



# HOSTELERÍA

## PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

### 8º BRINDIS del CAVA



El reto de la gestión profesional: convertir un negocio hostelero en una empresa de restauración rentable

Modera: Óscar Carrión

miradas

Vicky Sevilla  
Chef y propietaria del Restaurante Arris

Carlos Gelabert  
CEO y fundador de The Fitzgerald

Rafa Recuenco  
Co-fundador del Grupo Gastroelictos

Erika Silva  
Congress Director HIP



# 5



## AÑOS EN TUS FOGONES

# 50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

**makro**  
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

## Sumario

- 6 Plats
- 9 Temas legales
- 14 Laboral
- 16 Temas legales
- 17 Kit digital
- 18 Fiscal
- 19 Miradas
- 22 Promoción gastronómica
- 24 L'exquisit Mediterrani
- 26 Proyectos PRL
- 28 Proveedores
- 30 Comunicación
- 31 Artículo PRL
- 33 Bodegas Vicente Gandía
- 35 Hosteltactil
- 36 Abordo
- 38 Modulos
- 40 Novaluz
- 41 Noticia
- 43 Asociaciones
- 44 Nuevos Asociados
- 45 Profuego
- 46 Premios Xanglot



## Felices Fiestas

Manuel Espinar Robles, presidente

Y llegamos a final de este 2022. Es momento de hacer balance y planteamos nuevos propósitos para el próximo año. Este ha sido, sin lugar a duda el año de la vuelta a la normalidad por fin tan deseada. La pandemia sanitaria ha ido remitiendo y hemos podido volver a vivir con esa normalidad ansiada, sin restricciones ni mascarillas. Recuperamos a nuestros clientes en nuestras mesas, barras y locales y a esos turistas que vienen a visitarnos atraídos por nuestro clima, nuestro paisaje y nuestra excelente gastronomía. Pero también ha sido un año muy complicado a nivel económico. La inflación desatada y la subida constante de los costes de la energía ha hecho temblar nuestras cuentas de explotación y hemos tenido que hilar muy fino para poder adecuar nuestros precios y tratar de hacer que nuestro negocio fuera viable. Estas fiestas que ahora comienzan nos están dando un soplo de esperanza, quizá un cierto espejismo ante la incertidumbre que nos puede llegar con la cuesta de enero, pero es verdad que la gente necesitaba reencontrarse, celebrar y salir y eso lo estamos notando en nuestros establecimientos.

Hostelería Valencia no ha parado de trabajar este año para seguir atendiendo a las necesidades de nuestras empresas asociadas. En estas páginas podéis leer muchas de nuestras últimas iniciativas y actividades. Quiero destacar entre otras la presencia que tuvimos en la feria Mediterránea Gastrónoma, la jornada de Prevención de Riesgos Laborales que organizamos dedicada a las emergencias que pueden ocurrir en nuestros establecimientos, los proyectos y campañas de promoción gastronómica, una nueva edición de Miradas Valencia. El objetivo para el próximo año sigue siendo dar el mejor servicio a nuestras empresas asociadas, fortalecer el sector y defender los intereses de la hostelería ante la Administración.

Quiero dedicar también unas palabras de agradecimiento a nuestros proveedores por seguir estando al lado de nuestra federación y apoyar siempre nuestras iniciativas y eventos. Y por último gracias a todos vosotros y vosotras. Los empresarios y empresarias que apostáis por una hostelería profesional, por participar en todas las actividades que organizamos, por contribuir a hacer un sector cada vez más fuerte y unido y por formar parte de esta gran familia que somos Hostelería Valencia. Esperemos que el año que viene seamos muchos más.

Con mis mejores deseos para que tengáis unas felices fiestas y muchos éxitos y salud para el año nuevo. Un fuerte abrazo!



**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](mailto:presupuestos@sdpapeleria.es)



hostelería  
valencia

federación  
empresarial  
hostelería  
Valencia

## Juntos somos más fuertes

Únete a la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, la voz del sector hostelero.  
**Ahora más que nunca.**

[HOSTELERIAVALENCIA.ES](http://HOSTELERIAVALENCIA.ES)

960 059 731 AVDA. TRES FORQUES 42 BAJO 46018 VALENCIA

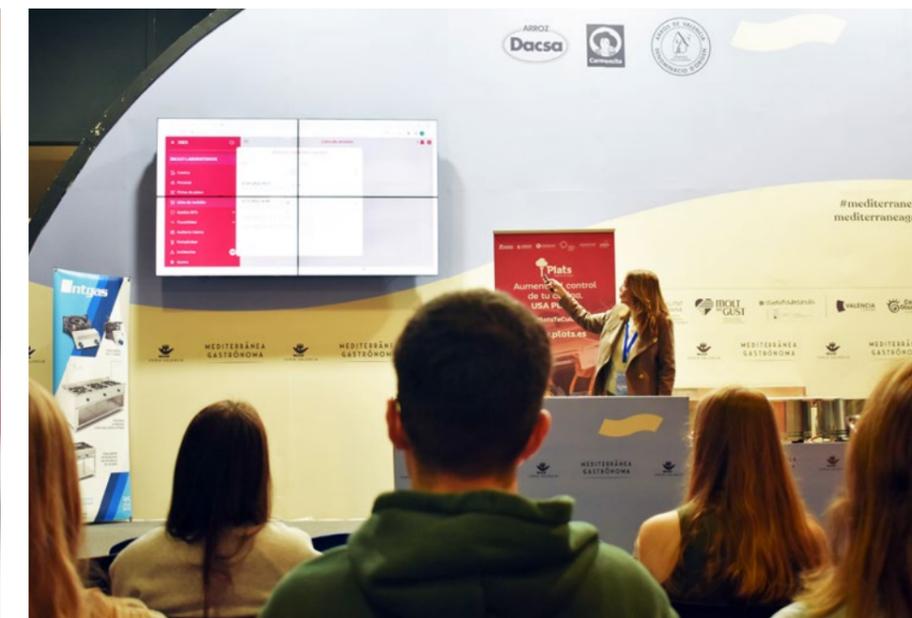
# Hostelería Valencia y CONHOSTUR promocionaron el proyecto PLATS en Mediterránea Gastrónoma

CON MOTIVO DEL CERTAMEN, SE PRESENTÓ LA PLATAFORMA DE TURISMO SEGURO (PLATS), HERRAMIENTA DIGITAL PARA EL SECTOR CREADA EN COLABORACIÓN CON TURISME COMUNITAT VALENCIANA



Hostelería Valencia y CONHOSTUR estuvieron presentes un año más en la feria Mediterránea Gastrónoma que se celebró en Feria Valencia desde el 13 al 15 de noviembre. La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), que este año ha cumplido 45 años participó con un renovado espacio con el objetivo de convertirse un año más en punto de encuentro del sector recibiendo a empresas asociadas, profesionales del sector y los representantes de las principales entidades de ámbito hostelero, turístico y gastronómico.

El stand expuso los servicios que ofrece Hostelería Valencia al profesional hostelero, y también sirvió para poner en valor los proyectos gastronómicos que se han realizado a lo largo del año a través de CONHOSTUR. Asimismo, se presentó a todos los asistentes a la feria la novedosa herramienta digital PLATS (Plataforma de Turismo Seguro) que se ha creado en colaboración con el INVAT.TUR y Turisme Comunitat Valenciana y que supone un salto cualitativo para la gestión digital en los establecimientos de hostelería.





La herramienta digital tiene como objetivo modernizar el área de gestión en los locales dedicada a la seguridad alimentaria y a la calidad y dar un salto cualitativo en materia de calidad. Se trata de una herramienta sencilla y de fácil uso a través de una APP que podrá ser instalada en los dispositivos móviles y en la que se tiene registrada la información requerida en cada uno de los Planes de Higiene, la Trazabilidad y del plan de control APPCC.

Dentro de las actividades de promoción de la herramienta PLATS se programó para el martes 15 de noviembre en El Aula de Mediterránea Gastrónoma una jornada informativa con el objetivo de mostrar todas las utilidades y beneficios del uso de PLATS, así como resolver dudas en relación al manejo de la aplicación. La jornada fue impartida por Inés García, bióloga y técnica de Seguridad e Higiene en Hostelería Valencia. Más información en [www.hosteleriavalencia.es](http://www.hosteleriavalencia.es).



## ¿Tienes el seguro que obliga la ley? Hostelería Valencia te ofrece ventajas

Hostelería de Valencia te ofrece los seguros que, por ley, deben tener todos los locales de hostelería y además con un precio y con unas condiciones muy ventajosas:

### SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJADORES

75 euros (anual): Cubre a todo tu personal.

### SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

195 euros (anual): Impuesto por la Ley de Espectáculos Públicos cubre un aforo máximo de 1.000 personas (incluye el certificado para inspección)

¿Quieres tener todo el pack y contratar el **SEGURO MULTIRRIESGO?**

Tendrás estos beneficios:

- Mínimo 10% de descuento sobre las primas de seguro que estén pagando actualmente (con el mismo alcance de garantías y capitales).
- Próxima cuota trimestral de Hostelería Valencia gratuita.
- Revisión y adaptación a la Legislación vigente de todos los seguros. Plan de mejora de riesgos y garantías.

Contacta con nosotros para obtener más información. Puedes hacerlo en el número de teléfono **96 351 51 76** (Susana Gil).

## TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



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

## Nueva línea de financiación bonificada del IVF

El IVF lanza una nueva línea de financiación destinada al sector HORECA que se podrá solicitar desde ya hasta el próximo 31 de diciembre de 2022.

### Destinada a:

- PYMES con una antigüedad de 2 años y que tengan, al menos, un empleado.
- Autónomos con alta en RETA desde 2020.

Valor nominal de los préstamos:

### Mínimo 20.000 euros y máximo de:

- Inversión: 80% del valor (500.000 euros para microempresas y 100.000 euros para autónomos).
- Capital circulante: 250.000 euros para microempresas y 50.000 euros para autónomos.

### Plazo de amortización:

- De 4 a 10 años (con hasta 2 años de carencia) para operaciones de inversión.
- De 2 a 4 años para sostenimiento del capital circulante.

Los préstamos se conceden a un tipo fijo del 1,5 % y con un Tramo No Reembolsable en función del gasto subvencionable a que se destinen.

Para más información, podéis contactar con nuestra asesora legal Ana Cívico a través del teléfono **653.053.625** o del e-mail [legal@hosteleriavalencia.es](mailto:legal@hosteleriavalencia.es)

## 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

Si CONTRATAS AHORA, CONSIGUE un descuento en los gastos de gestión de la energía verde **75%**

NOVALUZ.



# Tratamiento de datos de carácter personal en los procesos de selección y contratación

## LA RECEPCIÓN DE CURRÍCULUMS DE LAS PERSONAS CANDIDATAS

Con carácter general, el tratamiento de categorías especiales de datos personales (por ejemplo, origen étnico, opiniones políticas, convicciones religiosas, afiliación sindical o salud de una persona) está prohibido.

Sin embargo, el artículo 9.2 del Reglamento (UE) 2016/679 de protección de datos (en adelante, RGPD) admite su tratamiento cuando resulte necesario en el contexto de un contrato o de la intención de un contrato.

Durante el proceso de selección, el tratamiento de datos personales no exige el consentimiento de la persona candidata, ahora bien, es conveniente mantener algunas cautelas:

- Disponer de impresos tipo para la formalización del currículum, así como de un procedimiento para su entrega.
- Si el currículum se presenta directamente por la persona

candidata sin habersele solicitado, deben fijarse procedimientos de información que supongan algún acuse o confirmación de que se han comunicado y conocido por esta persona las condiciones de tratamiento de los datos personales.

Es importante tener presente que la empresa es la responsable de la custodia de la documentación entregada por la persona candidata y que, en caso de pérdida, incurrirá en infracción del RGPD.

Una vez concluido el procedimiento de selección, si la persona candidata no es contratada, desaparece la base jurídica para el tratamiento de datos de carácter personal, por lo que sería necesario su consentimiento expreso para un futuro tratamiento. En caso contrario, la empresa debe destruir el currículum y proceder a la supresión y bloqueo de los datos personales manejados.

# Nueva normativa que obliga a disponer de puntos de recarga de vehículos eléctricos en establecimientos con más de 20 plazas de aparcamiento

Nueva normativa que obliga a disponer de puntos de recarga de vehículos eléctricos en establecimientos con más de 20 plazas de aparcamiento

El artículo 4 del Real Decreto-Ley 29/2021, establece que todos los edificios de uso distinto al residencial privado (hoteles, restaurantes o salones de banquetes, entre otros), que tengan una zona de aparcamiento con más de 20 plazas, ya sea en el interior o en un espacio exterior adscrito, estarán obligados antes del próximo 1 de enero de 2023 a disponer de una estación de recarga por cada 40 plazas de aparcamiento o fracción hasta las 1.000 plazas, y una más por cada 100 plazas adicionales o fracción.

El **Plan Moves III** subvenciona parcialmente la instalación de estos puntos de recarga en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia Europeo.

En lo que respecta a la Comunitat Valenciana, el **Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE)**, ha puesto en marcha una línea de ayudas a la implantación de infraestructura de recarga de vehículos eléctricos, dentro del programa de incentivos ligados a la movilidad eléctrica, que se podrá

solicitar hasta el próximo **31 de diciembre de 2023** por empresarios autónomos y por sociedades mercantiles que cumplan con los requisitos de la convocatoria.

### CUANTÍA DE LA AYUDA:

| Tipo entidad beneficiaria  | %Ayuda (sobre coste subvencionable)                |  |
|--|--|--|
|  | Localización general                               | Municipios <5.000 hab                              |
| Particulares, autónomos, comunidades propietarios, administración sin actividad económica  | 70%  | 80%  |
| Empresas y entes públicos con actividad económica recarga acceso público y Potencia punto de recarga >50KW   | 35% (45% Mediana empresa)<br>(55% Pequeña empresa) | 40% (50% Mediana Empresa)<br>(60% Pequeña Empresa) |
| Empresas y entes públicos con actividad económica recarga acceso privado (cualquier potencia) o acceso público con Potencia punto de recarga <50KW | 30%  | 40%  |

El límite máximo de ayuda por beneficiario es de 2,5 millones de euros.

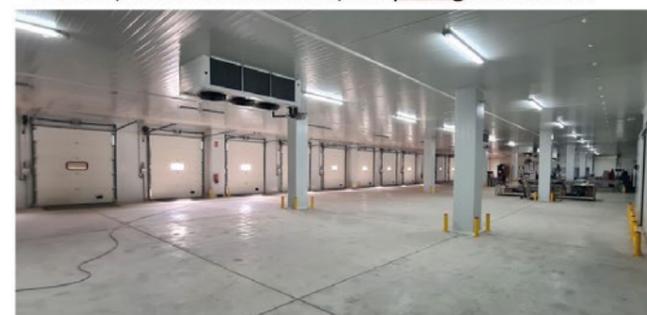
Para más información no dudes en contactar con el departamento legal de Hostelería Valencia a través del correo electrónico [legal@hosteleriavalencia.es](mailto:legal@hosteleriavalencia.es) o del teléfono móvil **653.053.625** (Ana Cívico).



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)



# Despido improcedente por tolerancia empresarial

**Sonia Morales**

Asesora Laboral de Hostelería Valencia

Para comenzar, debemos plantearnos que se entiende por "tolerancia empresarial". Se trata de la falta de actuación por parte de la empresa ante un comportamiento del trabajador que es susceptible de ser sancionado, es decir, no ha sido percibido por ello.

Una reciente sentencia del TSJ de Asturias ha puesto de nuevo a debate lo que se conoce como "tolerancia empresarial", esta sentencia no es novedosa, por el contrario, nos encontramos ante un criterio reiterado a la hora de declarar la procedencia o improcedencia del despido.

Es por ello, que debemos tomarlo en consideración, pues, si la empresa muestra una pasividad total ante un incumplimiento de una persona trabajadora, en líneas generales, se entiende que la empresa no puede saltarse todos los pasos y recurrir directamente al despido disciplinario, comúnmente conocido en los tribunales como "despido sorpresivo".

Es muy importante no obviar las conductas de los trabajadores y ponerlo en conocimiento del asesor laboral para que pueda estudiar y determinar las consecuencias disciplinarias de ello. ¿Por qué? Porque unos hechos constitutivos de despido disciplinario deben haber sido previamente amonestados o advertidos a la persona trabajadora.

¿Como detectar la tolerancia empresarial y evitarla? Esta última sentencia perfila este concepto y nos ayuda a determinarlo y así evitarlo.

Si conocemos y toleramos una conducta incorrecta durante un tiempo significativo, sin imponer sanción, advertencia o amonestación, no podemos sorpresivamente realizar un despido, dado que no hemos cuestionado hasta entonces su comportamiento. Como ya hemos comentado, sancionar con la mayor severidad (despido disciplinario) una conducta, hasta entonces, tolerada estaría vulnerando el principio de buena fe,



puesto que no hemos advertido previamente a la persona trabajadora que íbamos a poner fin a esa tolerancia. Ahora bien, según establece la propia sentencia, para que la actuación de la empresa pueda considerarse permisiva de tolerancia, debe tener suficiente solidez y consistencia para que se pueda determinar de forma inequívoca esta voluntad.

Últimos ejemplos de "tolerancia empresarial" que han dado lugar a sentencias declarando la improcedencia del despido:

- La más reciente, una empresa comunica el despido disciplinario a una trabajadora por faltas injustificadas y reiteradas de puntualidad (en concreto, 176 faltas de puntualidad). ¿Por qué fue declarado improcedente? Por el consentimiento tácito de la empresa ante este comportamiento, pues la empresa debió advertir mucho antes a la trabajadora que no admitía su forma de proceder, sancionarla por falta leve o grave, y sólo si se mantuviera su proceder y se reiterase, se podría actuar bajo una falta muy grave.
- Uso inadecuado de la tarjeta de combustible de la empresa. Incumplir las normas de uso de la tarjeta no puede ser constitutivo de despido disciplinario si la empresa, siendo conocedora, toleró este comportamiento durante tiempo, prueba de ello es que no mediara ni sanción ni amonestación.

- No incorporarse a su puesto de trabajo tras el alta médica por motivos de salud comunicados a la empresa. En esta sentencia del TSJ de Andalucía, razona que, aunque el trabajador estuviera obligado a incorporarse a su puesto de trabajo tras la extinción de la situación de incapacidad temporal, la empresa no advirtió al trabajador de las consecuencias de la falta de incorporación a su puesto de trabajo. En estos casos, hay que efectuar una comunicación lo más fehaciente posible requiriendo su incorporación o justificación de su falta y las consecuencias de no hacerlo.

Como conclusión, para evitar que la tolerancia empresarial desemboque en la declaración de improcedencia (o incluso nulidad en los supuestos protegidos frente al despido donde éste solo puede ser declarado procedente o nulo) al margen de buscar asesoramiento legal sobre el régimen disciplinario aplicable, tienen que haber existido amonestaciones, sanciones previas. En definitiva, ante un comportamiento tolerado, antes de despedir, es recomendable remitir un recordatorio de las obligaciones que deben cumplirse, advirtiendo de que su incumplimiento será sancionado pudiendo llegar al despido disciplinario. Si no se actúa correctamente, salvo excepciones, se declarará el despido improcedente.



## Información limitación de temperaturas

El pasado 1 de agosto se publicó el Real Decreto-ley 14/2022, sobre medidas de sostenibilidad económica y medidas de ahorro, eficiencia energética y de reducción de la dependencia energética del gas natural.

Entre las diferentes medidas que se recogen en esta norma se encuentra en su artículo 29 la regulación de la temperatura del aire en los bares, restaurantes y cafeterías, limitando a una temperatura no superior a 19°C para los recintos calefactados y no inferior a 27°C para los refrigerados. No obstante, esta norma establece que estos umbrales deben ajustarse también al Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, en el que se establece que para los locales en que se realice un trabajo ligero, estará comprendida entre 14 y 25°C.

Así pues, interpretando esta normativa junto con el Real Decreto publicado en el mes de agosto, la temperatura en restaurantes, bares o cafeterías, al ser lugares en los que se realiza “un



trabajo ligero”, la calefacción no podrá superar los 19°C. Esta limitación de la temperatura está en vigor desde el pasado 10 de agosto hasta el 1 de noviembre de 2023.

## ¿Tu empresa tiene de 3 a 9 trabajadores? el KIT DIGITAL te da hasta 6000€

### ¿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-segmento-i-entre>

Para cualquier consulta sobre esta cuestión puede ponerse en contacto con nosotros escribiendo a [legal@hosteleriavalencia.es](mailto:legal@hosteleriavalencia.es) y vía telefónica al **96 351 92 84** (Ana Cívico, asesora legal).



## ¿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](mailto:info@reinventalia.com)

[www.reinventalia.com](http://www.reinventalia.com)



## ¿QUIERES UN IPHONE 14? ¡PRECIO EXCLUSIVO PARA TI!

PÁSATE A VODAFONE CON SINEDIE ADVISOR  
Y DISFRUTA DE ESTA PROMOCIÓN

¿OÍDO COCINA?

[INFO@SINEDIEADVISOR.COM](mailto:INFO@SINEDIEADVISOR.COM)  
961 488 999

**sinedie**  
ADVISOR



Distribuidor  
Autorizado  
Vodafone Business

# Nueva especialista en sociedades en nuestro servicio de asesoría fiscal

Ser asociado de Hostelería Valencia incluye con tu cuota el poder beneficiarte de determinadas ventajas, una de ellas es el servicio de asesoramiento laboral y fiscal especializado en hostelería que proporciona ayuda personalizada en la gestión diaria de tu negocio.

¡Como estás leyendo! nuestra asesoría totalmente especializada en el sector está a tu disposición para que consultes todas las dudas que te surjan y para ayudarte con la gestión de todos los temas fiscales y laborales.

En este final de año tenemos el placer de presentaros a María Casas, nuestra nueva técnico fiscal que se suma al equipo

para ofreceros el mejor asesoramiento y la mejor orientación especializada a la hora de realizar cualquier gestión en la Administración.

Más de 15 años en el sector la avalan, es licenciada por la Universidad de Valencia y además está especializada en sociedades, así que si tienes cualquier problema o necesitas que te ayudemos no dudes, llámanos al **963 51 51 76** o escribe al correo **fiscal@hosteleriavalencia.es** y podrás ponerte en contacto.

# Vuelve el evento "Miradas" con una edición en la que se abordó el presente y el futuro de la hostelería

RECONOCIDOS PROFESIONALES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL REFLEXIONARON SOBRE LOS PRINCIPALES RETOS A LOS QUE SE ENFRENTA EL SECTOR EN ESTOS MOMENTOS



## ¿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.



MIRADAS volvió tras consolidarse como el foro de reflexión dirigido a empresarios y profesionales de la hostelería valenciana y en esta tercera edición se trataron los principales retos a los que se enfrenta el sector de la restauración en este momento de tendencia inflacionista.

Tras una exitosa primera edición en 2019 y la celebración de la segunda edición en 2021 en la que se abordaron los retos del sector tras la incertidumbre del Covid-19, Hostelería Valencia presentó una nueva edición de "MIRADAS", la jornada técnica en la que participaron reconocidos profesionales del sector hostelero nacional e internacional. Bajo el título "Nuestra Hostelería: Presente y futuro", se analizó en esta tercera edición los retos y oportunidades a los que se enfrenta el sector de la hostelería.

El evento se celebró el pasado 24 de octubre, en The Westin Valencia. Durante la jornada se abordaron las opiniones y miradas de destacados profesionales y referentes del sector en diferentes ámbitos de la economía, el marketing, la gastronomía y se analizó la situación de la hostelería a través de ponencias, mesas redondas, y entrevistas.

Destacar la emotiva presencia del reconocido chef Jesús Sánchez, chef y propietario del Cenador de Amós (3\* Michelin, 1\* Verde a la sostenibilidad y 3 soles Repsol), el economista Daniel Lacalle, Top 8 de economistas del mundo según (ranking Richtopia) que hizo una radiografía de la situación económica actual y profesionales del marketing gastronómico y la consultoría como Erika Silva, Congress Director de HIP y asesora



en Marketing Gastronómico, o Edurne Uranga, Directora de Foodservice España de The NPD Group, entre otros.

Durante la jornada también pudimos lugar una mesa redonda en la que tomaron la palabra empresarios jóvenes valencianos del sector como Carlos Gelabert, fundador de The Fitzgerald, Vicky Sevilla, Chef de Arrels con 1\* Michelin y Rafa Recuenco, director ejecutivo del grupo Gastrodictos. Explicaron cómo es gestionar un caso de éxito dentro de este

sector y en este contexto, desde el punto de vista de tres propuestas de local diferentes.

La jornada estuvo impulsada por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) y forma parte de las acciones del convenio de colaboración de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana.

**room**  
ESTUDIO

# MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería

**MUÑOZ BOSCH**  
— desde 1990 —



## Conhostur junto a Turisme Comunitat Valenciana y el consejo de Cámara de la Comunidad Valenciana promocionan nuestra gastronomía en Dublín



Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) celebraron en Dublín una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con el Consejo de Cámaras de la Comunidad Valenciana y la Oficina Española de Turismo en Dublín.

La presentación, a la que asistieron un centenar de prescriptores del mercado irlandés como agentes de viajes, turoperadores, medios de comunicación y prensa especializada se celebró en Hotel Shelbourne de Dublín y ha servido para dar a conocer la oferta turística, gastronómica y enológica de la Comunitat Valenciana.

El evento contó con una cata de vinos a cargo del sumiller Pedro Olivares y una degustación gastronómica de la mano de los chefs Estrella Michelin Begoña Rodrigo (1 Estrella Michelin – 2 Soles Repsol) del Restaurante La Salita en Valencia, Miquel

Barrera (1 Estrella – 2 Soles Repsol) Restaurante Cal Parados de la Vall d'Alba en Castellón y Cristina Figueira (1 Estrella Michelin – 1 Sol Repsol) Restaurante El Xato en La Nucia (Alicante).

Los allí presentes pudieron degustar platos como “Royal de Cebolla”, “Tallarines vegetales de chirivía con crema de leche cruda de vaca y kimchi” de Begoña Rodrigo, el “Arrocito de Castelló de sepiet de la puntxa, langostino, rape y alcachofas” de Miquel Barrera o el “Arroz de galeras y nísperos” de Cristina Figueira.

En la presentación intervino el Embajador de España en Dublín, Ion de la Riva, el director de la Oficina Española de Turismo en Dublín, Rubén López, el Jefe del Área de Promoción, Juan Muñoz, Jefe de Servicio de Promoción, y la vicepresidenta de CONHOSTUR, María del Mar Valera que han destacado el potencial de la Comunitat Valenciana como destino turístico gastronómico.



## Más de 100 restaurantes participan en las jornadas de 'Menús L'Exquisit Mediterrani'



El pasado 14 de noviembre tuvo lugar, en el marco de Mediterránea Gastrónoma, la presentación de la campaña "Menús L'Exquisit Mediterrani" una iniciativa de CONHOSTUR y HOSTELERÍA VALENCIA con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana. En el acto, celebrado en la Cocina Central de la feria, intervino el secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer y Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR. La campaña ha tenido como objetivo poner en valor la propuesta gastronómica de los restaurantes adheridos a la red L'Exquisit Mediterrani y la excelencia de los establecimientos

turísticos de restauración. Asimismo, a través de una variada propuesta de menús, fomentó y promovió el producto de temporada.

Las jornadas "Menús L'Exquisit Mediterrani" se celebraron hasta el 27 de noviembre y en esta primera edición se sumaron más de un centenar de restaurantes de toda la Comunitat Valenciana con el sello L'Exquisit Mediterrani. En Valencia la campaña contó con más de 25 propuestas gastronómicas. Entre las que destacan restaurantes con reconocimientos



Michelin como Lienzo, El Poblet, La Salita y otros establecimientos como Doña Petrona, Atmosphere, Nou Racó, Puerta del Mar, Casa Manolo, Apicius, El Gastrónomo Restaurante, Tonyina, Casa Montaña, Alenar Bodega Mediterranea, Taberna Los Gómez, Masía de las Estrellas, Casa Rocher, el Rincón del Faro o restaurante Los Olivos.

La campaña "Menús L'Exquisit Mediterrani" contó con su propia página web [www.jornadaslexquisit.es](http://www.jornadaslexquisit.es) y en ella se promocionaron todas las propuestas de menús, así como a través

de la campaña de comunicación en las redes sociales y en medios de comunicación.

Desde CONHOSTUR se quiso potenciar a través de esta iniciativa de promoción gastronómica que nuevos establecimientos se sumen a la red del sello L'Exquisit Mediterrani, así como visibilizar a los restaurantes que ya cuentan con este sello. La campaña se enmarca en las acciones de colaboración a través del convenio de colaboración de CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana.



safediner.com



Clean & Safe

*mantén la confianza*

## 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



# Hostelería Valencia promueve la cultura preventiva con una jornada dedicada a las emergencias y primeros auxilios en hostelería

**EXPERTOS EN DIFERENTES ÁREAS EXPUSIERON CONSEJOS PARA QUE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR SEPAN HACER FRENTE A CUALQUIER EMERGENCIA**

El pasado 7 de noviembre tuvo lugar la jornada "Emergencias y Primeros Auxilios en Hostelería" organizada por Hostelería Valencia con la colaboración de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo en la sede de la Fundación Bancaja.

La jornada fue inaugurada por la directora general de Trabajo, Elvira Ródenas que puso en valor la importancia de estas jornadas para adquirir más cultura preventiva en el sector. Asimismo, resaltó el valor de la formación en prevención en todas las facetas de la educación y la necesaria colaboración entre los agentes sociales y económicos para promover la cultura preventiva. El presidente de Hostelería Valencia agradeció a la directora general su presencia y apoyo para estas jornadas dedicadas a la prevención de riesgos en el sector de la hostelería.

En la jornada se abordaron diferentes emergencias que pueden ocurrir en un establecimiento desde accidentes con heridas o quemaduras, casos de atragantamiento, prevención de



incendios y cómo reforzar la seguridad en el establecimiento ante robos u otros delitos.

Durante la jornada intervinieron los expertos Lourdes Gracia, especialista en Enfermería del Trabajo de Valora Prevención; Juan José Tirado, Presidente del Consejo de Enfermería de la Comunidad Valenciana (CECOVA) que presentó una infografía explicativa de la Maniobra de Hemlich; Miguel García del Dpto.

de Prevención e intervención de Emergencias de Bomberos Valencia; el Inspector Luis Moreno Ballesteros, Delegado de Participación Ciudadana en Valencia y la doctora en psicología Raquel Rodríguez, especialista en emergencias.

La jornada la clausuraron las técnicas de Prevención de Riesgos Laborales de Hostelería Valencia, Irene Sánchez y Lourdes Fayos.

**¡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

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

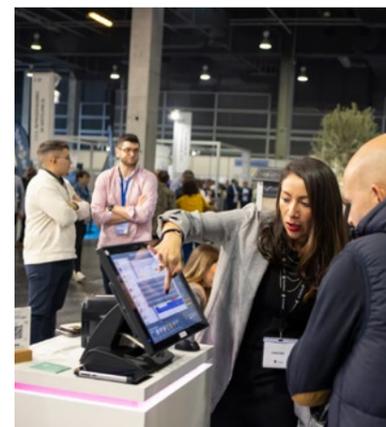
ANDROID APP ON **Google play** | **Download on the App Store**

Soporte Online: 661 670 887

# Los proveedores de Hostelería Valencia más protagonistas que nunca en Mediterránea Gastrónoma

La Feria Mediterránea Gastrónoma es el encuentro por excelencia del sector gastronómico en nuestro territorio y por eso profesionales y amantes del sector se agolpan cada año por sus pasillos. Desde Hostelería Valencia animamos siempre a nuestros asociados a que acudan porque siempre supone una oportunidad para aprender e inspirarse de las referencias del sector.

Este contexto, en el que todos los agentes de la hostelería se encuentran, nuestros proveedores toman un protagonismo que resulta ventajoso para sus negocios. En esta edición de 2022 hemos querido darles un protagonismo especial en forma de agradecimiento, tanto a los que estaban presentes con su propio stand, como los que estuvieron presentes a través del nuestro y, por eso, os ofrecemos algunas de las fotos de la galería fotográfica que hemos creado para nuestros proveedores.



Pescados - Moluscos - Mariscos



Con más de 35 años de experiencia en el sector, trabajamos cada día para ofrecerle 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](mailto:televenta.horeca@abordo.es)  
[www.abordo.es](http://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:



# Silencio, encendemos fogones y se graba

El consumo de ocio cada vez está más vinculado a nuestros dispositivos móviles, los últimos estudios han reconocido el enorme impacto que tiktok y los formatos audiovisuales de Instagram están ocupando dentro de este tiempo de ocio. Sentarnos después de una larga jornada de trabajo, ya no viene asociado darle al botón rojo del mando de la televisión, sino que lo primero a lo que recurrimos es a nuestro teléfono. Entramos en tiktok o Instagram y dejamos pasar nuestro tiempo entre vídeo y vídeo.

Desde la Federación animamos a que probéis a crear contenido audiovisual en los perfiles de redes sociales de vuestros locales. Principalmente deberíais centrar los esfuerzos en los "reels" de Instagram, ya que es la red social que más funciona entre potenciales usuarios del sector. Es cierto que hay un altísimo % de vídeos en tiktok en el que se muestran platos suculentos, pero generalmente suelen ser de comida rápida (recordemos que el público objetivo de esa red social es menor de 18 años), cosa que no niega que sea una buena oportunidad comunicarle al mundo que en vuestras empresas también estáis a la última moda.

En el departamento de comunicación de Hostelería Valencia somos conscientes de ello y hemos incrementado nuestro número de publicaciones audiovisuales. En Instagram estamos

intentando aprovechar cada evento o jornada que organizamos para reforzar el apartado de "reels" con vídeos que puedan ser interesantes para el asociado y seguidor del sector. Además, nuestro canal de YouTube no deja de crecer y ya publicamos más de un vídeo cada 15 días, contando novedades, informando sobre cursos, hablando con asociados...

Lo mismo que hacemos con el contenido de Hostelería Valencia podemos aplicarlo a las redes sociales de tu local, recuerda que nuestro departamento de comunicación puede encargarse de la creación y gestión de tus perfiles de redes sociales.

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.



# Prevención de riesgos en la organización de eventos

**Lourdes Fayos**  
Departamento de Prevención de Riesgos

Cualquier empresa registrada frente al Ministerio de Trabajo es susceptible de recibir una Inspección de Trabajo. La visita del inspector no significa que exista una visita en tu contra, simplemente realizan visitas de control para comprobar que todo está en regla.

Es obligación de la empresa permitir el acceso del Inspector de trabajo y facilitar la labor inspectora, esto es: No puedes negarte a que el inspector realice la inspección en tu centro de trabajo.

Tanto el inspector como el personal que lo acompañe pueden tener acceso a cualquier instalación del centro de trabajo sin previo aviso.

Además, el inspector puede reclamarte la presentación de documentación, pedir que identifiques a las personas presentes en el centro de trabajo, solicitar tu requerimiento en las oficinas públicas, tomar muestras, hacer mediciones en tu empresa, etc

Si te niegas a algunos de estos requerimientos o no tienes en regla los documentos requeridos es motivo de sanción con su correspondiente multa:

| INFRACCIONES  | GRADUACIÓN | IMPORTE ASNCIÓN                     |
|---|------------|-------------------------------------|
| No adoptar medidas de prevención de lo que se pueda derivar un riesgo grave o inminente.  | Muy Grave  | De 40.986 € a 819.780 € según grado |
| Falta de limpieza que no derive en riesgo grave   | Leve       | Hasta 2.045 € según grado           |
| No realizar la evaluación de Riesgos  | Grave      | De 2.046 € a 40.985 € según grado   |
| No realizar el Plan de Prevención   | Grave      | De 2.046 € a 40.985 € según grado   |
| Falta de información y formación de los trabajadores acerca de los riesgos de sus puestos | Grave      | De 2.046 € a 40.985 € según grado   |

La mejor manera de pasar con éxito una inspección de trabajo y prevenir estas posibles sanciones es tener contratado un **servicio de prevención de riesgos labores** que te ayude a poner en orden e implantar la prevención de riesgos en

tu empresa. La FEHV cuenta con un servicio de prevención mancomunado para asumir completamente la prevención de riesgos laborales de los establecimientos de nuestros asociados.

# 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

BODEGAS VICENTE GANDÍA

## Bodegas Vicente Gandía presenta su ambicioso nuevo proyecto enológico

El pasado mes de noviembre la bodega valenciana Vicente Gandía aprovechó la celebración en Feria Valencia del salón Mediterránea Gastrónoma, que este año ha obtenido cifra récord de visitantes y expositores, para explicar y promocionar su nuevo proyecto. Los vinos de Vicente Gandía se extendieron por los dos pabellones del evento y dieron de beber a miles de visitantes profesionales que llenaron su stand.

Bodegas Vicente Gandía lideró el espacio Wine Experience, dedicado al vino dentro de estas jornadas profesionales gastronómicas. En este espacio se pudieron encontrar las mejores referencias de sus vinos valencianos en el Túnel del Vino y se disfrutó de un gran programa de contenidos en catas que ellos mismos programaron.

La bodega participó en diferentes presentaciones dentro del programa Wine Experience. Pudimos ver entre otras una



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





cata en la que Javier Gandía y Pepe Mendoza hicieron una magnífica exposición al público asistente de sus proyectos enológicos y posteriormente el prestigioso sumiller Custodio Zamarra hizo la cata de los vinos más representativos de las dos bodegas.

En otra de las catas pudimos ver al sumiller Maxi Bao, nuevo brand ambassador de Bodegas Vicente Gandía y a su director técnico Pepe Hidalgo desarrollar una cata magistral de su nuevo proyecto enológico que se compone de los 5 vinos más representativos de la bodega: Clos de Gallur, Ceramic Monastrell criado en tinaja y la Trilogía Bobal integrada por Bobal Blanco, Bobal Rosa y Bobal Negro.

Además de la participación en el programa Wine Experience, este año la bodega también tuvo protagonismo en el espacio Cocina Central donde participó en una de las ponencias llevadas a cabo por el chef Alberto Ferruz del Restaurante Bon Amb que cuenta con dos estrellas Michelin.

Esta ponencia hizo las delicias de los asistentes ya que se argumentaba en cómo elegir los vinos adecuados para hacer un maridaje perfecto. Alberto Ferruz nos deleitó con un showcooking cocinando dos platos en directo y el sumiller del restaurante Bon Amb Enrique García explicaba el motivo de la elección de los vinos que acompañaban a las dos obras de arte gastronómicas que se acababan de elaborar, los vinos elegidos fueron Clos de Gallur y Bobal Blanco, ambos de bodegas Vicente Gandía. Maxi Bao fue el encargado de realizar la cata de estos dos vinos utilizando la mejor herramienta para ello, las copas Riedel que son distribuidas en Valencia por bodegas Vicente Gandía.

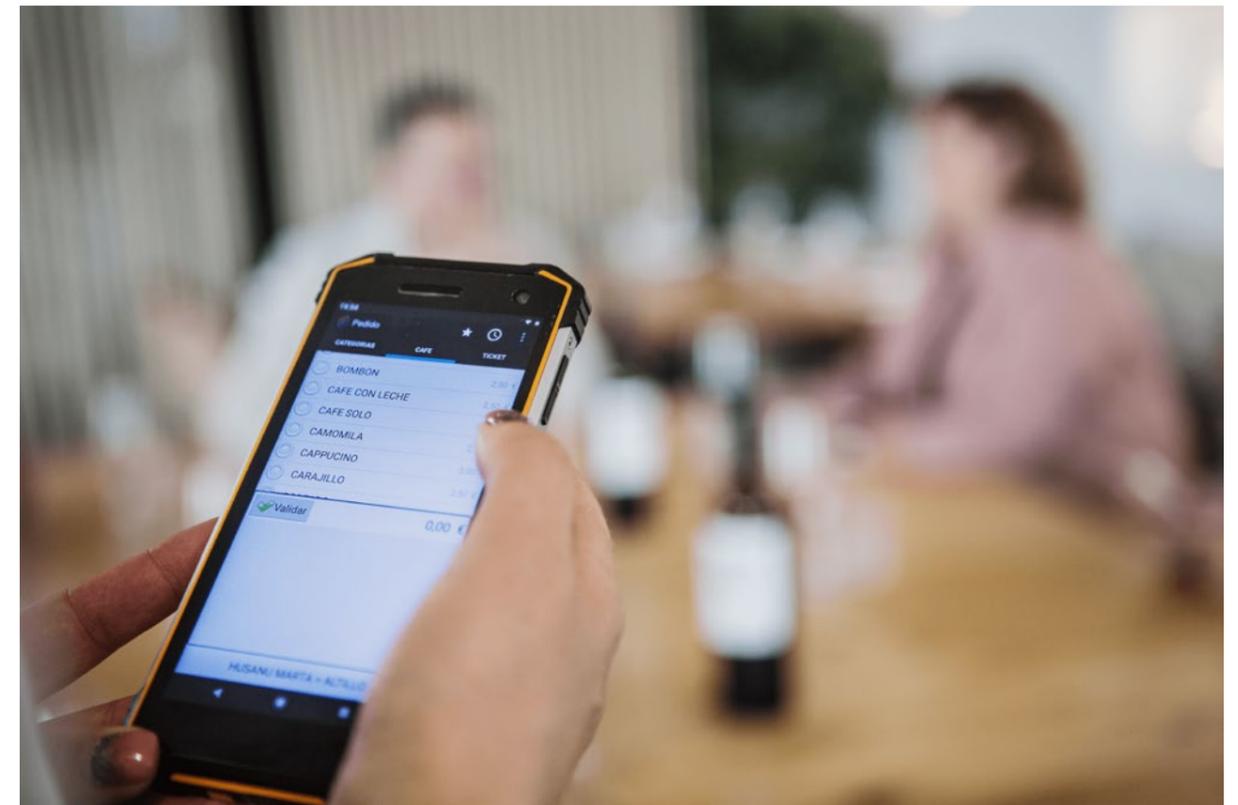
## Toma nota a tus clientes de una manera ágil y cómoda

Cuando un cliente acude a nuestro restaurante, lo último que queremos es que se marche con una mala experiencia. Uno de los procesos que más tiende a errores y que puede ocasionar un problema con el cliente es la toma de la comanda. Podemos tardar en hacerla, apuntar con algún error, que la comanda no se entienda o que incluso se pierda. Hoy en día son muchos los locales que ya cuentan con esta parte del servicio digitalizada. Esta mejora del servicio hace sentir al cliente más cómodo y a nosotros poder trabajar de una manera mucho más sencilla.

La Telecomanda puede ayudarnos en muchos aspectos a la hora de tomar nota, está sincronizada directamente con el TPV por lo que nos da la posibilidad de realizar pedidos con mayor rapidez. Al ser más rápidos, también ayudará con la rotación de mesas, podremos atender a más clientes en el mismo tiempo. La capacidad de que esta comanda pase directamente a cocina evita desplazamientos innecesarios y otros problemas que pueda traernos una comanda en papel. Poco hecho, sin cebolla, con extras, en el salón, en la terraza, alérgenos, intolerancias, podemos incluir todo tipo de comentarios.

Y es que, ¿Sabías que esto lo podemos mejorar aún más? En Hosteltáctil nos ofrecen la posibilidad de contar con un dispositivo que no solo toma nota, sino que también cobra e imprime la comanda. Todo en uno, la máxima agilidad para tu personal de sala.

Si tienes cualquier duda, puedes contactar con ellos al **96 345 54 25** o en su web **www.hosteltactil.com**.



Más de 80 años  
a su servicio

# VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

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

## ¿Un único proveedor? Abordo te lo pone fácil

¿Has pensado en unificar pedidos de alimentación en un mismo proveedor, agilizando el trabajo administrativo y la descarga en el local? Hostelería Valencia puede ayudarte gracias a una de nuestras empresas colaboradoras.

Seguramente conozcas a Abordo por las tiendas tradicionales de alimentación congelada, pero ¿sabías que están consolidados como una de las empresas de alimentación a hostelería más importantes de la Comunidad Valenciana?

Abordo es una central de compras con cuatro décadas de trayectoria. Se dedican a la fabricación, importación, distribución y comercialización de alimentos ultracongelados de alta calidad. Además, desde hace más de 5 años, son capaces de ofrecer un servicio integral de alimentación para los locales de hostelería. ¿Qué productos pueden servirte? desde la alimentación ultracongelada o refrigerados, hasta conservas, pescados y mariscos frescos.

En Abordo no solo destacan por su producto, sino que también lo hacen por sus procesos. Disponen de vehículos equipados



con la última tecnología en transporte y almacenamiento de alimentación.

Tienen garantizando el cumplimiento del conjunto de medidas necesarias para velar por la salubridad de los alimentos desde el momento en el que se recibe la materia prima hasta la entrega del producto en los establecimientos de los clientes de hostelería con los que trabajan.

Si deseas una visita de su equipo comercial para analizar las ventajas que puede ofrecer a tu negocio Abordo, puedes contactar con el teléfono **963 979 210**. ¿Buscas calidad? Desde Hostelería Valencia te animamos a que te informes, porque quizá sea el proveedor que estás buscando.



### 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.



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

\* DECRETO 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos [2015/7644]

**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: Malotes 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 catá-  
 logo mensual), ACCESO A PEDIDOS POR NUESTRA WEB, ASESO-  
 RAMIENTO EN NUEVA CARTA  
 Realizaremos junto a su jefe de cocina un estudio detallado por cos-  
 tes 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: Cervecera  
 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@hostel-  
 tactil.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 902510 / 657756 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**  
 PERSONA DE CONTACTO: Antonio Peris Tárrega  
 Plaza del Ayuntamiento, 11, piso 4º, puerta 7, Valencia  
 Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003  
 Email: 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 ELEC-  
 TRÓNICO: octaviaszabo@vallesl.com / INSTAGRAM: @vallevlc /  
 FACEBOOK: vallevlc / LINKEDIN: vallevlc  
 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

## Ni particulares, ni grandes corporaciones, Novaluz es para PYMES y autónomos

Os presentamos a nuestro proveedor Novaluz Energía una compañía que viene suministrando electricidad desde los años 90 a pequeñas y medianas empresas del mercado nórdico y que ahora también ayuda a empresas de toda España.

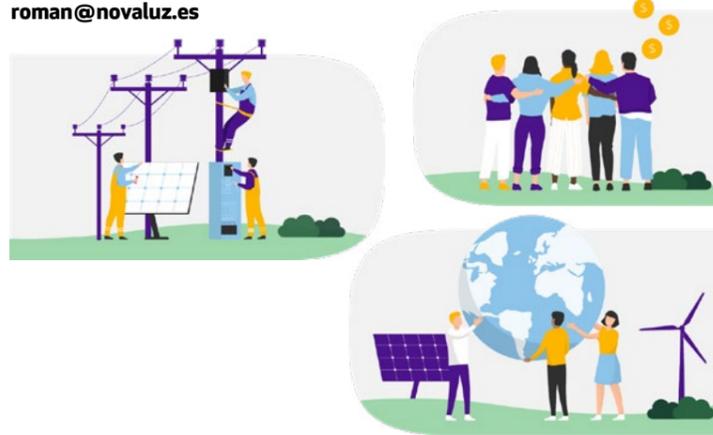
Ni particulares, ni grandes corporaciones. Novaluz está especializada únicamente en PYMES y autónomos. Una especialización que responde a un objetivo: enfocar sus esfuerzos en optimizar el consumo energético de este tipo de empresas. Unos refuerzos que se concentran en las siguientes ventajas:

- Novaluz realiza un estudio previo gratuito y sin ningún tipo de compromiso para ayudarte a optimizar tu potencia y comprobar que no existe ningún desajuste.
- Una tarifa única mediante la cual nunca pagarás más por mucho que suba el precio de la luz y si el precio de la electricidad disminuye, también lo hará tu factura.
- Novaluz siempre pone a disposición de sus clientes un asesor personal dedicado, para resolver tus dudas y ayudarte a optimizar tu consumo energético.

**NOVALUZ.**  
ILUMINANDO TU CAMINO

- La electricidad que proporciona Novaluz procede únicamente de fuentes renovables y certificadas por la CNMC como 100% verdes, además los gastos de gestión para las empresas asociadas de Hostelería Valencia tendrán un 75% de descuento.

Si estás interesado en este ofrecimiento (o quieres hacerles alguna pregunta con respecto a sus servicios), puedes contactar con Novaluz en el teléfono **687 68 35 74** o en el mail **roman@novaluz.es**



## Manuel Espinar nombrado embajador del Cava de Requena

El imponente marco del Templo de San Nicolás acogió el pasado 29 de noviembre el 8º Brindis del Cava "REQUENA ES ORIGEN" organizado por el M.I. Ayuntamiento del municipio, con la colaboración de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena y la Generalitat Valenciana.

La presidenta de los Elaboradores de Cava de Requena aprovechó para reivindicar que "Requena es el origen del mejor cava del mundo. Trabajamos por dar visibilidad a la extraordinaria calidad de nuestros productos". Tras la intervención de la presidenta llegaba uno de los momentos más esperados: el anuncio del nuevo embajador del Cava de Requena. Tomó la palabra Máximo Huerta, periodista y escritor, para ceder el testigo a su sucesor.

Llegó el momento del nombramiento del nuevo embajador, nuestro presidente Manuel Espinar, que emocionado apuntó: "Es un gran honor para mí y me emociona que hayáis pensado en el colectivo al que represento". "Los hosteleros somos el mejor escaparate para los productos de proximidad. El Cava de Requena es ejemplo de producto de proximidad de la máxima calidad", añadió emocionado.



Después de este emocionante momento tomaba la palabra el alcalde de Requena, Mario Sánchez, que repasaba la arraigada historia del cava al municipio de Requena. El alcalde animó a todos los valencianos a "brindar siempre con el mejor Cava de Requena, el cava valenciano".

El acto se cerró con unas palabras del president de la Generalitat Ximo Puig, "Esta Navidad no debe haber un hogar, un restaurante, una cafetería o un bar de la Comunitat Valenciana que no tenga Cava de Requena. No es chovinismo, es la realidad de un producto de excelente calidad", concluyó Puig.



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

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

**laboratorio ensayos acústicos**  
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecma

**Tratamientos Acústicos Integrales**  
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)

**ENAC**  
INSPECCIÓN  
OC-I/110

**ENAC**  
ENSAYOS  
920/LE1754

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

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

**FINKALUZ**

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

## Premio Nacional Cultura Gastronómica 2022 para el chef Jorge de Andrés por el menú 'Homenaje a Sorolla'

Hace justo un año, en el número de la revista de invierno del 2021, hablábamos de Vertical y de Jorge de Andrés. A modo de confesión nos contó lo que iba a venir y un año después su menú 'Homenaje a Sorolla' ha sido premiado por Hostelería España como mejor proyecto cultural gastronómico del 2022.

El menú se creó a partir de las 14 obras que Sorolla pintó en la serie 'Visiones de España' entre 1913 y 1919, que actualmente se encuentra expuesta en la Hispanic Society de Nueva York. La idea de crear un menú así surgió, hace casi 15 años, cuando gran parte de la obra de Sorolla se presentó en las principales ciudades del mundo y, al contemplarlas, Jorge de Andrés entendió que debía contar algo tan significativo a través de su cocina.

Haber reproducido los platos con los productos principales que aparecen en los cuadros hubiera sido una obviedad, por lo que Jorge diseñó su propuesta dándole una vuelta de tuerca. Algunos sí que representaban esos productos principales, mientras que la mayoría plasman lo que esos cuadros inspiraban al propio Sorolla cuando se los explicaba a su mujer Clotilde.

Esta propuesta culinaria no hace más que reafirmar el amor y la intensidad con la que Jorge se vincula a la cocina y a su tierra. Desde muy temprana edad se movía entre fogones y, como ya nos confesó en la revista del invierno pasado, aspira a ser un Ro-



lling Stone de la cocina. Reconocimientos de la Guía Michelin o la Guía Repsol se han sucedido en Vertical desde que en 2006 abriera sus puertas y ahora el Premio Nacional a la Cultura Gastronómica llega mercedamente como gran reflejo de su relación sentimental con la cocina.

## Novedades en las Asociaciones Empresariales de Pubs y Restauración Organizada

El pasado 12 de diciembre se celebró la asamblea de la Asociación Empresarial de Pubs de Valencia y provincia se modificaron sus estatutos con el objetivo de convertirla en una organización en la que estén integradas todas las actividades de ocio. Tras la reunión, la organización ha cambiado su denominación para abarcar a todo tipo de establecimientos que tengan que ver con el mundo del ocio, pasando a llamarse Asociación Empresarial De Actividades de Ocio de Valencia y Provincia. A su vez, la Asociación de Empresarios de Restauración Organizada ha cambiado su presidente, Iñaki Vázquez empezó en el cargo en 2011 y ahora traspasa la presidencia a Lorenzo Gómez.



**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



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

## Living Bakkali un oasis oriental en la calle Chile

Living Bakkali es un restaurante evocador del desierto, gracias a una fantástica decoración inspirada en el auténtico oriente. El juego de diferentes espacios dentro del propio local junto a la combinación de luces y colores cálidos, consiguen dar como resultado un espacio inigualable. Un lugar que invita a quedarse, no solo para disfrutar de su oferta gastronómica sino también de la atmósfera que se genera con cócteles, copas y música que completan la experiencia.

Su concepto de "Living" es disfrutar el ahora, dejarse envolver. La variedad gastronómica, en la que toman protagonismo los productos de proximidad, así como las influencias de otros lugares del mundo, consiguen como resultado un toque personal y artístico en cada plato, realizando una distinción original y sorprendente. Y es que la artesanía, no solo se percibe en el interiorismo del restaurante, sino que se adentra hasta las entrañas de la propia cocina.

El restaurante ubicado en C/ Chile 9 ha conseguido pasar a la final de los "Restaurant & Bar Design Awards" 2022, lo que convierte a este lugar en el único restaurante español que podría optar a este galardón que premia el diseño en la restauración a nivel mundial.



El interiorismo de Living Bakkali, diseñado por el estudio valenciano Masquespacio, es un oasis en pleno barrio de Aragón pensado para disfrutar de una velada distendida y relajada. Estar en un enclave caracterizado por una simulación de la arquitectura de adobe donde las líneas curvas y los colores tierra cobran vida en mitad del desierto, hacen posible esa sensación de tranquilidad y confort.

El restaurante, que abrió sus puertas hace poco más de un año, ha conseguido posicionarse entre los restaurantes más solicitados de la ciudad de Valencia, teniendo como gran reto la gestión de una enorme cantidad de peticiones reservas. Por eso, han decidido desde el equipo de cocina y sala que es momento de hacer balance, e intentar dar ya un cambio a su carta (basada en una cocina cosmopolita e innovadora) y acompañarla de una vajilla diseñada en exclusiva para "Living Bakkali", que haga la experiencia sensorial del comensal completa.

## Nuevos asociados

- Restaurante Ca La Rubia
- Bar Restaurante III Estacions
- Hotel Helen Berger
- Restaurante Helen Berger
- Bar Kumaru
- Restaurante El Madroño
- Restaurante La Plaza
- Bar L'Hostalet
- Restaurante M.G. II
- Restaurante Mcdonalds Nueva Fe
- Cafeteria La Rollerie
- Restaurante Zoco Espai Gourmet
- Cafeteria Santo Chocolate
- Restaurante Piccola Enoteca Gastronomic
- Bar Marina Bobal
- Restaurante Doña Petrona
- Restaurante Asador Artesano
- Restaurante La Figuera
- Bar Turnedó
- Restaurante El Cordobes
- Restaurante Sequer Lo Blanch
- Cafe Negrito
- Restaurante Ecopapa
- Bar La Cantina de Patraix
- Restaurante Living Bakkali
- Restaurante Pizzeria Micaela
- Pub Dreams Beer
- Restaurante Casa Quitin
- Restaurante Valencia
- Bar Berna
- Restaurante Camaleon
- Bar X
- Restaurante Aji
- Restaurante La Cooperativa
- Bar Cerveceria La Tapa
- Pizzeria Forli
- Cafeteria Dulce Horno Campanar
- Restaurante Saigon Delice
- Bar Bodega Percaler
- Restaruante Peanflo
- Restaurante Ca Ximo
- Salon San Patricio
- Restaurante La Vendetta
- Restaurante Ca Pepes
- Bar Bambar
- Restaurante Oganyo
- Cafeteria Valkiria

## Nuestro nuevo proveedor Profuego te ayuda a prevenir incendios

Tenemos el placer de presentaros una nueva empresa proveedora en servicios de instalación y mantenimiento de sistemas de detección y extinción de incendios. Profuego se suma a nuestro equipo de empresas colaboradoras para ofrecer a nuestros asociados, entre otras cosas, la instalación de extintores, BIES, extinción automática para cocinas, y extinción pasiva, ignifugaciones, etc.

Las empresas asociadas de Hostelería Valencia podrán beneficiarse de uno de los mejores servicios de sector, con una atractiva propuesta económica y un servicio excelente. Todos ello con la ventaja de sumarle un 15% de descuento mínimo gracias a la condición de empresa asociada a la Federación.

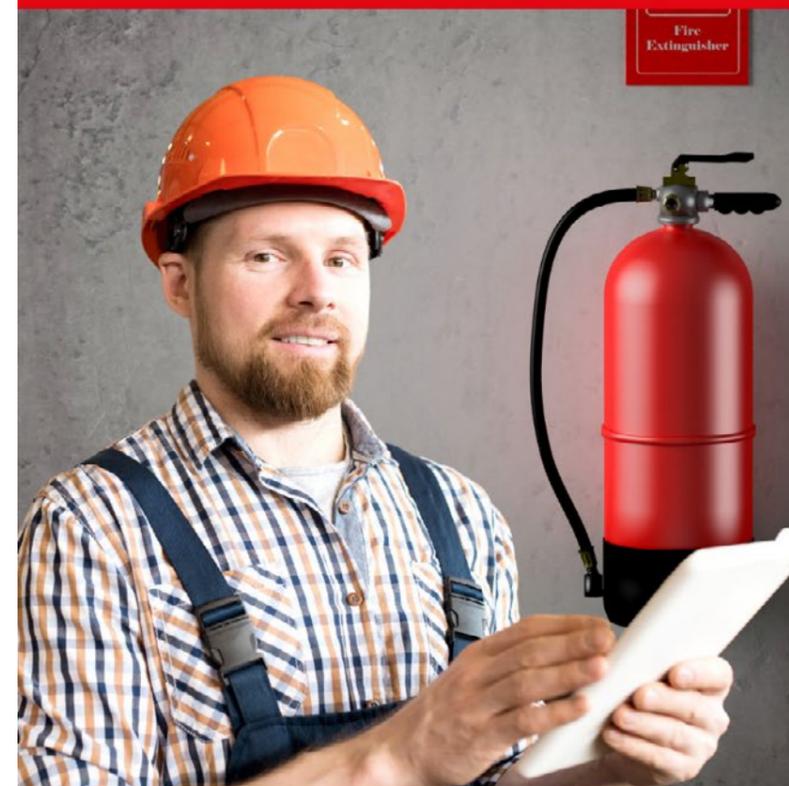
No solo en soluciones antiincendios te pueden ayudar, porque Seguridad 8x8, empresa integrada en el mismo grupo, ofrece servicios de instalación y mantenimiento de seguridad electrónica, alarmas, cámaras de videovigilancia y control de presencia-accesos para tu negocio.



Profuego y Seguridad 8x8, para más información contacta con sus técnicos a través del **961432525** o mediante el correo electrónico **jmiguel@seguridad8x8.com**.



Expertos en protección contra incendios



Mantenimiento para Hostelería.

Descuento especial del

**15%**

por nuevo convenio de Protección Contra Incendios para hosteleros valencianos



## Xanglot recoge reconocimientos gracias a la buena mano de su joven chef Sandra Jorge

En el centro histórico y artístico de Valencia, abrió poquito antes del confinamiento Xanglot, una propuesta gastronómica que ofrece cada día la posibilidad de disfrutar de una creativa cocina elaborada con el mejor producto de mercado. Esta cocina corre a cargo de Sandra Jorge, una joven de Benimodo que decidió estudiar Dirección de cocina en la escuela Altaviana de Valencia, y que consolidó su formación profesionalmente trabajando durante 3 años en uno de los lugares donde más tradición y amor por la cocina se respira en Valencia, la Sucursal.

En la actualidad Sandra es propietaria y jefa de cocina en Xanglot, un restaurante que ha ido creciendo con pies de plomo y eso les ha hecho merecedores de galardones como: Mejor menú en Cuina Oberta 2020, entrar en los recomendados en la guía Michelin 2022, ganadora del 1er Bienal Mundial del Arroz de Cullera, conseguir un BIB Gourmand de la Guía Michelin y el reconocimiento de estar entre las mejores chefs jóvenes en la gala de los 55 Mejores Restaurantes de la Comunidad Valenciana.

Esta lista de menciones que, únicamente ha hecho que empezar, ha sido sorprendente para la familia de Xanglot, porque en cosa de 3 semanas les han ido llegando los premios. Confiesan que llevaban tiempo trabajando bien y les parecía que nadie los miraba, hasta que ha llegado el momento en el que les estén devolviendo toda esa atención que no habían tenido.

Encontrar este local callejeando ha sido complicado de unos meses a esta parte, primero un confinamiento que mantuvo a la gente sin acudir al centro de Valencia y en segundo lugar las obras de la plaza de la Reina, que paralizaron el tránsito de gente que paseaba por la parte del casco antiguo que rodea la Catedral. Una vez el COVID empezó a dar algo de tregua y la plaza de la Reina abrió el paso a miles de turistas y vecinos, el negocio volvió a tener vida.

Una vida que a este acogedor y moderno local se la aportan coloridas obras de arte que decoran sus paredes y que casan a la perfección con sus platos. Cuando empezó el proyecto la propuesta gastronómica solo podía disfrutarse mediante carta, pero Sandra no sentía que los comensales disfrutasen al 100% de la cocina que ella quería transmitir. Tras meses de reflexión decidieron quitar la carta y ofrecer diferentes menús, que mostrasen los platos preferidos de la chef, haciendo que tanto cocina como comensales disfrutasen plenamente de la experiencia Xanglot.

La especialidad son los arroces y estando entre la catedral, la calle La Paz y la Plaza de la Reina, se hace un restaurante casi de obligada peregrinación. Los reconocimientos garantizan una buena experiencia, solo queda encontrar un día en la agenda, pasear por el casco antiguo del 'Cap i Casal' y dejarse llevar por una de las mejores cocinas jóvenes de Valencia, la de Sandra Jorge.



# ON TOGA ESTAR.



Estem amb les empreses  
i el comerç local.

*On toca estar.*

**caixa  
popular**

# CERVEZA ZOOM



¡DESCUBRE SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA!