



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



5



AÑOS EN TUS FOGONES

50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

- 6 Plats
- 8 Temas legales
- 15 Laboral
- 17 Kit digital
- 18 Formación
- 20 Fiscal
- 21 Proyectos
- 22 Premios
- 26 Zurich
- 29 Proyectos
- 30 Comunicación
- 31 Artículo PRL
- 34 Entrevista
- 36 Menús l'Exquisit Mediterrani
- 37 Jornada prevención de riesgos
- 38 Modulos
- 40 Proveedor
- 41 Noticia
- 42 Paella sueca al grano
- 43 TOP50 Quique Dacosta
- 44 Begoistas
- 45 Nuevos asociados
- 46 Premios once



Un nuevo curso que empieza con grandes retos económicos

Manuel Espinar Robles, presidente

Estimados asociados

Desde la vuelta del verano nos encontramos con una intensa actividad en Hostelería Valencia. Comenzamos el curso con la celebración de los Premios de Hostelería Valencia en el recién inaugurado Caixafòrum Valencia. Para Hostelería Valencia ha sido todo un hito volver a celebrar los premios tras dos años de parón por la pandemia y que se convirtieron en una cita muy emotiva para volver a juntarnos con nuestros compañeros, proveedores y colaboradores.

Quiero destacar mi reconocimiento a todos los galardonados que por su trayectoria y bagaje, por su espíritu emprendedor y profesionalidad son ejemplo y referente para todos los que nos dedicamos al sector de la hostelería.

Estos meses hemos realizado muchas Jornadas profesionales, eventos como Miradas Valencia, jornadas gastronómicas, ahora en unos días estaremos en Mediterranea Gastrónoma, sin duda, el calendario está lleno de citas en los que el sector hostelero no puede faltar y estamos trabajando para que la hostelería valenciana esté muy bien representada. La situación económica es muy compleja. Venimos de un verano de explosión a nivel de consumo, pero la realidad de nuestras cuentas de resultados es que seguimos arrastrando toda la deuda adquirida en los dos años de COVID y además todos nuestros costes han subido de forma desorbitada de forma que no logramos la esperada rentabilidad. En esa línea estamos manteniendo muchas reuniones en los últimos meses con la Generalitat Valenciana y también a nivel nacional a través de Hostelería España para tratar de paliar esta situación y conseguir mejoras para nuestro sector especialmente en el tema de la energía y de la necesidad de financiación para nuestras empresas. Y por último quiero destacar quizá el hito más importante de este año y es la firma de acuerdo con los sindicatos para renovar el convenio colectivo de la provincia de Valencia. Una negociación muy intensa durante meses pero que finalmente ha culminado con un acuerdo entre todos.

Seguimos trabajando, desde Hostelería Valencia estamos a vuestra disposición para ayudaros en todas aquellas dudas o consultas que tengáis para vuestro día a día.



**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 comunicació

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



mediterraneagastronomia.es
#mediterraneagastronomia22

MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

Del 13 al 15 de noviembre 2022
València - Spain

EL MAYOR CONGRESO Y SHOWROOM SECTORIAL DE TODO EL PAÍS
VEN A VIVIR LA EXPERIENCIA



Patrocinadores institucionales



Patrocinador **HEINEKEN FUERZA BAR+**

Proveedor oficial **makro**

Colaboran



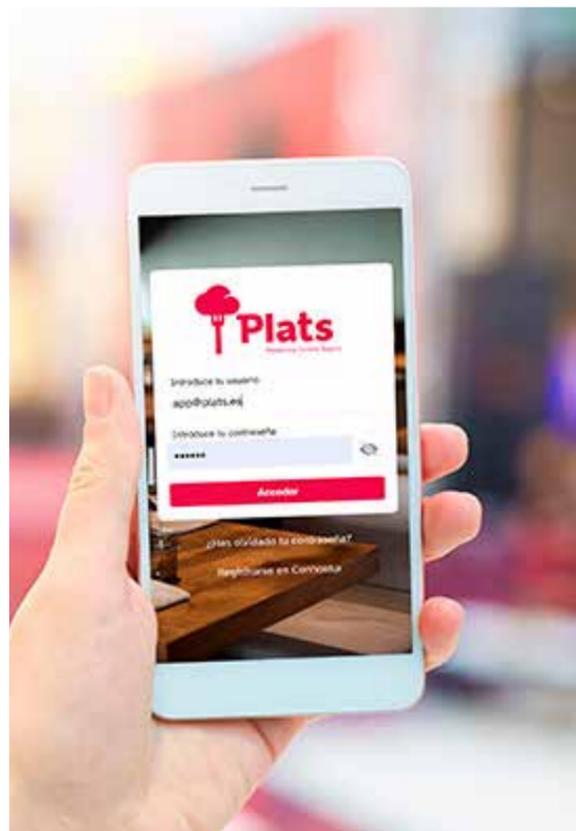
CONHOSTUR con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana te acerca PLATS, la plataforma que digitaliza los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Desde la primavera pasada CONHOSTUR puso a disposición de las empresas de hostelería un innovador proyecto para dar respuesta a las necesidades en materia de gestión de la información de los requisitos higiénicos obligatorios, así como para impulsar la implantación de los sistemas de APPCC en el sector.

A través de PLATS los locales de hostelería disponen de una herramienta sencilla y de fácil uso a través de una APP que puede ser instalada en los dispositivos móviles y en la que se registra la información requerida en cada uno de los Planes de Higiene, la Trazabilidad y del plan de control APPCC. La

APP ha sido ya instalada en más de 35 empresas de la Comunitat Valenciana y para este final de año e inicio de 2023 se va a extender el uso a todas las empresas del sector que quieran disponer de forma gratuita de la implantación de esta herramienta. El proyecto ha sido desarrollado por CONHOSTUR en colaboración con AINIA, encargado del desarrollo del software y cuenta con el apoyo del INVATTUR y Turisme Comunitat Valenciana.

PLATS nace en plena pandemia para dar respuesta a la necesidad de dotar de una mayor seguridad al cliente en un momento tan complicado. En ese sentido desde el sector



se observa la necesidad de contar con una herramienta que fuera accesible a los hosteleros y que permita digitalizar los procedimientos para gestionar la información relativa a la seguridad alimentaria en los locales de hostelería y lograr una mayor implantación del sistema APPCC en los bares y restaurantes. El objetivo ha sido el de modernizar esa área de gestión en los locales dedicada a la seguridad alimentaria y a la calidad y dar un paso adelante desde la hostelería para estar preparados ante una futura legislación en materia sanitaria más exigente con los locales de restauración, así como dar un salto cualitativo en materia de calidad.

El sector se ha implicado en el desarrollo del sistema que entre otros proporciona a la empresa un sistema de autocontrol documentado en tiempo real, la digitalización de registros siempre a disposición del empresario desde cualquier dispositivo, será una prueba evidente de que la empresa cumple con la legislación, ofrece seguridad y calidad al cliente, me-

jora la rapidez y capacidad de respuesta para la resolución de problemas higiénico sanitarios, facilita la implantación y control del Sistema APPCC, permite el control centralizado de todos los centros de trabajo y dispone de un histórico de todos los datos recogidos para futuros análisis y auditorías.

Hasta ahora existían factores como la falta de información o la inversión económica que han constituido una barrera para la aplicación de los sistemas de APPCC, en especial en los pequeños establecimientos de restauración. Es por ello, que con PLATS se digitaliza la gestión de esta labor, facilitando el registro de las diferentes acciones y procedimientos, contribuyendo así a una modernización de las empresas. El proyecto forma parte del convenio de colaboración entre Turisme Comunitat Valenciana y CONHOSTUR para dar apoyo a proyectos de investigación que tengan por objetivo la digitalización en el control de Turismo Seguro. Ya puedes sumarte al programa a través de la [web www.plats.es](http://www.plats.es).

Firma del convenio de hostelería para los próximos 4 años

ESTE ACUERDO APUESTA POR LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR A TRAVÉS DE LA FORMACIÓN



La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia junto con las organizaciones empresariales del convenio colectivo de hostelería (Asociación Empresarial Hotelera de Gandía y la Sabor, Confederación de Empresarios Turísticos de la Comunidad Valenciana – CET-CV, Asociación Empresarial de Estaciones Termales y Balnearios y Hosbec) han firmado el convenio colectivo de hostelería de la provincia de Valencia con los sindicatos FeSMC-PV UGT y Federación de Servicios CCOO.

Con este acuerdo se establecen las condiciones laborales en el sector de la hostelería de Valencia para los próximos 4 años, hasta 2025. El acuerdo supone un triunfo del diálogo social en un contexto económico muy complejo.

Entre los principales aspectos que se recogen en el convenio firmado la primera semana de octubre destaca: la formación

como uno de los principales ejes de actuación para los próximos años con el objetivo de potenciar y conseguir una hostelería profesionalizada a través del fomento de la formación continua de las empresas del sector y la regulación del contenido de la tarjeta profesional.

Así mismo, en este acuerdo se han regulado mejoras en la distribución irregular de la jornada (bolsa de horas), el establecimiento de un mecanismo de fomento de la contratación de colectivos vulnerables y el desarrollo de la tarjeta profesional.

Es preciso destacar la voluntad de diálogo de todas las partes para poder llegar a buen término esta negociación, teniendo en cuenta el momento económico y social en que nos encontramos.

Extensión del plazo de vencimiento de los Avales ICO

El Consejo de Ministros ha aprobado un Acuerdo para la ampliación de los plazos de vencimientos de los avales concedidos por el ICO en virtud de los Reales Decreto-Ley 8/2020 y 25/2020.

Conforme al citado Acuerdo, los beneficiarios de estos avales ya pueden solicitar a sus entidades financieras la extensión del vencimiento de dichas operaciones hasta un máximo de 10 años, siendo potestad de estas aceptar o rechazar la solicitud en aplicación de sus procedimientos y políticas internas.

Ámbito de aplicación: avales concedidos a empresas y autónomos en virtud del Real Decreto-Ley 8/2020, de 17 de marzo y Real Decreto-Ley 25/2020, de 3 de julio.

Plazos máximos de ampliación:

-Hasta 10 años en total para los avales que se sustenten en las medidas de importe limitado de ayuda (apartado 3.1 del Marco Temporal Europeo), que son las que no exceden en total de 2,3 millones de euros por beneficiario.

-Hasta 8 años en total para los avales en forma de garantías estatales de préstamos (apartado 3.2 del Marco Temporal Europeo).

Trámite: se deberá solicitar por los beneficiarios a las entidades financieras a partir del 30 de junio de 2022.

Sólo podrá realizarse una extensión del plazo de vencimiento en aplicación de este Acuerdo. No podrá formalizarse extensión si falta menos de un mes para la fecha de vencimiento inicialmente pactada. La decisión es de la entidad financiera que podrá aceptar o rechazar la solicitud en aplicación de sus procedimientos y políticas internas.

Para más información, podéis contactar con nuestro departamento legal a través del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es o del teléfono **653 053 625**.



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

Hostelería Valencia y Fotur presentan alegaciones al borrador de la ordenanza de contaminación acústica

El pasado 22 de junio las dos organizaciones representativas de la hostelería y ocio de la ciudad de Valencia, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y FOTUR, presentaron alegaciones al borrador de ordenanza de contaminación acústica del Ayuntamiento de Valencia. Ambas entidades quisieron destacar la importancia de esta ordenanza como mecanismo para prevenir las conductas que pudieran afectar a la contaminación acústica y no, ser solamente un instrumento para endurecer las condiciones acústicas de los locales y del régimen sancionador.

En aras a esta función preventiva y de equilibrio entre el ejercicio de las actividades de restauración y ocio con el derecho al descanso de los vecinos, ambas entidades valoran positivamente que la ordenanza ponga en marcha una mesa de coordinación acústica, en la que estén representadas las organizaciones vecinales y empresariales. En esta línea se solicitó incluir dentro de las medidas preventivas de la contaminación acústica las campañas de sensibilización/concienciación e iniciativas de colaboración público-privada de mediación, como la propuesta de Hostelería Valencia de los mediadores sociales en las zonas de ocio para hacer compatible el ejercicio empresarial y el derecho al descanso.

Entre las principales alegaciones cabe destacar las siguientes:

Respecto a la medida de limitación de horario de las terrazas cuando existan quejas constatada, se ha solicitado la eliminación de este artículo por ser una materia, las terrazas, que ya

está regulada en su normativa específica que es la ordenanza reguladora del dominio público municipal. Además, la redacción del artículo que permite reducir horarios, solamente por el hecho de denuncias vulnera los principios de legalidad y seguridad jurídica, al no ser necesario para adoptar dicha reducción que haya una resolución sancionadora tras el correspondiente procedimiento administrativo. Así mismo, se ha incluido una propuesta de redacción que se encuentra ya en ciudades como Bilbao o Barcelona para que regule la responsabilidad de quien realice denuncias con temeridad o de mala fe, soportando los gastos que originen su actuación.

En relación con la medida de limitaciones de usos y distancias entre locales, consideramos que se trata de una medida que puede ser útil para “esponjar” las actividades y evitar que se produzcan zonas con aglomeración de locales, especialmente en aquellas zonas nuevas (como el Cabanyal) y en expansión, lo que permitirá prevenir futuras consecuencias como declaraciones ZAS. No obstante, su aplicación general a toda la ciudad consideramos que tiene que ser estudiada para limitarla a las características de cada zona concreta en que se vaya a aplicar.

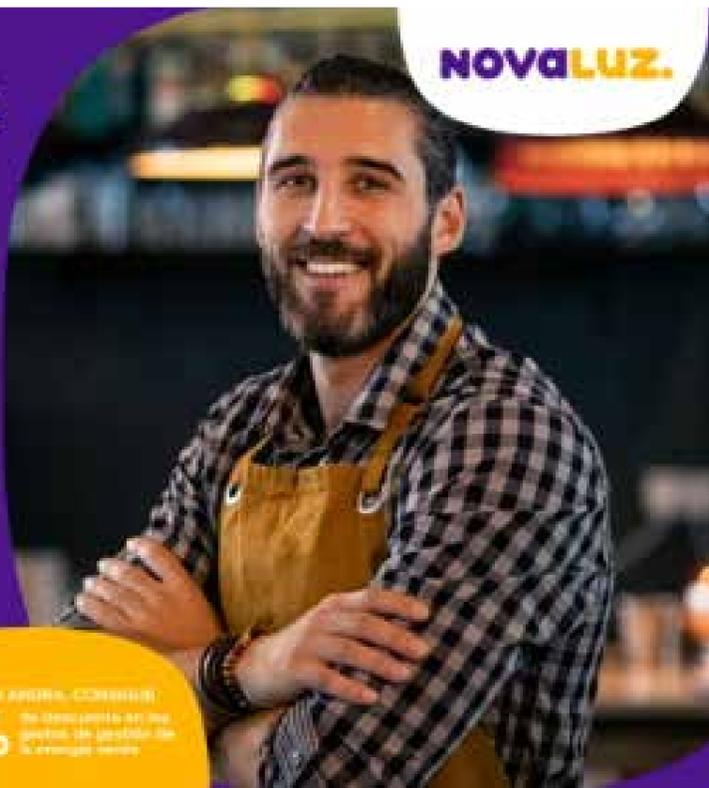
Finalmente, con la presentación de las alegaciones se ha solicitado una reunión con el concejal de Contaminación Acústica para poder exponer detalladamente todas las propuestas realizadas y poder contribuir a mejorar la ordenanza en aras a dar seguridad jurídica a las actividades y mantener el equilibrio entre su funcionamiento normal y el respeto al derecho al descanso.

Tu comercializadora energética

-  Protección contra las subidas de precio
-  Un asesor personal dedicado
-  ¡Y ahorra hasta un 30% en tu factura!

Si traes un amigo te premiamos 3€ por MWh del consumo de tu referido

75%



Lo que viene....

FUTURO DECRETO REGULADOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Desde Turisme Comunitat Valenciana se está tramitando el nuevo Proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos donde se desarrolla la actividad turística gastronómica en la Comunitat Valenciana, la Red Gastroturística y L'Exquisit Mediterrani.

Esta norma, que vendrá a sustituir al actual Decreto 7/2009, recoge algunas novedades como:

1. El carácter voluntario de la inscripción de las actividades de restauración, tanto de restaurantes como bares ante la administración turística.
2. Se mantiene la clasificación en 3 categorías para los restaurantes, que ahora será identificada por tenedores según la puntuación obtenida conforme a una autoevaluación que realizarán los locales rellenando un cuestionario. En el caso de los bares se mantiene la actual clasificación de bares con y sin comida.

3. Además de la clasificación anterior, tanto los restaurantes como los bares podrán formar parte de una categoría especial denominada "Exquisit Mediterrani" cumpliendo unas exigencias recogidas en el proyecto, bajo las denominaciones de cocina autóctona o arrocería dependiendo de su especialidad gastronómica.
4. Así mismo, el proyecto recoge un artículo que hace referencia a las dispensas de alguno de los requisitos para efectuar la clasificación, ponderando el conjunto de circunstancias existentes e informe técnico previo, similar al regulado en la normativa específica de los establecimientos de alojamiento.
5. Se clarifica la información en el contenido de la carta de platos y bebidas, así como en la indicación de los precios.

Este Decreto está en fase de revisión por parte de la Abogacía de la Generalitat y del Consejo Jurídico Consultivo antes de su aprobación y publicación definitiva.

Próxima regulación contra el desperdicio alimentario

Se está tramitando por las Cortes Generales el proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que tiene por objeto reducir el desperdicio alimentario en todos los agentes de la cadena alimentaria.

Entre las novedades a introducir por esta futura ley que afectan a los establecimientos de restauración se encuentran las siguientes:

1. La obligación para los locales de restauración (salvo los bufés libres) de facilitar al consumidor que se pueda llevar, sin coste, los alimentos que haya consumido, así como de informar sobre esta posibilidad de forma clara y visible en el local y en sus cartas de platos o menús.
2. La obligación de disponer de un plan de prevención con el objetivo que las empresas hagan un autodiagnóstico de todos sus procesos y productos, para que fijen medidas para minimizar las pérdidas y el desperdicio.



3. Y el establecimiento de una prelación del destino del desperdicio priorizando la donación de los excedentes o la redistribución de los alimentos, para lo que se prevé que se suscriban convenios de colaboración con empresas o entidades sociales y organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.

El proyecto de ley se encuentra en tramitación parlamentaria en estos momentos, habiendo sido objeto de enmiendas y alegaciones dentro del trámite de audiencia pública.

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)

CERAMIC MONASTRELL
CRIADO EN TINAJA

CLOS DE GALLUR
El Patrimonio de Viticultura Singular

Limitación de temperatura en establecimientos de hostelería

Con fecha 2 de agosto se publicó en el BOE el Real Decreto-ley 14/2022 que regula, entre otras, una serie de medidas de ahorro, eficiencia energética y reducción de la dependencia energética del gas natural.

Desde su entrada en vigor el pasado 10 de agosto, en virtud del artículo 29 de la citada norma, interpretada juntamente con lo dispuesto en el Real Decreto 486/1997 que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, los restaurantes, bares o cafeterías no pueden refrigerarse a una temperatura por debajo de los 25° C, ni ser calefactados a más de 19° C.

Esta limitación de temperatura no se aplica ni en las cocinas de los locales de hostelería, que quedan exentas por ser espacios donde se realizan trabajos activos y por estar ocupados simultáneamente por más de una persona, y las habitaciones de los

hoteles, donde los huéspedes podrán seguir eligiendo la temperatura tanto del aire acondicionado como de la calefacción.

Asimismo, el Real Decreto-ley estableció la obligatoriedad para estos locales de informar mediante carteles o pantallas informativas de las condiciones de temperatura y humedad aplicables y de que estas medidas contribuyen al ahorro energético.

Finalmente, desde el 30 de septiembre los locales con acceso desde la calle deben disponer de un sistema de cierre de puertas adecuado, el cual podrá consistir en un sencillo brazo de cierre automático con el fin de impedir que éstas permanezcan abiertas permanentemente.

Estas medidas estarán vigentes hasta el 1 de noviembre de 2023.

Nuevo sistema de cotización del Régimen Especial de Trabajadores Autónomos

Sonia Morales
Departamento Laboral

El nuevo sistema de cotización para los trabajadores autónomos que entre en vigor el día 01 de enero de 2023 se basará en los rendimientos netos obtenidos durante cada año natural respecto de sus actividades económicas, empresariales o profesionales, y con independencia de que se realicen a título individual o como socios de cualquier tipo de entidad.

Vamos a comenzar por la consideración de rendimientos netos y qué debemos entender como tal. A tal fin, se calcularán deduciendo de los ingresos todos los gastos producidos en el ejercicio de actividad y necesarios para la misma. Sobre esa cantidad, se aplicará una deducción por gastos genéricos del 7% (3% para autónomos societarios). El resultado de este cálculo será, por tanto, los rendimientos netos y determinarán la base de cotización y la cuota correspondiente.

El nuevo sistema de cotización funcionará por tramos, mediante un modelo denominado "progresivo de cuotas" desde el año 2023 al 2025.

Como adelantábamos, su entrada en vigor será a partir del 01 de enero de 2023, siendo la cuota mínima de 230 euros y la máxima de 500 euros para este primer año. Para el 2024 oscilará entre 225 y 530 euros y en el 2025 entre los 200 y los 590 euros. En total, habrá 15 tramos de cotización, y será cada autónomo quien, en base a su previsión de ingresos, determinará el tramo al que quedará incluido y que comunicará a la seguridad social.

Si estás interesado en conocer más información sobre este servicio especializado de asesoría para los asociados contacta con Sonia Morales

96 351 51 76 o en el correo:
laboral@hosteleriavalencia.es

Te informamos y asesoramos, recuerda:
estamos para ayudarte.



¿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**.

Delegación C. Valenciana
C/ Salamanca, 27 – 5ª pta. 9
46005 Valencia
Telf.: 96 193 65 66
info@reinventalia.com

www.reinventalia.com



Rendimiento mes	Base mínima 2023	Base máxima 2023	Cuota mínima 2023	Cuota mínima 2024	Cuota mínima 2025
751,63	849,66	230	225	200	-
>670 y	849,67	900	260	253	220
>900 y	898,69	1.166,70	278	274	270
>= 1.166,70 y	950,98	1.300,00	291	291	291
>1.300 y	960,78	1.500,00	294	294	294
>1.500 y	960,78	1.700,00	294	294	294
>1.700 y	1.013,07	1.850,00	310	320	350
>1.850 y	1.029,41	2.030,00	315	325	370
>2.030 y	1.045,75	2.330,00	320	330	390
>2.330 y	1.078,43	2.760,00	330	340	415
>2.760 y	1.143,79	3.190,00	350	360	440
>3.190 y	1.209,15	3.620,00	370	380	465
>3.620 y	1.274,51	4.050,00	390	400	490
>4.050 y	1.372,55	4.139,40	420	445	530
>6.000	1.633,99	4.139,40	500	530	590

Con objeto de flexibilizar el ajuste de la cotización en función de la previsión anual de rendimientos, el trabajador autónomo podrá cambiar de tramo hasta seis veces al año cada dos meses, tanto para incrementar como para disminuir la base y la cuota. Para ello, se deberá tomar en consideración, durante el año en curso, que los rendimientos netos sufran una variación respecto a lo previsto.

Al finalizar el año, y una vez conocidos los rendimientos netos anuales, la seguridad social procederá a regularizar las cotizaciones, devolviéndose o reclamando cuotas.

Una duda que puede surgir es, que ocurre con los trabajadores autónomos cuya cuota en 2022 fuese superior a la que les corresponde por rendimientos netos previstos. Pues bien, la norma contempla esta posibilidad y permite mantener dicha base o una inferior a esta, a elección del trabajador autónomo. Otra cuestión también a tomar en consideración es que si a 31 de diciembre de 2022, el trabajador autónomo no ejercitase la

opción de cotización por previsión de rendimientos netos, en 2023 seguirá cotizando por la base que les correspondería en enero de ese año.

Respecto a los familiares del trabajador autónomo incluidos en el RETA, no podrán elegir una base inferior a 1.000 euros para el 2023, ni inferior a la cuantía que se establezca para el 2024 y 2025.

Por último, hay que recordar que se mantiene la tarifa plana dentro de este nuevo sistema, pero pasará a ser de una cuota mensual de 80 euros durante los 12 primeros meses de actividad, con independencia de los ingresos del trabajador por cuenta propia. Para los siguientes 12 meses, se podrá mantener los 80 euros, siempre que sus ingresos netos se encuentren por debajo del salario mínimo interprofesional para ese año. Y para el tercer año, entrará en el sistema de tramos en función de sus ingresos reales.

Abierto el plazo para pedir las ayudas del KIT DIGITAL para empresas de 3 a 9 trabajadores

LAS PETICIONES SE PUEDEN HACER EFECTIVAS DESDE LAS 11:00 HORAS DEL PASADO 2 DE SEPTIEMBRE DE 2022

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Empresas y autónomos con domicilio fiscal en territorio español, con una antigüedad mínima de 6 meses y que tengan entre 3 y 9 trabajadores.

**Están excluidos los autónomos societarios y los autónomos colaboradores.

¿Qué conceptos son subvencionables?

Los gastos en que incurra el beneficiario para la adopción de las soluciones de digitalización disponibles en el Catálogo de Soluciones de Digitalización del Programa Kit Digital (<https://www.acelerapyme.gob.es/kit-digital/soluciones-digitales>).

¿Cuál es el importe máximo de ayuda por beneficiario?

El importe máximo de ayuda por beneficiario será de 6.000 euros.

¿Qué pasos debes seguir para solicitar tu Bono Digital?

1. Entrar en la web <https://www.acelerapyme.gob.es/user/login>, y completar el Test de Diagnóstico Digital.
2. Consultar el Catálogo de Soluciones Digitales.
3. Solicitar tu Bono Digital a través del siguiente enlace:

<https://sede.red.gob.es/es/procedimientos/convocatoria-de-ayudas-destinadas-la-digitalizacion-de-empresas-del-segundo-i-entre>

Para cualquier consulta sobre esta cuestión puede ponerse en contacto con nosotros escribiendo a legal@hostele-riavalencia.es y vía telefónica al 96 351 92 84 (Ana Cívico, asesora legal).

¿QUIERES UN IPHONE 14?
¡PRECIO EXCLUSIVO PARA TI!
PÁSATE A VODAFONE CON SINEDIE ADVISOR
Y DISFRUTA DE ESTA PROMOCIÓN
¿OÍDO COCINA?
INFO@SINEDIEADVISOR.COM
961 488 999

sinedie
ADVISOR

Distribuidor Autorizado Vodafone Business

Estamos cerrando el año, no perdáis vuestro crédito de formación

Isabel Martínez
Responsable de Formación

Ya estamos terminando el año y muchos de vosotros, como cada año, habéis contado con nosotros para organizar la formación de vuestras plantillas. Pero para aquellos que aún no utilizéis nuestro servicio de Formación, queremos animaros a confiar en la **FUNDACIÓN DE HOSTELERÍA DE VALENCIA**, entidad especializada en la formación del sector, para la gestión de vuestra 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 el Departamento de Formación de la Fundación de Hostelería de Valencia, durante este año **os hemos ofrecido acciones formativas a medida de las necesidades** de las empresas de Gestión de alérgenos, higiene alimentaria e idiomas, optimizando las competencias de los trabajadores y trabajadores

las empresas de nuestro sector. **Pero también os hemos ofrecido acciones en abierto de Gestión de cocina y Gestión de Sala, Cata de Vinos, Corte de Jamón, Coctelería y Técnicas de Venta.** Pero estar pendientes porque en breve publicaremos en nuestra web también acciones formativas de Postres en hostelería, Arroces, Sostenibilidad...

Vamos a ir incorporando progresivamente acciones formativas de diferentes áreas de actividad en nuestra página web en el apartado de Formación-Oferta formativa.

Así mismo, **para agilizar todos los trámites necesarios en la gestión de vuestra formación, os recordamos que contáis con la Zona Asociados. Os animamos a que sigáis activándola**, porque ya desde este año 2022 está habilitada. Podéis acceder a través de nuestra web, como podéis ver en la imagen. Os acompañaremos y ayudaremos en todo momento para que

¿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.

Spongamos 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

podáis sacar el máximo provecho a vuestra área privada, en todos los servicios que os ofrecemos, optimizando y facilitando la comunicación entre nosotros.

Aprovechamos para agradecer también vuestra **colaboración en la formación de nuestros alumnos, a través de la realización de Prácticas No Laborales en vuestros establecimientos. El año pasado conseguimos un porcentaje de inserción del 40% que hemos mejorado este llegando a cerca del 50%** en nuestros cursos tanto de Certificado de Profesionalidad como los realizados a través de entidades sociales con las que colaboramos como CEAR, VALENCIA INSERTA, CEPALIM... **Nuestra Bolsa de alumnos formados funciona y nutre a nuestros establecimientos asociados, cuando necesitan incorporar personal cualificado.**

Os seguimos informando a través de boletines y de redes sociales. No obstante, ante cualquier duda o cuestión poneros en contacto con nosotros en el correo electrónico formacion@hosteleriavalencia.es o llamando al número de teléfono 674 038 451 y preguntar por Isabel Martínez.

Desde Hostelería Valencia trabajamos por y para vosotros, siempre adaptándonos a vuestras necesidades. Contar con nosotros para vuestra formación, consultar nuestra formación en nuestra página web y sabéis que estamos a vuestra disposición en nuestra sede para cualquier aspecto que necesitéis aclarar.

Si necesitas formar a tu personal contacta con Isabel Martínez a través del **96 351 51 76** o en el correo: **formacion@hosteleriavalencia.es**.

Principales novedades introducidas por la Ley 18/2022 de 28 de septiembre, de creación y crecimiento de empresas

María Isabel Tolosa Alcalá

Consultoría fiscal contable. Tel. 663977330

Economista colegiada

• **Factura electrónica obligatoria.** Obligación de expedir y remitir facturas electrónicas a empresarios y profesionales en sus relaciones comerciales con otros empresarios y profesionales, así como proporcionar información sobre el estado de la factura. Su entrada en vigor está supeditada a la obtención de la excepción comunitaria a los artículos 218 y 232 de la Directiva 2006/112/CE del Consejo, de 28 de noviembre de 2006. Y tendrá efectos al año de su desarrollo reglamentario para empresas facturación superior a 8 millones, y a los 2 años para el resto.

Creación de Empresas.

- Se reduce a 1 € el capital mínimo para crear una sociedad de responsabilidad limitada y se elimina el régimen de formación sucesiva.
- La dotación a la reserva legal será del 20% de beneficio mientras el capital social sea inferior a 3.000 €.
- A través de la ventanilla única (CIRCE) se podrán constituir completamente de forma telemática sociedades de responsabilidad limitada en 24 horas.
- Se impulsará la creación telemática de entidades de economía social (cooperativas, sociedades laborales, sociedades civiles, sociedades limitadas laborales, y emprendedores de responsabilidad limitada) a través de CIRCE.

bilidad limitada) a través de CIRCE.

• El Emprendedor de Responsabilidad Limitada amplía la exención de responsabilidad a los bienes de equipo hasta el importe de la suma de la facturación de los 2 últimos ejercicios.

Lucha contra la Morosidad comercial.

- Las empresas que no presenten cuentas abreviadas deberán incluir en su web y en la memoria su periodo medio de pago a proveedores, el volumen monetario y número de facturas pagadas en un periodo inferior al máximo establecido en la normativa de morosidad y el porcentaje que suponen sobre el número total de facturas y sobre el total monetario de los pagos a sus proveedores.
- En los contratos con el sector público, el contratista deberá abonar las facturas dentro del plazo legal, en caso contrario el subcontratista tendrá derecho al cobro de intereses de demora.
- La fecha de inicio del plazo de pago es la fecha de expedición no la fecha de recepción.
- Las empresas que incumplan los plazos de pago legal no podrán ser beneficiarias de subvenciones superiores a 30.000 €. Requisito de deberá ser acreditado.
- Los gastos subvencionables deben haber sido pagados en dentro de los plazos sectoriales o los plazos máximos legales.
- El incumplimiento reiterado de las normas de lucha contra la morosidad se considera competencia desleal.

El reto de la sostenibilidad tiene concienciada a gran parte de la hostelería

El pasado 3 de octubre organizamos con la ayuda de GVA Economía Sostenible la "Jornada de Gastronomía Sostenible" en el Centre de Turisme de la ciudad de València. La jornada estuvo protagonizada por diferentes voces que trabajan día a día por conseguir normalizar las prácticas sostenibles dentro de nuestro sector gracias a las siguientes ponencias:

"Gastronomía y restauración sostenibles: Desafíos y oportunidades"

D. Jose Carlos Ferrer. Your Chief Sustainability Officer

"Los productos ecológicos certificados: una oportunidad para el sector hostelero"

D. Vicent Cabanes. Director de Comunicación del Comité Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana

"Certificación de restauración ecológica y ecolocal"

D. Josep Valero. Técnico de INTERECO

Una vez se expusieron los diferentes detalles de los ponentes, que daban valor a todo el trabajo que muchas empresas concienciadas realizan siguiendo los patrones de sostenibilidad, se dio paso a una mesa redonda a la que se sumaron empresas que ya cumplen y trabajan por conseguir una actividad profesional sostenible.



"Gastronomía sostenible en la hostelería valenciana"

M^º José Martínez. Propietaria y chef de Restaurante Lienzo
 María García. Gerente Casa Montaña
 Yi Cao. CEO Hotel Cullera Holiday *****
 Vicent Cabanes. CAECV
 Jose Carlos Ferrer. Your Chief Sustainability Officer

Los allí presentes pudieron disfrutar de una jornada enriquecedora en materia de sostenibilidad en la gastronomía y que se cerró con la intervención del Secretario autonómico de Turismo Francesc Colomer, que se mostró muy concienciado y comprometido con ese cambio que haga de la gastronomía un sector más sostenible.

rOOom
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería

MUÑOZ BOSCH
desde 1990



Gala de entrega de los Premios de la Hostelería Valenciana 2022

CAMÍ VELL, PREMIO A LA EMPRESA FAMILIAR, LA CONCEJALA DE TURISMO DE CULLERA DÉBORA MARÍ, PREMIO A LA FIDELIDAD Y APOYO DEL SECTOR Y PREMIO GASTRONOMÍA SOSTENIBLE A CASA MONTAÑA.



La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia entregó el pasado 26 de septiembre los **Premios Hostelería Valencia 2022** en una gala celebrada en el Caixa Forum València. El acto estuvo presidido por el Secretario Autonómico de Turisme y contó con la asistencia de más de 300 invitados entre autoridades, empresarios, profesionales y proveedores del sector.

Los galardones tienen como objetivo reconocer la entrega y la trayectoria de los profesionales, empresas e instituciones que han contribuido a dignificar y mejorar el sector hostelero valenciano. En su discurso inaugural, el presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar destacó que la hostelería es un motor de dinamización de las ciudades, de los barrios. "Donde hay hostelería hay vida. Hay que cuidar el entorno, tenemos que comprometernos a ser cada día más sostenibles y contribuir con buenas prácticas. Pero también necesitamos que las instituciones integren nuestra actividad como un elemento enriquecedor para las ciudades y no como algo invasivo".

LISTADO COMPLETO DE GALARDONADOS EN LOS PREMIOS DE LA HOSTELERÍA 2022

- **Trayectoria profesional:** BERGAMONTE. Empezaron con una terraza, una casita que era un self service y otra caseta donde construyeron un horno de leña, el complemento para los deportistas que venían a jugar al tenis, a la piscina o a jugar al minigolf. Como no tenían local a cubierto cuando llovía no podían abrir y 4 años más tarde construyeron la barraca para ensalzar la tradición valenciana, lo que hoy alberga el restaurante principal y donde nació su gastronomía autóctona.

- **Emprendedor/a hostelero/a:** GRUPO GASTROADICTOS. Celebran la gastronomía y procuran que las buenas mesas prevalezcan. De esta pasión por el buen comer nace Grupo Gastroadictos, una pasión que vuelcan en cada uno de sus proyectos. Bares y restaurantes en los que, además de vivir ese amor que sienten por la gastronomía y transmitirlo a las personas que nos visitan, tienen un objetivo claro: hacer barrio.



- **Diseño en hostelería.** THE FITZGERALD. Todos los restaurantes se configuran como espacios canallas, creativos y estimulantes, donde cada zona contiene algo para recordar. Se caracterizan por ser lugares con buen rollo donde se respira una energía positiva, una fiesta de color y arte urbano, vacas que vuelan, luces de neón creadas a partir de la caligrafía de sus fundadores y donde la iluminación cobra especial protagonismo.

- **Periodismo y hostelería.** PAULA PONS, DIRECTORA GUÍA HEDONISTA. Su pasión por el buen comer y el buen beber, es una de las razones que le ha motivado a buscar y contar historias desde siempre. Su firma va ligada a historias auténticas, a retratar problemas y las necesidades del sector siempre desde una óptica veraz y a relatarnos la gastronomía desde la parte más emocional.

- **Programa audiovisual gastronómico.** XIMO ROVIRA, PROGRAMA L'ARRÒS DE XIMO (LEVANTE TV). Ximo Rovira es un profesional referente de la televisión valenciana. Inició su carrera en los años 80 en radio y televisión. Presentador, comunicador, con una larga andadura profesional, ha construido oficio desde la televisión. Con su apoyo constante al mundo de la gastronomía y reconocimiento a los profesionales hosteleros desde su espacio L'Arròs de Ximo ha demostrado además su vinculación y respeto por este sector

- **Innovación y calidad.** NEST STYLE. Nest Style es el primer proyecto de "hotel boutique" del grupo FeetUP, un grupo que

suma más de dos décadas dedicándose a la hostelería. El hotel cuenta también con la declaración Eco Friendly por su compromiso con el reciclaje, la gestión de residuos, reducción de plástico, uso sostenible de energía. Destaca por su estilo innovador y decoración industrial con habitaciones muy icónicas con diferentes colores.

- **Empresa familiar hostelera.** CAMÍ VELL. Antonio López abrió las puertas de Camí Vell hace ahora 37 años, ofreciendo bocadillos y sándwiches que fueron convirtiéndose en referencia. Los hijos de Antonio, Iván y Toni, decidieron estudiar cocina y tras finalizar sus estudios, trabajaron en restaurantes muy reputados de nuestro país. Tras la jubilación de su padre ambos dirigen el restaurante, Toni al frente de la sala e Iván en la cocina. Un lugar donde admirar la decoración típica valenciana, y donde la tradición y el futuro se dan la mano.

- **Gastronomía sostenible.** CASA MONTAÑA. Fundada en 1836, es una empresa de carácter familiar integrada en el barrio del Canyameler-Cabanyal. Muy concienciados desde siempre con los temas ambientales y sociales se ha convertido en la primera empresa española en recibir el nuevo Certificado de Sostenibilidad Turística del INSTITUTO DE CALIDAD TURÍSTICA (ICTE). Entre sus objetivos más importantes se sitúa el turismo sostenible, que no pasa únicamente por respetar el entorno natural, sino que incluye la preservación y generación de riqueza local, además del bienestar laboral.

- **Fidelidad y apoyo al sector.** CONCEJALA DE TURISMO DL AYUNTAMIENTO DE CULLERA, DEBORA MARÍ. La Concejalía de Turismo de Cullera ha realizado una labor de compromiso serio y real en favor de las empresas de hostelería de la localidad de Cullera, tanto durante la pandemia, como una vez se ha vuelto a la nueva normalidad, mediante la realización de diferentes actuaciones como: agilizar las ampliaciones de terraza y su mejora a coste cero, la ampliación de horario de verano en toda la ciudad y situar a Cullera como un destino turístico de primer orden.

Además, se entregaron dos menciones especiales.:

- Mención especial al restaurante **Casa Carmela por su Centenario.** Cuatro generaciones que han culminado cien años extraordinarios. Desde aquella barraca en los años 20 del siglo pasado que servía de cambiador para los bañistas, fueron evolucionando y hoy la cuarta generación capitaneada por Toni Novo mantiene su cocina centenaria, el sabor ahumado de las paellas a leña de la bisabuela y, en definitiva, lo mejor del mar y de la huerta valencianos con un trato familiar.

- Mención especial a título póstumo a **Loles Salvador por su trayectoria y contribución a la gastronomía.** Loles Salvador empezó a cocinar en el bar del polideportivo de Catarroja, en los años 80 en los fogones de Ma Cuina logró la primera estrella Michelin de un restaurante de Valencia. Loles Salvador, que quiso ser cocinera al enamorarse de todos los productos que veía en su puesto del mercado central. Fue toda una referente



y pionera por ser cocinera, mujer y madre de familia numerosa en una época en la que la mujer tenía difícil abrirse camino también como empresaria. Loles falleció el año pasado dejando un legado en la historia de la gastronomía valenciana.

La gala contó con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana, y proveedores de referencia del sector como Mahou, Coca-Cola, Bodegas Gandía, Segurmendi, Caixa Popular, Hostel Tàctil, Abordo y Solán de Cabras.



SOLUCIONES TECNOLOGICAS DE SEGURIDAD ALMAS INDUSTRIES



SOLUCIONES DE Fichaje

Lectores biométricos y por tarjeta



PROYECTOS DE

Seguridad

Videovigilancia, control de accesos...



Ayudas Kit Digital para gestión de procesos

Hasta 12.000€ para digitalizar tu empresa

15% de descuento Asociados FEHV



ALMAS INDUSTRIES

900 902 510
ALMASINDUSTRIES.ES

Solicita información



CONHOSTUR junto a Turisme Comunitat Valenciana promocionan la gastronomía valenciana en Zúrich

Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) celebraron en Zúrich una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con la Oficina Española de Turismo en Zúrich y que contó con la presencia de la Embajadora de España en Zúrich, Celsa Nuño.

El evento de promoción se celebró en el espacio gastronómico Lake Side y sirvió para dar a conocer el territorio y la gastronomía valenciana de la mano de **Kiko Moya** (2 estrellas Michelin – Restaurante L'Escaleta), **María José Martínez** (1 Estrella – Lienzo), **Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci** (1 Estrella – Restaurante Atalaya (Alcocebre, Castellón), y los ganadores del Concurso a la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2021 (Josep Palomares – Restaurante Xiri) y 2022 (Belén Escrivá Restaurante La Xerna de Denia). Los chefs estuvieron acompañados en el evento de la sumiller Manuela Romeralo, Premio Mejor Sumiller de la Academia Internacional de Gastronomía. Con motivo del Día Mundial de la Tapa se presentaron las Mejores Tapas de



la Comunidad Valenciana 2021 (Restaurante Xiri) y 2022 (Restaurante La Xerna de Denia).

En el acto, dirigido a prescriptores del mercado suizo, agencias de viajes, turoperadores, medios de comunicación y revistas especializadas, se presentaron tapas elaboradas con producto valenciano que el público pudo disfrutar en un cóctel degustación posterior a la presentación del destino.

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

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

SEGURMENDI
SECCIÓN FINANCIERA

Catalana Occidente
Grupo asegurador

ASESORES SEGURMENDI S.L. Av. Blasco Ibañez, 64 bajo 46021- Valencia Tlf: 96 369 33 50

panesco
keep exploring

sensory exploration

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

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

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Soporte Online: 661 670 887

En la presentación participó el secretario Autonómico de Turismo, Francesc Colomer, el presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar, la Embajadora de España en Zúrich, Celsa Nuño y el director de la Oficina Española de Turismo en Zúrich, Horacio Díaz.

Para Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR "con esta acción retomamos tras la pandemia la organización de eventos de promoción de la gastronomía a nivel internacional con el claro objetivo de dar a conocer la calidad y excelencia de la cocina valenciana y poner en valor nuestro turismo gastronómico en el mercado suizo".

Francesc Colomer destacó que la Comunitat Valenciana es una tierra que "vive una edad dorada en gastronomía" e incidió en la importancia de promocionar la gastronomía como producto turístico a través de nuestra marca L'Exquisit Mediterrani. "Cada vez la gente inspira más su viaje en la gastronomía como uno de los argumentos más claros para explicar un territorio, su esencia y autenticidad", señaló.

Se trata de una acción promocional, organizada por Turisme Comunitat Valenciana, junto con la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana y en colaboración con la Oficina de Turismo de España en Zúrich.



Aprovecha el gran impacto de Mediterránea Gastrónoma y posa junto a nuestro photocall

Empieza la cuenta atrás para la celebración de la Feria Gastrónoma y en Hostelería Valencia estamos ultimando nuestra presencia en este evento gastronómico imprescindible, en el que queremos que también tú tengas difusión.

La feria gastronómica más importante del mediterráneo es una oportunidad extraordinaria para dinamizar el contenido de las redes de tu local y por eso te animamos a que compartas tu experiencia en la feria y, sobre todo, que aproveches para hacerte una foto con los logos de nuestras empresas asociadas que aparecerán en el photocall de nuestro stand. En otras ediciones este photocall ha tenido mucha presencia y su llamativo diseño ha dado repercusión durante los tres días de feria a los asociados que han aparecido en él.

Son unas jornadas idóneas para inspirarte gracias a los consejos que cientos de profesionales ofrecen en sus ponencias y showcookings. Podrás conocer, además, las últimas tendencias tecnológicas del mundo de la hostelería e incluso verás nuevas ideas en diseño de interiores, refrigeración, utensilios de cocina, técnicas a la hora de elaborar diferentes productos...

Si estás interesado en asistir contacta con prensa2@hosteleriavalencia.es y avísanos de que quieres recibir una invitación. No pierdas la oportunidad de asistir a un evento de 3 días en nuestra ciudad del que aprender y disfrutar mucho.

ABORDO
Fresco

Pescados - Moluscos - Mariscos

Con más de 35 años de experiencia en el sector, trabajamos cada día para ofrecerte el más amplio surtido con la mejor calidad.

Ponemos a su alcance la mejor selección de pescados, moluscos y mariscos frescos ofreciéndole un servicio más completo.

¡Ahora más que nunca, apoyemos a la hostelería.!



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

Hostelería #PorElClima

Tu impulso mueve el mundo



Únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor.

Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate:



COMUNIDAD
#POR EL CLIMA
¿a qué esperas?

Coca-Cola

Si no te comunicas (y bien), no existes

La vida cada vez depende de las nuevas tecnologías, facilitan nuestra vida y eso hace que nos tengamos que ir adaptando a nuevas maneras de comunicar. Las empresas de hostelería no pueden mirar hacia otro lado, tan importante es tener un local aseado con buen escaparate, como tener unas redes sociales activas, atractivas y con notoriedad.

¿Quién va a un local de restauración hoy en día sin haber consultado su Instagram o sus imágenes de Google? Prácticamente nadie. Nos hemos acostumbrado a confiar en lo que otros usuarios nos cuentan con sus opiniones, nos gusta saber la accesibilidad del local, las propuestas gastronómicas, qué vinos tienen en su bodega... y todo ello lo tenemos accesible gracias a las redes sociales y las herramientas que los dispositivos que todo el mundo llevamos en el bolsillo nos proporcionan.

En el departamento de comunicación de Hostelería Valencia somos conscientes de ello y son muchos los asociados que nos remarcan la importancia de tener notoriedad en este mundo digital de las redes sociales. A través de nuestro 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...

¿No tienes redes sociales o no quieres que te las gestionen profesionales? Para el cliente de ahora y, sobre todo, para el cliente que viene de fuera y cuya guía imprescindible es hoy en día Google, es fundamental tenerlas ordenadas. 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, por lo que tenerlas paradas e incompletas nos hace perder atractivo.

Si estás interesado en conocer más información sobre este servicio especializado de comunicación para los asociados contacta con Belén Solaz o Carlos Fajardo en el 96 351 51 76 o en el correo: prensa@hosteleriavalencia.es o prensa2@hosteleriavalencia.es. Te informamos y asesoramos, recuerda: estamos para ayudarte.

Recuerda, en Hostelería Valencia te ayudamos con la creación y gestión de los perfiles de redes sociales de tu empresa

Para más información contacta con prensa2@hosteleriavalencia.es

Prevención de riesgos en la organización de eventos

Irene Sánchez

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales

Es algo habitual que empresas del sector de la Hostelería participen como contratistas en eventos musicales, deportivos, espectáculos, ferias... aportando personal a barras donde servir bebidas, puestos de preparación de comida, foodtrucks...

Lo que no es tan habitual es conocer qué obligaciones en prevención de riesgos implica participar en estos eventos desde el punto de vista de la coordinación de actividades empresariales o que documentación se requiere.

A continuación se resumen brevemente las gestiones que deben realizarse:

El organizador o promotor del evento tiene una serie de obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales respecto a las empresas que contrate para el evento.

Nos encontraremos en un recinto o centro de trabajo en que trabajan a la vez empleados de varias empresas. Por tanto, lo más importante para una adecuada y eficaz prevención de riesgos laborales en un evento es la **Coordinación de Actividades Empresariales**. Esto viene regulado en el R.D. 171/2004, por el que se desarrolla el **artículo 24 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales**.

Obligaciones del promotor:

- Elaborar un Plan de Seguridad y Emergencia para los asistentes que incluya todos los trabajos y actividades que vayan a realizarse. Según aforo podría necesitarse también un Plan de Autoprotección.
- Vigilar el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales por los contratistas (y éstos de sus subcontratas).
- El promotor debe asegurarse que las empresas y autónomos a los que contrate reciben, al inicio de la actividad, toda la información y las instrucciones adecuadas sobre los Riesgos existentes en el recinto, las medidas de protección y prevención y sobre las Medidas de emergencia a aplicar y, para que

tales empresas contratistas lo trasladen a sus respectivos trabajadores (y a sus subcontratas).

También está obligado a determinar los medios de coordinación. Los posibles medios de coordinación de la seguridad laboral serían:

- Celebrar reuniones entre las empresas y autónomos contratistas.
- Establecer medidas específicas y/o protocolos de actuación durante el evento.
- Presencia en el centro de trabajo de los recursos preventivos de las empresas concurrentes (en caso necesario).
- Designar una o más personas encargadas de coordinar la prevención de riesgos.

Además, todas las empresas y autónomos que intervengan están obligados a cooperar en materia de Prevención de Riesgos Laborales (PRL).

Documentación PRL que debe solicitar el organizador del evento a las empresas contratistas

El promotor debe solicitar una serie de documentación a las empresas contratistas:

- Plan de Prevención y contrato con Servicio de Prevención.
- Evaluación de riesgos de la actividad a realizar (y Planificación de las medidas a aplicar).
- Entrega de Equipos de Protección Individual (EPIs).
- Formación e Información en PRL de sus trabajadores que sea específica según los riesgos de sus funciones.
- Resultados de los Exámenes médicos y Vigilancia de la Salud.

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

Trabaja con Finkaluz, los especialistas energéticos de Hostelería Valencia

Estamos en un contexto socioeconómico muy complicado para la hostelería, cada vez cuesta más pagar las facturas y los costes suben y suben. La energía, siendo algo fundamental, es uno de los factores que más afecta. El mercado de la energía cuenta con grandes empresas que te dotan de servicios básicos, pero que conllevan un trato más distante y comunicaciones más farragosas.

Desde Hostelería Valencia contamos con un proveedor energético como es Finkaluz, que nace hace 15 años con la finalidad de garantizar un ahorro en los suministros energéticos, realizando importantes acuerdos con distintas comercializadoras de España y Portugal.

Entendemos que es momento de trabajar codo con codo con cada uno de los actores de nuestras empresas, por eso nuestro proveedor Finkaluz reconoce que su ventaja competitiva

está en eso, en tener una relación amistosa, cercana y muy flexible con sus clientes.

Fran Noguera, CEO de la empresa, confiesa que tras tantos años trabajando de la mano de Hostelería Valencia, son muchos los clientes que han pasado a ser algo más que eso. Reconoce que, pese a que pueda resultar algo demasiado comprometido, el poder estar 24h disponible de manera personal con los clientes es algo que les aporta valor y les permite trabajar con la fidelidad que lo hacen. Considera que con muchas empresas han pasado a tener relaciones muy especiales, por lo que les es imposible imponer una tarifa estándar e inamovible, ellos optan por adaptarse y facilitar trámites.

Pese a tener un objetivo claramente comercial, son conscientes que cada local de hostelería necesita unos servicios y unas condiciones particulares, por ello se adaptan para que



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





los clientes tengan comunicación directa tanto por Whats-App como por llamada telefónica con miembros del equipo, porque su fortaleza es esa, poder dar un trato muy cercano, efectivo y rápido.

Su forma de trabajar, como decíamos, es entender que cada empresa tiene unas necesidades y afirman que no pueden trabajar igual con un local que solo da almuerzos que con un local que solo da cenas, las franjas horarias de consumo son muy diferentes.

Llevar tanto tiempo en el sector hostelero también les ha hecho entender el factor estacional, no siempre los bares y restaurantes ingresan igual y esta irregularidad de los beneficios también la plasman en forma de comodidad de pagos, prorrateando o dividiendo los pagos a aquellos clientes que lo necesiten.

El buen hacer les ha hecho crecer y en esta etapa de crisis energética los clientes han entendido que Finkaluz es una opción extraordinaria para empresas hosteleras, por los precios negociados y por ese feedback inmediato del que disponen las empresas que trabajan con ellos.



Hosteltáctil

SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

EL SOFTWARE TPV DE LA HOSTELERÍA PARA CONTROLAR TU NEGOCIO



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

Más de 80 años a su servicio

VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

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



www.hosteltactil.com
96 345 54 25 - info@hosteltactil.com



Participa en las jornadas "Menús l'Exquisit Mediterrani"

Hostelería Valencia y la Confederación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) organizan las primeras jornadas de "MENÚS L'EXQUISIT MEDITERRANI", que se celebrarán del 10 al 27 de noviembre de 2022, y están dirigidas a los establecimientos adheridos a L'Exquisit Mediterrani. Estas jornadas tienen como objetivo promover la excelencia de los establecimientos turísticos de restauración y poner en valor el carácter único y de calidad de nuestro producto local, y cuentan con la colaboración de Turismo Comunitat Valenciana.

L'Exquisit Mediterrani es la marca gastronómica creada por Turisme Comunitat Valenciana para promover y promocionar una oferta diferenciada que refuerce la posición de la Comunitat Valenciana como destino turístico gastronómico.

En esta iniciativa los bares y restaurantes adheridos a L'Exquisit Mediterrani podrán presentar y promocionar sus menús gastronómicos con producto de temporada. Los establecimientos interesados pueden inscribirse a través de <https://jornadaslexquisit.es/>.

INSCRIPCIONES

Cada local podrá presentar hasta 2 propuestas de menú que cumplan los siguientes requisitos:

- El establecimiento deberá estar adherido y disponer del sello L'Exquisit Mediterrani
- El Menú debe incluir productos de temporada de la Comunitat Valenciana.
- Durante el período de vigencia de la campaña no se podrá modificar el precio ni condiciones del MENÚ. En el caso de alguna variación o modificación de la oferta deberá comunicarlo previamente a la organización.

La campaña "MENÚS L'EXQUISIT MEDITERRANI", contará con su propia página web, desde donde se promocionarán todas las propuestas de menús y que se darán a conocer a través de una potente campaña de comunicación en toda la Comunidad Valenciana, que incluirá plan de medios, campaña en redes sociales y publicidad exterior.

Para más información podéis contactar con el Departamento de Proyectos en el 96 351 92 84 (Lorena/Sara).

Jornada de emergencias y primeros auxilios en hostelería

¿Sabes cómo se debe actuar ante una emergencia?

¿Cómo actúo en mi local si hay un incendio o un accidente?

¿Cómo debo atender los primeros auxilios?

Hostelería Valencia con la colaboración de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo organiza el próximo 7 de noviembre a las 10h la jornada "Emergencias y primeros auxilios en hostelería", dirigida a empresas, profesionales y alumnos de hostelería.

Apúntate en www.hosteleriavalencia.es, hay plazas limitadas.

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

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

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

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



Plaza del Ayuntamiento, 5 - 28 46002 Valencia 960063492 | 671051655 | estudio@estudiosoluciones.com

* DECRETO 143/2012, de 11 de septiembre, del Consell por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Ejecutivos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos (2018/194)

un3block
LA CARA SMART DE LA CIUDAD

Un solo QR, una recomendación u oferta a medida de cada cliente.

Activa tu negocio gratis

CÓDIGO FEHV22



ver más



ASESORES SEGURMENDI, S.L.
 ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas
 Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia
 CONTACTO: www.segurmendi.com/96 369 33 50/ 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/961 93 65 66 - 607 636 323/ 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



ISEVAL, S.L.
 ACTIVIDAD: Auditorias acústicas
 C/ Poeta Llorente, 37 bajo Paiporta (Valencia)
 CONTACTO: www.iseval.net/96 397 01 50 /666 527 382/ 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/902 889 400/ mjandres@es.cciberianpartners.com



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/961 853 328/ 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



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



CAIXA POPULAR
 ACTIVIDAD: banca
 Avda. Juan de la Cierva, 9
 Parque Tecnológico - Paterna
 CONTACTO: www.caixapopular.es/963 134 955/ hcust@caixapopular.es



AIR PROCESS
 ACTIVIDAD: Tratamientos de sistemas de ventilación y limpiezas técnicas en general
 Camí Mas de Tous, 22 - 46185 Pobla De Vallbona
 CONTACTO: www.redinnovacom.es/96 166 31 31/ info@air-process.net



HOSTELTÁCTIL
 PERSONA DE CONTACTO: Marivi Giménez
 DIRECCIÓN: Calle Archiduque Carlos nº 84 bajo - 46014 Valencia
 CONTACTO: 96 345 54 25 / www.hosteltactil.com / info@hosteltactil.com
 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



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



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



FINCALUZ
 Persona de contacto: Francisco Javier Noguera Palanca
 Plaza del Ayuntamiento, 11, piso 4º, puerta 7, Valencia
 Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003
 Email: finkaluz@finkaluz.com
 Ventajas: asesoramiento personalizado para cada federado, buscando siempre el máximo ahorro posible, tanto en luz como en gas



VICENTE GANDIA
 VICENTE GANDIA
 Ctra. Cheste Godelleta S/N
 46370 Chiva (Valencia)
 CONTACTO: Evelio Mora (600 906 341)/emora@vicentegandia.com/ www.vicentegandia.com



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



federación empresarial hostelería Valencia



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



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: vallevallencia / LINKEDIN: vallevallencia
 VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Negociación individual con los asociados. Distribución de Bebidas y Alimentación.



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



MAKRO
 ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas
 C/ Pedrapiquers, 14 Pl. Vara de Quart - 46014 Valencia
 Avda. del Mediterraneo, 8 Pl. del Mediterraneo 46550 ALBUIXECH
 CONTACTO: www.makro.es/963 134 950 Valencia/961 400 616 Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es



LA BURBUJA
 ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería
 C/ Narcis Monturiol (Valencia)
 CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/961 770 145/ lavanburbujaperello@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



NOVALUZ ENERGIA
 PERSONA DE CONTACTO: Noemí Ruiz
 DIRECCIÓN: Calle Larios 12, planta 3, 29005 Málaga
 TELÉFONO: 687 683 574
 WEB: https://novaluz.es/
 Email: noemi.roman@novaluz.es



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.frutasverdurasgarcia.com/963 792 820/ ventas@frutasverdurasgarcia.com

Hosteltáctil te ayuda a dar el salto a la digitalización, aprovecha el KIT Digital

El KIT Digital para hostelería es una iniciativa del Gobierno de España que tiene como objetivo subvencionar la implantación de soluciones digitales en negocios de hostelería. Esto puede ayudarte en la gestión de procesos en el restaurante (digitalizar la operativa de tu negocio en lo que se refiere a gestión



del catálogo, precios, atributos, stock...), gestión de pedidos y la optimización de la información para convertirla en rentable para tu negocio.

Dar el salto a la digitalización suele costar tiempo y esfuerzo económico, por lo que esta ayuda es el billete perfecto para subirse al tren de la gestión digital de tu negocio. El futuro es la tecnología y ponerte en las manos de profesionales para sacar el mejor rendimiento de tu establecimiento es mucho más fácil gracias al KIT Digital.

Desde Hostelería Valencia ofrecemos en este caso, las soluciones de nuestro proveedor Hosteltáctil que podrá ayudarte a conseguirlo. Su solución de TPV podrá estar presente en vuestros restaurantes apoyándose con una gran agilidad en el servicio. Si necesitas más información acerca del kit digital o quieres aprovecharlo puedes contactar con ellos a través de su web hosteltactil.com o llamando al 96 345 54 25.



La Negri, Ca la Mar y Bar Tonyina son nuevos Soletes Repsol

La Guía Repsol ha otorgado sus Soletes que reconocen 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 o unas tapas diferentes. Eso significa este reconocimiento, ser un local especial.

Tres de nuestros bares asociados han sido premiados: Ca la Mar, Bar Tonyina y La Negri. Han compartido el reconocimiento junto a 20 locales valencianos, por ello también queremos dar la enhorabuena a todos y cada uno de ellos. Hacéis más grande y competitivo el sector en nuestra ciudad.

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. El objetivo no es otro que poner en el foco a esos locales escondidos que solamente disfrutaban aquellos que los conocen y 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 en las ediciones pasadas y los 3 que entran en este otoño de 2022. ¡Enhorabuena!



 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 - ecmca	 Tratamientos Acústicos Integrales INGENIERIA 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)



La energía de tu comunidad

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

900 908 878

finkaluz@finkaluz.com

www.finkaluz.com

La mejor paella de la Comunidad Valenciana se hace en Al Grano a cargo de Carles López

La última edición del Concurso Internacional de Paellas en Sueca, acabó designando a nuestro restaurante asociado 'Al Grano' de La Cañada como el local en el que comerse la mejor paella valenciana. En el evento también se hace una competición general en la que se pueden encontrar propuestas de nuestro plato insignia que llegan de todas las partes del mundo, 42 propuestas de 12 países diferentes.

Este año el pódium lo han ocupado, en primera posición (y como mejor paella del mundo) la pareja formada por Rogelio Castañón y Alfonso Ovalle cuyo local se encuentra en México; la segunda posición ha sido para un cocinero de procedencia China pero que está afincado en Valencia desde hace más de 10 años y que prepara paellas en menús diarios en el 'Mesón el Molino', un local humilde de barrio; cerró el pódium Mario Furnalello de restaurante Frankfort Bornheim Ratskeller (Alemania).

La Ribera acoge todos los años esta cita con impacto internacional que hace que nuestro plato más internacional se dignifi-



que y luche por encontrar la versión más excelente. La edición 61 del concurso ha determinado que la mejor paella del mundo la hacen en México y la mejor de la Comunidad Valenciana la hace Carles en Al Grano.

Quique Dacosta entre los 50 mejores restaurantes del mundo

The World's 50 Best Restaurants es uno de los certámenes más importantes de la gastronomía mundial que edición tras edición se consolida como referencia. Esta lista nació en 2002 con la intención de reconocer a los restaurantes que hacen de sus servicios experiencias únicas. La gala en la que este año se haría público el orden de los mejores restaurantes del mundo tuvo lugar en Londres.

Pertenecer a esta clasificación de los mejores 50 es un reconocimiento que dota de mucho prestigio al establecimiento que la recibe y a la reputación gastronómica del país al que pertenecen. España este año ha destacado entre los galardonados y en concreto ha tenido dos grandes noticias, la primera incluir a dos restaurantes (Disfrutar 3º y DiverXo 4º) entre los 5 mejores del mundo y la segunda, que debe llenar de orgullo a la hostelería valenciana, el extraordinario ascenso de **Quique Dacosta, que del puesto 74 en la edición de 2021, consiguió escalar hasta el puesto 42**, entrando así en este selecto "Top50".

The List 1-50	
1 Geranium	26 Restaurant Tim Raue
2 Central	27 Hof Van Cleve
3 Disfrutar	28 Le Clarence
4 Diverxo	29 St. Hubertus
5 Pujol	30 Florilège
6 Asador Etxebarri	31 Arpège
7 A Casa do Porco	32 Mayta
8 Lido 84	33 Atómox
9 Quintonil	34 Híša Franko
10 Le Calandre	35 The Clove Club
11 Mado	36 Odette
12 Uliassi	37 Fyn
13 Steirereck	38 Jordnær
14 Don Julio	39 Sorn
15 Reale	40 Schloss Schauenstein
16 Elkano	41 La Cime
17 Nobelhart & Schmutzig	42 Quique Dacosta
18 Alchemist	43 Boragó
19 Piazza Duomo	44 Le Bernardin
20 Den	45 Narisawa
21 Mugaritz	46 Belcanto
22 Septime	47 Olegue
23 The Jane	48 Leo
24 The Chairman	49 Ikoyi
25 Frantzén	50 Single Thread

Estas listas, tanto la del 1 al 50, como la del 51 al 100, son elaboradas por un jurado integrado por 1080 personas relacionadas con el mundo de la gastronomía (referentes del mundo de los viajes, periodistas e incluso chefs) que emiten sus juicios en forma de voto y auditado por una empresa externa.

La dificultad de ser reconocido entre los mejores 50 mejores restaurantes del mundo y la gran competencia por ascender posiciones hace que desde Hostelería Valencia queramos felicitar y dar la enhorabuena al equipo de Quique Dacosta Restaurante por este excelente reconocimiento.



ECO serra
Control de plagas

PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE PLAGAS A SU MEDIDA

EN ECOSERRA DAMOS TODO NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTE EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

FEHV PROVEEDOR OFICIAL

666508523 info@ecoserra.es ROESB N° 0812

Air PROCESS
HIGIENE DEL AIRE

www.air-process.net Tel. 96 166 31 31

TRATAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE VENTILACIÓN - LIMPIEZAS TÉCNICAS

Begoístas o cómo cambiar tu vida gracias a comer rico y saludable

Todos los grandes cambios en la humanidad vinieron precedidos de revoluciones y así es hacia donde avanza la gastronomía. Tenemos que pensar en un futuro con comida mucho más saludable, que también esté buena, por supuesto, pero que sea sana y lo más sostenible posible. Esto no es una elucubración imposible, ya hay muchos locales y empresas que se centran en este tipo de alimentación. Una de esas pioneras es nuestra empresa asociada Begoístas.

Como podéis imaginar la cabeza pensante del proyecto es Begoña Lluch. La extraordinaria chef formada en le cordon bleu (y graduada con mención), investigadora en alimentación saludable en Estados Unidos y encargada de uno de los catering más selectos de nuestro país, decidió dar un giro de 180° en



su trayectoria y arrancar con esta nueva idea para no solo contentar el estómago de los clientes, sino también la cabeza y en consecuencia tener una buena salud.

Una alimentación basada en productos que puedan llegar a influir en tu día a día, eliminando estrés, hinchazón, aportando energía, concentración... desde Begoístas ofrecen diferentes experiencias en función de los días que estés dispuesto a dedicar para degustar sus productos. Aseguran que incluso el plan de 5 días (el más corto) ya sirve para conocer los efectos de ese cambio de mentalidad.



Se eliminan todas las harinas y azúcares refinados, se sustituyen por edulcorantes naturales y harinas de una gran variedad de cereales y se consiguen platos auténticamente apetecibles: Leche azul de lavanda, arroz negro de algas y halófilas, ensalada de moras y arándanos, falafel de superfood... todo suena muy bien ¿verdad? Pues Begoña garantiza que sabe aún mejor.

Sumarte a los planes de Begoístas consiste en recibir en casa toda la comida necesaria para los días que decidas contratar. Desde el desayuno de la mañana, hasta la cena de la noche y sin olvidarse de snacks y todas las comidas restantes del día. Los precios van desde los 300€ aproximadamente el más barato y asciende, como es lógico, en función del volumen de días del plan que se elija.

Cuando hablamos de comida saludable nos viene a la cabeza una idea poco divertida, menús sosos e incluso pensamos en pasar hambre. Justamente por eso Begoístas tiene que existir. Si podemos comer sano, bien y encima delicioso, ¿por qué resistimos? Atreverse con este tipo de alimentación es conseguir hacer ese cambio de mentalidad que te acerque al bienestar personal.

Begoña Lluch no se cansa de repetir que lo más importante es entender que lo que comemos no solo afecta a nuestro estó-

mag, sino que todo ello afecta también a nuestra cabeza, por lo que tener el equilibrio entre estos dos ejes hace que nuestro cuerpo funcione a la perfección. Todo ello lo puedes encontrar en sus diferentes planes entrando en begoistas.com o en sus perfiles de redes sociales.



NUEVOS ASOCIADOS

Turnedó, cocina con mucho cariño en Torrent

La pandemia pausó muchas vidas, dejó a muchas familias sin trabajo, pero a su vez fue un tiempo de resurgir y encontrar nuevos caminos. Este es el caso de Isabel y Dani, dos amigos y socios, que después de haberse dedicado a la hostelería en diferentes establecimientos (varios de ellos galardonados con estrella Michelin) decidieron emprender y crear el local de sus sueños.

Se conoce con el nombre de tournedó o turnedó a una preparación de carne de ternera original de Francia que consiste en una tira fina de tocino o beicon que rodea un medallón de solomillo de ternera. El origen del nombre de esta receta deriva del verbo francés tourner que significa "volver".

Las ideas que se conciben con cariño merecen dedicación y tiempo, justo lo que ambos estaban dispuestos a depositar en este nuevo proyecto, Turnedó. Los vecinos de Torrent vieron crecer poco a poco un local que iba generando expectación. Tanta fue esta que en sus dos primeros meses de apertura estuvieron funcionando como si llevasen años y años asentados en la zona. Y menuda zona.

Torrent es una de las ciudades más importantes del territorio valenciano y crece en paralelo con la importancia que tiene.

Turnedó aparece en la zona nueva de esta ciudad (a tan solo 15 minutos de la capital) con una propuesta que se amolda justamente a eso, a ser un proyecto muy ambicioso con ganas de hacer las cosas bien.

Dani, uno de los dos socios, confiesa que el local costó mucho tiempo de montar, porque el objetivo era que el restaurante fuera el que ellos siempre quisieron tener. Como decíamos es un proyecto ambicioso y que pretende hacer (y ya hace) las cosas extraordinariamente. Por lo que la estética y comodidad de local no iba a ser para menos, desde luego, es uno de sus principales rasgos diferenciadores.

Si hablamos de comida, solo hace falta echar un ojo a la carta para empezar a salivar, porque podrás disfrutar de originales tapas como las croquetas de pato con trufa y crujiente de parmesano, las gyozas de cerdo y pulpo con espuma de patata y crispies de torreznos o la ensaladilla con espuma de oliva de verde. Además de una gran variedad de arroces y sabrosas carnes a la brasa.

Damos la bienvenida a Turnedó a la familia de Hostelería Valencia y les deseamos que los 4 meses que llevan ya funcionando, sea el inicio de una larga andadura.

CONHOSTUR reconocida por el Grupo Social ONCE con el premio al compromiso solidario de la sociedad valenciana



El pasado 29 de septiembre la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), de la que Hostelería Valencia es miembro, fue reconocida por el Grupo Social ONCE con el premio al compromiso solidario de la sociedad valenciana, junto a entidades como 'Mamás en acción', Radio Orihuela, Carlos San Juan, y el Síndic de Greutges, en la gala de los Premios Solidarios que esta entidad organiza.

Se trata de la máxima distinción institucional que la ONCE concede anualmente a nivel autonómico. Estos galardones se han convertido en un homenaje al respaldo y la fidelidad y al compromiso solidario de la sociedad valenciana y en esta edición han querido lanzar un guiño a hosteleros y restauradores, por ser uno de los sectores más castigados por la pandemia.

Por todo ello en la categoría de Empresa, el galardón fue concedido a la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR). El jurado argumentó que la apuesta clara en la defensa de la sostenibilidad del sector primario, el turismo accesible y la defensa inequívoca del mantenimiento de los puestos de trabajo de las personas con discapacidad, les hizo valedores de dicho galardón.

El Jurado de los Premios Solidarios Grupo Social ONCE Comunidad Valenciana 2022 estaba formado por: Araceli Poblador, subdelegada del Gobierno en Alicante; Laura Soler, portavoz

socialista en la Comisión Parlamentaria de Política Social, Empleo y Políticas de Igualdad; Eduardo Rosales, director de Radio Alicante; Angélica Such, secretaria de Mujer y Familia de la Ejecutiva Provincial del PP Alicante; Miguel Ángel Rodríguez Bédmar, coordinador autonómico de Cruz Roja Española en la Comunidad Valenciana; Cristina Arias, consejera general de la ONCE; José Manuel Pichel, delegado territorial de la ONCE en la Comunidad Valenciana, y Enrique Llin, presidente del Consejo Territorial de la ONCE en la Comunidad Valenciana.



ON TOGA ESTAR.



Estem amb les empreses
i el comerç local.

On toca estar.

 **caixa
popular**

CERVEZA ZOOM



¡DESCUBRE SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA!