



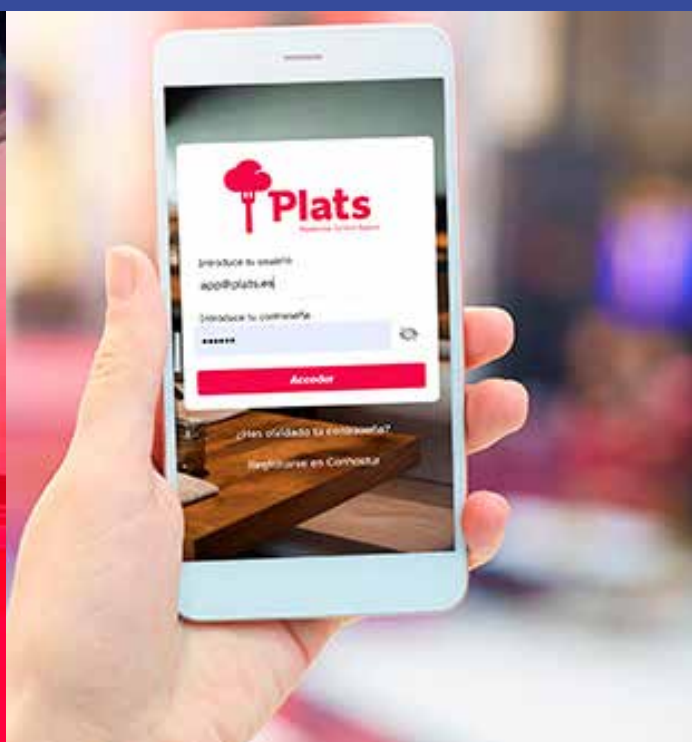
HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



Vuelven los eventos de promoción gastronómica



PLATS: Nueva aplicación gratuita para la gestión y control higienico-sanitario de los locales de hostelería



50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario

- 5 Ferran Adrià
- 6 Plats
- 8 Temas legales
- 14 Laboral
- 16 PRL
- 17 Kit digital
- 18 Formación
- 20 Fiscal
- 21 Sabor de amor
- 23 Menús Verdi
- 26 Proyectos
- 30 Comunicación
- 33 reportaje
- 36 Hosteltactil
- 37 Actualidad
- 38 Módulos
- 40 Unblock
- 41 Casa Carmela
- 42 Grupo de sala
- 44 Nuevos asociados



La hostelería vital para la Economía

Manuel Espinar Robles, presidente

Estimados asociados,

Nos encontramos a puertas del verano y el sector atraviesa una auténtica tormenta perfecta. Con la pandemia ya en una fase final nos situamos en un contexto económico muy complicado: la subida generalizada de todos nuestros costes (energéticos, materias primas), la mochila que arrastramos con la devolución de los créditos ICO, la generalizada falta de personal en todo el país, todo ello nos enfrenta a una temporada de verano que, si bien es muy esperanzadora a nivel de demanda, nos asoma a un precipicio que nos sitúa por debajo de la rentabilidad.

Estamos trabajando a buen ritmo y hemos alcanzado la creación de empleo de 2019 pero no llegamos a los niveles facturaciones previas a pandemia. A todos los establecimientos nos han subido los costes en nuestra cuenta de resultados, y ese desequilibrio solamente nos lleva a trabajar a pérdidas. Pero no quiero dar un mensaje derrotista, nuestro sector ha demostrado que es vital para la economía y vamos a seguir trabajando y luchando por sacar adelante nuestros negocios.

Para ello desde Hostelería Valencia estamos trabajando diariamente en la defensa de nuestro sector. También desde nuestros departamentos trabajamos para ayudaros en todo lo que necesitéis, desde la formación y realización de prácticas de alumnos en vuestros locales, la posibilidad de organizar formación a medida para vuestros equipos; nuestro asesoramiento legal, fiscal y laboral; las campañas de promoción y la comunicación diaria para manteneros informados de todas las novedades que debéis conocer en vuestro día a día.

Tras dos años muy duros de pandemia estamos iniciando una reactivación en la que tengo claro que las patronales empresariales debemos jugar un papel clave en la defensa firme y posicionamiento del sector para la defensa de los negocios. Este año cumplimos 45 años y esperamos poder celebrarlo con todos vosotros en la próxima edición de los Premios de la Hostelería Valenciana, que tras dos años de parón volveremos a celebrar el mes de septiembre.



**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: Iagráfica comunicación

Síguenos:

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

Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:

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



MOBILIARIO DE HOSTELERIA

- *MOBILIARIO DE HOSTELERIA
- *CORTINAS - ESTORES
- *PAPELERIA CORPORATIVA
- *ROTULACIÓN

☎ 960 059 731 presupuestos@sdpapeleria.es



960 059 731 AVDA. TRES FORQUES 42 BAJO 46018 VALENCIA

FERRAN ADRIÀ

Ferran Adrià y su equipo ofrecieron 3 días de la mejor formación de gestión en hostelería gracias a Caixa Bank



CaixaBank acogió en su sede de Valencia a casi 90 hosteleros valencianos con motivo de la celebración del «Curso Intensivo en Gestión en Restauración» que impartió el equipo de elBulliFoundation, los días 31 de mayo, 1 y 2 de junio.

El objetivo de este curso se centraba en profundizar en la gestión eficiente y sostenible de los establecimientos de restauración. El inicio del curso contó con la presencia de nuestro presidente Manuel Espinar que animó a todos los empresarios allí presentes a formarse y a seguir apostando por este sector. Por su parte Ferran Adrià compartió sus experiencias con los empresarios valencianos allí presentes y contó con la inestimable presencia de otros colaboradores de elBulliFoundation como Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez o Ernest Laporte.

Durante estas jornadas de formación se trataron temas como la gestión de los restaurantes como pyme, la innovación, el control presupuestario, la relación con los clientes y una sesión dedicada a la gestión eficiente del vino.

Aprovechando estas jornadas formativas Caixa Bank organizó en su exclusivo espacio AllinOne, una mesa redonda, el miércoles 1 de junio, en la que se pudo disfrutar de los diferentes argumentos sobre innovación y oportunidades en la Hostelería por parte de Ferran Adrià, nuestro presidente Manuel Espinar y el chef valenciano Miguel Martí, todo ello moderado por la periodista Silvia Soria.

Esos 3 días fueron una experiencia muy enriquecedora para todos los empresarios presentes, que pudieron entender mejor la filosofía de trabajo que aplicaba el mejor restaurante del mundo, y que ahora trasladan a diferentes modelos de negocio gracias al equipo de elBulliFoundation. No habría sido posible esta magnífica experiencia sin la excelente organización del equipo de Caixa Bank y sus proyectos en el área de food&drinks.



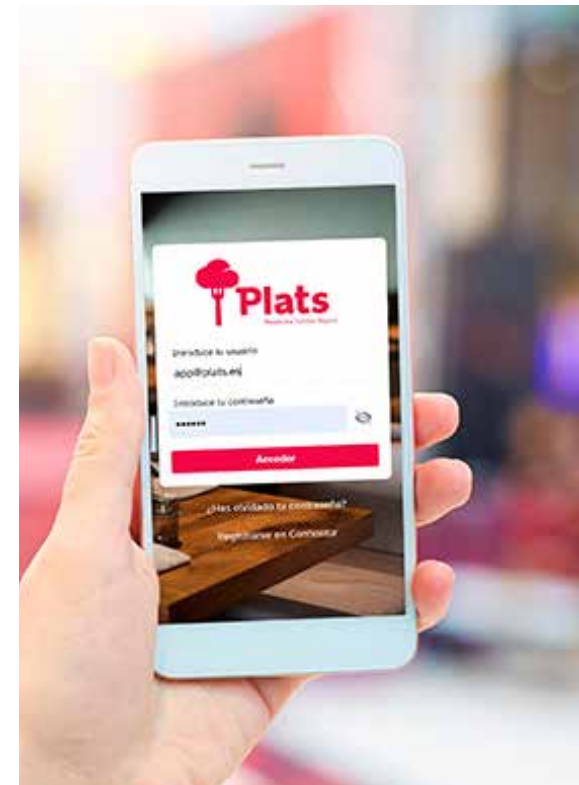


CONHOSTUR con el apoyo de Turisme Comunitat Valenciana impulsan PLATS, la plataforma para la gestión y control higiénico-sanitario en la restauración

El pasado 15 de febrero CONHOSTUR presentó un innovador proyecto para dar respuesta a las necesidades de los establecimientos de hostelería 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. La presentación tuvo lugar en nuestra sede de Hostelería Valencia y contó con la presencia del secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer; el director del INVATTUR, Mario Villar; el presidente de CONHOSTUR y Hostelería Valencia, Manuel Espinar; Cristina del Campo, directora general de AINIA y David Martínez, director del proyecto por parte de AINIA.

El proyecto de CONHOSTUR ha sido desarrollado 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.

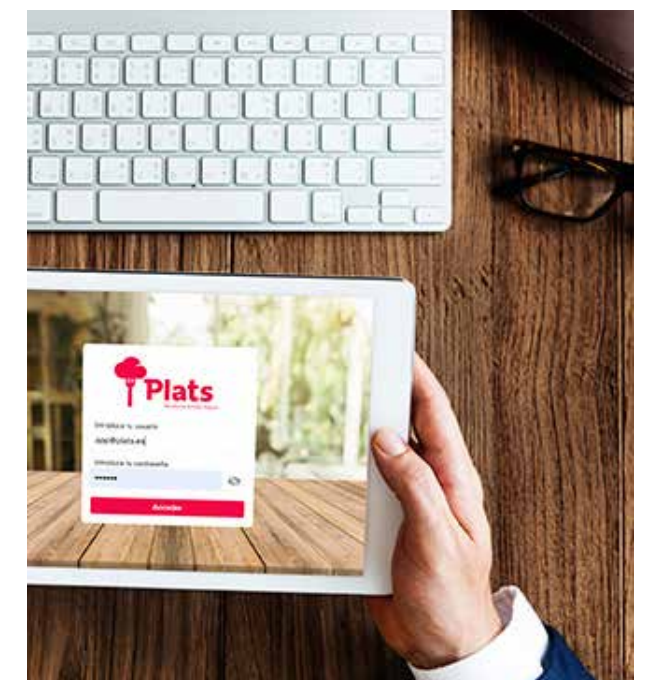


A través de PLATS los locales de hostelería van a disponer de una herramienta sencilla y de fácil uso a través de una APP que podrá ser instalada en los dispositivos móviles y en la que se tendrá registrada la información requerida en cada uno de los Planes de Higiene, la Trazabilidad y del plan de control APPCC. La APP ha sido ya testada en 12 empresas de la Comunitat Valenciana que forman parte de la experiencia piloto. Para este año 2022 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 sector se ha implicado en el desarrollo del sistema que entre otros proporcionará 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, mejora 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 pretende digitalizar la gestión de esta labor, facilitando el registro de las diferentes acciones y procedi-

mientos y así facilitar su implantación, 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 conocer el programa a través de la web www.plats.es.



La ley Rider y la presunción de laboralidad del repartidor

La conocida como Ley Rider supuso en un gran cambio en el sistema de organización y gestión de las plataformas de reparto. Conviene tener en cuenta que la clave de la modificación legal es la presunción expresa de laboralidad de los repartidores respecto de las empresas de reparto, que tiene sus raíces en la Sentencia del Tribunal Supremo de 25 de septiembre de 2020 y que ahora encuentra acogida en la Disposición Adicional 23ª del Estatuto de los Trabajadores.

Cierto es que se trata de una presunción, pero no puede negarse que, tras el cambio legal, resulta ciertamente difícil que un rider pueda continuar siendo legítimamente autónomo de mantenerse las pautas organizativas que tradicionalmente han conformado el modelo de negocio de las empresas de reparto.

LOS INCUMPLIMIENTOS DE LAS PLATAFORMAS PUEDEN TENER EFECTOS COLATERALES

En aquéllas situaciones en que la empresa de reparto no se haya adaptado a la nueva legislación laboralizando a sus riders, podría llegar a darse el caso de que, al no ser éstos considerados como autónomos de la plataforma en cuestión, se repercuta en los restaurantes, supermercados y otras empresas usuarias la responsabilidad de la relación laboral, fundamen-

talmente en aquellos casos en los que los riders presten servicios de manera cualitativa y cuantitativamente relevantes, dado que podría considerarse la dependencia y la ajenidad respecto a estos y no respecto a la empresa de plataforma, convertida en mera empresa de intermediación.

GLOVO ESTÁ COMUNICANDO CAMBIOS EN SUS CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La reacción de las empresas de reparto no se ha hecho esperar. Si bien, la mayoría ha laboralizado a sus riders para cumplir escrupulosamente con la ley, asumiendo el incremento del coste empresarial inherente a la medida, alguna ha mantenido el modelo de autónomos, aun parcialmente, apostando por la refutabilidad de la presunción legal.

En este sentido, la compañía GLOVO está comunicando a las empresas de hostelería cambios en sus condiciones de facturación, motivados por una aplicación particular de la Ley Rider, diferente a la que realizan otras plataformas de reparto, y que podría llegar generar problemas a los restaurantes adscritos a su servicio y, además, situar a las empresas hosteleras como responsables de la contratación y cotización de los repartidores.



El registro de jornada mediante datos biométricos

El Real Decreto-ley 8/2019, de 8 de marzo introdujo una modificación en el Estatuto de los Trabajadores, recogiendo en su artículo 34.9, la obligación de las empresas de garantizar el registro diario de jornada, que deberá incluir el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de trabajo de cada persona trabajadora, lo que se puede organizar y documentar de diferentes formas, entre las que se encuentran la utilización de sistemas biométricos de control (huella dactilar o reconocimiento facial, entre otros).

Sobre esta cuestión, hay que tener en cuenta las recientes resoluciones de la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) que sancionó a una empresa por la implementación de un sistema biométrico para control de la jornada laboral, por no haber realizado una previa Evaluación de Impacto en la Protección de Datos, al considerar dicho tratamiento de alto riesgo.

DATOS BIOMÉTRICOS, ¿QUÉ SON EXACTAMENTE?

El artículo 4 del Reglamento de Protección de Datos, los define como "Datos personales obtenidos a partir de un tratamiento técnico específico, relativos a las características físicas, fisiológicas o conductuales de una persona física que permitan o confirmen la identificación única de dicha persona, como imágenes faciales o datos dactiloscópicos".

En el caso indicado, la empresa sancionada alegó que el sistema utilizado se basa en la comparación de un patrón de puntos de la huella dactilar del trabajador pero que en ningún caso se almacena una imagen completa de la misma, lo que configura el tratamiento como de escaso riesgo no considerando necesaria la Evaluación de Impacto.

Sin embargo, la AEDP consideró que, aunque no se guarde la imagen completa de la huella, se puede identificar a cada empleado de forma precisa al estimarse que la comparación se realiza con todas las huellas almacenadas en la base de datos, lo que implica que se trate de un sistema de tratamiento de datos de categoría especial que requiere de una Evaluación de Impacto.

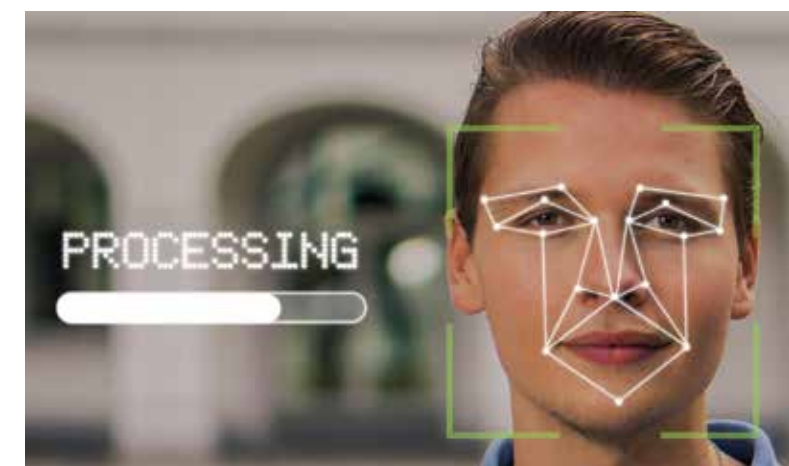
El incumplimiento de esta obligación se encuentra tipificado como infracción grave y su sanción puede ser de hasta una cuantía equivalente al 2% del volumen de negocio total anual.



Así, os recomendamos que, antes de poner en marcha este tipo de registros de jornada con datos biométricos (huella dactilar, reconocimiento facial o de voz, firma biométrica o similares) se realice previamente una Evaluación de Impacto. Y si ya se está utilizando un sistema de tales características, se paralice inmediatamente a la espera de realizar la preceptiva evaluación, dado que su resultado en la mayoría de los casos podría ser la no implantación de este tratamiento por ser desproporcionado e invasivo con la intimidad de las personas trabajadoras.

Es importante que consultéis esta cuestión con vuestras asesorías y, especialmente, con la empresa especializada que tengáis en materia de adaptación a la protección de datos. A este respecto, recordaros que la Federación tiene una empresa especializada en protección de datos con la que podéis contactar para cualquier consulta en relación con esta cuestión:

REINVENTALIA (persona de contacto: Juan Rodríguez
96 193 65 66 / 607 63 63 23)



Parte de viajeros

NUEVAS OBLIGACIONES DE REGISTRO E INFORMACIÓN PARA LAS EMPRESAS DE HOSPEDAJE

El pasado 27 de abril de 2022 entró en vigor el Real Decreto 933/2021, de 26 de octubre, que introduce novedades en las obligaciones de registro documental e información que las empresas que ejercen actividades de hospedaje deben incluir en el denominado “parte de viajeros” para luego remitir a las fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado.

No obstante, tal y como se indica en la propia norma, la determinación de los datos concretos que cada una de las distintas tipologías de alojamientos deben recoger y el modo en que ha de hacerse la transmisión y conservación de dichos datos ha quedado pendiente de un posterior desarrollo reglamentario.

RECOMENDACIÓN A FALTA DE DESARROLLO REGLAMENTARIO

En este sentido, hasta que el mismo sea aprobado, os trasladamos la recomendación que, desde la patronal hostelera CEHAT, se realiza sobre esta cuestión.

A este respecto, se recomienda a los establecimientos hoteleros y alojamientos turísticos que continuéis cumplimentando los partes de viajeros y comunicando los datos, tal y como se ha venido haciendo hasta ahora, dada la inconcreción del nuevo Real Decreto, que hace muy difícil su cumplimiento en los términos en los que se encuentra redactado.

En el momento en que se produzca la aprobación de la norma de desarrollo de esta cuestión o cualquier novedad sobre la cumplimentación de los partes de viajeros o su comunicación diferente a la actual, os informaremos para su adecuación.

Para más información, podéis contactar con nuestro departamento jurídico a través del **teléfono 963515176** (Ana Cívico/Rafael Ferrando) o de los correos electrónicos: **juridico@hosteleriavalencia.es** **legal@hosteleriavalencia.es**



Nueva ley de defensa del consumidor

TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS ESTÁN OBLIGADOS A ACEPTAR PAGOS EN DINERO EN EFECTIVO

Este sábado 28 de mayo ha entrado en vigor la modificación de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios por la que se garantiza el pago en efectivo en cualquier establecimiento, ya que impide negar esta posibilidad a los clientes.

Con esta normativa, que nace con el objetivo de asegurar la protección de los colectivos más vulnerables, se ha garantizado el derecho de los consumidores a poder elegir libremente la forma de pago más conveniente en base a sus preferencias y situación personal.

Todos los establecimientos españoles están obligados a aceptar pagos en dinero en efectivo, pero siempre que, cumpliendo con los límites establecidos por la normativa tributaria y de prevención y lucha contra el fraude fiscal, dichos pagos no sean superiores a 1.000 euros.

SERÁ MOTIVO DE SANCIÓN LA NEGATIVA A ACEPTAR EL PAGO EN EFECTIVO

De forma generalizada, la vulneración de este derecho será considerada como leve con sanciones a imponer entre 150 y 10.000 euros, si bien podría pasar a grave o muy grave bajo ciertas condiciones, como son que se realice aprovechando situaciones de necesidad de determinados bienes de consumo ordinario, siendo reincidente el infractor o produciendo alteraciones sociales graves, injustificadas y previsibles, que elevarían la sanción hasta los 100.000 euros en caso de las infracciones graves y hasta el millón de euros para las muy graves o, incluso, un porcentaje del beneficio ilícito obtenido.

Para más información, podéis contactar con nuestro departamento jurídico a través del **teléfono 963515176** (Ana Cívico/Rafael Ferrando) o de los correos electrónicos: juridico@hosteleriavalencia.es legal@hosteleriavalencia.es

Publicada la nueva ley residuos

OBLIGACIÓN DE OFRECER A LOS CLIENTES LA POSIBILIDAD DE CONSUMO DE AGUA NO ENVASADA

El pasado 9 de abril entró en vigor la Ley 7/2022, de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular, que actualiza nuestro ordenamiento jurídico a la legislación europea en orden a la reducción y gestión de los residuos y su efecto en la salud humana y el medio ambiente.

EL OBJETIVO: REDUCIR EL CONSUMO DE ENVASES DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Entre otras cuestiones, el artículo 18.3 de la Ley recoge en su párrafo segundo que, con el objeto de fomentar el consumo de agua potable y la lucha contra los envases de plástico de un solo uso, en **los establecimientos del sector de la hostelería y restauración se tendrá que ofrecer siempre a los consumidores, clientes o usuarios de sus servicios, la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita** y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.»

Así pues, con la publicación de esta norma se recoge como obligación complementaria para los establecimientos de hostelería y restauración la de ofrecer a los clientes de la posibilidad de consumo de agua no envasada.

Es evidente, que **el servicio de agua de grifo será gratuito sólo para el caso de clientes de los establecimientos** y de manera complementaria al resto de servicios de agua mineral, natural, con gas o variedades aromatizadas.

Por último, debéis tener presente que el incumplimiento de esta norma permite a los usuarios solicitar la hoja de reclamaciones, lo que podría dar lugar a iniciar un procedimiento sancionador.

Para más información, podéis contactar con nuestro departamento jurídico a través del **teléfono 963515176** (Ana Cívico/Rafael Ferrando) o de los correos electrónicos: juridico@hosteleriavalencia.es legal@hosteleriavalencia.es



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)



VICENTE GANDIA

Así son los nuevos contratos de la reforma laboral que entraron en vigor el pasado jueves 31 de marzo de 2022



Desde la entrada en vigor de la reforma laboral, todos los contratos se presumen indefinidos. Salvo que se puede acreditar una causa de temporalidad.

El pasado jueves 31 de marzo de 2022, entraron en vigor las nuevas modalidades de contratación temporal con dos posibles causas: por circunstancias de la producción y por sustitución. Quedando de la siguiente manera los contratos que se presumen como indefinidos:

Con duración determinada:

- Para incrementos ocasionales e imprevisibles: Su duración será de hasta seis meses, ampliables a un año por convenio colectivo sectorial.

- Para situaciones ocasionales previsibles y que tengan duración reducida: 90 días dentro de un año natural, pero sin que sean de manera continuada.

- Contrato de sustitución: Para cubrir una jornada reducida, suplencia de una persona con derecho a reserva o durante procesos de promoción o selección.

Contrato fijo-discontinuo:

Indefinido pero intermitente. Servirán para cubrir trabajos de naturaleza estacional o vinculando actividades productivas de temporada. También se podrá aplicar como prestación intermitente en "periodos de ejecución ciertos, determinados o indeterminados".

Contrato de formación

- Formación en alternancia: Se alternará trabajo y formación (dual), nunca superando el 65% de la jornada del convenio el primer año y un 85% el segundo, la retribución irá en función del convenio. La duración no será inferior a tres meses ni superior a dos años.
- Contrato la obtención de práctica profesional: Destinado a gente con titulación que deberá cumplir con este 3 años después de su certificación, siendo la duración mínima de 6 meses y la máxima de un año.

La nueva reforma trae consigo más cambio importantes, como es el caso de los nuevos límites al encadenamiento, quedando de la siguiente manera:

- 2 años: Desde el mismo día 31 de marzo se reduce de 24 a 18. Si esta fórmula se incumpliera el trabajador pasará a adquirir la condición de indefinido. Para calcular el encadenamiento se tendrán en cuenta solo los contratos vigentes a 31 de diciembre de 2021.

- Fijeza del puesto: Además será también fija la persona que ocupe un puesto de trabajo que haya estado ocupado, con o sin solución de continuidad, durante más de 18 meses en un periodo de 24 meses por contratados temporales.

También procedemos a recordar que desde el 31/12/2022, a los contratos temporales (salvo contratos de sustitución) de duración inferior a 30 días, se les aplica la cotización adicional de 26,57 euros. Esta cotización adicional se les sumará con independencia de que la duración del contrato sea de 1 día o de 29 días.

Recuerda que este y muchos otros aspectos más puedes abordarlos a través de nuestro servicio de asesoramiento laboral y fiscal especializado en hostelería, que proporciona ayuda personalizada en la gestión diaria del negocio.

para conocer mejor este servicio contacta con:

laboral@hosteleriavalencia.es
fiscal@hosteleriavalencia.es



El truco del marcado CE chino

Lourdes Fayos

Responsable de Prevención de Riesgos Laborales

Para poder comercializarse en la Unión Europea, muchos productos deben llevar obligatoriamente el marcado CE, que demuestra que el fabricante ha evaluado el producto y se considera que este cumple los requisitos de seguridad, sanidad y protección del medio ambiente exigidos por la UE.

¿Cómo se obtiene el Marcado CE?

El fabricante del producto es el responsable de **declarar la conformidad del producto** con todos los requisitos. No necesita una licencia para colocar el marcado CE, pero antes de hacerlo tiene que:

- Garantizar la conformidad del producto con todos los requisitos pertinentes a escala de UE
- Determinar si el propio fabricante puede evaluar el producto o debe recurrir a un organismo notificado
- Preparar un expediente técnico que documente la conformidad del producto
- Redactar y firmar una declaración UE de conformidad.

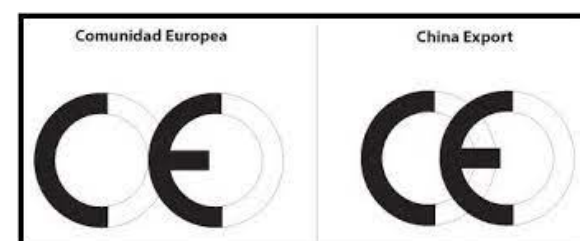
Una vez que el producto lleve el marcado CE, si la autoridad nacional competente lo solicita, el comerciante debe facilitarle toda la documentación justificativa sobre el marcado CE.

Hay otro logotipo que puede confundirse con el legal. Poco después de la aparición de la marca europea, algunas empresas chinas se unieron para crear una marca similar, pero con un significado distinto: **CHINA EXPORT**.

Estos productos no han pasado por ninguna evaluación de riesgo o seguridad impuesta por la Unión Europea. No han sido certificados con los estándares de la UE y su puesta en circulación en el mercado europeo es un fraude.

¿Cómo diferenciar ambos símbolos?

La diferencia es muy sutil. Las letras se forman de manera idéntica, pero el espacio entre ellas es distinto. En el marcado CHINA EXPORT las letras se encuentran más próximas.



Kit Digital: Ayudas para la digitalización de autónomos, pequeñas empresa y microempresas kit digital

Con fecha 15 de marzo de 2022, se abrió el plazo para que los autónomos y las empresas de entre 10 y 49 trabajadores soliciten su ayuda Kit Digital. La cuantía del bono digital al que las empresas de este segmento pueden optar es de 12.000 euros que se destinarán a realizar alguna de las soluciones de digitalización que se detallan en el programa Kit Digital.

Las empresas que deseen solicitar la ayuda deben cumplir los siguientes requisitos:

1. tener una antigüedad mínima de 6 meses
2. estar inscritos en el censo de empresarios de la Agencia Tributaria
3. no tener la consideración de empresa en crisis
4. estar al corriente en sus obligaciones con Hacienda y con la Seguridad Social
5. no superar el límite legal de ayudas mínimas

La adjudicación de las ayudas se hará por orden de llegada de las solicitudes y hasta el agotamiento de la dotación presupuestaria.

Cómo solicitar el bono Kit Digital:

1. Registrarse en www.acelerapyme.es y realizar el test de autodiagnóstico.
2. Escoger una o varias de las soluciones de digitalización del programa Kit Digital de entre las que ofrecen los agentes digitalizadores registrados.
3. Solicitar la ayuda en la sede electrónica de Red.es (sede. red.gob.es).

El plazo de solicitud se mantendrá abierto hasta el próximo 15 de octubre de 2022.

Para más información contacta con Ana Cívico a través del siguiente correo electrónico: legal@hosteleriavalencia.es



- 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)

DIGITALIZA y GESTIONA

Ayudas Kit Digital para gestión de procesos

Hasta 12.000€ para digitalizar tu empresa*



SOFTWARE Fichaje



SOFTWARE Aforo



900 902 510
ALMASINDUSTRIES.ES

*Empresas hasta 50 trabajadores o autónomos

Solicita información



Hostelería Valencia comprometida con la profesionalización del sector

Isabel Martínez
Responsable de Formación

Estamos ya cerca de terminar el primer semestre de este año 2022. Un año que, desde el Departamento de Formación, iniciamos con energías renovadas e ilusión, trabajando para ofrecer una oferta formativa atractiva y siempre basada en las necesidades formativas del sector.

Hemos realizado y estamos impartiendo **acciones formativas de Gestión** tanto en el área de cocina como en el área de Sala, **en modalidad on-line**, permitiendo así una **mayor flexibilidad y facilidad para su realización**. Estas van dirigidas a la **actualización** de conocimientos de los **mandos intermedios**, ya que los rápidos y profundos cambios que se están produciendo en el sector de la restauración provocados por la crisis del COVID-19,



han puesto de manifiesto la necesidad de que tanto los empresarios como los jefes de sala y cocina **controlen todos los parámetros de la producción y aprendan a dirigir y controlar la operativa en el servicio de sala y de atención al cliente con el objetivo último de mejorar la eficacia y rentabilidad**.

Pero como bien nos han indicado nuestros asociados en la encuesta que les hicimos llegar, **tenemos que apostar también por la formación de ayudantes, cocineros, camareros**... para dotar de competencias que permitan mejorar la profesionalización del sector y también la actualización y especialización. Cara a la temporada de verano, estamos ofreciendo **formación al personal de sala en materia de sumillería y coctelería**, en



los que se profundiza en el apasionante mundo del vino y se dan a conocer nuevos estilos de coctelería de la mano de profesionales expertos en la materia. Además, seguimos formando **en materia de higiene alimentaria**, permitiendo a nuestras empresas asociadas que cumplan con la normativa higiénico-sanitaria.

Pero **todavía nos queda mucha formación que ofrecer** antes de que termine el año **y para ello vamos a contar con los mejores profesionales**.

No obstante, **ante necesidades concretas de vuestros establecimientos**, como sabéis, os ofrecemos **"soluciones a medida"**. Si estáis interesados, poneros en contacto con nosotros, bien a través de la página web o llamarnos al teléfono de contacto 674 03 84 51 preguntando por Isabel Martínez.

Queremos agradecer las buenas **valoraciones que habéis hecho de nuestro servicio de formación**: "Muy acertada y específica", "Muy contentos con la oferta formativa y la formación que imparten", "Top", "De calidad", "Referente", "Me ha parecido muy interesante" o "Era la primera vez (refiriéndose a acoger a alumnos en prácticas) y creo que ha sido constructivo y adecuado para los alumnos"...

Cada año sois más los que apostáis por nuestra y nos orgullece decir que ya son muchos años los que trabajamos con muchos de vosotros. **Estamos seguros de que con vuestra colaboración y confianza y nuestra ilusión y compromiso podremos seguir avanzando en la profesionalización del sector**.

#yomeformoenhosteleriavalencia

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

Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.

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

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

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

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

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

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

TE PODEMOS ASESORAR

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

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

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

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

mgm
PATENTES y MARCAS



Obligaciones de transparencia de las entidades receptoras de ayudas y subvenciones en función de las ayudas y subvenciones recibidas en el ejercicio

La página web habilitada por la Generalitat Valenciana para que entidades privadas y personas jurídicas sin web propia puedan dar publicidad a las subvenciones y ayudas recibidas.

	Tipo 1	Tipo 2
Cuantía económica	>10.000 €	>100.000 ≥5.000 y ≥40% de sus ingresos
Obligaciones de publicidad	subvenciones recibidas	Información organizativa: normativa funciones y estructura organizativa Información económica: contratos, convenios, subvenciones, presupuestos, cuentas anuales
Donde publicar	PORTAL WEB EMPRESA	TEP https://gvaoberta.gva.es/ca/tep

¿En San Valentín? Sabor de amor

Desde CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana se puso en marcha la I edición de la campaña SABOR DE AMOR que se extendió del 10 al 20 de febrero. Una iniciativa que acogió un centenar de planes gastronómicos en la Comunidad Valenciana y en la que la máxima fue poner en marcha de nuevo la promoción gastronómica de los establecimientos de hostelería valencianos, así como poner en valor el carácter único de las propuestas gastronómicas más especiales de nuestra tierra para celebrar la festividad de San Valentín.

Durante los días de celebración de la campaña los clientes pudieron disfrutar de succulentas experiencias gastronómicas en restaurantes de la talla de La Salita, El Poblet, Apicius, Casa Manolo, Doña Petrona, Bodega Alenar o Atmosphere, con cenas que se acompañaron de amenización con espectáculo, música en directo o monólogos.

Sabor de Amor trajo regalos para los participantes porque la campaña de comunicación en redes sociales fue acompañada de 3 sorteos, un bono con valor de 150€ (para utilizar en restaurantes adheridos a la promoción Sabor de Amor), una noche para dos en el Meraki Beach Hotel y diferentes visitas a bode-

gas gracias a la colaboración de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena y 4 de sus bodegas más representativas: Bodegas Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Dominio de la Vega y Chozas Carrascal.

El evento formó parte de las acciones de promoción gastronómica en el marco del convenio de colaboración de la Confederación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) organización que representa a las patronales Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Federación Empresarial de Hostelería de la Provincia de Alicante (FEHPA) y Turismo Comunitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani.



room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

**¡HAZ MAGIA!
NOSOTROS NOS OCUPAMOS
DE TODO, TODO Y TODO**
Expertos en hostelería

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

Catalana Occidente
Grupo asegurador

LAS COLECCIONES MÁS VANGUARDISTAS
en menaje profesional



PORCELAIN COLLECTIONS 2022

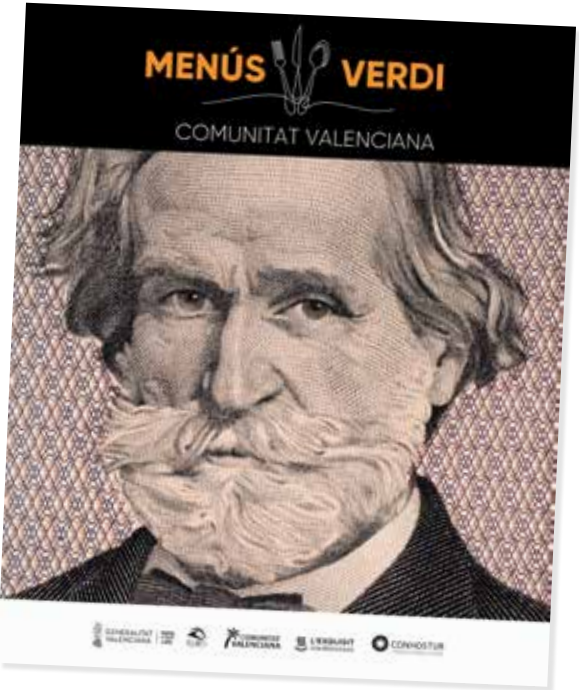
Jelly
Gochi
The Tablet
Shell Line
Yayoi
Jomon
Naoto
Fly



@munozbosch_
/munozboschsl
Muñoz Bosch
@munozboschsl

Conhostur y el
Palau de Les Arts
volvieron a unir arte
y gastronomía con
los “Menús Verdi”

La Confederación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y El Palau de les Arts Reina Sofía, en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, promovieron la campaña ‘Menús Verdi’. La iniciativa, que dio comienzo el 25 de marzo y se extendió hasta el 10 de abril, formó parte de las actividades paralelas de la Maratón Verdi, el programa de actividades y encuentros musicales organizado por Les Arts dos años después de la excelente acogida del Maratón Rossini. Una cita que arrancó el mismo día 25, y en torno a la cual, además de óperas en vivo y en streaming, se programaron diferentes recitales, proyecciones cinematográficas, conferencias, mesas redondas, cursos y talleres alrededor de Verdi y su legado. En el acto de presentación participaron el secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer, el director artístico de Les Arts, Jesús Iglesias Noriega, el presidente de CONHOSTUR, Manuel Espinar y la cocinera Rakel Cernicharo del restaurante Karak de Valencia.



Un total de 35 locales procedentes de toda la comunidad rindieron su particular homenaje al autor de Nabucco, La Traviata o Macbeth, su obra maestra shakespeariana, estrenada en el Teatro della Pergola de Florencia hace exactamente 175 años, y cuyas representaciones en Les Arts durante los meses de marzo y abril dieron pie a la propuesta. Los diferentes menús estuvieron inspirados en los paralelismos culinarios entre las gastronomías valenciana y la italiana, con sus esencias y denominaciones de origen comunes. Entre los establecimientos participantes se encontraban tres reconocidos con la Estrella

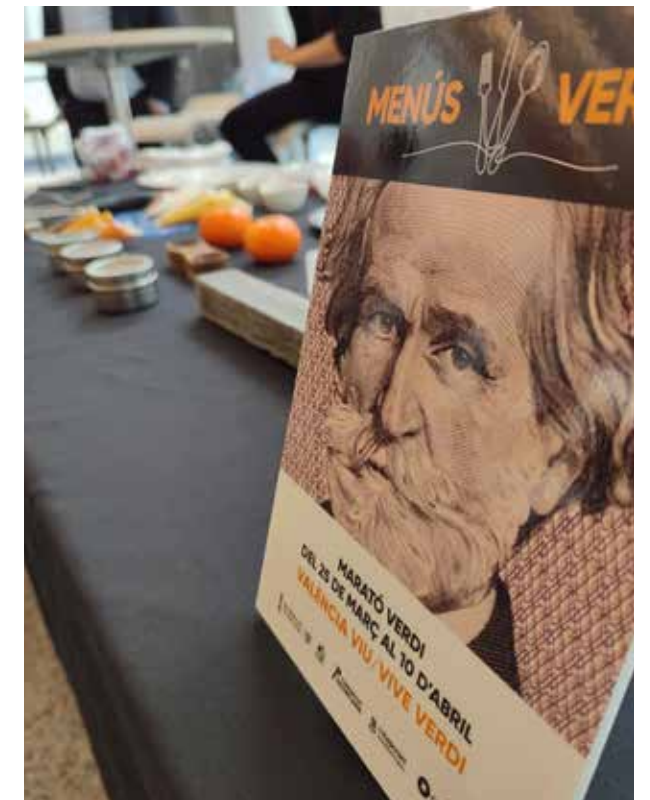


Michelin, Ricard Camarena (2 Estrellas), El Poblet (2 Estrellas), Riff (1 Estrella) y Atalaya (1 Estrella), además de varios restaurantes galardonados con la distinción Sol Repsol, como Apicius (2 Soles), Casa Manolo (2 Soles) y Karak (1 Sol). Rakel Cernicharo, chef de este último, participó en el acto de presentación de las jornadas ofreciendo un showcooking de varios platos de su Menú Verdi.

Entre las propuestas creadas para la ocasión se encontraron algunas tan curiosas como la del restaurante La Pentola (València), inspirada por los lugares que marcaron la vida de Verdi y compuesta por gnocconfritto con coppa, risotto a la milanesa con tuétano y azafrán con crema de grana padano y Tarta Sbriciolona; o la del restaurante Apicius (València), un guiño a los últimos deseos del artista consistente una degustación

de siete pases, incluyendo uno de los platos más significativos de los últimos días de Verdi, el Riso Fredo a la cartujana. Por su parte, el restaurante Karak (València) presentó una singular fusión de cocina italiana y valenciana donde tuvieron cabida desde pasta a quesos de nuestras comarcas, pasando por tomate, ravioli y salmón, mientras el restaurante Casa Manolo (Daimús) ofreció a sus clientes platos como bikini de anchoa y tomate especiado, huevo carbonara, rigatoni rellenos o tarta de manzana Rigoletto.

Los comensales que disfrutaron de los menús en los restaurantes de esta campaña fueron obsequiados con un código de descuento del 30% para la compra de entradas de la ópera Macbeth. El evento ha formado parte de las acciones de promoción gastronómica en el marco del convenio de colaboración de la Confederación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) organización que representa a las patronales Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia), la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA) y Turisme Comunitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani.



siga explorando

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

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

Disponible en
Google Play
 Disponible en
App Store

Soporte online: ☎ 661 67 08 87

El restaurante La Xerna del Mar de Denia mejor tapa de la Comunidad Valenciana 2022

Un donut tipo buñuelo, relleno de cremoso de gamba roja y acelgas con mahonesa picante, emulsión de acelgas y encurtidos típicos de la marina alta del restaurante La Xerna del Mar de Denia, ha sido escogida como la Mejor Creación Autóctona del concurso Tapas d'Ací, que tuvo lugar el pasado 16 de mayo en el CdT de València. La iniciativa formó parte de la campaña "Tapas d'Ací" que desde el pasado día 5 y hasta el 22 de mayo, buscaron promover la cultura de la tapa valenciana y servir de estímulo a un sector especialmente afectado por la pandemia. CONHOSTUR formada por Hostelería Valencia; la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de

Hostelería de Alicante (APEHA) y Turisme Comunitat Valenciana fueron los impulsores de una propuesta gastronómica que se desarrolló en 60 bares y restaurantes de Castellón, Valencia y Alicante.



Durante el concurso, seis cocineros y cocineras -dos por cada provincia- mostraron su talento a la hora de crear la mejor tapa valenciana. El jurado basó su decisión en criterios como la presentación y creatividad, los valores sensoriales o la identificación con los principios del evento a través de productos autóctonos. En segundo y tercer lugar se reconocieron al restaurante La Carrasca de Culla, con su tapa "Che! Quin Churro" y al restaurante Casa Toni de Paterna, cuya propuesta consistió en un homenaje a la famosa Cordà de Paterna.

Junto a ellos, se encontraban como participantes José Francisco Gómez (Restaurante Los Infantes de Alicante), Gemma Gimeno (Restaurante El Cid de Castellón) y Lucas Ezequiel Maldonado (Ca Miri Resto-Bar de València).

El jurado estuvo presidido por Cuchita Lluch (miembro de la Real Academia de la Gastronomía), y María José Martínez (Restaurante Lienzo, 1 Estrella Michelin), Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci (Restaurante Atalaya, 1 Estrella Michelin) y Carlos Corredor (director Guía Gastronómica de Alicante).

La entrega de premios fue presidida por el secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer que reconoció "la importancia de la tapa como concepto en mayúsculas, como tarjeta de presentación en la que está también integrado el paisaje, el territorio..." y Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR que recordó que este es un certamen que "se inició en 2018 y que cada año ha ido generando más ilusión y convocatoria de participantes".

El restaurante ganador participará el próximo 14 de junio en una acción de promoción internacional que se realizará en Zúrich para promocionar la gastronomía valenciana, organizada por CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana y en la que participarán también Kiko Moya (L'Escaleta 2 Estrellas Michelin), María José Martínez (Restaurante Lienzo 1 Estrella Michelin), Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci (Restaurante Atalaya 1 Estrella Michelin), Josep Palomares (Restaurante Xiri, Ganador Concurso Mejor Tapa 2021) y la sumiller Manuela Romeralo.



La Hora del Vermut, la segunda edición de los mejores aperitivos valencianos

Con el objetivo de promover el consumo en la hostelería y de poner en valor la cultura del aperitivo en torno a una bebida tan tradicional en la Comunitat Valenciana como es el vermut, CONHOSTUR y Hostelería Valencia en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, han puesto en marcha la 2ª edición de la campaña "LA HORA DEL VERMUT", desde el pasado 27 de Mayo al 12 de Junio de 2022. Un evento en el que se está dando a conocer las mejores propuestas de maridaje de esta bebida, acompañada de una selecta oferta gastronómica para disfrutar en el momento del aperitivo.

El vermut, es una bebida mediterránea que ofrece una gran variedad de sabores, aromas y matices y que permite una



amplia selección de productos para maridar, del mar y la tierra, como: el pescado, los mariscos, los ibéricos, verduras y hortalizas, embutidos, ahumados, empanadas, encurtidos, calamares, mejillones, quesos, dulces, etc. Un sinfín de combinaciones que hacen las delicias de los paladares.

Ante un producto tan único, han sido distintos establecimientos los que se han animado a presentar su vermut de la Comunitat Valenciana, para reinventar el momento del aperitivo. Las propuestas "vermuteras" se completaban con una tapa, pintxo, banderilla o gilda. Además, en esta edición se han podido presentar propuestas Take Away, para que el cliente disfrute donde y cuando quiera del aperitivo.



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
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: <https://hosteleriaporelclima.es>



Potenciamos la comunicación de nuestros asociados

El departamento de comunicación de Hostelería Valencia ha retomado la actividad en la creación de contenido audiovisual, tanto en el canal de YouTube corporativo como en el resto de los perfiles oficiales de redes sociales. No solo se ha publicado contenido relacionado a eventos o noticias (a modo informativo y repositorio) sino que se ha empezado a utilizar este formato para dar voz a las empresas asociadas.

Gracias a la sección "La federación vista por..." se está dando a conocer la opinión de diferentes empresarios a cerca de cómo es su experiencia al formar parte de Hostelería Valencia. Las diferentes perspectivas con las que lo explican sirven para despertar la curiosidad a empresas que aún no forman parte de la Federación y también refuerza el sentimiento de pertenencia de aquellas que sí.

Estas acciones comunicativas, nos han permitido conocernos mejor, ya que nos hemos encontrado con que no solo ha sido beneficiosa para promover el asociacionismo, sino que algunos de ellos han destacado cosas de las que nosotros desde dentro no éramos conscientes.

Nuestra base de seguidores está formada por más de 13000 seguidores entre las diferentes redes sociales, por lo que en-

tendemos que hacer este tipo de contenido hace que el impacto de las empresas que los protagonizan sea notable. Esto supone una nueva oportunidad en forma de herramienta, puesto que esto podría ser aprovechado por locales que quieran llegar a más gente.

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

Desde la Federación de Hostelería de Valencia, el equipo de comunicación te brinda las herramientas, asesoramiento y todas las claves para disponer de unas redes sociales completas.



Para el cliente de ahora y, sobre todo, para el cliente que viene de fuera y cuya guía imprescindible es hoy en día Google, la posición y el cómo se vende un bar, pub o restaurante en las redes sociales es un factor determinante a la hora de escoger dónde comer, dormir y hasta qué museos visitar.

Instagram y Google My Business son, en estos momentos, las plataformas imprescindibles para que cualquier empresa haga publicidad de sus productos y/o servicios. No constar en cualquiera de estas dos páginas o disponer de ellas, pero tenerlas paradas e incompletas nos hace perder atractivo. Hostelería

Valencia, a través de su equipo de comunicación – formado por periodistas con experiencia en comunicación digital dentro del sector hostelero y turístico –, puede ayudarte a reflejar en tus redes lo mejor de tu local. Gestión de fotografías y textos, información, actualización de cartas/menús...

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

SOMOS
AGENTES DIGITALIZADORES

HASTA 12.000€ PARA
DIGITALIZAR TU NEGOCIO

SOLICITA TU KIT DIGITAL

¡CONTÁCTANOS!

INFO@SINEDIEADVISOR.COM
961 488 999



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

“OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV”

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

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

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

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



Sistema de Limpieza
RECOMENDADO
POR :



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

REPORTAJE

Valle, más de 80 años poniéndose en la piel de sus clientes

Tener la tradición y los orígenes integrados en la idiosincrasia de una empresa es una fortaleza que te hace especial. Desde el momento en el que contactamos con nuestro proveedor Valle, sentimos ese buen trato, el de toda la vida, de esta "familia" de la que ellos hablan, casi sin querer. Ellos representan el paso de unos pequeños ultramarinos o de los primeros supermercados de Valencia a una distribuidora que sirve a restauración, hotelería, hospitales y residencias. Una apuesta que hace 80 años parecía arriesgada, pero que como admite el gerente Alejandro Valle (cuarta generación), fue muy acertada.

Esta empresa valenciana tiene en su ADN la capacidad de adaptación, demostrado desde la implantación de nuevas tecnologías en sus procesos a la extraordinaria gestión de una situación crítica para el sector como fue y es la pandemia. En esta última fueron ejemplares, entendieron que si presumen de ser una familia han de ser responsables y cuidarla, por lo que en vez de despedir gente por falta de clientes contrataron más comerciales, generando así trabajo suficiente para todos.

El compromiso o la ejemplaridad que intentan imprimir en cada una de sus relaciones y acciones se ven transferidas de manera directa a su día a día. Al preguntarles sobre la posible amenaza de grandes multinacionales que empiezan a adentrarse en el mundo de la distribución alimentaria, ellos responden que hasta que esas grandes corporaciones no sean capaces de dar un servicio y una atención tan cercana como la suya, entienden que no están vendiendo lo mismo. Unos venden producto y otros servicio. Además de un producto en sí, venden una atención comercial 24 horas, un departamento de calidad para solucionar cualquier necesidad que tengan, conciliación laboral, inclusión social, conciencia medioambiental. Son mucho más que "el proveedor a quien le compro lo de cocina".

Respecto a cómo han lidiado con el incremento tan fuerte y rápido de precios que se ha producido en el último año tanto de la materia prima como de los costes de la energía, combustibles y embalajes, nos comentan que irremediablemente han tenido que trasladar una parte de esas subidas a sus clientes, pero que precisamente por ser conscientes de las



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

roger



características de cada uno de ellos, y por tratar de adaptarse a ellas, hay muchos de estos incrementos que han decidido no repercutir.

Pese a tener un elevado número de clientes con una demanda que abarca 4000-5000 referencias, en esta familia son exigentes y al resaltarles que tienen una buena cartera de clientes, ellos contestaron que pensáramos en la cantidad de locales de restauración, residencias, hospitales u hoteles de nuestro territorio, a los que todavía no llegan a servir.

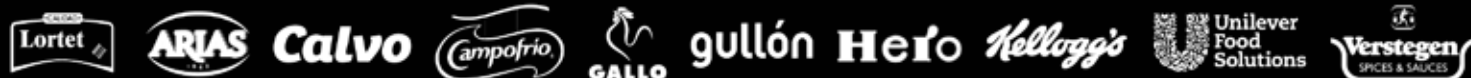
Están contentos con lo que consiguen, pero tienen la exigencia de hacer las cosas mejor. No les importa tanto llegar a muchos, sino que le dan importancia a llegar haciendo las cosas bien. Estas relaciones con los clientes, que en muchos casos son casi familia, se intentan cuidar al máximo y es uno de sus principales objetivos. Pero cuando hablamos de eso, de vistas a futuro, de nuevas metas, de previsiones... tanto Alejandro Valle, gerente de la empresa, como Damián Monedero, director comercial, solo piensan en una cosa "queremos hacer cada vez mejor lo que hacemos".

Más de 80 años
a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

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



Hosteltáctil

SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA



EL SOFTWARE TPV DE LA HOSTELERÍA PARA CONTROLAR TU NEGOCIO

SOLUCIONES HOSTELERÍA

EN RESTAURANTE

SOFTWARE HOSTELTÁCTIL
TELECOMANDA
MONITOR DE COCINA
CAJÓN PORTAMONEDAS
PASARELA DE PAGO



ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

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



RELACIÓN CON CLIENTES

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



www.hosteltactil.com

96 345 54 25 - info@hosteltactil.com

hostelería
valencia

proveedor
oficial

Entrevista a Nestor Vaccaro Grupo Gastroadictos



¿Cómo nace el Grupo Gastroadictos?

Somos un grupo de jóvenes amigos amantes de la gastronomía. Nuestro primer proyecto "Bar Mistela" fue una vuelta al barrio en el que crecimos y a los orígenes de la hostelería. Este fue el primer paso que dimos y con el que germinó Grupo Gastroadictos, el resto es solo explicable a través de la energía cinética y las ganas de llevar a los barrios propuestas hosteleras de calidad, sostenibles y accesibles a nuestros vecinos.

De Mistela, Cremaet y Sastrería, ¿Qué plato no nos podemos perder?

De Bar Mistela las Albóndigas de vaca vieja en su jugo con patatas fritas.

De Bar Cremaet no me perdería ni loco el Torrezno a baja temperatura laminado.

Y de La Sastrería nuestra Croqueta líquida de gamba roja y su coral, quien la prueba repite.

Habéis sido premiados por la Guía Repsol en varias ocasiones, ¿Qué significa para todo el equipo estos galardones?

Es un grandísimo reconocimiento, que valoramos mucho, pero sin lugar a duda lo que más reconocemos es el agradecimiento de las personas que nos visitan, que diariamente reconocen nuestro trabajo. Las críticas de esas personas son las que más tenemos en cuenta en nuestro día a día y las que más nos ayudan a corregir y avanzar.

¿En qué os ayuda Hosteltáctil en el día a día?

Por un lado es el programa que usamos en nuestros puntos de venta durante el servicio, por lo que nos ayuda en la gestión de comandas, cobros y demás usos que le damos en directo, todo ello acompañado de un muy buen servicio de asistencia al cliente en caso de tener algún problema.

Por otro lado es importante darle un buen uso en la parte de gestión. Sin duda sus funciones a la hora de analizar ventas, sistemas de pedidos, albaranes, etc... Nos ayuda mucho a la hora de convertirnos en una empresa más eficiente.

Además participamos activamente junto a Hosteltáctil en la implementación de la plataforma a través de las necesidades que detectamos en nuestro manejo diario.

¿Qué planes de futuro tenéis? ¿Habrá nuevas aperturas?

Nuestro futuro va ligado a la mejora continua y crecimiento, no entendemos el crecimiento únicamente como abrir más locales, sino también como ser mejor empresa en todos los aspectos, desde la calidad de vida de nuestros trabajadores a la sostenibilidad. Pero si tenemos previstas nuevas aperturas en los próximos años.



Nuestro presidente Manuel Espinar presente en la recepción de S.M. el Rey a la Confederación Empresarial de Hostelería de España en el Palacio de El Pardo



Manuel Espinar, como presidente de CONHOSTUR y Hostelería Valencia participó en la entrega de los premios Gastrocope celebrados en el Veles e Vents.

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 - 28 46002 Valencia 90063492 | 671051655 | estudio@estudiosoluciones.com

* DECRETO 143/2015, de 11 de noviembre, del Consejo por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Especificaciones Técnicas, Actividades Recursivas y Establecimientos Públicos (2015/2944)



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



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



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



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



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



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



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.



PANESCO IBERICA, S.L.
Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante
CONTACTO: Francisco Paulino Huerta Perez / 673 830 782 /
www.panescofood.com / f.huerta@panescofood.es
VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento del 20% para todas las referencias sobre tarifas PVP oficiales publicadas



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



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.



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



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



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



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



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



ISEVAL, S.L.
ACTIVIDAD: Auditorías 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%



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



VONDON
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



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.



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.



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



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



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



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



COCA COLA
ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes
Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20
46930 Quart de Poblet - Valencia
CONTACTO: www.cocolaiberianpartners.com/902 889 400/
mjandres@es.cciberianpartners.com



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



VICENTE GANDIA
GRANDES VINOS

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



GARCIA FRUTAS&VERDURAS
ACTIVIDAD: Venta de frutas y verduras
C/Canal Xuquer-Turia,7- 46930 Quart De Poblet - Valencia
Polígono Pata del Cid
CONTACTO: www.frutasyverdurasgarcia.com/963 792 820/
ventas@frutasyverdurasgarcia.com

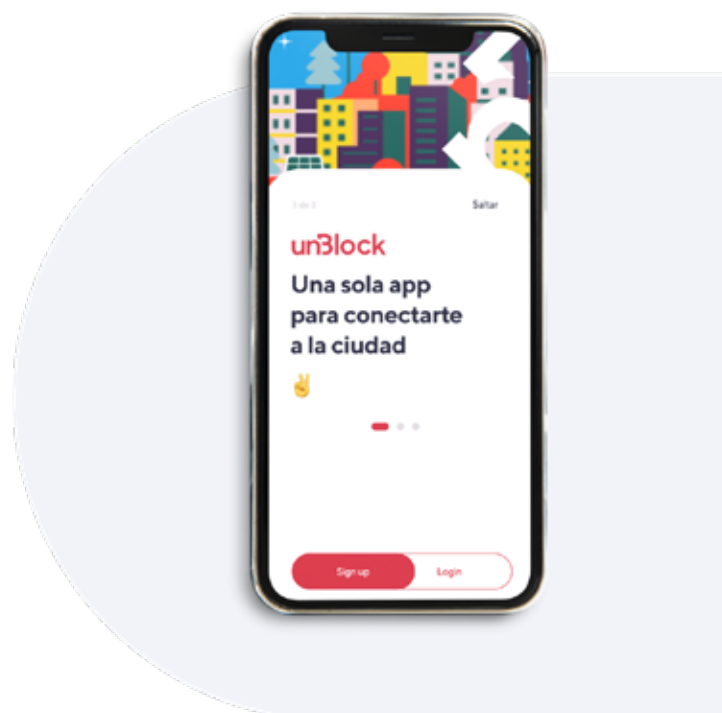
unBlock, la app de gestión total de tu negocio

¿Nuevo servicio o un plato fuera de carta disponible? ¿Quieres potenciar el consumo de algún producto? O simplemente te apetece darte a conocer en tu ciudad de una forma más cercana y directa entre tus clientes potenciales. Con el QR inteligente de unBlock puedes mostrar a cada cliente y en cada momento del día, el contenido más relevante para él.

¿2x1 en el bar de la esquina? ¿Patatas por la cara en tu hamburguesería favorita? ¿Un tour para conocer el lado menos mainstream de la ciudad? Con nuestro proveedor unBlock no hace falta hacer planes, porque los planes se acercan a ti.

Una amante de la cerveza, un vegano, un sushi lover y un loco de los cócteles van a cenar.... ¡Y cada uno de ellos recibe una promoción personalizada y acorde a su estilo de vida! No es un chiste, es lo que te puede ofrecer la cara Smart de esta plataforma.

unBlock se convierte en tu escaparate para hacer eso y mucho más desde una única app, para turistas y residentes, y gratis. Escanea el código QR, introduce el código FEHV2022 y descubre todas las ventajas que supone estar dentro.



Casa Carmela, casa centenaria

En Hostelería Valencia somos afortunados por formar familia con muchas empresas asociadas que nos permiten sentirnos orgullosos de nuestro sector. Son muchos locales los que intentan y consiguen mantenerse lustros o décadas, cosa que nos complace, porque por todo el mundo es sabido cómo de complicado es el mundo de la hostelería. Dentro de estas empresas hay algunas que consiguen cosas extraordinarias y eso es lo que ha hecho este año Casa Carmela.

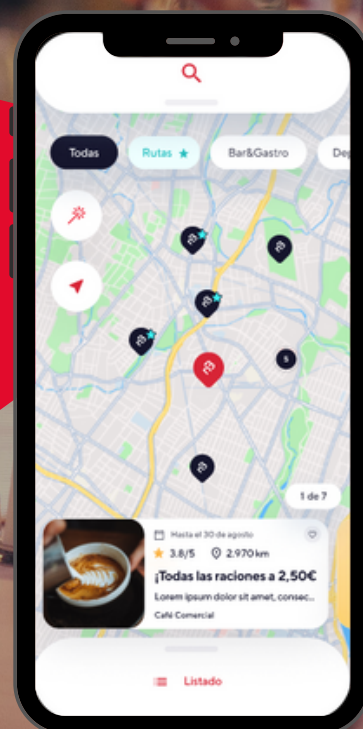
Imaginen lo complicado que es sumar años de 10 en 10, pocos son los locales que pueden presumir de hacerlo, pues en esta Casa lo han conseguido a base de esfuerzo y llegando a una cifra centenaria. Su fórmula no es muy secreta, simplemente han conseguido después de 4 generaciones, mantener un maravilloso servicio, un producto de calidad y proximidad, unas paellas únicas y como no, en plena costa valenciana.

Desde la Federación trasladamos nuestras felicitaciones, por estos 100 años y por muchos más siendo referencia y representación de la hostelería valenciana.



unBlock
LA CARA SMART DE LA CIUDAD

Sal en nuestra app, para que entren en tu local



Activa tu negocio gratis

CÓDIGO FEHV22



KIT DIGITAL

unBlock es agente digitalizador. Aprovecha la ayuda de hasta 6.000€ e impulsa tu negocio.



safediner.com



Clean & Safe

mantén la confianza

El Grupo de Sala de Valencia crece y reivindica que son mucho más que “transporta platos”

Uno de los pilares fundamentales de los negocios en nuestro sector es la sala y desgraciadamente ha perdido el prestigio que ha tenido décadas atrás. Los nuevos tiempos nos han hecho valorar los establecimientos de hostelería por parámetros que en muchas ocasiones alejan de los estándares de calidad que se han ido estableciendo en el sector. Por ello la jefa de sala de Apicius, Yvonne Arcidiacono, promovió la organización de un grupo de profesionales del sector que pudieran exponer sus vivencias y ofrecerse ayuda en caso de necesitarla.

Esta sinergia de personal de sala arrancó poco antes de la pandemia y por desgracia, durante estos dos años de colapso, se vio paralizada. La paulatina vuelta a la normalidad ha permitido que el Grupo de Sala pueda ir retomando su actividad y ya cuenta con casi 70 miembros, entre los que destacan César Armando Olascoaga (La Salita 1*) o Ana Botella (El Poblet 2*).

Pese a tener un amplio número de profesionales no están constituidos como asociación, su plataforma funciona gracias a un grupo de WhatsApp mediante el cual se comunican. En él

exponen desde problemas que van surgiendo en su día a día a ofertas laborales de este sector.

Este Grupo de Sala ha asistido a diferentes exposiciones y eventos, porque uno de sus principales objetivos es dar visibilidad a los trabajadores de sala. Todo el personal de cocina ha experimentado un ‘boom’ que les ha hecho aumentar su prestigio y casi de manera inversamente proporcional el personal de sala ha ido perdiendo peso en la mente del cliente.

En las diferentes reuniones del grupo se ha ido fortaleciendo ese Código Ético que se redactó como piedra angular del proyecto y que recoge los temas para los que este grupo se consolidó que no son otros que la continua actualización de la formación en el personal, aumentar la visibilidad del colectivo, concienciar del cumplimiento de los horarios de los trabajadores y, sobre todo, dignificar las condiciones laborales.

Como en todas las agrupaciones la implicación de sus miembros es difícil que sea igual, por lo que ellos hacen diferencia-



ción entre activistas (miembros que acuden a eventos y promueven la visibilidad) y miembros que simplemente muestran apoyo. Formar parte del Grupo de Sala de Valencia es sencillo, porque puede sumarse cualquier profesional de sala o empresario que tenga interés en dignificar el oficio y busque comunicarse con gente que también tenga ese interés.

Su portavoz y fundadora Yvonne Arcidiacono confiesa que lo que hacen cobra sentido en cada una de sus reuniones (la próxima será este verano) porque luchan por cambiar la mentalidad que asocia al camarero con un transporta platos y además les ayuda a darse cuenta de lo bonita que es la profesión en sala.

LA SALA ✓
alenciana



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


NUEVOS ASOCIADOS

HUB

Comida española, pero con un sutil toque moderno. Esto es lo que puedes encontrar en la carta de comidas y cenas de HUB les arts. Un local que se bautiza con este nombre como acrónimo de Horno, Ultramarinos y Bistró. Un concepto de cocina casi "non stop" porque casi mantienen abierto el local todo el día abierto.

El impoluto minimalismo de HUB va acorde con su elegancia, un establecimiento muy acogedor que te hará disfrutar aún más el sabor de cada bocado. A escasos metros de la huerta valenciana, junto a uno de los núcleos de entretenimiento más importantes de Valencia y en un enclave hecho para hacer crecer proyectos.

Es difícil que en algún sitio encuentres una propuesta así con un ticket medio entorno a los 15€, pero es que a además, si a la hora de comer pides un primero y un segundo, te invitan a postre, café y bebida. En definitiva, el barrio de Quatre Carreres puede presumir de tener un nuevo sitio en el que casi resulta obligado hacer una paradita.



GASTROADICTOS

Grupo Gastroadictos está formado por Bar Mistela, La Sastre-ría y Bar Cremaet, pero sobre todo está formado por personas con ganas de hacer las cosas bien y de llevar a los barrios de Valencia una propuesta gastronómica de primer nivel en espacios diseñados con mucho cariño.

En 2019 comenzó la andadura del grupo con la apertura de Bar Mistela en Nou Benicalap, un local con ganas de convertirse en un punto de encuentro en el barrio y con el que se pretendía volver a los orígenes de la gastronomía más castiza bajo el sello "somos de bar".

Un año más tarde llegó la pandemia con ella el confinamiento y el grupo lo utiliza para cocinar su nuevo proyecto: La Sastre-ría. El barrio elegido en este caso fue el Cabañal, un concepto más gastronómico que discurre en dos espacios: un bar informal y divertido junto a un restaurante en el que se cocinan productos de máxima calidad. Todo ello acompañado por un proyecto de interiorismo premiado en varias ocasiones.

Por último Bar Cremaet, primo hermano de Bar Mistela, ubicado en Camins al Grau frente al "chalet del médico". Recuerden, primos, y como todos los primos tiene su propio carácter y alma. La cultura del bar y del cremaet se elevan en este local que también nace con espíritu de convertirse en centro neurálgico del barrio donde sus vecinos se sienten en torno a torreznos, submarinos y cremaets.

Air process, especialistas en limpiezas y ventilación para tu negocio de hostelería



Air Process, empresa dedicada a los tratamientos de sistema de ventilación y limpiezas técnicas en general, ofrece sus servicios a los asociados de la FEHV. AIR PROCESS está formado por un equipo multidisciplinario de profesionales con amplia experiencia en estos ámbitos. Su objetivo es brindar el asesoramiento necesario y adecuado en cada uno de estos campos, ofreciendo nuestros servicios a través de soluciones confiables, económicas y eficientes.

Dentro de nuestros principales servicios se encuentran:

- Desengrase de los sistemas de extracción de humos de cocina.
- Tratamiento de los sistemas de climatización.



- Tratamiento de los sistemas de refrigeración (evaporadores, condensadores, cámaras frigoríficas).
- Tratamiento de los sistemas de aportación de aire.
- Mantenimiento de los filtros de campanas de cocina.
- Limpiezas técnicas en general.

Empresa colaboradora de

Tienda Torrent **Naturgy**

Ofertas especiales federados

Contrata luz y gas con nosotros

C/ San Cristóbal, 4 b. 46900 Torrent.
+ 34 961 35 50 65

Encoval Consulting - info@encoval.com

LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES VALENCIANOS

MENÚS D'ACÍ
LA HORA DEL VERMUT
JORNADAS DE LOS PLATOS DE CUCHARA
CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA
SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO
JORNADA PROFESIONAL "MIRADAS"
EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

www.hosteleriavalencia.es · www.alicantehosteleria.com · www.ashotur.org

ON TOGA ESTAR.



Estem amb les empreses
i el comerç local.

On toca estar.

TRE MENDA MENTE BUENA



5,7°. San Miguel recomienda el consumo responsable.