



HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



Más de 500 asistentes disfrutaron de los Premios de Hostelería Valencia en el auditorio Mar Rojo del Oceanográfico



Los otros Reyes de la Navidad



Conoce la
historia completa



makro

Sumario



Manuel Espinar Robles, presidente

Estimados amigos

Un año más quiero desearos desde las páginas de nuestra revista que paséis unas felices fiestas. Son días de trabajo para nosotros y os deseo a todos que tengáis una magnífica campaña de Navidad que nos ayude a soportar la difícil cuesta de enero que afrontamos después de las fiestas. Este año, además, el contexto económico en el que nos encontramos no nos pone las cosas fáciles. Todos hemos tenido que realizar auténtica ingeniería financiera para diseñar menús para esta campaña acordes a las posibilidades del bolsillo de nuestros clientes, ya que la inflación y el impacto de la subida de intereses ha afectado de lleno a todos, empresas, y consumidores.

Desde Hostelería Valencia queremos agradecer un año más el apoyo que nos dais día a día. Este sector está cada vez más unido y cohesionado y desde la federación trabajamos para que eso sea así y tanto la Administración, como la sociedad en general nos visualice como lo que somos, un sector estratégico, que aporta a la economía local y nacional y que además somos vendedores de nuestro destino. La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para viajar aquí y eso desde Hostelería Valencia y nuestra patronal autonómica Conhostur lo vamos a seguir defendiendo y promocionando, para que cada vez recibamos un turista de mayor calidad que consuma y valore nuestra oferta gastronómica, nuestros productos y nuestro saber hacer.

Este año quiero destacar algunos momentos vividos como los Premios de Hostelería Valencia, que podéis volver a recordar en estas páginas. Otro hito que quiero destacar es la puesta en marcha por parte del Ayuntamiento de Valencia de la ventanilla única para la hostelería. Una demanda de la federación a los representantes políticos y que ha sido recogida por el nuevo consistorio y que esperamos contribuya a agilizar esos trámites que tenemos con la Administración y cuya celeridad es clave para que podamos seguir abriendo negocios, generando economía y empleo a la ciudad. Quiero también poner en valor todo nuestro trabajo en la formación de profesionales del sector. Este es uno de nuestros principales ejes de actuación para el próximo año.

Por último, quiero agradecer a todos nuestros proveedores y colaboradores que un año más sigan apostando por Hostelería Valencia como el canal para llegar al sector y reforzar así las sinergias. Seguimos creciendo en número de empresas asociadas y esperamos ser muchas más el próximo año. Aprovecho para desearos lo mejor para el 2024, especialmente mucha salud, fuerza y alegría para afrontar juntos todos los retos que nos lleguen.



**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

Servicios Incluidos En Cuota

Asesoría legal y asistencia en juicios



Boletines informativos y revistas especializadas



Tarifas negociadas con proveedores



Asesoría Laboral y Fiscal



Asesoramiento ante inspecciones



Campañas y eventos de promoción Gastronómica



Servicios Especializados

Formación a medida y bonificada para empresas



Seguros obligatorios



Comunicación y RRSS



Prevención de riesgos laborales



Calidad y seguridad alimentaria, APPCC



Asesoramiento en trámites administrativos, licencias de actividad y subvenciones





Hosteltáctil
SOFTWARE DE GESTIÓN PARA HOSTELERÍA

EL SOFTWARE TPV DE LA HOSTELERÍA PARA CONTROLAR TU NEGOCIO



EN RESTAURANTE

SOFTWARE HOSTELTÁCTIL
TELECOMANDA
MONITOR DE COCINA
CAJÓN PORTAMONEDAS
PASARELA DE PAGO

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

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

RELACIÓN CON CLIENTES

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

www.hosteltactil.com

96 345 54 25 - info@hosteltactil.com



VENTANILLA ÚNICA

Puesta en marcha de la ventanilla única en el ayuntamiento de valencia para consultas del sector de hostelería

Desde la concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Valencia se ha puesto en marcha el Punto de Atención para Consultas del Sector Hostelero, como Ventanilla Única, en la que los locales de hostelería podrán realizar y trasladar consultas sobre diferentes cuestiones que afecten a su actividad (licencias o permisos de terrazas, actividades, obras, etc...).

Para acceder a esta ventanilla única se ha creado el siguiente enlace:

<https://www.valencia.es/cas/turismo/hosteleria>

También se ha habilitado la opción de atención presencial con cita previa en información y registro del Ayuntamiento de Valencia (entrada por la c/ Arzobispo Mayoral) todos los primeros lunes de cada mes en el horario de 9 a 14 horas. Igualmente, se podrán realizar consultas telefónicas especializadas con personal del Servicio de Turismo todos los martes y jueves de 9 a 13 horas en el número habilitado al respecto: 661237824.

Esta ventanilla única fue una petición que realizamos desde Hostelería Valencia a los diferentes partidos políticos antes de las elecciones, en las que se solicitaba la creación de este punto de atención e información concreto y especializado para dar una respuesta integral a todas aquellas cuestiones que tiene que ver con el funcionamiento de las actividades de hostelería, así como para dar una solución más eficaz y eficiente a las consultas y necesidades de las actividades de hostelería de la ciudad de Valencia.

Desde la Ventanilla Única también se puede consultar los principales trámites a realizar en cuestiones como terrazas o licencias/permisos de actividades, así como se dispone de diferente información de interés para los locales de hostelería recogidas en un apartado de preguntas frecuentes, en que se responden a consultas y dudas sobre materias relacionadas con el funcionamiento de las actividades de hostelería.



Presentación de la ventanilla única en el Ayuntamiento de Valencia.

Campaña comunicaciones EGEDA a locales de hostelería

Recientemente hemos tenido conocimiento de la campaña masiva de comunicaciones que está realizando la entidad de gestión EGEDA a los locales de hostelería por el uso de los televisores.

Desde que la Sección Primera de la Comisión de Propiedad Intelectual, publicó la Resolución de 24 de febrero de 2022 en el BOE con la nueva fórmula de cálculo de sus tarifas, EGEDA ha intensificado esta campaña de comunicación, en la que informa sobre la tarifa a abonar por aquellos locales de hostelería que dispongan de televisores y solicita determinada información.

Según se establece en esta Resolución, EGEDA debe recabar del hostelero información sobre si ofrece contenidos de pago a través del televisor del local o no. Es decir: si tiene contratadas plataformas de pago -Movistar, Netflix, etc.-, o solo ofrece contenido en abierto. Este es el único dato que el hostelero tiene la obligación de facilitar a EGEDA.

El requerimiento de información que EGEDA remita al hostelero deberá ser por escrito, a través de algún medio que deje constancia de su contenido y de su recepción por el hostelero. No sirve a estos efectos una llamada telefónica.

Tras recibir el requerimiento de EGEDA, el hostelero tiene tres meses para contestar a EGEDA, también por escrito bien por correo certificado o, si el requerimiento de EGEDA establece una dirección de correo electrónico, a esta dirección. **No existe obligación de informar a EGEDA sobre ningún otro dato distinto de si los contenidos ofrecidos a través del televisor del bar son de pago o en abierto.**

No existe obligación de informar sobre la superficie del local, sobre sus datos personales, o de sus licencias, o datos de cuentas corrientes, etc. Tampoco está obligado a permitir que alguien de EGEDA mida la superficie del local. Y si al requerimiento se acompañara un formulario de contrato para que el hostelero lo rellene o complete, tampoco existe esta obligación.

En el caso de recibir carta o comunicación de EGEDA con información sobre el abono de esta tarifa y su cobro, así como, cualquier duda que tengas sobre esta cuestión, puedes ponerte en contacto con nosotros a través del teléfono 96 351 92 84 (Miguel Ángel Mediana/Rafael Ferrando) o mediante las siguientes direcciones de correo electrónico: legal@hosteleraivalencia.es o juridico@hosteleraivalencia.es

Desde el 18 de agosto, los establecimientos de ocio y Salones de Banquetes deben tener expuesto un cartel informativo de la actividad

La Orden 5/2023 de la Conselleria de Justicia publicada en el DOGV el pasado 15 de mayo, estableció la obligatoriedad de los locales de ocio de exponer el cartel informativo de su actividad a los tres meses de su entrada en vigor.

En concreto, esta nueva norma obliga a las siguientes tipologías de establecimiento: Salas de fiestas, -Discotecas, Salas de baile, Pubs, Cafés-teatro/concierto/cantante y Salones de banquetes. El modelo de cartel será el contemplado en el anexo de la citada Orden, deberá tener unas dimensiones mínimas de 30 cm de alto por 20 cm de ancho, sobre fondo de color blanco en plancha metálica, de madera o metacrilato y deberá contener, en las dos lenguas oficiales de la Comunitat la siguiente información:

- el número de la licencia.
 - la referencia catastral del local.
 - máximo de decibelios autorizados.
 - Ayuntamiento de la localidad correspondiente.
- el logotipo de la Generalitat.
 - la indicación de la actividad contemplada en la licencia de apertura.
 - la/s letra/s que identifican dicha actividad en color rojo: Salas de fiestas (SF), Discotecas (D), Salas de baile (SB), Pubs (P), Cafés-teatro, Cafés-concierto y Cafés-cantantes (CC), Salones de banquetes (SBQ).

Los establecimientos obligados deben tener este cartel colocado en la fachada del establecimiento en un lugar fácilmente visible y reconocible cercano a la entrada principal **desde el pasado 18 de agosto, siendo objeto de sanción la ausencia de dicho cartel.**



orange™ dwb

Digital Wap Business:
La conexión perfecta
para el éxito de tu
negocio.

empresas@digitalb4b.es
961134422



TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA

La Burbuja
LAVANDERÍA

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

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

Hostelería Valencia suma un nuevo abogado en su equipo de profesionales, Miguel Ángel Medina. Graduado en Derecho y Criminología por la Universidad de Valencia, llega con el objetivo de aportar los conocimientos que ha adquirido durante años para ayudar a las empresas asociadas a resolver sus dudas, asesorar lo mejor posible y defender sus intereses ante los órganos administrativos y judiciales.

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

- Negociación de deudas impagadas y formalización de acuerdos con eficacia jurídica.
- Procedimientos de jurisdicción voluntaria (conciliación previa a la vía judicial civil y mercantil).
- Reclamaciones de cantidad por facturación impagada a proveedores.
- Juicios de desahucio por falta de pago con o sin reclamación de rentas y cantidades asimiladas.
- Revisión y redacción de todo tipo de contratos, cláusulas adicionales y anexos.
- Asesoramiento legal en materia de derechos y obligaciones contractuales y de hacer.
- Procedimientos de despido y salarios.



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

Para más información pueden contactar con Miguel Ángel Medina a través del teléfono **653053625** o del correo electrónico **legal@hosteleriavalencia.es**.

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.



La AEPD actualiza su criterio sobre el uso de controles de acceso biométrico en el ámbito laboral

La Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) ha anunciado un cambio significativo en su criterio con respecto al uso de controles de acceso biométrico en el ámbito laboral, a fin de fortalecer la protección de los datos personales de los interesados. En los últimos años, el uso de tecnologías biométricas ha experimentado un crecimiento exponencial, brindando una capa adicional de seguridad en diversas instituciones, empresas y entornos públicos. Sin embargo, la AEPD ha revisado su postura y actualmente no ve con buenos ojos el uso de dicha tecnología en el ámbito laboral. Este cambio en el criterio se fundamenta en varios motivos clave:

1. Protección de datos personales:

La AEPD reconoce la sensibilidad inherente de los datos biométricos, los cuales incluyen información única y sensible sobre la identidad de un individuo. La Agencia considera el tratamiento de datos biométricos, **tanto para identificación como para autenticación**, como un tratamiento de **alto riesgo** que incluye **categorías especiales de datos**. Tal y como establece el RGPD, para poder tratar esas categorías son necesario que exista una circunstancia que levante la prohibición de su tratamiento y, además, una condición que lo legitime.

2. Consentimiento expreso:

La Agencia especifica que, en el marco de estos tratamientos, el consentimiento (artículo 9.2.a del RGPD) no puede levantar la prohibición o ser una base para determinar la licitud de este, al existir un desequilibrio entre la capacidad de consentir y decidir el método entre la persona a la que se somete al tratamiento y quien lo está llevando a cabo. Fuera del ámbito laboral, el consentimiento tampoco podrá ser una circunstancia que levante la prohibición, al ser un tratamiento de alto riesgo, y no superar el requisito de necesidad (artículo 35.7.b).

3. Normas con rango de ley que levanten la prohibición:

En el caso de registro de jornada y control de acceso **con fines laborales**, si el levantamiento de la prohibición se basa en el artículo 9.2.b) del RGPD, el responsable debe contar con una norma con rango de ley que autorice específicamente utilizar datos biométricos para dicha finalidad. El Real Decreto-ley 8/2019, de 8 de marzo, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo no especifica un método como la biometría

para realizar dicho registro horario, es decir, existe la obligación, pero existen alternativas menos gravosas.

4. Triple juicio:

La AEPD entiende que, si existen desde el diseño y por defecto otros métodos alternativos a la biometría para el control de accesos y fichaje, el tratamiento de base ya no hubiera superado el triple juicio de proporcionalidad (idoneidad, necesidad, proporcionalidad) exigido para poder realizar el tratamiento de dicho dato. Por lo que no se podría realizar dichos tratamientos ni con consentimiento ni si se le ofrece al interesado una alternativa junto con la opción de la biometría.

5. Alternativas y conclusiones:

La AEPD ha tomado en consideración las tendencias y regulaciones internacionales, así como los avances tecnológicos, para adaptar sus directrices y mantenerse alineada con estándares actuales de protección de datos. No obstante por el momento **se prohíbe el uso de estos sistemas en el ámbito laboral debiendo sustituirse con tarjetas de radiofrecuencia u otras alternativas que no utilicen datos biométricos**. Para más detalles sobre las directrices actualizadas y el enfoque de la AEPD respecto al uso de controles de acceso bio-

métrico, se puede acceder al comunicado oficial en su página web.



CENTRAL EN VALENCIA 4.000m²

FLUJO MAIORISTA MERCADASA

FLUJO PROPIA 23 CAMIONES REFRIGERADOS

BALEARES DELEGACIÓN

ALICANTE DELEGACIÓN

GARCÍA FRUTAS & VERDURAS

+ próximo + cerca más García

SERVICIO ESPECIALIZADO NACIONAL

PRODUCCION PROPIA - PRODUCTOS PROXIMIDAD Km0

FUNCIONES ASOCIADAS:

- Control de calidad
- Planificación
- Logística
- Marketing
- Atención al cliente
- Control de precios
- Almacenamiento
- La propia
- Selección
- Control de calidad
- Control de precios
- Control de calidad
- Control de precios

PLANTAS PROPIAS:

- Barcelona
- Madrid
- Valencia
- Sevilla
- Málaga

CERAMIC MONASTRELL

CRiado en TINAJA

VICENTE GANDIA

CLOS DE GALLUR

El Patrimonio de Viticultura Singular

VICENTE GANDIA

Nueva convocatoria de ayudas para comunidades de bienes, sociedades profesionales y civiles

Se ha publicado en el BOE la nueva convocatoria de ayudas dentro del programa KIT DIGITAL para comunidades de bienes, sociedades profesionales y sociedades civiles.

Esta convocatoria está dotada con un presupuesto de 100 millones de euros, se dirige a entidades con menos de 50 trabajadores, con los mismos tramos de ayuda según el tamaño de la entidad: Segmento I (entidades entre 10 y menos de 50 empleados), Segmento II (entidades entre 3 y menos de 10 empleados) y Segmento III (entidades entre 0 y menos de 3 empleados).

La novedad de esta convocatoria es que las entidades a las que se dirige tendrán que cumplimentar un formulario único independientemente del segmento (I, II o III) al que pertenezcan.

El proceso de solicitud lleva disponible desde el 12 de septiembre de 2023 y estará activo hasta el 31 de diciembre de 2024, a través de la sede electrónica Red.es, en el siguiente enlace:



<https://sede.red.gob.es/es/procedimientos/convocatoria-de-las-ayudas-destinadas-la-digitalizacion-de-las-comunidades-de-bienes>

¿Cómo solicitar la ayuda de Kit Digital?

Los pasos para la solicitud son los siguientes:

1. Registrarse en el área privada de <http://www.acelerapyme.es> con el NIF de la entidad y completar el test de autodiagnóstico digital que no lleva más de 10 minutos.
2. Consultar la información disponible de las soluciones de digitalización del programa Kit Digital, donde se podrá escoger una o varias de las que se indican en el catálogo que se puede consultar en www.acelerapyme.es

En este enlace, la entidad beneficiaria también podrá consultar el catálogo de agentes digitalizadores y deberá seleccionar uno o varios agentes digitalizadores con los que desarrollar las



soluciones de digitalización que mejor se adapten a las necesidades de su negocio y suscribir los Acuerdos de prestación de soluciones de digitalización. Actualmente el catálogo está formado por más de 10.700 agentes digitalizadores.

3. Solicitar la ayuda en la sede electrónica de Red.es (<https://sede.red.gob.es/>).

Una vez se comprueba que la entidad cumple los requisitos, se concede el bono digital que podrá ser de 12.000€, 6.000€ o 2.000€ en función su tamaño.



federación
empresarial
hostelería
Valencia

Proveedor oficial de la
Federación para la gestión
de sus biorresiduos



**Recogida y gestión del
aceite usado**

Ofrecemos un servicio integral, sostenible y adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento

Los miembros de la Federación de Hostelería de Valencia pueden contactar con nosotros para recoger y gestionar su aceite usado en:

remittel.es
607 936 096
administracion.lgenoves@remittel.com



VONDOM

Made in Spain · vondom.com

Sillas apilables **Africa**

Mesas abatibles **Mari-Sol**

Panorama actual ante la discriminación por enfermedad en las relaciones laborales



Sonia Morales
Departamento Laboral

Hace poco más de un año (en concreto, el 14 de julio de 2022) entró en vigor la Ley 15/2022, de igualdad de trato y no discriminación y, dada su redacción, con ella llegaron muchos interrogantes y una gran inseguridad jurídica en torno a los despidos de baja por enfermedad. Un año y medio después, podemos encontrar numerosas sentencias sobre cómo impacta la ley en torno a los despidos de baja por incapacidad temporal. En resumen, el criterio mayoritario de los tribunales (a la espera del Tribunal Supremo) es que **cuándo la causa del despido es la enfermedad y, por tanto, debe ser declarado nulo por discriminatorio.**

Por otro lado, el Tribunal Constitucional en la sentencia de 26 de mayo de 2008 estableció que el estado de salud del trabajador o su enfermedad, pueden, en determinadas circunstancias, constituir un factor de discriminación análogo a los expresamente contemplados en el art. 14 CE, cuando el factor enfermedad sea tomado en consideración como un elemento de segregación basado en la mera existencia de la enfermedad en sí misma considerada o en la estigmatización como persona enferma de quien la padece.

La Ley 15/2022, de 12 de julio, integral para la igualdad de trato y la no discriminación tiene por objeto garantizar y promover el derecho a la igualdad de trato y no discriminación y respetar la igual dignidad de las personas. En el ámbito laboral, la norma incorpora, la prohibición de toda disposición, conducta, acto, criterio o práctica que atente contra el derecho a la igualdad, como, por ejemplo, la discriminación, directa o indirecta, por asociación y por error, la discriminación múltiple o interseccional, la denegación de ajustes razonables, el acoso, la inducción...

Sentencias recientes que reconocen despido por IT como nulo

Ya se han dictado las primeras sentencias, entre las cuales se ha determinado que el despido durante la situación de baja médica, si se demuestra como factor determinante, habrá discriminación prohibida expresamente por la Ley 15/2022, por razón de enfermedad.

Las situaciones contempladas en estas sentencias serían tales como:

- Despedir a una persona trabajadora en situación de baja médica, comprobando que había más trabajadores contratados en las mismas condiciones y no fueron despedidos.
- Despedir a una persona trabajadora al saber que estaba pendiente de una intervención quirúrgica e indicándole que se le volvería a contratar cuando estuviera en condiciones para trabajar.
- Despedir a una persona trabajadora justo después de su reincorporación al trabajo tras una baja médica, sin acreditación de causa justificativa de mismo.

Lo más recomendable es que si se va a practicar algún tipo de despido por parte del empresario, se estudien las circunstancias que concurren en la persona trabajadora o entre la persona trabajadora y empresa. Para poder acreditar y justificar de la mejor manera posible el tipo de despido que se quiere llevar a cabo y evitar la peor consecuencia que puede haber para el empresario cuando se impugna un despido por parte del trabajador: declaración de nulidad del despido con readmisión y abono de los salarios de tramitación.

Nueva especialista en sociedades en nuestro servicio de asesoría fiscal

María Casas
Departamento 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 nuestro equipo tenemos el placer de contar con María Casas, nuestra nueva técnica fiscal que se sumó al equipo hace un año para ofreceros el mejor asesoramiento y la mejor orientación especializada a la hora de realizar cualquier gestión en la Administración.

¡Cómo estás leyendo! Desde nuestra asesoría especializada en el sector estamos a tu disposición para que consultes todas las dudas que te surjan y poder ayudarte con todas las gestiones de tu negocio tanto del ámbito laboral como fiscal. Son muchos los asociados que ya se benefician de la asesoría, un servicio que cuenta con profesionales especializados que te pueden atender en aquellas cuestiones más específicas relacionadas con la actividad de la hostelería. Ahora que empieza un nuevo año es el momento del cambio.

Consulta con la asesoría especializada de Hostelería Valencia. Para cualquier información puedes contactar con María Casas en el **96 351 51 76** o a través del correo **fiscal@hosteleriavalencia.es**

Conecta tu excedente con las personas que más lo necesitan.

Da salida a las mermas a través de la donación a personas en riesgo de exclusión social, de manera sencilla, rentable, trazada con tecnología blockchain y con métricas de impacto.

Caduca el desperdicio de alimentos.

Contacto:



El departamento de formación de Hostelería Valencia sigue creciendo y te ayuda a buscar la excelencia para tu establecimiento



Alumnos durante los cursos de formación de Hostelería Valencia.

Dejamos atrás un año donde el denominador común de las conversaciones ha sido la vuelta a la normalidad, donde nos hemos vuelto a ver de frente con las habituales problemáticas de siempre, las de toda la vida. Y damos la bienvenida a un nuevo año con el que se renuevan nuestras ilusiones, nuestros compromisos y nuestros proyectos.

Tal vez este sea un buen momento para mirarse en el espejo y ser honesto, para saber dónde estamos, para establecer una dirección y trazar una línea que seguir para lograr nuestros objetivos. Puede que la solución para mantener nuestra actividad sea ajustar unos pequeños retoques, pero si queremos crecer hemos de descubrir qué nos puede hacer más competitivos. Apostar por una mirada a medio o largo plazo y determinar un itinerario que nos llevará lejos. Una labor planificada fijada en un horizonte de recompensas.

Para acompañarte en este proceso, Hostelería Valencia cuenta con los mejores profesionales en sus respectivas áreas que te acompañarán en el análisis de las necesidades del establecimiento, determinarán prioridades de actuación y pondrán en marcha las acciones necesarias, ya sean de formación o de asesoramiento, en su caso, con la intención de mejorar la productividad de las empresas, transformando las necesidades

de cada establecimiento en oportunidades de crecimiento.

Desde Hostelería Valencia, apostamos por un sector profesionalizado y capacitado, por lo que te ayudaremos en la **detección de necesidades formativas**. Cada establecimiento, como cada familia, sabe lo que tiene en su casa. Conoce de sus virtudes, pero también sabe que tiene unos puntos donde la mejora puede ser crucial para que su producto y servicio pase a ser de bueno a óptimo, y que ello redunde en un beneficio económico para el negocio y en una mejora de la satisfacción por parte del cliente.

Pero nuestra labor no acaba ahí, no finaliza con el proceso formativo. Nos gusta ir más allá, y acompañar al establecimiento en su evolución como negocio y como empresa. En Hostelería Valencia nos preocupamos por estar al día de las necesidades del asociado y ver de qué forma podemos contribuir a su crecimiento continuo. Siendo partícipes en la detección de puntos de mejora y estableciendo un proyecto formativo integrado con los objetivos de la Dirección.

Como decíamos al inicio, el 2024 nos traerá nuevas oportunidades de crecimiento, y propósitos renovados. No importa si esos propósitos son los mismos que en años anteriores o por

el contrario arriesgados y novedosos, en definitiva, se trata de seguir en la brecha y ser constante e insistente, confiando en que el dotar de competencias al personal será la palanca en la que anclar la mejora de nuestro servicio, nuestro producto y de nuestra imagen hacia el cliente.

Además, con la llegada del nuevo año también se verán actualizados **los créditos formativos de FUNDAE** con los cuales podremos dar un impulso económico al esfuerzo financiero que requiere la capacitación del personal.

Hostelería Valencia ofrece toda su experiencia y saber hacer para aprovechar correctamente ese crédito y sacarle la mayor rentabilidad de forma que dé cobertura total, o casi total, al desembolso que supone querer apostar por el crecimiento.

Estamos convencidos de que podemos aportar soluciones a las necesidades formativas que impiden a un establecimiento lograr sus objetivos. Pero tal vez, la misión primordial y fundamental es dejar caer la venda que no permite ver con claridad aquellos aspectos que habría que priorizar. En ocasiones empezamos la casa por el tejado, abordando temas intrascendentes que no nos aportan mejoras a largo plazo, y descuidamos carencias de base que hacen que sistemáticamente desembocemos en los mismos errores. En Hostelería Valencia nos gustaría ser partícipes de vuestro crecimiento como empresa y de vuestro éxito como establecimiento.



¿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

Docencia de lujo, formación de garantías

Desde Hostelería Valencia queremos agradecer a nuestros docentes su profesionalidad y toda la dedicación que nos han prestado en todas y cada una de las acciones formativas de este 2023.

Colaborar con profesionales de lujo como ellos, es sentirte respaldado por años de experiencia comprometidos con la hostelería, lo que hace de nuestra formación un camino seguro hacia la profesionalización del sector

Si piensas que la hostelería puede ser tu futuro, si quieres seguir formándote, si necesitas capacitar al personal de tu establecimiento, si quieres estar a la vanguardia y conocer las últimas tendencias, no lo dudes, debes aprender de la mano de ellos. No dejes de estar al tanto de las novedades formativas que vamos a tener para los próximos meses de este inicio de 2024.

Recuerda que nuestros cursos pueden ser bonificados por los créditos formativos de FUNDAE y desde Hostelería Valencia podemos ayudarte a gestionar el crédito durante todo el año. Si necesitas más información contacta con nosotros a través de formacion3@hosteleriavalencia.es.



MUÑOZ BOSCH
desde 1990

BERMAR™

Sistemas de conservación

Vino y Champagne profesionales

Solicitud de contacto: 961 853 328
info@munozbosch.com | www.munozbosch.com

room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería



Llega el invierno y con él los días de frío



Lourdes Fayos

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales

Son muchos los restaurantes que optan por instalar estufas de gas para exterior y de ese modo, alargar la vida de sus terrazas.

Existe una gran variedad en el mercado, pero todas ellas tienen unas características en común, contempladas en la Ordenanza del Ayuntamiento de Valencia, que viene bien recordar para hacer un buen uso de ellas y evitar riesgos para nuestros clientes y trabajadores.

Ordenanza de ocupación del Dominio Público Municipal.

Las entidades titulares de los establecimientos que puedan ser sujetos de la autorización regulada en el presente título podrán incluir en su solicitud la petición de instalación de elementos generadores de calor o de frío, siempre que los mismos estén debidamente homologados por el fabricante y cumplan la normativa europea que se aplique a cada tipo de instalación, debiendo ubicarse en la zona acotada objeto de autorización.

La entidad titular de la autorización tendrá la obligación de observar estrictamente las instrucciones de seguridad recomendadas por el fabricante respecto de la colocación, distancias a otros elementos o a las personas, utilización, mantenimiento, revisiones periódicas, etc.

Si se pretendiesen instalar gas propano de exterior, las mismas deben cumplir, además las siguientes condiciones

- a) La estructura de la estufa deberá ir protegida con una carcasa que impida la manipulación de aquellos elementos que contengan el gas propano.
- b) Se colocarán, como máximo, en una proporción de una por cada 4 mesas.
- c) Deberán retirarse diariamente del dominio público cuando finalice el horario autorizado, al igual que el resto del mobiliario.
- d) No podrá autorizarse la instalación de estufas a menos de 2 m de la fachada de ningún inmueble ni de árboles, setos o elementos del mobiliario.
- e) El establecimiento autorizado deberá disponer de extintores de ABC eficacia 21A 112B C, en lugar fácilmente accesible.

Para obtener más información sobre el servicio de prevención mancomunado de Hostelería Valencia pueden ponerse en contacto Lourdes Fayos o Irene Sánchez
Telf.: 963515176/963519284

Prevencionderiesgos@hostelriavalencia.es
Prevencionderiesgos2@hostelriavalencia.es

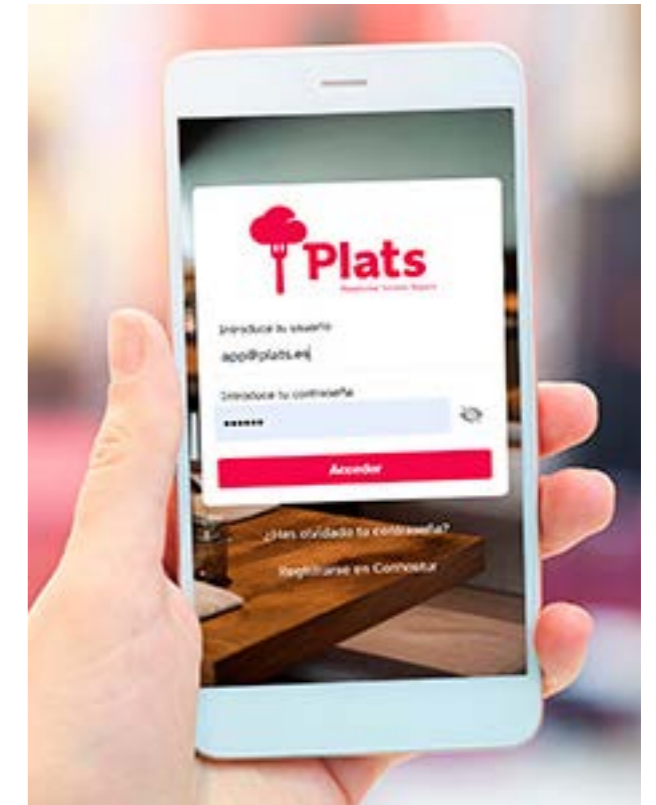
Hostelería Valencia y CONHOSTUR continúan con la implantación de PLATS

Hostelería Valencia y Conhostur siguen apostando por la implantación de PLATS, una herramienta digital que 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 puede 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.

Esta novedosa herramienta digital PLATS (Plataforma de Turismo Seguro) se creó en colaboración con el INVAT.TUR y Turisme Comunitat Valenciana suponiendo un salto cualitativo para la gestión digital en los establecimientos de hostelería. Todos los asociados a Hostelería Valencia cuentan con asesoramiento gratuito sobre la plataforma y tienen acceso completo a los videotutoriales explicativos.

Todas aquellas empresas que quieran conocer todas las utilidades y beneficios del uso de PLATS, así como resolver dudas en relación al manejo de la aplicación pueden ponerse en contacto a través de conhostur@plats.es o entrando en www.hostelriavalencia.es.



un3Block

LA CARA SMART DE LA CIUDAD

Activa tu negocio gratis

CÓDIGO FEHV22

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

El Oceanográfico acogió a más de 500 personas en la gala de los Premios Hostelería Valencia 2023

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) entregó el pasado lunes 25 de septiembre los **Premios Hostelería Valencia 2023**. Los premios siempre tienen como objetivo reconocer el trabajo y la trayectoria de los profesionales, empresas e instituciones que han contribuido a dignificar y mejorar el sector hostelero de la provincia de Valencia.

Un jurado profesional fue el encargado de valorar las numerosas candidaturas que se presentaron en esta edición. El jurado de esta edición estaba formado por Javier González, Jefe del Área de Formación Turística, Belén Arias, presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, la periodista y directora de la guía Hedonista Paula Pons, Mónica Morales, Responsable Unidad de Turismo de Cámara Valencia, Fernando Álvarez, Jefe de Comunicación Relaciones Institucionales y Sostenibilidad Comunidad Valenciana de Coca Cola, María José Martínez, cocinera y propietaria Restaurante Lienzo (1 Estrella Michelin), Manuela Romeralo, Premio Nacional de Gastronomía y los gerentes de Makro, Francisco López y Alexandru Tomescu.

Premios Hostelería Valencia 2023:

- **Trayectoria profesional:**

Luis Valls.

- **Emprendedores hosteleros:**

Germán Carrizo y Carito Lourenço (Tándem Gastronómico)

- **Diseño en hostelería:**

Villa Indiano.

- **Innovación y calidad:**

Begoístas.

- **Comunicación gastronómica:**

Santos Ruiz.

- **Servicio de Sala:**

Fernando Moret.

- **Gastronomía sostenible:**

StayingValencia.

- **Empresa familiar hostelera:**

Grupo Gómez.

- **Fidelidad y apoyo al sector:**

Carlos Mataix.

En esta edición se otorgó también una mención a título póstumo a **Jose María Gandía**, presidente de Bodegas Gandía por su trayectoria en el sector del vino y su contribución al sector de la hostelería, al **Bar Ricardo** por la celebración de su 75 aniversario y al proyecto "La Mare que Va" de **Asindown**.



La I edición de Gastroalmuerzos contó con más de 70 propuestas de toda la Comunitat Valenciana

La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, puso en marcha la I Edición de "GASTROALMUERZOS", que se celebró del 20 de septiembre al 6 de octubre de 2023. Una iniciativa que reivindicó la importancia de *l'esmorzar*, como una de las tradiciones más arraigadas de la Comunitat Valenciana, destacando la riqueza y singularidad de nuestra gastronomía, a través de creaciones gastronómicas basadas en el producto local.

Entre todas las propuestas que se ofrecieron en www.gastroalmuerzos.com se podían encontrar algunas especialidades como: Manitas de cerdo, figatells con picaeta y queso, coquetes a la pala, coca de panceta a la Brasa con cebolla confitada y romesco, brasas con carne verduras y patatas o pan de horno artesano con huevo revuelto y la güeña (embutido segorino).



Guía de Gastroalmuerzos de la Comunitat valenciana

En esta primera edición los establecimientos participantes en la campaña se incluyeron en la "Guía de Gastroalmuerzos de la Comunitat Valenciana" que destaca la esencia de cada localidad a través de las elaboraciones más características de cada zona del territorio valenciano. Un soporte bilingüe español e inglés de promoción turística que cuenta con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana - l'Exquisit Mediterrani y que se presentó en la Feria Alicante Gastronómica, el pasado 29 de septiembre.

En esta guía se incluyeron más de 70 propuestas de toda la Comunitat Valenciana y contiene una breve introducción de cada uno de los locales participantes. En la misma, se presentan opciones de almuerzo completo o especialidades de la casa, bocadillo, coca, guiso... (como plato principal); con sus habituales elementos tradicionales para compartir: cacahuets, encurtidos, ensaladas... y por supuesto el "cremaet", carajillo... colofón indispensable de *l'esmorzar*, donde nuestros baristas se recrean, mostrando su buen hacer.



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

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS FEHV

SEGURMENDI
Catalana Occidente
Grupo asegurador

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

panesco
keep exploring

UNIMOS LA INNOVACIÓN CON LA TRADICIÓN

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

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

Download on the App Store | ANDROID APP ON Google play

Atención telefónica: 661 670 887



Más de sesenta restaurantes ofrecieron menús arroceros en las primeras jornadas de Arroceando

Para los valencianos el arroz es tradición, raíz, campo y familia; auténtica riqueza patrimonial que se puso en valor con la llegada de las primeras jornadas Arroceando Comunitat Valenciana, una iniciativa de la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat (CONHOSTUR), en colaboración con Turismo Comunitat Valenciana - L'Exquisit Mediterrani.

Entre los pasados días 10 y 26 de noviembre, más de 60 restaurantes repartidos entre las tres provincias ofrecieron menús arroceros a partir de 30 euros, compuestos de dos o tres entrantes, un plato principal de arroz y un postre. El único requisito era que el arroz fuese un ingrediente esencial y vertebrase el resto de la propuesta.

Con el fin de poner en valor el producto autóctono y de proximidad, aquel que pasa de los arrozales de l'Albufera a la mesa de los valencianos, nació una nueva cita en el calendario de Con-

hostur y así se reforzó la oferta de los restaurantes que suelen trabajar este tipo de recetas tradicionales.

Durante la rueda de prensa de presentación, que tuvo lugar en uno de los restaurantes más emblemáticos para comer arroz en el centro de València, Goya Gallery (C/ Burriana, 3), Manuel Espinar, el presidente de CONHOSTUR, manifestó que estas jornadas "surgen para seguir impulsando y poniendo en valor la cultura del arroz en nuestra gastronomía y el amplio recetario arroceros de nuestros restaurantes".

Las propuestas gastronómicas de esta primera edición de Arroceando se pudieron degustar las tres provincias de la Comunitat. Por lo que respecta a Valencia, hubo numerosas opciones de menú repartidas por distintos municipios y barrios de la capital.

Entre los locales participantes, nombres tan conocidos como Casa Manolo (Daimús), que ofreció un menú 'Arroz y Mar', compuesto por el buñuelo de brandada de bacalao y el Arroz D.O. València en perol con boletus, panceta y sepia. O el menú de Simposio Roger Julián (San Antonio de Benagéber), que incluyó recetas como el cremoso de coliflor ahumada, huevo y setas o el arroz meloso de pulpo de roca, queso de oveja y vaca.

En caso de que el comensal escogiese un vino como acompañamiento se le sirvió uno de origen valenciano, era uno de los requisitos de la campaña. Esto garantizaba la armonía de una propuesta con carácter muy autóctono.



An advertisement for Abordo, a company specializing in frozen, refrigerated, and fresh seafood. The background features a collage of fresh fish and seafood dishes. At the top, there are logos for 'ABORDO ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS', 'ABORDO Fresco Pescados - Moluscos - Mariscos', 'Sibarit BY ABORDO LA SELECCIÓN DE LO EXCLUSIVO', and 'DIVISIÓN HO.RE.CA. HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL'. The main text reads: 'Abordo, 40 años ofreciendo surtido, calidad y servicio a profesionales como tú.' Below this, it says: 'Todos los productos que necesita tu negocio en un mismo proveedor: congelados, refrigerados, productos ambiente, pescados y mariscos frescos. ¿Necesitas mejorar tu carta? ¡Te ayudamos!' At the bottom, it provides contact information: 'Llámanos y te asesoramos de forma personalizada: 963 979 218 | 690 880 850 | televenta.horeca@abordo.es www.abordo.es' along with social media icons for Facebook, Instagram, and YouTube.

Hostelería #PorElClima

Tu impulso mueve el mundo



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

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

Entra ahora y apúntate:



COMUNIDAD
#POR
EL
CLIMA
¿a qué esperas?

Coca-Cola



La gastronomía valenciana viaja hasta Frankfurt de la mano de CONHOSTUR

Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) celebraron, el pasado 12 de diciembre, en Frankfurt, una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con la Oficina Española de Turismo en Frankfurt, el Consejo de Cámaras de la Comunidad Valenciana y Turisme Comunitat Valenciana y que contó con la presencia del cónsul general de España en Frankfurt, Enrique Criado.

La presentación, dirigida a prescriptores del mercado alemán, agencias de viajes, turoperadores, medios de comunicación y revistas especializadas tuvo lugar en el restaurante Bornheimer Ratskeller de Frankfurt y sirvió para dar a conocer la oferta turística, así como gastronómica y enológica de la Comunitat Valenciana.

El acto contó con una cata de vinos de la Comunitat de la mano del enólogo y sumiller Pedro Olivares y a continuación se celebró una degustación gastronómica de la mano de chefs Estrella Michelin que representaron la gastronomía de la Comunidad Valenciana. Participaron **José Manuel López** chef del restaurante Peix i Brases (1 Estrella Michelin y 2 Soles Guía Repsol) de Dénia (Alicante) que presentó los entrantes “Ensaladilla de anguila ahumada con Quisquilla en salazón” y “Erizo de mar en salsa nantua de cangrejo azul trufada”; los chefs **Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci** del Restaurante Atalaya (1 Estrella y 1 Sol Guía Repsol) en Alcossebre (Castellón), que elaboraron un entrante con el nombre de “Almuerzo de Alcalà de Xivert” (tomates de penjar pasificados, holandesa de tomate, sardinas a la llama y pimiento verde encurtido) y el postre “Miel de Sierra d'Irta” (cremoso de miel, almendras garrapiñadas, teja de miel y toffee de miel). Estuvieron acompañados del chef anfitrión **Mario Furlanello**, propietario del restaurante Bornheimer Ratskeller que elaboró una degustación de arroces. Los chefs estuvieron acompañados durante la degustación de la sumiller Yvonne Arcidiacono del restaurante Apicius de Valencia, reconocido con 2 Soles Guía Repsol.

En la presentación intervinieron la secretaria autonómica de Turismo, Cristina Moreno, la vicepresidenta de CONHOSTUR, Maria del Mar Valera y el director de la Oficina Española de Turismo en Frankfurt, Octavio González.

Maria del Mar Valera, vicepresidenta de CONHOSTUR puso de manifiesto durante su intervención que “más allá de nuestras playas, paisajes y clima, uno de los principales motivos para venir a la Comunidad Valenciana es disfrutar del turismo gastronómico”.



'La semana del desayuno valenciano'

Repartió más de 9500 vasos de zumo de naranja valenciana certificada

La Semana del Desayuno Valenciano, se celebró del 27 de noviembre al 1 de diciembre, con un catálogo de más de 40 establecimientos donde, hasta el 1 de diciembre, los clientes fueron invitados al zumo de naranja valenciana certificada con su desayuno valenciano. La edición de 2023 de esta iniciativa ha estado impulsada por Hostelería Valencia y organizada en colaboración con València Turisme, Diputació de València y el Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos.

La Semana del Desayuno Valenciano 2023, un evento ya consolidado e indispensable en el calendario gastronómico valenciano desde que IGP “Cítricos Valencianos” y Hostelería Valencia iniciasen la colaboración en 2015, cuya finalidad no es otra que promover el desayuno local.

Todas las personas que, de lunes a viernes, en las fechas que se extendió la campaña, tomaron su desayuno valenciano (café, leche o infusión y una tostada de aceite o de tomate) en los locales adheridos, fueron obsequiados con un zumo de naranja natural elaborado con naranjas autóctonas certificadas por la IGP Cítricos Valencianos. El mapa de locales donde se podía disfrutar de esta invitación al zumo de naranja se pudo consultar en www.semanadelsayunovalenciano.es, donde también se detallaban horarios y precios.



La propia entidad certificadora de los cítricos de la Comunidad Valenciana se encargó de hacer llegar más de 4000 kilos de naranja de primera calidad a los establecimientos de la provincia de Valencia que participaron en la campaña. Esta cifra equivale a más de 9.500 vasos de zumo de naranja natural que pusieron en valor la calidad del producto local.

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



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

Optimiza tu estrategia digital con 'Google para Empresas' y el apoyo de Hostelería Valencia

Departamento C-omunicaciónl

En la era digital actual, la presencia en línea se ha convertido en un componente crucial para el éxito de cualquier empresa, y el sector de hostelería no es una excepción. Para aprovechar al máximo las oportunidades que ofrece el mundo digital, muchas empresas han recurrido a herramientas especializadas, y "Google para Empresas" se erige como una de las soluciones más eficientes y beneficiosas en este contexto, por lo siguiente:

Visibilidad Aumentada en el Mundo Digital: Gracias a esta plataforma, los establecimientos pueden optimizar su presencia en Google Maps, proporcionando información esencial como la ubicación, el horario de apertura, las reseñas y las imágenes del lugar.

Reseñas y Opiniones para la Construcción de Reputación: "Google para Empresas" permite a los clientes dejar reseñas y opiniones. La gestión eficiente de reseñas puede contribuir significativamente a la construcción de una sólida reputación en línea, lo que a su vez puede atraer a nuevos clientes y fomentar la fidelidad de los existentes.

Datos Analíticos para la Toma de Decisiones Informada: "Google para Empresas" permite acceder a datos analíticos detallados sobre el rendimiento en línea. Esta información proporciona una visión profunda con datos como la cantidad de visitas o la demografía de los usuarios, entre muchos otros.

Dada la complejidad del entorno digital, es fundamental contar con asesoramiento especializado. El Departamento de Comunicación de Hostelería Valencia puede ser tu aliado estratégico para maximizar los beneficios de "Google para Empresas". Nuestra experiencia en el ámbito hostelero y la comprensión profunda del sector nos ayuda a personalizar la estrategia.

En conclusión, utilizar esta herramienta es una decisión que te permitirá desde mejorar la visibilidad en línea, hasta construir una sólida reputación. Desde el Departamento de Comunicación de Hostelería Valencia pueden ayudarte a potenciar aún más estos beneficios al adaptar las estrategias a las particularidades del mercado local.



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



Eranovum se suma a hostelería Valencia para suministrar y producir energía limpia

Hostelería Valencia suma una nueva empresa colaboradora, Eranovum. Hablamos de una de las principales entidades en transición energética de nuestro país con proyectos de impacto a largo plazo. Su objetivo es hacer camino hacia un mundo más sostenible: producir energía limpia y suministrarla a empresas y conductores de vehículos eléctricos. Todo ello le coloca como la opción de preferencia para ayudar a la Federación de Hostelería de Valencia y sus asociados a reducir el impacto medioambiental del vehículo eléctrico, gracias a la red de recarga de alta potencia más grande de España.

Y... ¿Cómo va ayudar a las empresas asociadas de Hostelería Valencia?: Cumplimiento normativo, inversión íntegra por parte de Eranovum en las infraestructuras, la gestión total en el proceso de instalación y desarrollo de negocio asociado a los puntos de recarga, compartición de los beneficios económicos, promociones de recarga a los comensales y clientes de los asociados de Hostelería Valencia, asesoramiento gratuito en proyectos relacionados con energía sostenible....

Para más información debéis contactar llamando al **621309039** o escribiendo a javier@eranovum.energy.es



Instalamos **puntos de recarga de vehículos eléctricos** en tu establecimiento

Nos hacemos cargo de **todos los costes** asociados y **compartimos beneficios** de las recargas

CONTACTO

Javier Alcalá
Delegado de Levante

621 309 039
javier@eranovum.energy

[/eranovum-energy](#) [@eranovum_energy](#) [eranovum.energy](#)

LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES Y BARES VALENCIANOS

CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA
GASTROALMUERZOS

SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO

GUÍA DE LA ALTA GASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

JORNADA PROFESIONAL "MIRADAS"

EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

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



federación empresarial
hostelería Valencia



Canal de denuncias: los hosteleros valencianos preguntan y Atico34 responde

Los negocios, establecimientos o cadenas están obligadas a cumplir con la Ley 2/2023 reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción. Aquellos que todavía no hayan implementado el canal de denuncias ya se encuentran fuera de plazo y se enfrentan a sanciones que pueden ir desde elevadas multas a la imposibilidad de acceder a subvenciones o participar en licitaciones públicas.

Ante la urgencia para la implementación de esta normativa, hemos hablado con la consultora Grupo Atico34, encargada de crear y gestionar nuestro canal de denuncias, para que nos resuelvan las principales dudas que nos hacen llegar los empresarios del sector.

¿En qué consiste exactamente la obligación de crear un canal de denuncias?

Básicamente, que todas las empresas del sector obligadas tienen que crear un canal de denuncias interno, mediante el cual los miembros de la organización puedan denunciar cualquier infracción.

¿Cuál es la complejidad de la implementación de este canal o qué grado de preocupación deberían de tener las empresas del sector hostelero?

El grado de preocupación debería de ser grande, teniendo en cuenta que las empresas que no lo tengan ya están fuera de plazo. En general, se trata de un procedimiento que suele necesitar de ayuda externa ya que requiere realizar actuaciones como definir los procedimientos internos y las vías para realizar las denuncias, entre otras gestiones.

Para más información debéis contactar llamando **960 96 01 84** o escribiendo a **valencia@atico34.com**



Atico34 se suma a hostelería valencia para proveer en protección de datos

Hostelería Valencia suma una nueva empresa colaboradora, GrupoAtico34. Hablamos de una de las principales firmas de servicios jurídicos especializada en Protección de Datos y Compliance.

La experiencia y reconocido prestigio de sus abogados, sumados a la apuesta tecnológica y a la visión global de la firma, presente en las principales ciudades como Madrid, Barcelona, Valencia..., la sitúan como clara opción de preferencia para ayudar a la Federación de Hostelería de Valencia y sus asociados a reducir sus riesgos en materia de privacidad y protección de datos, mejorar su cumplimiento normativo y asesorarles en un contexto en permanente cambio.



Más de 80 años a su servicio

VALLE

productos de alimentación para la cocina profesional

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

GRUPO ATICO34

Te ayudamos a cumplir la Ley de Protección de Datos

960 96 01 84 - valencia@atico34.com



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



NOMBRE COMERCIAL: Atico34
 PERSONA DE CONTACTO: Jorge García
 DIRECCIÓN: Paseo de la Castellana 95, 15º (Torre Europa)
 TELEFONO: 960 96 01 84
 WEB: https://protecciondatos-lopd.com/
 CORREO ELECTRÓNICO: valencia@atico34.com
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:



UNIFORMES ROGER
 PERSONA DE CONTACTO: Maloles Santamarina Campos
 DIRECCIÓN: C/Praga, 4. 46185 - La Pobla de Vallbona (Valencia)
 TELÉFONO: 678 774 013
 WEB: www.uniformesroger.com
 CORREO ELECTRÓNICO: hola@uniformesroger.com
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: 15% de dto



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**



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%



NOMBRE COMERCIAL: ERANOVUM
 PERSONA DE CONTACTO: JAVIER ALCALÁ
 Avenida del General Perón, 38, 7ª planta, oficina 3, 28020 Madrid
 TELEFONO: 621 30 90 39
 WEB: https://eranovum.energy
 CORREO ELECTRÓNICO: javier@eranovum.energy
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA 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.



MGM PATENTES Y MARCAS
 PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado o Trinidad Rodríguez
 DIRECCIÓN: Calle Linares, 7 pta.3
 TELEFONO: 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



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



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



FINKALUZ
 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



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



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



LA LORRAINE BAKERY ESPAÑA 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



DAC SERVICIOS
 Persona de contacto: Daniel Agüera Carbonell
 Dirección: Gran Vía Fernando El Católico, 65 - Valencia
 Teléfono: 679.061.462
 Web: dacservicios.es
 Email: dacservicios.es



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



SOLÁN DE CABRAS
 ACTIVIDAD: Aguas y bebidas refrescantes
 www.solandecabras.es
 TELEFONO: 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



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



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



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.



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
 TELEFONO: 606 979 908 / WEB: www.vallesl.com / CORREO ELECTRÓNICO: octaviaszabo@vallesl.com / INSTAGRAM: @vallevlc / FACEBOOK: vallevalencia / LINKEDIN: vallevalencia
 VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:
 Negociación individual con los asociados.
 Distribución de Bebidas y Alimentación.



NARIA
 NOMBRE COMERCIAL: Naria
 PERSONA DE CONTACTO: César Romero
 DIRECCIÓN: Calle Estatuto, 2 (BAJO) (Castellón de la Plana)
 TELEFONO: 618 44 27 26
 WEB: https://naria.digital/
 CORREO ELECTRÓNICO: cesar@naria.digital
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV



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



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



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



DIGITAL WAP BUSINESS
 PERSONA DE CONTACTO: VIRGINIA LAPORTE
 DIRECCIÓN: AVENIDA AL VEDAT,140,24-6
 46900, TORRENT, VALENCIA
 TELEFONO: 665582822
 WEB: www.digitalb4b.es
 CORREO ELECTRÓNICO: virginia.laporte@digitalb4b.es
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:
 Descuentos adicionales en las contrataciones de servicios.
 Condiciones especiales en los precios de terminales.



ATRIUM SALUD
 PERSONA DE CONTACTO: CÉSAR HERNANDEZ
 DIRECCIÓN: CARRER 577, Nº 3, 46182 LA CANYADA (VALENCIA)
 TELEFONO: 961538683
 WEB: www.atriumsalud.es
 CORREO ELECTRÓNICO: cesar.hernandez@atriumsat.es
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:
 15% DESCUENTO EN COMPRA SIST. ECOLÓGICO LIMPIEZA ECOJOY



REMITTEL
 PERSONA DE CONTACTO: JOSE DOMINGUEZ
 DIRECCIÓN: C/ TABARDO, 13
 TELEFONO: 616 601 375
 WEB: WWW.REMITTEL.COM
 CORREO ELECTRÓNICO: jdominguez@remittel.com
 VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV:
 SERVICIO DE RECOGIDA Y VALORIZACION DE ACEITES VEGETALES USADOS.
 REMUNERACION EN FUNCION DE KILOS RECOGIDOS
 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE CAMPANA EXTRACTORA.
 LIMPIEZA DE FILTROS.
 VENTA FILTROS CARBON ACTIVO.



**federación
empresarial
hostelería
Valencia**

Manuel Espinar cede el testigo a la escritora Elvira Lindo como embajadora del Cava de Requena

La escritora y periodista Elvira Lindo fue nombrada el pasado 1 de diciembre, embajadora del cava de Requena en un solemne acto que se celebró en el Templo de San Nicolás de Requena con motivo del 9º Brindis del cava que organizó el Ayuntamiento de Requena en colaboración con la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena.

Elvira Lindo sustituye en este cargo honorífico a Manuel Espinar, presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y de la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR).

Desde 2014 los cavistas de Requena reconocen la trayectoria de diferentes personalidades de los más diversos sectores de la sociedad. El primer embajador del cava fue el actor requenense Joaquín Climent, cuyo nombramiento se realizó en el marco de la Feria del Cava Valenciano. Cuchita Lluch (en su momento presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana) y el chef Ricard Camarena sucedieron a Climent en los dos años posteriores. Desde 2017 el nombra-

miento del embajador del Cava de Requena se realiza dentro del acto del 'Brindis del Cava' que organiza el Ayuntamiento de Requena en el Templo de San Nicolás.

En ese marco han sido nombrados el ex presidente de la Generalitat Valenciana Ximo Puig (2017), el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem (2018), el presidente de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana Salvador Navarro (2019 y 2020), el escritor y periodista Máximo Huerta (2021) y el ya citado Manuel Espinar (2022).

El nombramiento de la Embajadora del Cava de Requena llega en un momento muy especial para el sector, ya que hace unos días el Tribunal Supremo confirmó la inadmisión del recurso interpuesto por la DO Cava para evitar que esta zona productora adopte el nombre oficial de "Requena", lo que eleva a firme la sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid que, con fecha 30 de noviembre de 2022 avalaba el uso del término "Requena" para referirse oficialmente a esta zona de la DO Cava.

Hostelería valenciana organizó jornadas dedicadas al Cava de Requena para profesionales

Hostelería Valencia ha organizado este último trimestre dos jornadas monográficas sobre el Cava de Requena en colaboración con la Asociación de Elaboradores del Cava de Requena. Las jornadas celebradas en las instalaciones de la federación han sido dirigidas por la experta sumiller Manuela Romeralo, docente de Hostelería Valencia y en las jornadas los asistentes tuvieron la oportunidad de probar y descubrir los secretos de la elaboración del cava, sus particularidades y su versatilidad en la oferta de los restaurantes o bodegas.

El Cava de Requena es una joya vinícola que ha cobrado una creciente relevancia en la escena de la hostelería y el enoturismo en los últimos años. Esta bebida espumosa de alta calidad se ha ganado el reconocimiento de expertos y amantes del vino en todo el mundo.

Las dos ediciones de la jornada han servido como una oportunidad única para mejorar el conocimiento sobre el Cava de Requena entre los profesionales del sector y aprender como incorporarlo a las cartas de los restaurantes como un producto destacado por su origen cercanía y calidad.



DAC
SERVICIOS

ELYTEC
REVISIONES ELÉCTRICAS

- Boletín de reconocimiento anual (BRA).
- Electricidad, Fotovoltaica, climatización...
- GESTIÓN DE AHORRO LUZ Y GAS.

(envíanos tus facturas de luz y gas comercial@dacservicios.es)

Daniel Agüera 679 061 462 daniel@dacservicios.es comercial@elytec.es

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

La Querubina

Situado en Guadassuar encontramos a La Querubina, un restaurante italiano que recibe el nombre en herencia del padre de la fundadora. La pareja que lo gestiona son verdaderos entusiastas de la pizza, haciendo que sus libros de reservas estén llenos semana tras semana.

Han conseguido generar un ambiente especial, en el que brilla su trabajo diario. Las masas de las pizzas fermentan más de 24h, permitiendo servir unas pizzas exquisitas. Su local es acogedor, recién reformado y cuenta con una terraza interior muy entrañable, en la que se pueden celebrar todo tipo de eventos.

Comenzaron con el take away y hoy en día es uno de los locales con mejor valoración de la Ribera en los motores de búsqueda. Entrar en La Querubina es como sentirte en casa, la cercanía de sus trabajadores, y, principalmente, de su propietaria son reflejo del amor que tienen por este oficio.

Desde Hostelería Valencia estamos orgullosos de ver empresas que dignifican el sector por toda la provincia, así que bienvenidos a la familia de Hostelería Valencia.



El Yantar Mesón La Villa

Ubicado en un edificio histórico en el casco antiguo de Requena, encontrarás las mejores recetas tradicionales, carnes y pescados a la brasa, siguiendo las tradiciones de la zona del interior de la provincia de Valencia.

La antigüedad del local junto al buen diseño de su interior hace que además, de una propuesta gastronómica muy interesante, también puedas disfrutar de un rincón íntimo, encantador y secreto en su cueva.

Una cocina tradicional con fina presentación y sabores como nunca los habías probado. En la carta de El Yantar Mesón La Villa, prima la calidad de los productos locales y el cariño en la elaboración de cada plato.

La familia de Hostelería Valencia puede presumir de contar con un local como este, un proyecto de tradición que se sabe adaptar a las tendencias y que resulta una genial opción para el turismo de interior. Bienvenidos a Hostelería Valencia.



Nuevos asociados

- | | |
|--|--|
| Bar Papanato | Restaurante El Astrónomo |
| Restaurante Alcaide | Bar La Bodeguilla del Gato |
| Restaurante La Cantina de Ruzafa | Restaurante La Otra Parte |
| Restaurante Estación Cero | Restaurante Mestiza |
| Restaurante El Celler | Bar Café Tostao |
| Restaurante El Yantar Mesón La Villa | Restaurante Trinchera |
| Restaurante El Yantar La Cocina de Pilar | Restaurante Jenkins (Mercader) |
| Cafetería Cafés Valiente | Restaurante Jenkins (Gran Vía) |
| Restaurante McDonald's (Puzol) | Restaurante Jenkins (Cortes Valencianas) |
| Restaurante Sabueso Gastrobar | Restaurante Jenkins (Blasco Ibáñez) |
| Restaurante Jenkins | Restaurante Guisante Rojo |
| Restaurante El Puesto Gastronomía de Mercado | Restaurante Musuq |
| Restaurante Bistronomía Laurel | Bar Finnegans |
| Restaurante El Paraíso de los Pollos | Bar Tú y Yo |
| Restaurante 100 Montaditos | Bar Tartalia Dissert Boutique |
| Pub Lux | Bar Algo Diferente |
| Restaurante Blanques | Bar Cronno Afterwork |
| Restaurante Arrels Alaquàs | Cafetería Gelato Gina |
| Restaurante Los Abetos II | Cafetería Il Cortile |
| Restaurante Los Abetos | Restaurante La Cazuela |
| Cafetería Nisia | Restaurante Pizzería de Ailen |
| Restaurante Beluga | Bar Cal Carrero |
| Restaurante Trencabeach | Restaurante Lemongrass (Aqua) |
| Restaurante La Principal | Restaurante El Tarantín Chiflado |
| Restaurante Raro | Bar Patapuerca (Benimaclet) |
| Restaurante Gluck | Bar Patapuerca (Cedro) |
| Restaurante El Mosaic | Restaurante Cullasiete |
| Bar Marlo | Restaurante Morimont |
| Cafetería Mi Lugar Celiaco | Restaurante Bikini Cabanyal |
| Bar Poliesportiu Simat | Restaurante El Institut |
| Restaurante Arrels | Bar Casa Mundo Gastroport |
| Restaurante El Raco de la Pobla | Bar Mr Tiquis Miquis |
| Pub Casual | Bar La Masía |



Air PROCESS
HIGIENE DEL AIRE

www.air-process.net

Tel. 96 166 31 31

TRATAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE VENTILACIÓN - LIMPIEZAS TÉCNICAS

La hostelería valenciana sigue creciendo y cuenta con nuevos soletes de la Guía Repsol

Llegan los nuevos nombramientos de soletes, una distinción popular que otorga la Guía Repsol, con el objetivo de descubrir más de 5.000 restaurantes, bares, cafeterías y chiringuitos repartidos por toda la geografía española. Este otoño el anuncio de los soletes nos traen el reconocimiento de 3 empresas asociadas a Hostelería Valencia, como son: Dalima, Casa Baldo y Taberna Alenar.

En su búsqueda de «joyas» escondidas, el equipo de Guía Repsol ha seleccionado este otoño más de 350 locales en los que disfrutar de la hostelería más popular, la más acogedora, la del día a día. Toda esta información está disponible en su web o en su aplicación, donde también se encontrarán, de manera fácil y rápida, los restaurantes recomendados con 1, 2 y 3 soles, así como decenas de planes para realizar al aire libre.



Uno de los atractivos más valorados por los amantes de la gastronomía es que los 'soletes' permiten descubrir lugares peculiares e inesperados. La selección de nuevos soletes de este otoño 2023 destacan locales con gracia y precio para todos los bolsillos tanto para comer, como para tomar una copa o merendar.

La distinción de los Soletes de Guía Repsol ya cuenta con nueve ediciones y más de 3.900 negocios hosteleros exhiben su pegatina amarilla en sus puertas, decenas de ellos forman parte de Hostelería Valencia y suponen un orgullo para el sector hostelero valenciano.

Begoña Rodrigo elegida mejor chef de verduras de Europa en los We're Smart Awards 2023

La chef asociada Begoña Rodrigo, propietaria del restaurante La Salita, en el barrio de Ruzafa, ha sido elegida mejor cocinera de verduras de Europa y segunda mejor del mundo en los premios We're Smart Awards 2023, presentados el pasado martes 24 de octubre en Bruselas. Además, dentro del ranking mundial que esta entidad elabora, su restaurante se sitúa en el puesto 16, un ascenso considerable puesto que su establecimiento ocupaba el puesto 35 en la edición anterior.

Esta guía de prestigio dentro del mundo de la cocina profesional con verduras destaca que en el local de Begoña Rodrigo «se puede saborear la delicadeza y la atención al detalle del toque femenino de la chef en todos sus platos».

Como cada año, la guía We're Smart World publica un ranking de los 100 mejores restaurantes de verduras del mundo y en él no solo tuvo protagonismo La Salita. Nuestro también aso-



ciado Ricard Camarena Restaurant fue colocado en el séptimo lugar del ranking como mejores restaurantes vegetales del mundo.

Teniendo una cultura tan de huerta, los grandes proyectos valencianos saben aprovechar esta oportunidad y colocan a nuestra gastronomía en la cúspide de la cocina mundial. Por todo ello, damos las gracias y la enhorabuena tanto a Begoña Rodrigo como a Ricard Camarena, hacéis más grande nuestro sector.



organismo de control autorizado
INSPECCIÓN ELÉCTRICA LOCALES PUBLICA CONCURRENCIA - I.E.L.A.

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

laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - woca

Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

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



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

ECOJOY Pro



OFERTAS ESPECIALES PARA MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN

Superficies relucientes, sin productos de limpieza.

La solución definitiva para una limpieza impecable. Con Ecojoy Pro elimina bacterias y residuos y limpia superficies como suelos, mesas, cubertería, cristalería y tejidos sin el uso de productos de limpieza. Perfecto para mantener espacios relucientes en entornos profesionales y domésticos.



Líderes en dispensadores de agua automáticos y soluciones de limpieza con ozono sin productos de limpieza para restaurantes, clínicas, oficinas, centros deportivos y hogares.



atriumsalud.es
900 109 124





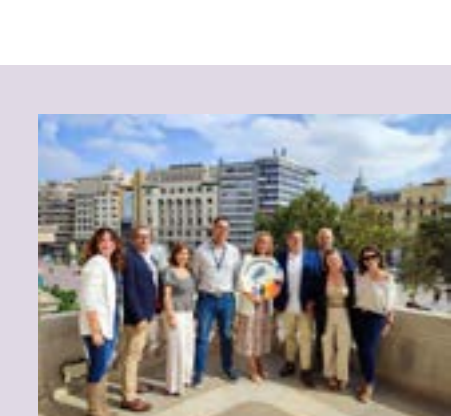
Foto de Família I Jornada del Cava de Requesena en la sede de Hostelería Valencia



Manuel Espinar presente en la Gala de la revista Tapas Magazine



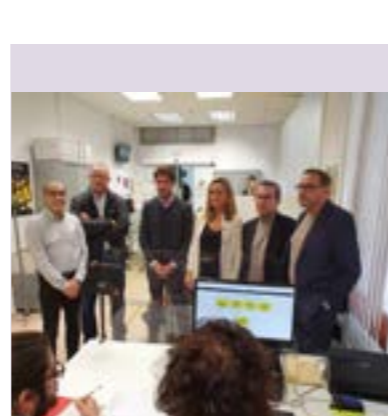
Manuel Espinar entrega el premio Nacional de Hostelería al restaurante "El Xato"



Día de la hostelería promovido por Makro en el Ayuntamiento de Valencia



Mark Insanally, propietario de Café de las horas promocionando la candidatura de los Gay Games de Valencia en Hon Kong



Presentación Ventanilla Única en el Ayuntamiento de Valencia para la hostelería

Renovem el conveni per a oferir-te les millors condicions.



En Caixa Popular sempre hem cuidat el Sector de l'Hostaleria convençuts de la importància que té en la nostra societat. Per aquest motiu, hui més que mai, ens trobaràs al teu costat. Totes les nostres oficines estan obertes per ajudar-te en el que pugues necessitar.

- Finançament d'impostos.
- Línies de crèdit per al pagament de nòmines.
- Lising per a la compra d'equips de maquinària.
- Préstecs verds per a la millora de l'eficiència energètica del teu local.
- Préstecs hipotecaris per a reforma o compra de locals.

Disposem de línies especials amb condicions avantatjoses que s'adapten a tu.

A més, a través del nostre conveni de col·laboració amb FEHV tenim reservats per a tu amb les millors condicions del mercat:

- **TPV.** Taxa de descompte del 0,25% per operació. O, si ho prefereixes, tarifa plana mensual segons el teu nivell de facturació.
- Sistemes ben innovadors de cobrament electrònic (**PayGold**).

ECOserra
Control de plagas



PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE PLAGAS A SU MEDIDA

EN ECOSERRA DAMOS TODO NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO



666508523

info@ecoserra.es

ROESB N° 0812



Alc. 5,5% vol

Mahou Sin Filtrar está elaborada a partir de la receta original de Mahou Cinco Estrellas, nuestros Maestros Cerveceros preservan una turbidez característica en esta cerveza para destacar los sabores de fermentación, maltas y lúpulo con una textura sedosa.



5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR

AR **SIN FILTRAR**

Mahou



SIN FILTRAR



5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°