURISMO Y EMPLEO.

- ✓ 10/09/2014: RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN BALANCE DE LA CAMPAÑA DE VERANO.

- ✓ 24/09/2014: ACTO DE COMUNICACIÓN DE APOYO A LA CANDIDATURA DE VALENCIA A CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA.

- ✓ 1/12/2014: ACTO DE PRESENTACIÓN "VLC GASTRO" NUEVA MARCA PARA PROMOCIONAR LA GASTRONOMÍA VALENCIANA.

Comunicados y notas de prensa:

- ✓ 6/02/2014: NOTA DE PRENSA: PRESENTACIÓN CAMPAÑA SABOREA SAN VALENTÍN.

- ✓ 21/02/2014: NOTA DE PRENSA ASOCIACIÓN DE DISCOTECAS DE VALENCIA: EL CONSUMO EN LA MÚSICA Y LA NOCHE SE DESPLOMA UN 18% EN 2013.

- ✓ 2/04/2014: COMUNICADO: HOSTELEROS, COMERCIANTES y MERCADO CENTRAL TRABAJAN EN UN INFORME PARA LAS FALLAS 2015

- ✓ 5/06/2014: NOTA DE PRENSA: VALENCIA ACOGE LA 4ª EDICIÓN DE LA CAMPAÑA IR DE TAPAS POR VALENCIA

- ✓ 25/06/2014: COMUNICADO: ASAMBLEA GENERAL FEHV.

- ✓ 9/07/2014: COMUNICADO: EL ADELANTO DE EXÁMENES DE SEPTIEMBRE A JULIO FRENA EL ARRANQUE DE LA TEMPORADA TURÍSTICA

- ✓ 15/07/2014: NOTA DE PRENSA: PRESENTACIÓN DE LA GUÍA DE RESTAURANTES Y FIRMA DE CONVENIO CON LA CONSELLERIA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA, TURISMO Y EMPLEO.

- ✓ 24/07/2014: COMUNICADO PROYECTO ARROCEANDO.

- ✓ 10/09/2014: NOTA DE PRENSA: EL BAJO CONSUMO DEL CLIENTE LASTRA UNA TEMPORADA DE VERANO CON MÁS TURISTAS.

- ✓ 26/09/2014: COMUNICADO: LA FEDERACIÓN DE HOSTELERÍA DE VALENCIA PRESENTA UN PLAN PARA LAS ZONAS ZAS.

- ✓ 7/10/2014 COMUNICADO: LA 5ª EDICIÓN DE "IR DE TAPAS POR VALENCIA" ARRANCA CON EL PUENTE DE OCTUBRE

- ✓ 10/10/2014: COMUNICADO: EL RESTAURANTE PALACE FESOL DE VALENCIA RECIBE UN HOMENAJE EN EL CONGRESO NACIONAL DE HOSTELERÍA

- ✓ 17/10/2014: COMUNICADO: ELECCIÓN CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA CÁCERES.

- ✓ 27/10/2014: NOTA DE PRENSA: ARRANCAN LAS PRIMERAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y EL VINO VALENCIANO

- ✓ 27/11/2014: COMUNICADO: LA FEHV SOLICITA UNA BONIFICACIÓN PARA LAS TASAS DE TERRAZAS SITUADAS EN ZONAS ZAS

- ✓ 2/12/2014: NOTA DE PRENSA: "VLC GASTRO": UNA NUEVA MARCA PARA PROMOCIONAR LA GASTRONOMÍA VALENCIANA.

- ✓ 30/12/2014: NOTA DE PRENSA: EL OCIO NOCTURNO SE PREPARA PARA LA GRAN NOCHE DE FIN DE AÑO.

Imagen en el Mercado Central apoyo a Valencia como Capital Española de la Gastronomía

PRESENCIA EN REDES SOCIALES

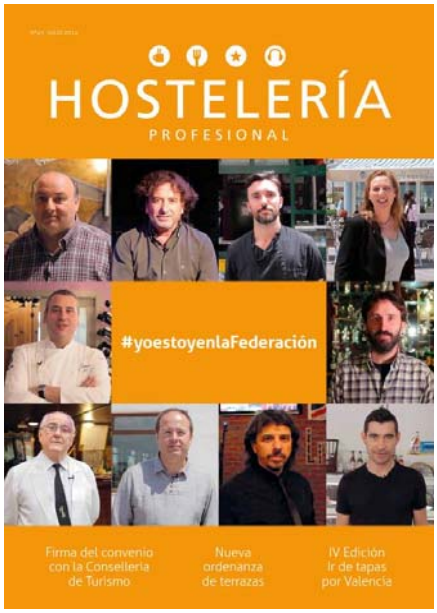
La Federación de Hostelería de Valencia ha continuado en 2014 trabajando en la comunicación a través de las redes sociales con perfiles en Facebook y Twitter planificando una estrategia para conseguir una mayor reputación a nivel de los medios sociales, un mayor número de seguidores y rentabilizar la presencia en redes sociales para conseguir aumentar el número de asociados.

Asimismo en la estrategia de comunicación se ha trabajado en el videomarketing. La FEHV grabó en el mes de junio un video corporativo en el que participaron asociados de la Federación, explicando desde su propia experiencia personal como asociado, las ventajas que tiene pertenecer a la Federación.

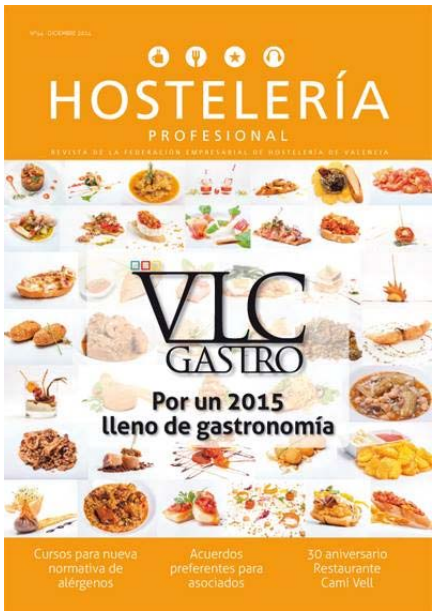
REVISTA SECTORIAL: HOSTELERÍA PROFESIONAL

En el 2014 se han editado tres números de la revista corporativa “Hostelería Profesional”. La revista se ha editado en papel aunque la apuesta por el medio digital ha permitido así ampliar la difusión de la revista a través de la página web de la FEHV, envío a través de mailing, difusión en redes sociales, etc. La revista ha recogido las proncipañes

REVISTA 42



REVISTA 43


HOSTELERÍA
PROFESIONAL
VLC
GASTRO
Por un 2015
lleno de gastronomía
Cursos para nueva normativa de alérgenos
Acuerdos preferentes para asociados
30 aniversario Restaurante Camí Vell

REVISTA 44