



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



celebremos
cuidándonos

disfrutemos estas fiestas en compañía
con toda seguridad



+ más
makro
que nunca

**COMPRA
COMO QUIERAS:**

Elige la forma que más se adapte a las necesidades de compra de tu restaurante.

+m

makro

Entra en makro.es/masmakro y descubre todo lo que podemos hacer por ti.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario



A por el 2022

Manuel Espinar Robles, presidente

- 5 Saluda
- 6 Miradas
- 8 Mediterránea Gastronómica
- 12 Promoción gastronómica
- 14 Temas legales
- 19 Prevención
- 21 Laboral
- 23 Fiscal
- 24 Formación
- 26 Asesoría legal
- 27 Comunicación
- 28 Desayuno valenciano
- 30 Gala Michelin
- 33 Colegio ingenieros
- 34 Proveedores
- 42 Campaña de Navidad
- 43 Entrevista
- 44 Nuevos asociados
- 46 Reconocimientos

Escribo estas líneas con unas sensaciones muy encontradas. Llegamos a finales de 2021 con la sensación de estar en un bucle infinito donde la incertidumbre sigue siendo la gran protagonista. El verano nos dio una tregua y parecía que encarábamos el otoño y la campaña de Navidad viendo la luz al final del túnel. Pero en unas semanas ha cambiado nuestro escenario y de nuevo nos levantamos cada día con informaciones catastróficas y alarmantes, un reguero interminable de cancelaciones y el miedo en el cuerpo a posibles restricciones. Desde la Federación de Hostelería de Valencia hemos defendido y seguimos defendiendo en todos los foros posibles que la hostelería está preparada para seguir trabajando.

Empezamos el 2021 con el cierre de la hostelería y tuvimos que salir a la calle a reclamar las ayudas que tanta falta hacían para la supervivencia de nuestros negocios. Algo conseguimos, pero las ayudas han sido insignificantes en comparación con el gran agujero financiero que tenemos la mayoría y eso los que hemos conseguido seguir abiertos. A estas alturas ya todos sabemos que los gobiernos no van a rescatarnos. A nosotros lo único que nos puede salvar es poder continuar trabajando y, sobre todo, nos salvarán nuestros clientes, que la verdad, nunca nos han abandonado.

Hace unos días se ha celebrado la Gala Michelin en Valencia y tres de nuestros asociados, Arrels, Lienzo y Fierro han conseguido una estrella Michelin. Nos sentimos muy orgullosos de su talento y profesionalidad, ellos representan a un sector que no ha cesado en el empeño de seguir mejorando y sabemos que la hostelería valenciana tiene mucha valía y mucho que aportar. Estos reconocimientos son un poco de todos. Desde la cultura del almuerzo a los restaurantes gastronómicos, hay espacio para todos y somos un sector que merece un gran respeto.

Es tiempo de estar unidos y fortalecer el asociacionismo. Solos no vamos a conseguir nada. Desde Hostelería Valencia se ha trabajado mucho este año en acompañar en el día a día a nuestros asociados. Desde el asesoramiento legal, fiscal o laboral, la prevención de riesgos, la formación continua, promocionando vuestros locales en campañas, la gestión de las ayudas o la constante comunicación diaria. También desde el trabajo de las juntas directivas que aportan y hacen unión entre los diferentes subsectores que representamos.

Os deseo a todos lo mejor y mucha salud y fortaleza para encarar este final de año para que podáis disfrutar con vuestros seres queridos de lo que de verdad importa. Todo el equipo de Hostelería Valencia os seguiremos acompañando en este nuevo año.

Felices Fiestas.



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**

Edita:

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

Presidente Hostelería Valencia y Fundación:

Manuel Espinar

Revista:

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

Síguenos:

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

Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:

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



MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*MOBILIARIO DE HOSTELERIA

*CORTINAS - ESTORES

*PAPELERIA CORPORATIVA

*ROTULACIÓN



960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es



960 059 731 AVDA. TRES FORQUES 42 BAJO 46018 VALENCIA



Saluda Directora de Comunicación, Imagen y Marcas Michelin España Portugal

Mónica Rius Aymamí

El pasado 14 de diciembre tuvimos el honor de presentar las novedades de la Guía MICHELIN España & Portugal 2022 en una Gala celebrada en el emblemático complejo de la ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia. Ciudad elegida por la calidad de su gastronomía, importancia del turismo y su apuesta por la excelencia.

Esta Gala supuso un reencuentro ilusionante de una buena parte de la familia de la gastronomía de España y Portugal después de un periodo complejo. Y, desde Michelin, queríamos que fuera una manera de demostrar que seguimos apoyando a la gastronomía, al turismo y a todo un sector que ha sido tan impactado por esta pandemia.

Desde su nacimiento, en Francia en 1900 y en España en 1910, el objetivo de Michelin a través de la Guía y de sus estrellas es recomendar a nuestros clientes aquellos establecimientos que más nos han gustado, dentro de unos criterios de asignación que son los mismos para todos los inspectores de todo el mundo, así una estrella tiene el mismo valor en Valencia, en Moscú, o en Tokio.

Sin duda el turismo gastronómico es una fuente de atraktividad cada vez mayor para los visitantes y es un dinamizador de la economía local, que genera empleo y tiene un efecto multi-

plicador transversal en otros sectores, por lo que confiamos en un futuro favorable, una vez superada la crisis sanitaria.

España y Portugal viven claramente un impulso gastronómico que se confirma año tras año, destacando los jóvenes talentos que defienden sus innovaciones y diversos conceptos gastronómicos con personalidad, ya sea en grandes ciudades o en zonas más rurales.

En el Michelin del futuro “Todo será sostenible”. También la gastronomía. Por ello desde hace más de un año y medio, gracias a su nueva distinción la Estrella Verde, la Guía MICHELIN se ha comprometido a promocionar y dar visibilidad a los establecimientos que, dentro de nuestra selección de restaurantes, vemos como los modelos a seguir en términos de compromiso sostenible.

Al promocionarlos entre nuestros lectores y usuarios, la Guía MICHELIN desea mantener un diálogo constructivo en el sector gastronómico para contribuir a la transformación sostenible de nuestras sociedades.



Vuelve Miradas, el evento de reflexión del futuro del sector

El hotel The Westin Valencia acogió la segunda edición de la jornada **"MIRADAS: Claves para afrontar la hostelería del futuro"** organizada por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) y CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana.

La jornada fue inaugurada por el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer resaltó "cómo la hostelería es el sector que más ha caído mucho y eso merece la empatía de toda la sociedad, pero es un sector con muchos retos por delante". El presidente de CONHOSTUR y Hostelería Valencia, Manuel Espinar dio la bienvenida a los asistentes recordando que se inicia ahora una nueva etapa y que toca "abordar el presente y el futuro del sector sin olvidar a nuestros compañeros que han tenido que cerrar".

La primera parte del evento contó con la ponencia de Benjamín Calleja (CEO de la empresa Livit Design, la empresa de diseño de restaurantes más grande del mundo), experto en diseño y tecnología que ha hablado de innovación y tendencias inter-

nacionales en restauración y cómo hay que diferenciarse de la competencia. A continuación, Toni Nadal, director Deportivo de la Rafa Nadal Academy, impartió una charla motivadora bajo el título "Todo se puede entrenar" y conversó con Jesús Terrés, reflexionando sobre la capacidad de esfuerzo y exigencia que se necesita para llegar a la excelencia.

MIRADAS también contó con la presencia de reconocidos chefs como Sergio Torres (La Cocina de los Hermanos Torres) en la Mesa - *"Gastronomía Sostenible: aseguremos el futuro"* moderada por Cuchita Lluch con la participación de Alberto Ferruz, chef de Bon Amb, Nicolás Barrera, chef de Pou de Beca y la directora de la guía Repsol, María Ritter en la que se trató la sostenibilidad como uno de los retos que tiene el sector.

La última mesa de la jornada se dedicó a la importancia de la sala y en ella participó Eva Ballarín, directora de HIP y reconocida consultora internacional del sector turístico y hostelero, junto con Alberto Redrado (sumiller de L'Escala), Yvonne Arcidiacono (jefa de Sala de Apicius) y César Armando Olascoaga (camarero de La Salita). En esta mesa se abordó la importancia

de la figura del camarero, cómo reeducar al cliente hacia los nuevos hábitos de consumo y horarios y como el sector tiene que dar valor que se merece al servicio de sala. También se reflexionó sobre la necesidad de poder retener el talento de los profesionales, ante el contexto que existe ahora mismo con la falta de personal, especialmente en la sala.

MIRADAS que nació en 2019 contó con la asistencia de más de 160 profesionales del sector y se consolidó en esta segun-

da edición como un foro de reflexión dirigido a empresarios y profesionales del sector para analizar cada año el presente, los retos y futuro de la hostelería. La jornada estuvo impulsada por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) en el marco del convenio de colaboración de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana y contó también con la colaboración del proveedor de Hostelería Valencia, Grupo Mahou San Miguel.



Benjamín Calleja, CEO de Livit Design



Toni Nadal, Sergio Torres, Francesc Colomer y Manuel Espinar

TRIMAKASI

98% eficaz frente al SARS COV 2



SGS	KTR KOREA TESTING AND RESEARCH INSTITUTE	KCL Korea Conformity Laboratories	intertek
VOC Tabaco Humo Gases Polución	Bacterias E.Coli Salmonella S.Aeureus MRSA	Virus HINI Influenza Norovirus Coronavirus	Alérgenos Pollen Polvo Moho Ácaros

PRECIO ESPECIAL ASOCIADOS

399€

Tel: 625 32 32 98



Representantes institucionales en el stand de Hostelería Valencia

Hostelería Valencia presente en Mediterránea Gastronomía

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia estuvo presente en la nueva edición de Mediterránea Gastronomía, celebrada los pasados 7, 8 y 9 de noviembre.

La presencia de Hostelería Valencia permitió generar sinergias entre los diferentes actores del sector, tanto con proveedores como nuestros asociados y profesionales de hostelería en una nueva edición presencial que sirvió de reencuentro tras los difíciles meses de pandemia. Numerosos asociados y amigos de la Federación estuvieron presentes en nuestro stand que un año más se convirtió en punto de encuentro del sector durante los días del certamen. El stand sirvió también para mostrar los numerosos proyectos en los que participamos desde CONHOSTUR para la promoción gastronómica de la Comunitat Valenciana y la puesta en valor del sector hostelero, así como los servicios y ventajas que se ofrecen al profesional por estar asociado.

Dentro del programa de Mediterránea Gastronomía destacar la presencia de nuestros asociados en los diferentes escenarios como Cocina Central con Manuel Alonso (Casa Manolo), Jorge Andrés (Vertical), Germán Carrizo y Carito Lourenço (Fierro), Bernd Knöller (Riff), Vicente Patiño (Saiti), Maria José Martínez y Juanjo Soria (Lienzo) y Luis Valls y Ana Botella (El Poblet), Jorne Buurmeijer (La Salita). También en el Aula del Arroz participaron numerosos restauradores como la asociación Artesanos de Cullera.

Asimismo, participamos en mesas redondas como la celebrada el lunes 8 de noviembre dedicada a abordar la situación del personal en hostelería en la que participó nuestro presidente Manuel Espinar y nuestra asociada Carito Lourenço así como el secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego junto con representantes institucionales como el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer y el presidente de Cámara Valencia, Jose Vicente Morata.

Destacar la presencia en nuestro stand de nuestros proveedores Mahou, Vondom, Coca Cola y Panesco, que cedieron sus extraordinarios productos para hacer más atractiva nuestra presencia en Gastronomía.





El equipo de nuestra asociada "La Tahona de Celia"



Toni López, asociado de "Camí Vell" de Alzira



Los cocineros Miquel Barrera y Raúl Resino también visitaron nuestro stand



Emilio Gallego, secretario general de Hostelería España, Manuel Espinar y Francisco Sanmiguel (Palace Fesol).



El equipo de nuestro asociado "Alma del Temple"



Paco Huerta de nuestro proveedor Panesco y Manuel Espinar



Nuestros asociados del restaurante L'illa de Cullera



Manuel Alonso de Casa Manolo



Directivos de MAKRO visitaron también nuestro stand



Nuestros proveedores de VONDOM



Nuestro asociados de la Aldeana



Nuestro presidente de la Asociación de Pubs, Tico Corrons también nos visitó



Nuestro asociado de Ca Teresa (El Saler)



Vicente Inglada, secretario Unión Consumidores visitó nuestro stand



La concejala de Turismo de Cullera, Debora Mari y el grupo de Artesanos del Arroz



Nuestros asociados de Il Gelataio

SOLÁN DE CABRAS

GAS

INESPERADAMENTE
CRUJIENTE



#InesperadamenteCrujiente

La Comunidad Valenciana se reivindica como embajada de la alta cocina para rendir culto a la dieta mediterránea

Destino gastronómico con estrella

‘Comunidad Valenciana: destino gastronómico con estrella’ es la nueva campaña impulsada por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) con la colaboración de Turismo Comunitat Valenciana, para ensalzar la grandeza, excelencia, calidad y distinción de los vinos, gastronomía, productos de la huerta y del mar, y al fin y al cabo de todos los agentes que hacen que la Comunidad Valenciana sea un destino culinario de referencia a nivel mundial.

Una iniciativa de promoción gastronómica que ha contado con el mejor escenario para darla a conocer al público: La Salita, el restaurante de la chef Begoña Rodrigo que cuenta con 2 Soles de Guía Repsol y 1 estrella Michelin. Con motivo de la campaña se realizó un almuerzo para prensa nacional elaborado por Begoña Rodrigo, junto con otros dos referentes de la cocina valenciana: Susi Díaz, del Restaurante La Finca con 1 Estrella Michelin y dos Soles Repsol, y Raúl Resino, del Restaurante Raúl Resino con 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol. A la excelencia de la gastronomía se adhiere la del vino, y el



acto contó con la presencia de la sumiller Manuela Romeralo del Restaurante Llista Negra by Quique Dacosta.

El acto conducido por Cuchita Lluch contó con la asistencia del secretario de turismo autonómico, Francesc Colomer,



Especialistas en distribución refrigerada
Frutas-Verduras-IV Gama



4000 m2, ubicadas en Valencia, con picking mecanizado



20 camiones de reparto capilar + 1 trailer



15 muelles abrigados temperatura + 2 de tráiler



Mayoristas en el Mercado de la Costa Valenciana (El Puig)

que afirmó que 'Comunitat Valenciana: destino gastronómico con estrella' busca difundir la riqueza de nuestros sabores propios que identifican a la veintena de reconocimientos de la Guía Michelin y los cincuenta soles Repsol que suman diferentes propuestas de cocinas valencianas. Un empujón más para la «remontada emocional» de un sector amenazado constantemente por el devenir de la pandemia.

Por su parte, Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR también quiso ahondar en reflexiones positivas diciendo: «Queremos transmitir que somos un destino con un alto valor añadido con nuestra gastronomía y queremos seguir impulsando y contribuyendo a que se valore nuestro sector. No solamente por nuestra contribución a la economía, sino también por mantener viva nuestra tradición, por lo que supone la conexión con nuestros productores, y por ser el sector que vertebrar muchos otros sectores de nuestra comunidad».

El secretario de turismo autonómico, Francesc Colomer, afirmó que 'Comunitat Valenciana: destino gastronómico con estrella' busca difundir la riqueza de nuestros sabores propios que identifican a la veintena de reconocimientos de la Guía Michelin y los cincuenta soles Repsol que suman diferentes propuestas de cocinas valencianas. Un empujón más para la «remontada emocional» de un sector amenazado constantemente por el devenir de la pandemia.



CERAMIC
MONASTRELL
by PEPE HIDALGO

CRIADO EN
TINAJA



VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1893

Pasaporte covid para acceder a los locales de hostelería y ocio en la comunitat valenciana

Desde el 4 de diciembre está en vigor el PASAPORTE COVID. Esta resolución establece que en el ámbito de la Comunitat Valenciana, se tendrá que presentar el denominado "Pasaporte/Certificado COVID" (certificado de vacunación pauta completa, prueba diagnóstica negativa realizada en las últimas 72 horas PCR o 48 horas test antígenos o certificado de recuperación Covid-19 en los últimos seis meses) para el acceso de los mayores de 12 años, incluida esta edad, al interior de los siguientes establecimientos, donde es necesario el uso de la mascarilla:

La anterior resolución establecía dicha obligación a los locales de más de 50 de aforo, lo que ha sido suprimido por nueva resolución que establece que se tendrá que presentar el denominado "Pasaporte/Certificado COVID" (certificado de vacunación pauta completa, prueba diagnóstica negativa realizada en las últimas 72 horas PCR o 48 horas tests antígenos o certificado de recuperación Covid-19 en los últimos seis meses) para el acceso de los mayores de 12 años, incluida esta edad, al interior en los establecimientos de hostelería y restauración, ocio y entretenimiento abiertos a la pública concurrencia, cualquier que sea su aforo (NO TERRAZAS).

La persona que quiera acceder a estos establecimientos tiene que presentar, junto con el documento acreditativo de su identidad, cualquiera de los certificados previstos, en soporte digital o en soporte papel, a las personas designadas para el control de accesos por parte de la persona titular o responsable del establecimiento, quienes realizarán su comprobación.

En la entrada de los establecimientos y locales, en una zona visible, se tiene que colocar un cartel en que se informe que su acceso requiere del oportuno certificado en los términos que esta resolución exige, así como sobre la no conservación de los datos personales acreditados.

Así mismo, la resolución también amplía los espacios de exigencia de la presentación del certificado/pasaporte COVID, para mayores de 12 años, incluida esta edad, a:

- a) Lugares cerrados y abiertos donde se preste servicio de comida o bebida, por empresa de negocio (catering, self-service, ..) o por empresa de hostelería y restauración.
- b) Festivales de música que se celebren en espacios cerrados

SILENCE
VALENCIA BY A.B. VALLE

**Solo por ser socio de la FEHV,
tu nueva Silence incluye***

**Primera
revisión
gratuita**



**Descuento
en
flotas**



**Descuentos en
recambios
y accesorios**



**Pruebas
dinámicas
in situ**

C/Padre Tomás de Montañana 14
Valencia - silencevalencia.com

* Consulta condiciones

y en espacios al aire libre donde no sea factible el uso de mascarilla de forma permanente.

c) Espacios con servicio de restauración ubicados en alojamientos turísticos, instalaciones deportivas y centros especializados de atención a mayores (CEAM), centros integrales

de mayores (CIM) y centros asimilados como clubes de convivencia para personas mayores y similares.

Esta medida estará en vigor desde las 00.00 horas del día 24 (mañana viernes) hasta las 23.59 horas del día 31 de enero de 2022.

PREGUNTAS FRECUENTES A CERCA DEL CERTIFICADO

¿Qué se tendrá que presentar?

Certificado de vacunación pauta completa, prueba diagnóstica negativa (PCR) realizada en las últimas 72 horas o test de antígenos realizado 48 horas antes o certificado de recuperación Covid-19 en los últimos seis meses.

¿A quién se le deberá pedir?

A las personas mayores de 12 años, incluida esta edad.

¿Qué establecimientos tienen que pedirlo?

Para acceder al interior de todos los establecimientos de hostelería y restauración, ocio y entretenimiento abiertos a la pública concurrencia, cualquiera que sea su aforo (NO TERRAZAS).

¿Qué pasa con los eventos, celebraciones o festivales musicales?

Se deberá pedir este tipo de certificados cuando el evento sea en un espacio cerrado o cuando al aire libre se supere un aforo de 500 personas.

¿Pero entonces que deben mostrar los clientes?

La persona que quiera acceder a estos establecimientos o locales tiene que presentar, junto con el documento acreditativo de su identidad, cualquiera de los certificados previstos, en soporte digital o en soporte papel.

Para el caso de PCR o test de antígenos también se podrá aportar Certificado emitido por Laboratorio oficial autorizado.

¿Quién realizará la comprobación?

Las personas designadas para el control de accesos por parte de la persona titular o responsable del establecimiento.

¿Tenemos que indicar de alguna manera que sí realizamos esa comprobación del pasaporte?

En la entrada de los establecimientos y locales, en una zona visible, se tiene que colocar un cartel en que se informe que su acceso requiere del oportuno certificado.

¿Hasta cuándo vamos a tener que pedir este certificado a los clientes?

Después de la publicación de la Resolución a las 00.00 horas del 4 de diciembre, que estará en vigor durante los 30 días naturales siguientes.

un3Block
LA CARA SMART DE LA CIUDAD

**Activa
gratis tu
negocio**



Atrae y fideliza a tus clientes

Impulsa tu negocio uniéndote a la app que revoluciona la vida en la ciudad



Más visibilidad



Experiencias personalizadas a través del QR inteligente



Sin cuotas, ni comisiones

Nuevos retos para la hostelería en 2022

Ana Cívico

Asesora legal Hostelería Valencia

La crisis sanitaria provocada por la COVID-19 ha cambiado por completo el escenario económico mundial y ha tenido una importante repercusión en sectores como la hostelería que cuenta con un peso en la economía estatal entre dos y tres veces superior al que tiene en otros países, además de representar un 6,2% del PIB nacional.

El 2021 pasará a la historia del sector hostelero como el año de las ayudas. Unas ayudas que se anunciaron a bombo y platillo tanto por el gobierno central como por el autonómico pero que, a la postre, ni han sido para todos ni han sido para tanto.

Con fecha 18 de enero de 2021, el President de la Generalitat dio a conocer los términos del Plan Resistir que contemplaba una serie de ayudas de carácter económico a los sectores que se consideraban más afectados por la pandemia, entre ellos la hostelería y el ocio nocturno, y en virtud del cual la Generalitat Valenciana movilizó un total de 340 millones de euros.

El plan de ayudas económicas se articuló en cuatro grandes bloques gestionados por la propia Generalitat y por los dis-

tintos ayuntamientos. Una tramitación no exenta de ciertas complejidades técnicas y la rigurosidad de algunos de los requisitos exigidos, dejaron fuera de las mismas a un importante número de empresas del sector.

La puesta en marcha del Plan Resistir Plus pareció venir a dar respuesta a las exigencias del gremio que reclamaba ayudas más cuantiosas que les permitiera recuperar parte de su solvencia y paliar las consecuencias de una pandemia que se prolongaba ya más de doce meses. Sin embargo, y pese a haber convocado tres ediciones, tampoco conseguirá llegar a todas las empresas y empresarios de la hostelería.

En un escenario de incertidumbre en el que la pandemia y sus efectos no dan tregua, el sector hostelero se enfrenta a nuevas adversidades que, sin duda, marcarán el devenir económico de la hostelería en los próximos meses.

EL INCREMENTO EN EL COSTE DE LOS SUMINISTROS ENERGÉTICOS

Los fuertes incrementos en el precio de la luz presionan con fuerza a un sector como el hostelero con márgenes de beneficio exigüos. Uno de los principales problemas que tiene el



¡ESTA NAVIDAD PIDE SEGURMENDI!
NOS OCUPAMOS DE TODO, TODO Y TODO
Expertos en hostelería

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

SEGURMENDI
SEGUROS Y FINANZAS

Catalana Occidente
Grupo asegurador

sector es que el consumo energético es un gasto básico que no se puede eliminar ni reducir, aunque las Comunidades Autónomas obliguen a los empresarios a limitar los horarios de apertura de sus locales o incluso a mantenerlos cerrados.

La situación actual requiere de las autoridades gubernativas la adopción de medidas que propicien una auténtica disminución del coste energético para las empresas y que podrían ir encaminadas a la obtención de ayudas o subvenciones directas para la implantación de instalaciones más eficientes y sostenibles que reduzcan el consumo o la fijación de una tarifa específica para el sector vinculada a las horas de apertura de los establecimientos.

EL FIN DE LOS ERTE POR FUERZA MAYOR

Salvo cambio de última hora, el próximo 28 de febrero de 2021 se pondrá fin a los ERTE por Fuerza Mayor vinculados a las limitaciones y restricciones provocadas por la COVID-19.

Si algo nos ha enseñado esta crisis, es que es necesario dar una respuesta y una cobertura lo más inmediata posible tanto a las empresas como a los trabajadores, lo que pasará porque se construya un marco de respuesta normativa con procedimientos simplificados, que permitan a las empresas desarrollar estrategias de sostenibilidad y viabilidad.

LA PRESIÓN FISCAL

El impacto de la pandemia sobre la economía en general, y sobre el tejido empresarial en particular, ha alcanzado dimensiones sin precedentes en nuestra historia reciente. Por ello, en aras de fomentar el apoyo a empresas y autónomos, contribuir a su viabilidad y frenar la destrucción de negocios y empleo, se hace necesario abogar por políticas que aligeren la carga fiscal e incentiven directamente la actividad empresarial.

La no inclusión de nuevos tributos como la "tasa turística" o el impuesto sobre las bebidas azucaradas, la aplicación de bonificaciones en las tasas municipales de terrazas, de basuras, alcantarillado o reciclaje serán cuestiones que debatir profundamente en los próximos meses.

En esta situación, el sector hostelero tiene que seguir trabajando y estar preparado para el momento en que sea posible volver a la plena actividad sin restricciones ni condicionamientos. Pero para ello es importante que, en primer lugar, pueda sobrevivir al impacto que ha tenido su paralización, y, a continuación, que pueda salir reforzado y más preparado para afrontar los retos futuros.



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



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

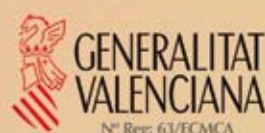


laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmta



Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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



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

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

Hostelería Valencia cuenta con un servicio de asesoría y defensa legal a disposición de todos sus asociados

El servicio se ofrece bajo la responsabilidad de la abogada doña Ana Isabel Cívico Vega colegida del Ilustre Colegio de Abogados de Valencia con número 12691, la cual tiene una experiencia de más de 15 años en el ejercicio de la profesión.

Se oferta a los asociados la posibilidad de contar con el asesoramiento y, en su caso, representación y defensa legal y judicial en todo tipo de asuntos, tanto judiciales como extrajudiciales, en especial:

- Negociación de deudas impagadas y formalización de acuerdos con eficacia jurídica.
- Procedimientos de jurisdicción voluntaria (conciliación previa a la vía judicial civil y mercantil).
- Reclamaciones de cantidad por facturación impagada a proveedores.
- Juicios de desahucio por falta de pago con o sin reclamación de rentas y cantidades asimiladas.

- Revisión y redacción de todo tipo de contratos, cláusulas adicionales y anexos.
- Asesoramiento legal en materia de derechos y obligaciones contractuales y de hacer.
- Procedimientos de despido y salarios.

Para todos nuestros asociados el servicio incluye el asesoramiento y el estudio de viabilidad de los asuntos, ofreciendo en su caso un presupuesto de honorarios y gastos jurídicos a precios competitivos.

Para más información pueden contactar con nuestra abogada Ana Cívico a través del teléfono **653053625** o del correo electrónico **legal@hosteleriavalencia.es**.

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

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

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

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

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

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

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

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

TE PODEMOS ASESORAR

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

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

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

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm
PATENTES y MARCAS

Jornada de Prevención de Riesgos Laborales

Irene Sánchez

Técnico superior de prevención del SPM

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia con el apoyo de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo han organizado una jornada para fomentar la cultura preventiva en el sector de la hostelería bajo el título "Integra la prevención en tu día a día".

La jornada celebrada en la Fundación Bancaja contó con la asistencia de la directora General de Trabajo, Bienestar y Seguridad Laboral y el presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Manuel Espinar.

La jornada ha tratado diferentes temáticas relacionadas con la prevención de riesgos como los principales riesgos del sec-





tor, la ley de prevención de riesgos, el COVID como un nuevo riesgo, la labor diaria que realiza el INVASSAT, así como la parte de la vigilancia de la salud con la intervención de VALORA PREVENCIÓN y la labor de la AGENCIA DE COLOCACIÓN VALENCIA ACTIVA en la integración laboral y formación para el sector.

En la jornada han intervenido Lourdes Fayos e Irene Sánchez, técnicos superiores de prevención del servicio de prevención mancomunado de riesgos laborales de hostelería de la Comunidad Valenciana; Inés García, bióloga y técnica de seguridad e

higiene en Hostelería Valencia; Pilar Sureda, técnica de seguridad y salud de INVASSAT; Guillermo Gil, especialista en medicina del trabajo en VALORA PREVENCIÓN y Javier González, director gerente de la Fundación Valencia Activa del Pacto para el empleo de la ciudad de Valencia.

La jornada finalizó con la ponencia "Cómo afectan los riesgos psicosociales al bienestar laboral" a cargo del catedrático de psicología social y de las organizaciones y director de la unidad de investigación psicosocial de la conducta organizacional (UNIPSICO) de la Universitat de Valencia Pedro R. Gil-Monte.

room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

Uso de camaras de videovigilancia para el control de empleados

Sonia Morales

Asesora Laboral Hostelería Valencia

La reciente sentencia del Tribunal Supremo del pasado 13 de octubre de 2021, pone de manifiesto la argumentación para la validación del uso de cámaras de videovigilancia en el despido disciplinario. En un estudio de la sentencia, con una retrospectiva clara y eficiente de las recientes sentencias nacionales y europeas al respecto, nos ayuda a establecer unas directrices en las que basarnos para considerar su uso. Entendiendo pues, que debe ser una medida:

JUSTIFICADA: Por razones de seguridad, en sentido amplio, incluyendo el control de la actividad laboral. La expresión “por razones de seguridad”, incluye la vigilancia de actos ilícitos de los empleados y de terceros y en definitiva de la seguridad del centro de trabajo pero que excluye otro tipo de control laboral que sea ajeno a la seguridad.

IDÓNEA: Debe ser una medida idónea para descubrir a eventuales infractores y sancionar sus conductas.

NECESARIA: Se debe poder acreditar la inexistencia de otro tipo de medios de control menos intrusivos para conseguir la citada finalidad.

PROPORCIONAL: La medida debe ser proporcional a los fines perseguidos, debe utilizarse con la finalidad de controlar la relación laboral y no parta una finalidad ajena al cumplimiento del contrato.

NFORMADA: Las personas trabajadoras deben ser conocedoras de la instalación de un sistema de control por videovigilancia a través del correspondiente distintivo informativo. Deben conocer que están siendo grabados cuando desarrollan su trabajo.

Como comentábamos, los últimos pronunciamientos de los tribunales refuerzan esta postura, refiriéndonos en primer lugar a la Gran Sala del Tribunal Europeo de Derechos Humanos, que consideró que grabar a empleados con cámara oculta no vulnera la intimidad cuando se trata de una medida proporcionada y legítima.

La Videovigilancia debe entenderse como una medida empresarial de vigilancia y control para verificar el cumplimiento, por la persona trabajadora, de sus obligaciones y deberes laborales, al amparo del artículo 20.3 del Estatuto de los

Trabajadores, cuyo texto nos indica: “ El empresario podrá adoptar las medidas que estima más oportunas de vigilancia y control para verificar el cumplimiento por el trabajador de sus obligaciones y deberes laborales, guardando en su adopción y aplicación la consideración debida a su dignidad y teniendo en cuenta, en su caso, la capacidad real de los trabajadores con discapacidad.”

El Tribunal Constitucional, en la misma línea, en su sentencia del Pleno del 2016, estableció que teniendo información previa de la instalación de las cámaras videovigilancia a través del correspondiente distintivo informativo, y habiendo sido tratadas las imágenes captadas para el control de la relación laboral, no puede entenderse vulnerado el artículo 18.4 de la Constitución Española que establece: “*La ley limitará el uso de la informática para garantizar en honor y la intimidad personal y familiar de los ciudadanos y el pleno ejercicio de sus derechos*”. Siempre que la medida esté justificada (su finalidad debe ser el control del cumplimiento de las obligaciones laborales), idónea (se consigue la finalidad de vigilar y controlar la comisión de irregularidades y poder adoptar las medidas disciplinarias proporcionales y correspondientes), necesaria (que la grabación sirva de prueba para acreditar la comisión de irregularidades y justificar las medidas disciplinarias adoptadas) y equilibrada (que las grabaciones se limiten a la zona de trabajo específica).

Por tanto, establecer videovigilancia sobre las cajas registradoras de los establecimientos de Hostelería, con la finalidad de controlar que no se comentan actos ilícitos, estaría justificada, sería idónea, necesaria y proporcional.

No obstante, aunque podamos reforzar la tesis de que la utilización de medios de videovigilancia no sería una prueba nula, desde la perspectiva de la impugnación judicial de la sanción disciplinaria impuesta a la persona trabajadora, no impide que la empresa pueda ser responsable en el ámbito de la legislación de protección de datos. De manera que, las personas trabajadoras, podrían optar por la denuncia ante la Agencia de Protección de Datos o el ejercicio de acciones judiciales, pues la protección de datos en el marco de la videovigilancia en el lugar de trabajo puede garantizarse a través de otros ámbitos jurisdiccionales. La cobertura legal del empresario, ante esta posible denuncia, deberá ser a través de garantizar que las personas trabajadoras han sido informadas, **expresamente**, de la instalación de medios de videovigilancia (artículo 5 de la Ley Orgánica de Protección de Datos), no requiriendo expresamente su consentimiento para la utilización de las imágenes, siempre y cuando se limiten a controlar el cumplimiento de la relación laboral.

Felices Fiestas



MUÑOZ BOSCH

www.munozbosch.com

Orden de módulos 2022 (HFP/1335/2021)

Isabel Tolosa

Asesora Fiscal Hostelería Valencia

Con fecha de 2 de diciembre de 2021 ha sido publicada la Orden de Módulos para 2022, Orden HFP/1335/2021, por la que se desarrollan para el año 2022 el método de estimación objetiva del I.R.P.F. y el régimen especial simplificado del I.V.A. Así se mantienen para 2022:

- Las actividades incluidas en módulos
- La cuantía de los signos, índices o módulos y las instrucciones de aplicación.
- La reducción del 5% del rendimiento en IRPF.

PLAZO DE RENUNCIA O REVOCACIÓN.

La orden establece como plazo de renuncia o revocación al régimen especial de módulos, desde la publicación de esta orden en el BOE hasta el 31 de diciembre de 2021. La renuncia o revocación deberá realizarse mediante la correspondiente declaración censal.

No obstante, también se entenderá efectuada la renuncia de forma tácita a módulos, presentando en plazo las declaraciones del primer trimestre de 2022 en estimación directa (IRPF) y régimen general de IVA. Y en caso de comienzo de actividad cuando las primeras declaraciones se presenten en plazo aplicando estimación directa en IRPF y el régimen general de IVA.

Además, en relación con las renunciaciones presentadas para 2021 según el artículo 10 del Real Decreto-ley 35/2020, de 22 de diciembre, de medidas urgentes de apoyo al sector turístico, la hostelería y el comercio y en materia tributaria, se entenderá efectuada su revocación cuando se presente en el plazo correspondiente al pago fraccionado del primer trimestre del ejercicio 2022, en estimación objetiva. Aunque no hayan transcurrido los tres periodos impositivos establecidos con carácter general tras la renuncia.

PRÓRROGA DE MAGNITUDES EXCLUYENTES A MÓDULOS.

El Proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado para el año 2022 aprobado en el Congreso el pasado 25 de noviembre de 2021 y remitido al Senado para continuar con su tramitación parlamentaria, incluye la prórroga de los límites excluyentes del método de estimación objetiva del IRPF y para el régimen simplificado de IVA. Así las magnitudes excluyentes generales son:

- Volumen de ingresos superior a 250.000 euros para el conjunto de actividades económicas, excepto las agrícolas, ganaderas y forestales, con independencia de si existe o no la obligación de expedir factura.
- Volumen de ingresos superior a 125.000 euros para operaciones en las que exista obligación de expedir factura.
- Adquisiciones de bienes y servicios superior a 250.000 euros, para el conjunto de actividades, excluido los elementos de inmovilizado.



PROYECTOS INTEGRALES
CONSTRUCCIÓN Y EJECUCIÓN
INTERIORISMO
ESPECIALISTAS EN PROYECTOS DE HOSTELERÍA

Estamos cocinando la oferta formativa de hostelería Valencia para el 2022

Isabel Martínez
Responsable Formación

El pasado 13 de diciembre, en la Asamblea General de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y el Patronato de la Fundación de Hostelería de Valencia, hicimos **balance del año 2021** y por lo que respecta al área de formación, tenemos que decir que, a pesar de la situación, hemos realizado más de 1500 horas de formación y hemos formado a más de 200 alumnos, tanto en acciones de Formación Profesional para el Empleo, dirigida a personas desempleadas, como en acciones formativas dirigidas a personas ocupadas.

Aprovecho para agradeceros vuestro interés y **colaboración en la formación de nuestros alumnos, a través de la realización de Prácticas No Laborales en vuestros establecimientos**. Pues además de contribuir a su aprendizaje, el paso por un entorno real de trabajo, les permite mejorar su empleabilidad facilitando su inserción. Nuestra labor no termina con la formación realizada. Podemos decir con orgullo que durante este año hemos tenido un **porcentaje de inserción del 40% en nuestros cursos** y esto ha sido posible gracias a nuestra Bolsa

de alumnos formados, a vuestra confianza a la hora de incorporar personal cualificado a vuestras empresas y a vuestra predisposición a acoger a alumnos en prácticas.

Ha sido un año duro para el sector. Habéis tenido que ser creativos en vuestros negocios y algunos reinventaros. Y desde el Departamento de Formación de la Fundación de Hostelería, siendo conocedores de la situación, **hemos trabajado para adaptarnos y ofrecer acciones formativas, basadas en vuestras necesidades, que pudieran contribuir a mejorar vuestro día a día**, optimizando competencias en el área de gestión, producción, higiene, sala e idiomas...entre otras. Esperamos haberlo conseguido.

Ahora ya, **estamos cocinando la Oferta formativa para el 2022, que publicaremos próximamente en nuestra página web**, en el apartado de "Oferta formativa", en el área de formación. Pero no olvidéis que podemos ofrecer "soluciones a medida" que os permitan actualizar los conocimientos y desarrollar las habilidades de vuestros trabajadores. Si estáis interesados, poneros en contacto con nosotros para organizar vuestro plan de formación, a través de nuestra web en el



safediner.com



**Clean
& Safe**

mantén la confianza

Solicitar Información

Revisa el formulario de solicitud para solicitar tu curso a medida. Nos pondremos en contacto contigo en la mayor brevedad posible para finalizar el proceso.

NOMBRE	APELLIDOS
CARGO	NOMBRE DE LA EMPRESA
CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO
INDICAR LOS QUE REQUIERAS	

apartado "Formación a medida" y nos pondremos en contacto con vosotros. Y si lo prefieres puedes llamarnos al teléfono de contacto 674038451. Preguntando por Isabel Martínez.

Muchos de vosotros, año tras año, confiáis en la Fundación de Hostelería como entidad especializada para la gestión y planificación de la formación de vuestros trabajadores. Pero para aquellos que aún no utilizéis **nuestro servicio de Formación a medida para las empresas**, quiero animaros a **confiar en nosotros para la gestión de vuestra formación**, utilizando vuestro crédito de formación ante FUNDAE. No lo dudéis, y aprovechar la solvencia técnica y el conocimiento que tenemos del sector. Más ahora, que en el Convenio se va

a introducir un mecanismo para incentivar la formación continua de los trabajadores en las empresas del sector.

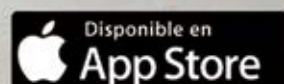
Desde Hostelería Valencia trabajamos por y para vosotros, intentando mejorar año tras año. A partir del 2022, podréis disfrutar de la zona de asociados, ya habilitada y a la que se accede a través de nuestra web, para agilizar todos los trámites necesarios en la gestión de vuestra formación. Os acompañaremos y ayudaremos en todo momento para que podáis sacar el máximo provecho a vuestra área privada, en todos los servicios que os ofrecemos, optimizando y facilitando la comunicación entre nosotros. Juntos somos más fuertes.

panesco
keep exploring

*sigas
explorando*

más de **300 referencias**
en panadería, bollería,
respostería y salados.

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



Soporte online: ☎ 661 67 08 87

Firma del preacuerdo del convenio colectivo de hostelería de Valencia 2022-2025

El pasado 21 de diciembre la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), en representación de sus asociaciones sectoriales, y la Confederación de Empresas Turísticas de la Comunidad Valenciana (CET-CV) junto con el resto de organizaciones patronales de hostelería han suscrito con los sindicatos más representativos UGT y CCOO un preacuerdo del convenio colectivo de hostelería de la provincia de Valencia.

Este preacuerdo ha sido el resultado de un largo y trabajado proceso de negociación, que se vio interrumpido por la pandemia, y que ahora se concreta en este documento en el que se recogen las condiciones laborales y salariales de los trabajadores y empresas del sector para los próximos 4 años. Entre las principales cuestiones que se recogen en este preacuerdo destacan: la vigencia del acuerdo será de 4 años, hasta el 2025 con un 5º año para aquellas empresas de alojamiento que tienen que cumplir con la condición del anterior texto del convenio de adaptación del plan de etapas. Un incremento salarial total acumulado durante este periodo de un 8% a repartir en diferentes porcentajes anuales y según la tabla salarial aplicable (siendo para las empresas de hostelería para el próximo 2022 de un 1%).

Así mismo, se han introducido mejoras en el redactado del convenio en materias como las vacaciones o la distribución irregular de la jornada (bolsa de horas) y nuevos aspectos en la regulación de las relaciones sociales como: la concreción del contenido del carnet profesional, el fomento de la formación continua de las empresas del sector, un mecanismo de fomento de la contratación de colectivos vulnerables (como parados de larga duración o mayores de 45 años sin experiencia en el sector) y para facilitar el primer empleo en las empresas del sector o la ampliación del capital de los seguros de accidentes a 25.000 euros. También se ha realizado una ampliación y adaptación de las nuevas tipologías de actividades recogidas en la última modificación de la Ley 14/2010 de Espectáculos Públicos y el Decreto de regulación de los establecimientos de alojamiento.

Es preciso destacar la voluntad de dialogo de todas las partes para poder llegar a buen término esta negociación, en cumplimiento de los fines estatutarios de toda asociación empresarial como Hostelería Valencia y CET-CV de la negociación colectiva, así como la satisfacción de conseguir este preacuerdo que supondrá dar seguridad jurídica y social para los próximos 4 años y que va a repercutir en la mejora de las condiciones de los trabajadores.



TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



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

Aumenta tu visibilidad con el servicio de comunicación de Hostelería Valencia

Vivimos en la era de las nuevas tecnologías y hoy en día no hay nadie que no busque en redes sociales un sitio que degustar o referencias del restaurante en el que han reservado. Las redes sociales nos permiten mostrar un escaparate perfecto del local, los platos, los vinos, el ambiente... y de ello os podemos ayudar a sacar el mejor rendimiento. Comunicar correctamente a través de las múltiples plataformas que nos aporta internet y a las que la mayoría de la población tiene fácil acceso en la actualidad a través de los teléfonos móviles, amplía nuestra posibilidad de conseguir nuevos clientes y es una forma de mantener informados a nuestros ya habituales comensales sobre nuestras novedades y, de paso, de hacerles entrar el gusanillo cada vez que publicamos una de nuestras recetas.

Desde la Federación de Hostelería de Valencia, el equipo de comunicación te brinda las herramientas, asesoramiento y todas las claves para disponer de unas redes sociales completas. Para el cliente de ahora y, sobre todo, para el cliente que viene de fuera y cuya guía imprescindible es hoy en día Google, la posición y el cómo se vende un bar, pub o restaurante en las redes sociales es un factor determinante a la hora de escoger dónde comer, dormir y hasta qué museos visitar.

Instagram y Google My Bussines son, en estos momentos, las plataformas imprescindibles para que cualquier empresa haga publicidad de sus productos y/o servicios. No constar en cualquiera de estas dos páginas o disponer de ellas pero tenerlas paradas e incompletas nos hace perder atractivo. Hostelería Valencia, a través de su equipo de comunicación – formado por periodistas con experiencia en comunicación digital dentro del sector hostelero y turístico –, puede ayudarte a reflejar en tus redes lo mejor de tu local. Gestión de fotografías y textos, información, actualización de cartas/menús...

Si estás interesado en conocer más información sobre este servicio especializado de comunicación para los asociados contacta con Belén Solaz en el **96 351 51 76** o en el correo: **prensa@fehv.es** y te informamos y asesoramos, estamos para ayudarte.



www.almasindustries.es 900 902 510

SISTEMA DE FICHAJE

SISTEMAS DE VIDEOVIGILANCIA



Conoce todas
nuestras soluciones
del sector

Lector de Fichaje por huella con
posibilidad de tarjeta de proximidad

Cámaras con sistema
de grabación de
imágenes



15% de descuento

Asociados FEHV

La campaña que se extenderá del 13 al 17 de diciembre trae consigo la incorporación de locales de diferentes municipios de la provincia de Valencia

La semana del desayuno vuelve con más de 10.600 zumos gratis para la provincia de Valencia

La Semana del Desayuno Valenciano arrancó el 13 de diciembre, con un catálogo de más de 50 establecimientos donde, hasta el 17 de diciembre, los clientes han sido invitados al zumo de naranja con su desayuno valenciano. La edición 2021 de esta iniciativa impulsada por Hostelería Valencia y organizada en colaboración con Turisme Valencia, La Diputació y el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos, llegaba con una importante novedad: la incorporación de 29 locales de 15 municipios de la provincia de Valencia.

La Semana del Desayuno Valenciano 2021, un evento ya consolidado e indispensable en el calendario gastronómico valenciano, reúne a un total de 53 cafeterías, bares y restaurantes de la provincia de Valencia con la finalidad de promover, con especial motivo este año, el desayuno local. Todas las personas que esa semana tomaron su desayuno valenciano (café, leche o infusión y una tostada de aceite o de tomate) en estos locales, fueron obsequiados con un zumo de naranja natural elaborado con naranjas autóctonas certificadas por la IGP Cítricos Valencianos.



El mapa de locales donde se podrá disfrutar de esta invitación al zumo de naranja se pudo consultar en <http://desayunovalenciano.es/>, donde también se detallaban horarios y precios.

La propia entidad certificadora de los cítricos de la Comunidad Valenciana se ha encargado de hacer llegar más de 4400 kilos



Pescados - Moluscos - Mariscos



*Donemos a su alcance la
mejor selección de pescados,
moluscos y mariscos,
ofreciéndole el servicio
más completo.*

*Abordo les desea unas
Felices Fiestas*



LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO



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

de naranja de primera calidad a los establecimientos de la provincia de Valencia que participan en la campaña. Esta cifra equivale a un total de 10.600 zumos de naranja natural que en los próximos días pondrán en valor la calidad del producto local.

La IGP Cítricos Valencianos equivale a la figura de la Denominación de Origen y se encarga de certificar el origen y la calidad de los cítricos de la Comunidad Valenciana. Este procedimiento se realiza tanto en el campo como en el almacén de envasado, adjuntándose la correspondiente etiqueta numerada con el sello de la IGP. El Consejo Regulador de IGP promociona el producto a través de iniciativas como ésta y en eventos internacionales que dan a conocer la calidad de los cítricos locales más allá de la Comunidad Valenciana.

Desde la Diputació de València, el diputado de Turismo Jordi Mayor apunta que: "La Diputació de València ha querido sumarse a esta iniciativa que, apuesta por la proyección de uno de nuestros más representativos productos de proximidad y temporada, para llevarla también al resto de municipios y al público de toda la provincia, además de sumar esfuerzos para consolidar el consumo de naranjas autóctonas e incrementar su promoción a todos los niveles".

Por su parte José Enrique Sanz, gerente de la IGP Cítricos Valencianos, ha declarado que: "Un año más apoyamos esta iniciativa que comenzamos en su día junto a Hostelería Valencia para promocionar el consumo de zumo de naranjas valencianas certifi-



das durante el desayuno en establecimientos locales. Además de ser un alimento muy saludable, el zumo de naranja certificado ofrece garantía de origen y de sabor, ya que las naranjas utilizadas se recolectan en el momento óptimo de maduración".

Manuel Espinar, presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) quiso destacar "el valor que tiene siempre esta campaña para hacer llegar al consumidor desde el escaparate de la hostelería la calidad de la naranja valenciana certificada, con el objetivo siempre de fomentar el consumo de la naranja de aquí y la puesta en valor de nuestros productos".

**JUNTOS POR
LA HOSTELERÍA**



SIENTE EL SABOR®

La Gala Michelin más valenciana

Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia queremos trasladar nuestra felicitación por las nuevas Estrellas Michelin para Valencia a nuestros asociados los restaurantes Arrels de Vicky Sevilla, la chef más joven en recibir este reconocimiento, Restaurante Lienzo de María José Martínez, la casa en la que los platos se convierten en cuadros y Fierro, ese rincón de Ruzafa en el que hacen maravillas los cocineros German Carrizo y Carito Lourenço. Felicitar también a las nuevas estrellas que otorgaron a restaurantes valencianos como Kaido Sushi Bar, la nueva estrellas de Castellón, Atalaya en Alcossebre y la de Alicante, Peix i Brases, otra merecida estrella para Denia.

Aprovechando este contexto a través de CONHOSTUR hemos puesto en marcha la campaña "Comunitat Valenciana, destino gastronómico con Estrella" que se presentó a los medios días antes de celebrarse la gala en Valencia, y que tiene como objetivo seguir reivindicando la excelencia de la gastronomía de la Comunitat Valenciana. Así como de sus vinos, productos de la tierra y el mar, y de todos los elementos que hacen que la Comunitat sea un destino culinario de referencia a nivel mundial.



Biodiesel del mediterráneo

Empresa Gestora de Residuos

Autorización 628/AAI/CV

RECUPERACIÓN DE ACEITES VEGETALES USADOS

(Código LER 20 01 25)



Polígono Industrial "El Colomer"
Avda. Real de Extremadura,9
12200 Onda (Castellón)
617 403 095 / 964 883 457
aceite@bdmed.es



Queremos transmitir que somos un destino con un alto valor añadido con nuestra gastronomía y hay que seguir impulsando y contribuyendo a que se valore nuestro sector. Nuestra enhorabuena también a Quique Dacosta, por conservar sus 3 estrellas; Ricard Camarena, Kiko Moya Redrado, Luis Valls Rozalen y Alberto Ferruz Moraleda, por mantener esas 2 y, como no, a Begoña Rodrigo, Susi Diaz, Raúl Resino y Miquel Barrera Cal Paradis por seguir trabajando para conseguir la segunda.

La gala de los premios más prestigiosos de la cocina se celebró en el incomparable marco del Palau de les Arts y culminó con una cena ofrecida con grandes productos y el talento de la cocina valenciana, de la mano de estos grandes profesionales de la cocina.



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

“OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV”

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

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

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

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



Sistema de Limpieza
RECOMENDADO
POR :



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

Convenio con el Colegio de Ingenieros Industriales

Tenemos presente que sigue siendo importante continuar cumpliendo con las medidas de seguridad como hemos hecho hasta ahora, porque la posible llegada de una nueva ola de casos pone el foco en nuestro sector y es fundamental continuar demostrando que trabajamos con responsabilidad.

Una de las claves para que los locales estén en un buen estado de seguridad frente las amenazas del COVID es la continua ventilación del establecimiento. Con carácter general, los locales de hostelería y ocio cumplen por normativa con los estándares necesarios de ventilación en su interior, pero en la lucha del sector por garantizar las medidas y protocolos adecuados para frenar la COVID-19, y aumentar la seguridad de los establecimientos, se ha suscrito el acuerdo con el Colegio de Ingenieros de la Comunidad Valenciana. El objetivo del convenio de colaboración es para aquellos establecimientos de hostelería y ocio que voluntariamente quieran acreditar técnicamente la calidad de sus espacios interiores, mediante la emisión de los informes técnicos y la realización del correspondiente certificado de ventilación, lo que además, se acompañará de la entrega de un modelo de distintivo para colocar en el establecimiento.



Manuel Espinar junto al decano del Colegio de Ingenieros, Salvador Puigdemolas y Víctor Pérez y Juanjo Carbonell de FOTUR

Desde Hostelería Valencia hemos gestionado unas tarifas especiales más económicas para los asociados que quieran realizar este informe.

En el caso que estés interesado en realizar este estudio puedes ponerte en contacto con la Demarcación de Valencia (Área de Competencia Profesional) del COIICV, a través del teléfono de contacto: **96 351 68 35**; o del correo electrónico: **competenciaprofesional@iicv.net**



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

ENTREVISTA A Naji Sabeh, CEO Hosteltáctil

Comenzamos con una serie de entrevistas a nuestros proveedores oficiales para conocer en qué líneas estratégicas están trabajando, cómo han afrontado estos meses la pandemia y cuáles son los retos de futuro. Entrevistamos a Naji Sabeh, CEO de Hosteltáctil, empresa tecnológica especializada en el sector hostelero y proveedor oficial de Hostelería Valencia y que en estos momentos se encuentran trabajando desde Lanzadera.

¿Cuáles son las principales líneas de negocio de Hosteltáctil en la actualidad?

Desde Hosteltáctil estamos especializados en el software de gestión y control para el hostelero, basado en un sistema TPV que permite el control de sala, cocina, almacenes, recursos humanos y gestión del local. Es nuestra única línea de negocio ahora mismo, ya que tenemos el foco puesto en el sector de la hostelería. Tenemos cerca de 10.000 clientes por toda España, Andorra, República Dominicana y México.

¿Qué necesidades tiene en estos momentos una empresa de hostelería? ¿Cómo puede ayudar la digitalización al funcionamiento del negocio?

Nosotros consideramos como básico para cualquier empresa tener un sistema de gestión y la hostelería no es ajena a esto. En ese sentido, lo mínimo que debe tener un restaurante es un terminal punto de venta que al final es el núcleo de su facturación. A partir de ahí puede digitalizar varias áreas de su negocio, como las telecomandas para tomar nota en mesa, la relación con clientes, la comunicación con cocina. En cocina no solamente recibimos los pedidos en impresoras de cocina sino también se pueden ver en los monitores, los llamados kitchen display systems que recopilan los distintos pedidos en los distintos centros de producción de la cocina y con eso obtenemos una reducción de los errores y una mejor gestión de todos los pedidos de cocina. También trabajamos en el control de almacén, nos parece muy



importante para trabajar con los proveedores, ya que la hostelería gasta entre el 25 y el 35% de su facturación en compras, por lo tanto, no gestionar esas compras es un gran error. Hasta ahora la forma tradicional de gestionar era pensando que cuanto más gente entrase en mi restaurante mejor, pero llega un momento en que hay que pensar en la rentabilidad del negocio, en la eficiencia de los procesos que se están llevando a cabo y esto, la digitalización ayuda a hacerlo.

Vemos mucha evolución, pero queda mucho por hacer. Es importante fomentar la cultura empresarial, con una formación mayor en gestión y procesos. Una vez sabemos cómo gestionar esos procesos, nosotros los digitalizamos.

Estos meses con la pandemia, el delivery ha experimentado un auténtico boom, ¿cómo habéis vivido este fenómeno como empresa tecnológica?

Una de las problemáticas del delivery es el volumen de pedidos que llega en un periodo corto de tiempo dejando poco tiempo de producción en cocina. Con nuestro programa lo que hacemos es conectar la plataforma de delivery directamente con la cocina del restaurante, pasando por el sistema de gestión. No hay errores de transcripción, no hay errores de legibilidad de los

Más de 80 años
a su servicio

VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

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



Calvo



gullón Hero

Kellogg's



tickets y todo queda registrado en el sistema y no se pierde ningún cliente. Esto ya lo veníamos haciendo en el año 2019 y se ha potenciado con la pandemia.

En Hosteltáctil ya teníamos clientes que tenían un enfoque hacia el delivery y el take away. Con la pandemia ha habido un boom que ahora se volverá a normalizar pero está claro que el delivery viene para quedarse y mucha gente lo está implantando de forma profesional. Hemos visto casos de gente que ha tenido un boom con el delivery y nos ha pedido a marchas forzadas que implantáramos un sistema de digitalización.

¿Cómo os ha afectado a vosotros la pandemia?

Con el confinamiento nos encontramos que cierran todos nuestros clientes, en nuestro caso mandamos a la plantilla a un ERTE y nos pusimos a reflexionar para ver como íbamos a avanzar en la pandemia y la postpandemia. Al final nos hemos dado cuenta como ya sucedió con la crisis de 2008, que cuando llega una crisis las empresas más organizadas se centran más en la gestión. En pandemia nuestra facturación bajó un 25% pero nuestro rendimiento aumentó. Hemos ganado más dinero durante la pandemia aún reduciendo la facturación, porque nuestros clientes se han centrado no tanto en temas como reparaciones, sino en adquirir herramientas de gestión y hemos incorporado nuevos clientes de restauración organizada en 2020.

Nos encontramos en Lanzadera ¿qué supone estar aquí?

A raíz de la COVID hicimos una reflexión de nuestra propia empresa hacia donde queremos ir y decidimos dar un pequeño impulso. Queríamos dejar de estar tan identificados como una empresa que vende TPV para ser reconocidos como una empresa que ayuda al hostelero a controlar y gestionar su negocio. Queremos ser el partner tecnológico de la hostelería, ayudar al sector en su transformación, no solamente a través de la herramienta sino también de la cultura empresarial. Vimos la oportunidad del ecosistema Lanzadera, presentamos nuestro proyecto en marzo y nos aceptaron en el programa que

empezó en mayo de este año. El programa consta de 4 fases, estamos en la fase de crecimiento para empresas ya consolidadas con un cierto volumen de facturación. Es una experiencia muy positiva, consta de ocho meses, los primeros cuatro han sido sesiones de formación y todo este ecosistema de formación, emprendedores y networking abre tu campo de visión hacia la gestión y la excelencia de cara al cliente.

En estos momentos se está hablando de la nueva ley que persigue el fraude fiscal.

Todos los países europeos ya tienen sistemas de fiscalización sobre los programas de facturación. Ha salido la llamada ley antifraude el 9 de julio y el próximo 11 de octubre se publicó la normativa que determinará que todos los softwares de facturación deben cumplir una serie de criterios para el control de las transacciones, para que todo lo que se hace quede registrado. A corto plazo la ley establece un reglamento de certificación y deja la puerta abierta a que tengas que conseguir un certificado de tu programa

Nuestra recomendación sería que el hostelero sepa muy bien qué tienen instalado y si su programa cumple con las recomendaciones. Nosotros no solo estamos cumpliendo con la normativa, sino que nos hemos sometido a una auditoría voluntaria para que un tercero que es auditor, perito judicial, revise todo nuestro programa y nos emita un certificado que cumplimos con la ley para nuestra tranquilidad y la de nuestros clientes.

La Hacienda foral vasca ya fue precursora de esto y nuestra empresa ya forma parte de las empresas homologadas en el programa TicketBAI.

Para información puedes consultar en el **96 345 54 25**
o en el correo: **info@hosteltactil.com**
Web: **www.hosteltactil.com**

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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

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





Hosteltáctil

SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

EL SOFTWARE TPV DE LA HOSTELERÍA PARA CONTROLAR TU NEGOCIO



SOLUCIONES HOSTELERÍA

EN RESTAURANTE

SOFTWARE HOSTELTÁCTIL
TELECOMANDA
MONITOR DE COCINA
CAJÓN PORTAMONEDAS
PASARELA DE PAGO



ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

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



RELACIÓN CON CLIENTES

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



www.hosteltactil.com

96 345 54 25 - info@hosteltactil.com

hostelería
táctil

proveedor
oficial

Caixa Popular y Hostelería Valencia renuevan el convenio de colaboración

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

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

Caixa Popular es una cooperativa de crédito valenciana, con 72 oficinas repartidas por la Comunidad Valenciana, y que busca fomentar los aspectos económicos, sociales y formativos que ayuden a la sociedad valenciana a mejorar su situación y generar sinergias, para contribuir al desarrollo económico y social.

El acuerdo entre las dos entidades, los formalizaron el Responsable de comercios de Caixa Popular, Vicente Vengut, y Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia.

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



Soluciones de cartelería digital y comunicación para tu sector

Ayudamos a comunicar de una manera diferente y visualmente atractiva desarrollando e innovando productos para nuestros clientes facilitando la comunicación en todas sus vertientes

Potencia al máximo la imagen que proyecta tu negocio hacia el exterior y optimiza las zonas de interior para comunicar y crear nuevas experiencias, logrando que tus servicios, promociones e imagen sean mejor percibidas e impacten positivamente en tus clientes facilitando la vuelta a tu establecimiento

*Todo ello sin preocuparte absolutamente de nada
¡Nos ocupamos de todo!*

Conoce las ventajas, promociones y precios especiales que como asociado podrás disfrutar

- ✓ Tecnología LED/LCD de alta calidad y luminosidad
- ✓ Instalaciones sencillas y puesta en marcha sin complicaciones
- ✓ Atención al cliente y servicio técnico a tu disposición
- ✓ Soportes y formatos para comunicar en cualquier momento



ESCAPARATE

Pantallas o paneles LED de alta luminosidad

INTERIOR

LCD luminosidad intermedia o pantallas ultrastretch

FACHADA

Rótulos LED o banderolas de doble cara

Contacto:

Tel. 686.366.830
mireia.fito@gimage.es
www.gimage.es



ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/963693350/ antonio.mendi-
guchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

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

CONTACTO: www.reinventalia.com/961936566-607636323/
jrodriguez@reinventalia.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



UNIFORMES ROGER

PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos

DIRECCIÓN: C/Praga, 4. 46185 - La Pobla de Vallbona (Valencia)

TELÉFONO: 678 774 013

WEB: www.uniformesroger.com

CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS
FEHV: 15% de dto



MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado o Trinidad Rodriguez

DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3

TELÉFONO: 963 851 206 y 963 851 808

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

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

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



MUÑOZ BOSCH S.L.

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de plagas

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

CONTACTO: www.munozbosch.com/961853328/
info@munozbosch.com

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



SAFEDINER.COM

PERSONA DE CONTACTO: Cristóbal Lisart

DIRECCIÓN: C/ Ciudad de Liria 27 Pol Ind Fuente del Jarro, Paterna

TELÉFONO: 671 837 560

WEB: safediner.com

CORREO ELECTRÓNICO: pedidos@safediner.com



Biodiesel del Mediterráneo

BDMED Biodiesel del Mediterráneo

ACTIVIDAD: Recogida de aceite usado de cocina

C/Lliria, 60. Pol. Ind. Fuente del Jarro (Paterna)

(Delegación Valencia)

CONTACTO: 617 403 095 (Mº José) / aceite@bdmed.es / www.bdmed.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



PANESCO IBERICA, S.L.

Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

CONTACTO: Francisco Paulino Huerta Perez / 673 830 782 /

www.panESCOfood.com / fhuerta@panESCOfood.es

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



CAFESOY

Calle Doctor Fleming, 17 - Alacuas (Valencia)

CONTACTO: Venancio García Domínguez / 634 85 50 83 /

www.cafesoy.es / info@cafesoy.es

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Garantizamos como mínimo un 20% de descuento en productos de café, más importantes descuentos en productos complementarios, así como asesoramiento.



HOSTELTÁCTIL

PERSONA DE CONTACTO: Mariví Giménez

DIRECCIÓN: Calle Archiduque Carlos nº 84 bajo - 46014 Valencia

CONTACTO: 96 345 54 25 / www.hosteltactil.com / info@hosteltactil.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



SILENCE VALENCIA BY J.R. VALLE

PERSONA DE CONTACTO: Carlos Donet

DIRECCIÓN: C/Padre Tomás de Montañana 14

TELÉFONO: 643 237 445

WEB: www.silencevalencia.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@silencevalencia.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



BTTESTUDIO

ACTIVIDAD: Arquitectura, interiorismo, diseño y construcción

PERSONA DE CONTACTO: Guillermo Jiménez Marco

DIRECCIÓN: C/ Embajador Vich nº3. 46002-Valencia

TELÉFONO: 674949330

WEB: www.bttestudio.com

CORREO ELECTRÓNICO: info@bttestudio.com

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



MAKRO

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas

C/ Pedrapiquers, 14 Pl. Vara de Quart - 46014 Valencia

Avda. del Mediterráneo, 8 Pl. del Mediterráneo

46550 ALBUIXECH

CONTACTO: www.makro.es/963134950 Valencia / 961 400 616

Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es



B+SAFE

PERSONA DE CONTACTO: D. Luis Aguilar (Resp. Territorial Levante)

DIRECCIÓN: SEDE CENTRAL (Avd. Fuencarral 24. Edif. Europa I, 3-5, 28108 Alcobendas, Madrid)

TELÉFONO: 900 902 510 / 657 756 926

WEB: www.b-safe.es

CONTACTO@B-SAFE.ES LAGUILAR@B-SAFE.ES

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



GIMAGE GROUP

Persona de contacto: Mireia Fitó

Correo electrónico: mireia.fito@gimage.es

www.gimage.es

Ventajas asociados: precios especiales



ECOSERRA

C/ Picanya nº 3 pta 19 - Alaquas

Álvaro Balaguer Serra / 666 508 523 /

www.ecoserravalencia.com/info@ecoserra.es

www.ecoserra.es



ESTUDIO ROOM

Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia

PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

667 410 945

estudio@estudioroom.com

WEB: www.estudioroom.com/comunicacion

**ISEVAL, S.L**

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas
C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)
CONTACTO: www.iseval.net/963970150/666527382/
Juanjo.labios@iseval.net
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento 15%

**ABORDO**

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62
CONTACTO: RAFAEL CUENCA
TELÉFONO: 963 979 210 / WEB: www.abordo.es/
CORREO ELECTRÓNICO: rcb@abordo.es
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: OFERTAS EXTRA (además del catálogo mensual), ACCESO A PEDIDOS POR NUESTRA WEB, ASESORAMIENTO EN NUEVA CARTA
Realizaremos junto a su jefe de cocina un estudio detallado por costes para rentabilizar al máximo su carta.

**COCA COLA**

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes
Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20
46930 Quart de Poblet - Valencia
CONTACTO: www.cocacolaiberianpartners.com/902889400/
mjandres@es.cciberianpartners.com

**HEALTH TRIMAKASI S.L**

PERSONA DE CONTACTO: Edgar Bargues Nuñez
DIRECCIÓN: C/ Convento nº20-1-4 Rocafort-Valencia 46111
TELÉFONO: 625 323 298
WEB: www.trimakasi.es
CORREO ELECTRÓNICO: ebargues@trimakasi.es
VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 30% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS A FEHV

**CAIXA POPULAR**

ACTIVIDAD: banca
Avda. Juan de la Cierva, 9
Parque Tecnológico - Paterna
CONTACTO: www.caixapopular.es/963134955/
hchust@caixapopular.es

**AIR PROCESS**

ACTIVIDAD: Tratamientos de sistemas de ventilación y limpiezas técnicas en general
Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Poble de Vallbona
CONTACTO: www.redinnovacom.es/961663131/
info@air-process.net

**MAHOU SANMIGUEL**

ACTIVIDAD: Cervecería
www.mahou-sanmiguel.com
CONTACTO: Valencia capital: Juan José Calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@mahou-sanmiguel.com
Valencia provincia: Sr. Alejandro Panach/ 639 311 486 / apanacha@mahou-sanmiguel.com

**ENCOVAL CONSULTING SL (TIENDA NATURGY TORRENT)**

Persona de contacto: Francisco Javier Noguera Palanca
Calle San Cristóbal 4, Torrent
Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003
Email: info@encoval.com
Ventajas: asesoramiento personalizado para cada federado, buscando siempre el máximo ahorro posible, tanto en luz como en gas

**VICENTE GANDIA**

Ctra. Cheste Godella 5/N
46370 Chiva (Valencia)
CONTACTO: Evelio Mora (600 906 341) / emora@vicentegandia.com
www.vicentegandia.com

**VONDOM**

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch
DIRECCIÓN: Show Room Valencia - C/ Justicia, 4 Atico - Valencia
TELÉFONO: 639 363 354
WEB: vondom.com
CORREO ELECTRÓNICO: Federico@Vondom.com
Valencia@Vondom.com
VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: Descuentos especiales y trato personalizado

**SOLÁN DE CABRAS**

ACTIVIDAD: Aguas y bebidas refrescantes
www.solandecabras.es
TELÉFONO: 608 295 778
CONTACTO: Valencia capital: Juan José Calvo Gómez/ 618 597 532 / jcalvo@mahou-sanmiguel.com
(Provincia Valencia, Sr. Alejandro Panach) / apanacha@mahou-sanmiguel.com

**SINEDIE ADVISOR**

PERSONA DE CONTACTO: Antonio Peris Tárrega
DIRECCIÓN: C/ Miguel Xirivella Lucas, 6 Bajo. 46470 Catarroja (Valencia)
TELÉFONO: 670 426 655
WEB: www.sinedieadvisor.com
Email: toni.peris@sinedieadvisor.com

**YUREST**

Contacto: Jose Francisco Gomez Tamarit
C/ Transits 6 - 46002 Valencia
TELÉFONO: 607 933 408 / WEB: yurest.com/
CORREO ELECTRÓNICO: jose.gomez@grupogomez.es
VENTAJA ASOCIADOS FEHV: 25% dto
El servicio prestado por proveedor a cliente y al cual se encuentra vinculado el presente acuerdo es "yurest" consistente en un "sistema de gestión operativa para restaurantes"



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**

**GARCIA FRUTAS&VERDURAS**

ACTIVIDAD: Venta de frutas y verduras
C/ Canal Xuquer-Turia, 7 - 46930 Quart de Poblet - Valencia
Polígono Pata del Cid
CONTACTO: www.frutasyverdurasgarcia.com/963792820/
ventas@frutasyverdurasgarcia.com

**VALLE**

CONTACTO: Octavia Szabo
Avenida de la Industria, 19 - 46980-Paterna
TELÉFONO: 606 979 908 / WEB: www.vallesl.com/ / CORREO ELECTRÓNICO: octaviaszabo@vallesl.com / INSTAGRAM: @vallevlc / FACEBOOK: vallevalencia / LINKEDIN: vallevalencia
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:
Negociación individual con los asociados.
Distribución de Bebidas y Alimentación.

**LA BURBUJA**

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería
C/ Narcís Monturiol (Valencia)
CONTACTO: www.lavburbujavalencia.com/961770145/
lavburbujaperello@gmail.com
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Precio especiales para asociados.

**UNBLOCK THE CITY**

PERSONA DE CONTACTO: Sergio López Fuentes
C/ Sebastián Elcano 23 3A
TELÉFONO: 651.814.236
WEB: www.unblockthecity.com/empresas
Email: info@unblockthecity.com

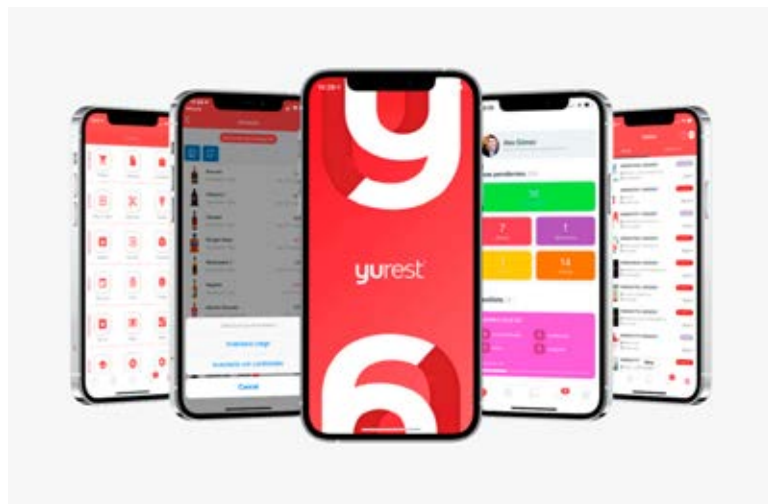
Toma el control de tu restaurante

Como hosteleros, somos conscientes de lo importante que es conseguir la rentabilidad de nuestros restaurantes, y como vosotros, siempre vamos de cabeza para poder llegar a todo. Por eso hemos desarrollado "Yurest" con los mejores expertos, creando la herramienta de control y digitalización de restaurantes más potente del mercado.

Con Yurest podréis controlar en tiempo real todas las áreas de vuestro negocio:

- Creación de checklists con las tareas de todo el equipo, control horario y fichajes.
- Control de stock, almacenes e inventarios
- Recetas, escandallos y mise en place.
- Registro de albaranes, realización de pedidos y control de proveedores.
- Gestión integral de finanzas.

Para ayudar a todos los federados, queremos ofreceros un 20% de descuento para que descubráis nuestra herramienta y podáis controlar todo vuestro negocio desde una sola APP, ahorrando tiempo y mejorando la rentabilidad. Tan sólo tenéis que dejarnos



vuestros datos en el siguiente enlace y uno de nuestros expertos contactará con vosotros para ofreceros una asesoría gratuita en digitalización y control de restaurantes.

Para más información entra en
<https://yurest.com/contacto/>

yurest®
Herramientas digitales para restaurantes

¿Te gustaría digitalizar todos los procesos de tu restaurante?
Rentabilidad, control y productividad en la palma de tu mano.

- Y Tareas:** el personal sabrá que hacer en cada momento, crea listas de tareas y controla su cumplimiento en tiempo real ([ver más](#)).
- Y Yuchef:** estandariza tus recetas y controla las mermas y los escandallos en todo momento ([ver más](#)).
- Y Stocks:** controla el nivel de carga de tus cámaras y neveras y realiza inventarios al instante ([ver más](#)).
- Y Compras:** haz pedidos directos a tu proveedor y comprueba al instante la recepción de mercancías ([ver más](#)).
- Y Comunicación:** crea reuniones, informa de averías, sincroniza tu agenda y mantén a todo tu equipo y conectado ([ver más](#)).
- Y Recursos humanos:** fichajes de personal, plano de turnos, horarios, costes de personal y gestión de vacaciones.



Makro, soluciones digitales

Nuestro proveedor **Makro** ofrece soluciones digitales para la implantación de mejoras en los negocios de hostelería:

- **Página Web**, que te permitirá mejorar tu presencia online
- **Herramienta de Listing**, para gestionar de manera sencilla tu perfil en Google My Business
- **Herramienta de Reservas online**, con la que podrás multiplicar tu número de reservas.
- **Herramienta de pedidos online** con la que gestionar o mejorar tu take away o Delivery propio

Estas soluciones se pueden adquirir a través de 4 planes diferentes:

- **Dish Starter:** Incluye Página Web y herramienta de reservas, ambas con funcionalidades básicas
- **Dish Professional Reservation:** Incluye Página Web y Herramienta de reservas, con todas las funcionalidades avanzadas

• **Dish Professional Order:** Incluye Página Web y Herramienta de Pedidos, con todas las funcionalidades avanzadas

• **Dish Premium:** Incluye Página Web, Herramienta de Reservas y Herramienta de Pedidos, con todas las funcionalidades avanzadas

*Todos los planes incluyen la herramienta de Listing para poder crear y gestionar tu perfil de Google My Business

Además aprovéchate de las **ventajas por ser asociado**: disfruta gratis de la herramienta de escandalllos Menukit **y los descuentos exclusivos para la adquisición de los planes arriba mencionados.**

Si te interesa hacer crecer tu negocio con estas herramientas digitales que proporciona nuestro proveedor **Makro**, contacta con nosotros y te facilitaremos toda la información.

persona de contacto: María Garrido.
T. **679859378** correo: **maria.garrido@makro.es**

sinedie
ADVISOR

VODAFONE TV BARES

DISFRUTA DE LA TEMPORADA DE FÚTBOL 2021/2022

INCLUYE: LALIGA SANTANDER, LALIGA SMARTBANK, UEFA CHAMPIONS LEAGUE, UEFA EUROPA LEAGUE, UEFA SUPERCUP

DESDE 220€/ MES *IVA no incluido / sin permanencia/ 40% de descuento en tu factura de móvil

¿Te interesa? Llámanos al 684 466 773 o rellena nuestro formulario web: <https://sinedieadvisor.com/contacto/>

Campaña de Navidad

Desde la patronal de hostelería CONHOSTUR que representa a la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), la Asociación de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y a la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Alicante (FEPHA) se pone en marcha una campaña de concienciación y sensibilización a la ciudadanía con motivo de las fiestas de Navidad.

Bajo el lema "Celebremos cuidándonos" el sector apela a la responsabilidad de todo el colectivo empresarial y de toda la sociedad en su conjunto para afrontar esta campaña de Navidad y las celebraciones y reuniones familiares que tendrán lugar las próximas semanas. La campaña recuerda las medidas que hay que mantener, principalmente el uso de la mascarilla cuando no se está consumiendo y la ventilación de los espacios interiores, así como apela a la vacunación de aquellos que todavía no lo han hecho.

En un contexto como en el que nos encontramos con el auge de contagios y lo que supone para el sector las cancelaciones que ya se han producido, especialmente en el ámbito de las empresas, desde CONHOSTUR se quiere reiterar que la hostelería está preparada para trabajar con las medidas adecuadas. Ya sabemos por la experiencia del año pasado, que cuando



las reuniones se dejan de hacer en hostelería y se trasladan al ámbito privado, a las propias casas, se baja la guardia y existe más riesgo de contagio.

CONHOSTUR quiere resaltar que el sector está colaborando también con la implantación del pasaporte COVID que es un mecanismo que está dotando de más seguridad a muchos clientes. La campaña que cuenta con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana estará visible en medios de comunicación, así como a través de cartelería en los propios establecimientos de hostelería y las redes sociales.



**LAS IDEAS MÁS
GRANDES NACIERON
EN UNA TAZA DE CAFÉ**

Cafesoy
COFFEE ROASTER

f Cafesoy

@cafescafesoyvalencia

C/ Doctor Fleming número 17 de Alaquas C.P 46970

www.cafesoy.es

Jorge de Andrés, un Rolling Stone de la cocina en Vertical

Carlos Fajardo

Dpto comunicación

La mejor panorámica de Valencia cumple 15 años, su visión 360º ha permitido en estos 5 lustros ofrecer una cocina única y puramente valenciana. Degustar cocina exquisita en una posición privilegiada, desde la que puedes ver: la vanguardia de la Ciutat de les Arts, la huerta, el mar, los poblados marítimos, la marina... todo el golfo de Valencia, desde el Puerto de Sagunto hasta el Montgó, eso es Vertical.

Con la cultura del detalle como bandera, Jorge de Andrés, habla así de su casa: «nuestra cocina es el mediterráneo más local, llevo 40 años en cocina y he pasado por todas las modas, ha llegado un momento que me despojo de todo esto y me quedo con la esencia de esta trayectoria».

Visitar Vertical es vivir una experiencia para todos los sentidos, una cocina que tiene la mirada puesta en el mar, pero que, si además añadimos a este servicio exquisito la comodidad de su skybar, cierras una velada única. Hilos musicales, buen tiempo y unas vistas privilegiadas para reposar la succulenta cocina, su chef se deshace en elogios con este espacio, «en verano es una delicia» asegura.

En la época de la sostenibilidad y el producto de km 0, Jorge de Andrés hace una reivindicación: «se habla mucho del km 0, pero se ha hablado 0 de la milla 0», defiende el producto de nuestro mar y presume de poder enamorarse cada vez que va a la lonja. Con ilusión en la cara confiesa «se me van los ojos cuando estoy en la lonja» y no es un tópico, porque aún se nota más su amor por el mar cuando habla de las pequeñas barcas que le proveen de clòtxinas, galeras, gambas rojas o cigalas.

Después de una disfrutada trayectoria su cocina se centra en no enmascarar, el producto es lo más importante y por ello cobra todo el protagonismo en sus platos. Su experiencia le ha hecho entender que su propuesta tiene que ser sin artificios, se centra en estudiar los sabores, olores y texturas de los productos para sacar su mejor partido y darle el máximo protagonismo en sus platos.

RECUERDO A LOLES SALVADOR

Cuando hablamos de inspiración y de orígenes sale de su boca hablar de ancestros, de patricios romanos, de tradición y como no... de la gran Loles Salvador. La madre de una familia dedicada a la cocina, una piedra importantísima en la cocina valenciana



que supo tener muy buen olfato. Jorge confesaba que «ubicó a todos sus hijos en cada sitio en el que encajaban, ella era la líder, la jefa, sabía dónde nos podía exigir más a cada uno», y es que la vida de los hermanos de Andrés ha sido convertir en pasión y oficio aquello con lo que jugaban de pequeños. Admite el chef, que el haber compartido 40 años de vida y profesión con su madre les ha hecho tener siempre su ADN en todo lo que hacen.

Una vida ligada a la cocina que no puede ser más vocacional y transmitida de manera familiar, esto es una forma de vida y así lo entiende Jorge, que bromeaba con que no sabe estar de vacaciones, «me voy de vacaciones 4 días y estoy continuamente deseando volverme a la cocina».

PROYECTO SOROLLA

El futuro solo guarda grandes cosas para el proyecto de Vertical, un menú que titula «visión y sabores de España» mediante el cual se contará la gran vida y obra del pintor valenciano Joaquín Sorolla será la joya de la corona. Un trabajo que le ha llevado 3 años y que será un escaparate perfecto para el centenario de la muerte del genio valenciano. A través de este menú local y muy valenciano, que mira al mar, se recorrerá todo el mundo. Ese camino que hicieron nuestros valencianos ilustres por el todo el mundo es lo que plasmará Vertical el próximo año.

En definitiva, el proyecto de un profesional de la cocina especial que desprende conocimiento y pasión infinita por su oficio. Muestra de ello es la tamizada información de la que dispone sobre los orígenes de la dieta mediterránea y de los máximos exponentes de nuestra cultura, que explica con emoción. Una referencia de nuestra gastronomía que, como admite, es incom bustible: «no concibo una jubilación, mientras el cuerpo aguante será un Rolling Stone de la cocina».

NUEVOS ASOCIADOS

JUAN ROMERO

Cocina de cuchara, buenos fondos, un buen producto, horarios con los que se pueda conciliar una vida familiar decente... de esto habla Juan Romero y se puede asociar a un planteamiento de una persona con mucha experiencia en la cocina, y en parte es así. Decimos en parte, porque el jefe de cocina Juan Romero tan solo tiene 23 años y es todoterreno, porque se encarga de prácticamente todo en su local.

Su formación ha estado ligada a grandes estándares de nuestra cocina como, entre otros, Marisquería Civera o BonAmb, dos casas en las que se transpira cocina hasta por los poros de la piel. Esta idea de buena cocina tradicional respaldada por la ilusión de un proyecto joven, hacen que pese a llevar pocas semanas abierto, tenga las reservas al tope.

La zona de Valencia en la que se asienta esta nueva propuesta necesitaba de un local así, además su ticket medio hace casi obligado pasarse a probar la cocina de Juan Romero. Nos complace dar la bienvenida a un local con tanta ilusión y que pese a la juventud se anda con pies de plomo.



Juan Romero. Calle Alboraya, 72 (bajo)

LA PICAETA



Restaurante La Picaeta. Calle Albalat dels Tarongers, 12, Valencia

La Picaeta hace honor a su nombre contando con una carta muy completa de atractivos entrantes y platos que te hacen salivar. Todo tipo de tapas tradicionales, sartenes, bocadillos, ensaladas, hamburguesas, carnes, pescados, platos internacionales y todo en un ambiente acogedor gracias a su precioso local.

Una opción asequible que se convierte en referencia sobre todo para cenas, sus tapas típicas mediterráneas y su magnífica ubicación permite cenar en un ambiente tranquilo con una amplia terraza y estar a menos de 500m de uno de los corazones del ocio nocturno valenciano, como son plaza Honduras y la avenida Aragón.

Desde La Picaeta comentan que uno de sus fuertes es su buen menú, con un ticket medio muy económico, podrás disfrutar de toda su carta a la que incorporan su plato estrella, el arroz al horno, tan solo disponible en el menú de martes a viernes. Zona clave y cocina económica, ¡damos la bienvenida nuestro nuevo asociado!





celebremos *cuidándonos*

disfrutemos estas fiestas en compañía
con toda seguridad



Nuevo Oslo, Bar Marvi, Atmosphere, Singular & Co, Setaygues, Restaurante Baalbec y Restaurante Domenech, reconocidos con un Solete Repsol

La guía Repsol vuelve a otorgar 1000 "soletes", un reconocimiento que reconoce los establecimientos que despiertan una sonrisa, que su cercanía seduce y de los cuales su ambiente y su buena propuesta es apetecible. Esos restaurantes y bares que recomiendas a tus amistades, para desayunar o merendar rico. El local de moda donde probar un buen almuerzo, una horchatería donde disfrutar de productos únicos o esa churrería emblemática a la que tomarse un chocolate calentito. Eso significa este reconocimiento, ser un local especial, con solera.

En esta segunda edición de los Soletes Repsol, se han repartido hasta 73 en locales de nuestro territorio y 7 de ellos forman parte de la familia de Hostelería Valencia. Lugares dónde disfrutar de pintorescos almuerzos como en Nuevo Oslo, de la

tradición gallega del Bar Marvi, los exquisitos bocadillos redondos del Restaurante Domenech, la tradición de Setaygues, la cocina delicada y cuidada de Atmosphere, las sabrosas hamburguesas en Singular & Co y la sofisticación y respeto por la cocina del Restaurante Baalbec.

Estos nombramientos, que incluyen su adhesión en el catálogo de la reputada guía Repsol, se realizan basándose en las diferentes valoraciones que lleva a cabo el equipo de expertos de esta guía, cuyo objetivo no es otro que poner en el foco a los secretos mejor guardados de los diferentes rincones del país, mostrando así locales en los que no te cansarás de repetir.

La Guía Repsol guarda en su portal digital un apartado especial para los Soletes, en él se pueden consultar cuáles son y dónde se encuentran cada uno de ellos a lo largo y ancho del país, entre los que, por supuesto, se encuentran nuestros asociados que entraron la edición pasada y los 7 que entran en este 2021. ¡Enhorabuena!



VONDOM

Good Design Award
Voxel Chair & Armchair

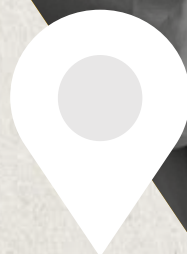


Delta Awards Finalist
Voxel Armchair



Amb l'hostaleria
valenciana.

*On toca
estar.*



caixa
popular

Cooperem
amb les persones.

ontocaestar.es

PARA CONQUISTAR EL MUNDO

HAY QUE
TENER EL MEJOR SABOR.



Mahou
DESDE 1890