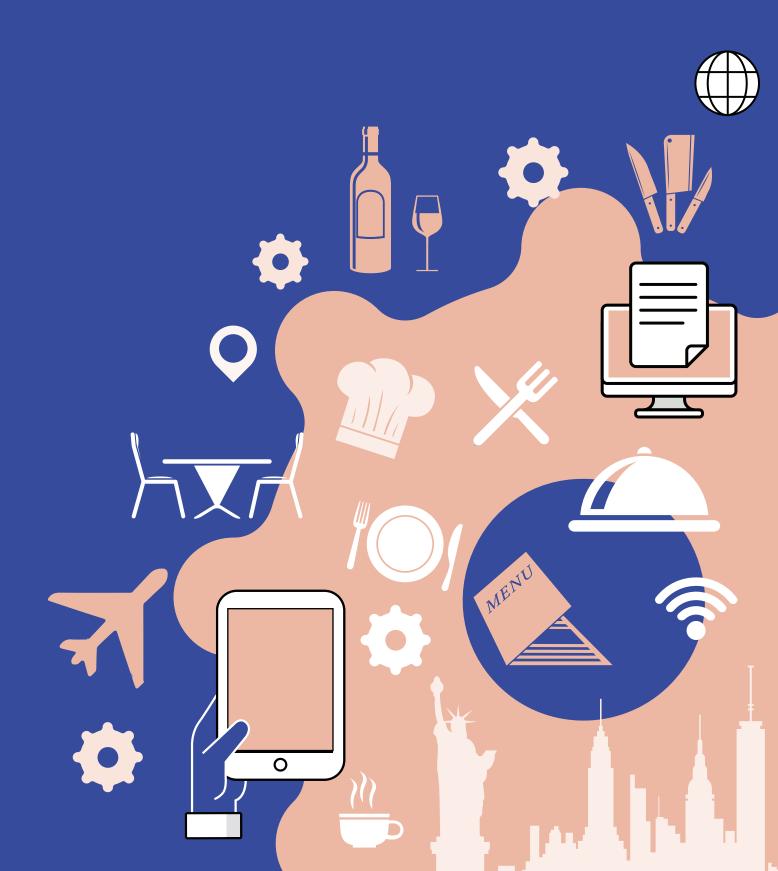
HOSTELERÍA

PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



COMPRA MÁS

PAGA MENOS



SIEMPRE precios bajos
SIEMPRE precios estables

makro

Sumario

- **7** Fallas
- 8 Asindown
- 10 Laboral
- 14 Legal
- **15** Kit digital
- 16 Laboral
- **17** Fiscal
- 18 Formación
- 22 Artículo PRL
- 23 Plats
- 24 Soles son amores
- 26 Tapas d'ací
- 28 Madrid Fusión
- 29 Visita a Nueva York
- 30 Benidorm Fest
- 31 Comunicación
- **33** 8M
- **34** Convenio Naria
- **36** Proveedores
- 38 Modulos
- **40** Proveedores
- **41** Noticias
- **42** Nuevos asociados
- **44** Noticias



Las fiestas sin restricciones dan oxígeno para preparar un verano prometedor

Manuel Espinar Robles, presidente

Estamos viviendo un momento clave para el sector con la vuelta a la normalidad tras la pandemia. Celebradas ya las Fallas y la Semana Santa sin ningún tipo de restricciones hemos observado la euforia de la demanda tanto de consumo interno, como del turista nacional y de manera destacada del turismo internacional. La climatología ha acompañado además la celebración de estas fiestas que dan ya el pistoletazo de salida a la temporada de verano y que sin duda han sido un buen termómetro para medir el momento en el que nos encontramos.

No podemos olvidar la situación que atraviesan nuestras empresas. A pesar de la excelente respuesta de la demanda, la crisis de precios y la mochila de endeudamiento que arrastramos devolviendo los préstamos de la pandemia, todo ello merma la rentabilidad de nuestros negocios. No es momento de lanzar las campanas al vuelo y debemos, más que nunca, ser muy profesionales en la gestión económica de las empresas.

Otro reto fundamental que tiene nuestro sector es la de retención del talento. Vivimos un problema generalizado de falta de profesionales, no solamente en nuestro sector, pero tras la pandemia es un problema que se ha acusado y a pesar de ello somos uno de los motores de empleo con 1.640.375 de trabajadores en todo el país. Uno de los pilares es la profesionalización e impulsar la formación, tal y como establece el nuevo convenio colectivo para la provincia de Valencia, ya en vigor. Por ello tenemos una gran oferta de cursos para los próximos meses, algunos de ellos los podéis consultar en estas páginas.

En las páginas de este número os resumimos gran parte de la actividad que hemos desarrollado durante los últimos meses con proyectos destacados en los que estamos colaborando como "La Mare Que Va", de Asindown, acuerdos como el que hemos alcanzado con la empresa Naria para luchar contra el desperdicio alimentario, la renovación de la colaboración con Turisme Comunitat Valenciana para la promoción de la Comunitat Valenciana como destino gastronómico, los servicios a los asociados, y mucho más.

Además, nos encontramos ahora mismo a las puertas del inicio de la campaña electoral y hemos iniciado una ronda de reuniones con todos los candidatos para trasladarles las inquietudes y reivindicaciones del sector. Tenemos mucho trabajo por delante, pero como siempre, juntos será más fácil.



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 Siguenos:

Facebook/hosteleriavalencia Twitter: @fehvhosteleria Instagram: @fehvhosteleria

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

3

Servicios Incluidos En Cuota

Servicios Especializados

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



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







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



La hostelería satisfecha con unas fallas marcadas por la multitudinaria afluencia de visitantes

El sondeo realizado por Hostelería Valencia muestra buenos resultados en una semana en la que la climatología ha favorecido el trabajo en locales y terrazas



La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) quiere hacer públicos los datos de balance de la campaña de Fallas 2023 en el sector hostelero, obtenidos del muestreo de llamadas y encuestas a empresas hosteleras de Valencia. Consultados sobre el balance de la actividad durante estas Fallas, para más de un 90% de los encuestados, estas han supuesto un incremento de reservas y de actividad en sus negocios. De hecho, para un 50% ha supuesto un incremento de actividad de entre un 5 y un 15%; para un 29,5% de entre un 15-30% y para un 20,5% de más de un 30%.

Son varias las causas que han influido en el buen funcionamiento de la actividad de la hostelería. En primer lugar, la concentración de las fiestas durante el fin de semana y el hecho de que este año el 20 de marzo haya sido festivo en comunidades como la de Madrid, propiciando un gran desplazamiento de visitantes durante el puente de San José. También la buena climatología que ha acompañado toda la semana fallera y el mes de marzo ha hecho que la hostelería haya notado ya el impacto del aumento del consumo desde la semana anterior a las Fallas.

Para la zona de la playa el balance de las dos semanas de marzo ha sido muy positivo en los que la buena climatología ha animado a visitar las playas y se ha notado mucho en el consumo realizado en la restauración. Respecto al ticket medio, para el 29,5% de los encuestados el gasto se ha situado entre

10 y 20 euros; para el 34%y entre 20-35€ y para un 36,4% de hosteleros el gasto medio ha superado los 35 euros.

Por último, y analizando la percepción de los empresarios de hostelería sobre el funcionamiento de las fiestas, hay que destacar quejas por la limpieza que ha sido especialmente preocupante en zonas del centro o del barrio de Ruzafa. En este sentido es necesario planificar mejor especialmente durante los principales días de la semana fallera (del 16 al 19) dada la trascendencia que tienen las fiestas y la importancia de la imagen que se tramite a los visitantes, así como necesaria convivencia que se ha de mantener con los vecinos.

Asimismo, resaltar que se ha avanzado mucho en las condiciones del Bando de Fallas, en las que se ha ido incorporando en los últimos años, las diferentes propuestas de Hostelería Valencia, tales como: la obligación de tener expuesto en lugar visible la autorización de los puestos de comida, que su formato sea formato foodtruck, la incorporación de los requisitos higiénico-sanitarios de estos puestos al igual que tiene que cumplir los locales de hostelería, entre otros.

No obstante, en determinadas zonas de la ciudad, la ubicación de algunos puestos no era la idónea ya que colindaban con las terrazas de establecimientos de hostelería y les restaban visibilidad, dificultando su funcionamiento.

Asindown presenta "La Mare Que Va", el nuevo centro de formación en hostelería y turismo para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual





de proyectos, ruedas de prensa y conferencia, hasta exposiciones, reuniones y talleres, todos con un ADN común, el de la inclusión para la normalización de la discapacidad.

Desde el punto de vista arquitectónico y estético, LMQV cuenta con un diseño único que transmite sus valores de transparencia, inclusión, compromiso y profesionalidad. La rehabilitación del edificio está basada en el concepto "una caja dentro de otra caja", ambas altamente transparentes con una envolvente de bambú y una gran terraza, para ofrecer la máxima visibilidad del alumnado, buscando la normalización de la discapacidad y a la puesta en valor de sus capacidades.

La cocina se convierte en el elemento central del espacio, un escaparate hacia el público y el tejido empresarial, alrededor del cual sucederán todas las actividades formativas y los eventos que estarán diseñados y desarrollados por el alumnado con síndrome de Down y discapacidad intelectual.

En definitiva, para la rehabilitación del local, en LMQV se aboga por la sensibilización medioambiental y el cumplimiento de los ODS 2030 donde destaca el compromiso con la economía circular, utilizando materiales reciclados y de proximidad, así como sistemas altamente industrializados que minimizan los trabajos in situ, reduciendo, de este modo, la huella de carbono y los residuos, tanto durante su construcción como durante la vida útil del edificio. Desde Hostelería Valencia os animamos a formar parte de este proyecto que, estamos seguros, nos ofrecerán experiencias inolvidables de la mano de personas y profesionales excepcionales.



La Mare Que Va es el proyecto más ilusionante y disruptivo de Asindown que nace con una intención muy clara: favorecer la inclusión sociolaboral de las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual. Desde Hostelería Valencia hemos firmado un convenio de colaboración con Asindown para apoyar y fomentar las actividades que se realizarán en LMQV, un proyecto en el cual Asindown lleva trabajando desde más de 4 años.

A principios de verano finalizarán las obras de rehabilitación y acondicionamiento del local ubicado en La Marina de Valencia, muy cerca del Veles e Vents, para empezar la actividad formativa a partir del curso 2023/2024.

LMQV es un centro de formación especializado en hostelería y turismo dirigido a alumnado con síndrome de Down y discapacidad intelectual y, además, un espacio perfectamente acondicionado para la realización de eventos de todo tipo. Como se indica desde Asindown: "hemos creado este espacio para que se convierta en un lugar de referencia donde vivir la formación y los eventos en una manera completamente diferente a la que estamos acostumbrados, fomentando por supuesto el

intercambio de conocimientos y experiencias, tanto profesionales como personales, pero, sobre todo, para que sea fuente de oportunidades para el alumnado con síndrome de Down y discapacidad intelectual, visibilizando lo que saben y pueden hacer."

LMQV será una magnífica oportunidad para demostrar que podemos organizar eventos de otra manera, más sostenible y respetuosa tanto con la sociedad como con el medioambiente. En este nuevo proyecto, el alumnado de Asindown será también responsable de organizar y ejecutar eventos donde crear experiencias únicas que sólo el colectivo es capaz de ofrecer.

De este modo, se ofrecerán al alumnado entornos de trabajo reales que se convertirán en la mejor manera para poner en valor todo lo que saben hacer, porque la discapacidad va de eso, de potenciar y fomentar lo que sí podemos hacer, demostrando, así como sería una sociedad realmente inclusiva.

Por todo ello, LMQV será un entorno idóneo para generar sinergias en el ámbito empresarial, social y cultural a través de la celebración de todo tipo de eventos, desde presentaciones



Disponible el programa de ayudas EAUTOM de Labora

Objeto de la convocatoria:

Ayudas para fomentar la contratación de personas desempleadas, mujeres autónomas embarazadas o en proceso de adopción durante el periodo de baja maternal.

Beneficiarios:

Las mujeres trabajadoras autónomas embarazadas o en proceso de adopción en el momento de la contratación, con excepción de las socias de sociedades mercantiles, mujeres integrantes de Comunidades de Bienes y autónomas colaboradoras

Condiciones para la concesión de la subvención:

La contratación debe efectuarse a partir del 1 de enero de 2023 y siempre con carácter previo a la baja maternal. La persona contratada debe haber permanecido en situación de desempleo manteniendo la inscripción como demandante de empleo. La persona contratada no debe mantener con la beneficiaria una relación de parentesco por consanguinidad o afinidad hasta el segundo grado inclusive, o su equivalente en el caso de las parejas de hecho.



Somos la primera comercializadora eléctrica pensada por y para las PYMES Conocemos las necesidades de las empresas y por eso te ofrecemos los siguientes valores Novaluz que te ayudarán a hacer crecer tu negocio y optimizar tu consumo energético mes tras mes.





Te proporcionamos un asesor dedicado

lodos nuestros cienties disponen de un asesor energetico dedicado que resuelve todas sus dudas acerca de contratos, facturas, tarifas y todo lo relacionado con la luz de su negocio. Y tú no vas a ser ninguna excepción.

Energía 100% verde certificada por la CNMC

Porque uno de nuestros objetivos también es comprometernos con el futuro del planeta, por lo que apostamos por la energía sostenible certificada.

Sabemos lo importante que es para las PYMEs su imagen y su compromiso por el medio ambiente, por eso te haremos llegar un certificado para tu negocio y tu web, ayudándote al



rifa Techo PYME

Una tarifa única que se adapta a tu negocio, y no al revês. Un tarifa que cuenta con un techo máximo garantizado.

is decir, por mucho que suba el coste de la energía nunca agarás más que el precio límite establecido contigo. Y eso no is todo: si el precio de la electricidad disminuye, también lo

Cuantía de la ayuda:

Contratos temporales a jornada completa de al menos 3 meses: 1.500 euros.

Contratos temporales a jornada completa de al menos 6 meses: 3.500 euros.

Estos importes se incrementarán en 500 euros si se contrata a una persona con diversidad funcional o a una mujer. A los contratos a tiempo parcial de al menos 30 horas semanales se les aplicará una reducción proporcional de la cuantía de la ayuda.

Plazo de presentación:

A partir del 9 de marzo de 2023 y hasta el 1 de septiembre de 2023.

Las solicitudes deberán presentarse en el plazo máximo de dos meses desde la contratación.

Si quieres más información, contacta con nuestra técnico Ana Cívico con el móvil **653.053.625** o por el e-mail: **legal@hosteleriavalencia.es.**

¿Quieres placas solares para tu negocio?

Te las instalamos en 8 semanas, con 25 años de garantía



Nosotros nos

encargamos de todo

el proceso





to the second se

Te lo compramos! Toda la energia sobrante que produzcan tus paneles solares de autoconsumo y que no necesites, te la compraremos. Ahorro +

excedentes en tu

autoconsumo?

Atención 100% personalizada

Un asesor energético dedicado se encargará de la gestión de autoconsumo solar de tu empresa.

¿Ya tienes placas solares instaladas?



Gana dinero

con tu energía

autoconsumo, en Novalu; estaremos encantados di emprarte los excedentes energia. ¡Ahorra y gana!





Negociaremos previamente contigo el precio del excedente que generes para que tu negocio se beneficie lo máximo posible.



tienes alguna



Programa de fomento de la contratación Indefinida de determinados colectivos vulnerables por LABORA

Objeto de la convocatoria

Concesión de subvenciones para fomentar la contratación indefinida inicial a jornada completa de los siguientes colectivos: Personas en situación o riesgo de exclusión social acreditado, personas desempleadas de larga duración, personas mayores de 50 años, personas con diversidad funcional, mujeres víctimas de violencia de género, de violencia sexual o de trata o mujeres cabezas de familia monomarental. Siempre que hayan permanecido en situación de desempleo e inscritas como demandantes en LABORA hasta su contratación, la relación laboral se inicie con posterioridad al 01.03.2023.

Personas o entidades beneficiarias

Podrá beneficiarse cualquier entidad empleadora privada, incluido los autónomos, que tengan centro de trabajo en la Comunitat Valenciana, quedan excluidas las Comunidades de Bienes.

Cuantía de la subvención

-90 % del Salario Mínimo Interprofesional (incrementado en la parte proporcional de la paga extra) vigente multiplicado por el número mínimo de meses de mantenimiento de su contrato (24 meses).

- 95% en caso de que la persona contratada sea mujer o persona con diversidad funcional.
- 100% si se trata de mujer víctima de violencia o personal con diversidad funcional severa.
- A los contratos a tiempo parcial de al menos 15 horas semanales se aplicará la reducción proporcional de la subvención que corresponda.

Forma y plazo de presentación de solicitudes:

Las solicitudes deberán presentarse en el plazo de dos meses desde la contratación, siendo la fecha límite el 31 de mayo de 2023, a través del trámite telemático denominado «ECOVUL 2023 Programa de subvenciones destinadas a fomentar la contratación indefinida inicial de colectivos vulnerables».

Para más información, contacta con nuestra técnico del departamento legal, Ana Cívico, a través del teléfono 653.053.625 o del correo electrónico: legal@hosteleriavalencia.es.

Programa de fomento de la contratación indefinida de personas jóvenes mayores de 16 años

Un año más, LABORA Servicio Valenciano de Empleo y Formación abre la convocatoria de su Programa de fomento de la contratación indefinida de personas jóvenes mayores de 16 años, que cuenten con cualificación profesional reconocida por el sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo y que figuren inscritas en el fichero del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

Beneficiarios:

las entidades empleadoras de naturaleza privada incluidos los empresarios autónomos que tengan centro de trabajo en la Comunitat Valenciana.

Cuantía:

- 90 % del salario mínimo interprofesional (incrementado en la parte proporcional de la paga extra) vigente en el momento de la contratación multiplicado por el número mínimo de meses de mantenimiento del contrato (24 meses).
- 95% si la persona contratada es mujer o persona con diversidad funcional.

• 100% si se trata de una persona con diversidad funcional severa; si se encuentra bajo la guarda o la tutela de la Generalitat, y/o cumpliendo una medida judicial derivada de la responsabilidad penal de menores de edad; o de una mujer víctima de la violencia.

Plazo:

Las solicitudes deberán presentarse en el plazo de dos meses desde la contratación, siendo la fecha límite el 31 de mayo

Forma de presentación:

Se realizará a través del trámite ECOGJU 2023.

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



CENTRAL EN VALENCIA 4.000m2









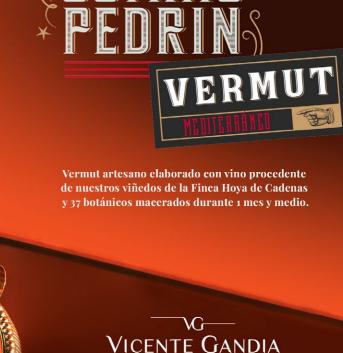




BALEARES DELEGACIÓN







KIT DIGITAI

Publicado el nuevo decreto regulador de los establecimientos de restauración en la Comunitat Valenciana

El 3 de abril se publicó en el DOGV el Decreto 36/2023 por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunitat Valenciana, la Red Gastroturística y L'Exquisit **Mediterrani.** Tiene por objeto derogar la anterior normativa reguladora que data de 2009, adaptándola a los principios y determinaciones de la Ley 15/2018, de Turismo, Ocio y Hospitalidad (LTOH), así como al resto de normativa turística.

El Decreto prevé la clasificación de los establecimientos de restauración en dos grupos: Restaurantes y Bares con o sin comidas. A su vez, los Restaurantes se clasificarán en las categorías de Un tenedor, Dos tenedores y Tres Tenedores. Los Bares, con o sin comidas, no se clasificarán en categorías.

Se crea la categoría especial de L'Exquisit Mediterrani, de la que formarán parte de forma voluntaria los estable-

cimientos y podrán obtener las especialidades alternativas de "cocina autóctona" o "arrocería", formando parte los restaurantes que cumplan todas las exigencias recogidas en el Decreto (calidad, sostenibilidad, etc). Todos los establecimientos deberán disponer de carta de platos y/o bebidas disponibles en las dos lenguas oficiales de la Comunitat Valenciana y, al menos, en una lengua extranjera, preferiblemente en inglés.

Los establecimientos podrán exhibir junto a la entrada principal del establecimiento, una placa identificativa que contendrá los distintivos acreditativos del grupo y, en su caso, la categoría, del establecimiento. Para acceder a la inscripción en el registro los titulares de los establecimientos deberán presentar electrónicamente una declaración responsable de

) reinventalia

¿Eres consciente de TU SITUACIÓN ante la nueva LOPDGDD?

"OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS FEHV"

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

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

Delegación C. Valenciana C/Salamanca, $27 - 5^{\alpha}$ pta. 9 46005 Valencia Telf.: 96 193 65 66 info@reinventalia.com









Ampliación del plazo de presentación de solicitudes del programa Kit Digital

Como hemos estado informando estos meses por nuestros boletines informativos para empresas asociadas, el programa Kit Digital de es un sistema de ayudas destinadas a la digitalización de empresas mediante la adopción de soluciones de digitalización disponibles en el mercado. Se estructura entre tres convocatorias según el número de empleados de las empresas beneficiarias y cuya cuantía puede ser de 2.000 €, 6.000 € o 12.000 € en función del segmento en que se encuadre el solicitante. La convocatoria para solicitar estas ayudas ha sido recientemente ampliada hasta el 31 de diciembre de 2024.

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Empresas y autónomos con antigüedad mínima de 6 meses y que tengan entre 0 y menos de 3 trabajadores.

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

¿Qué conceptos son subvencionables?

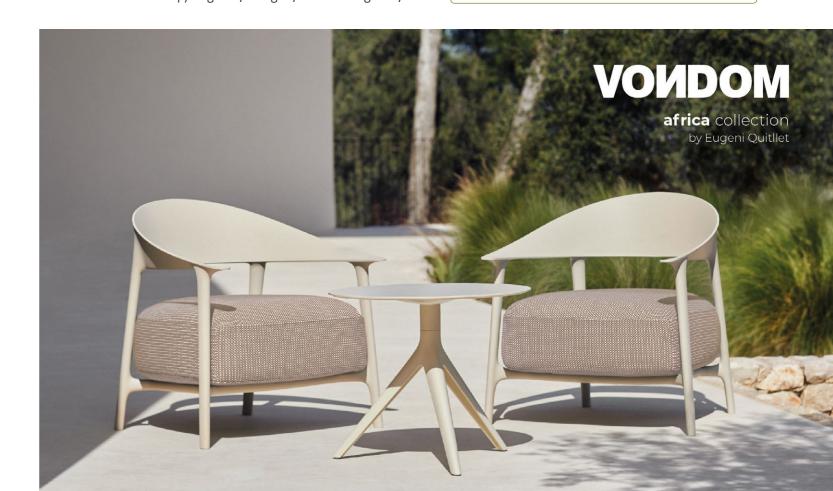
Gastos para la adopción de las soluciones de digitalización disponibles en el Catálogo del Programa Kit Digital (Consulta aquí: www.acelerapyme.gob.es/kit-digital/soluciones-digitales).



¿Qué pasos debes seguir para solicitar tu Bono Digital?

- 1. Entrar en la web www.acelerapyme.gob.es/user/login, y completar el Test de Diagnóstico Digital.
- 2. Consultar el Catálogo de Soluciones Digitales.
- 3. Solicitar tu Bono Digital a través del siguiente enlace: www.sede.red.gob.es/es/procedimientos/convocatoriade-ayudas-destinadas-la-digitalizacion-de-empresas-delsegmento-i-entre

Para más información puedes contactar con nuestro departamento legal (Ana Cívico) a través del teléfono **653.053.625** o del correo electrónicolegal@hosteleriavalencia.es



Nunca pensé que pasaría nada

Sonia Morales

Departamento laboral

Nos encontramos en un momento muy difícil para nuestros negocios, todos somos conscientes de ello, los gastos se acumulan y sin embargo nuestros ingresos son cada vez más bajos. Pero, pese a todo, debemos abrir cada día nuestro negocio y dar un buen servicio a los clientes que tenemos, que podemos ofrecer nosotros mismos pero que en la mayor parte de las veces debemos delegar a personal contratado.

No es nada nuevo hablar de los costes que nos supone el personal asalariado, retribuciones y seguridad social, no vamos a entrar a valorar si se trata de un coste excesivo o no, sea como sea nos vemos inmersos en obligaciones laborales que debemos cumplir. Es aquí donde se plantea casos que, muy a pesar del propio empresario, se dan, sobre todo en tiempos de crisis: "Voy a estar pagando un 34% de seguridad social, cuando a duras penas le puedo pagar el sueldo". Pero ante esta reflexión debemos hacernos otras, que me estoy jugando y en qué situación me puedo encontrar.

Me permito exponer un supuesto que nos puede clarificar muchas cosas, lógicamente, es un supuesto que, reflejando una realidad, es ficticio y no alude a nadie en particular. Se concreta en una trabajadora que trabaja como camarera en un bar. Paco (nombre ficticio) es el dueño del local y tiene plena confianza en ella, juntos han superado otras crisis. Por ello Paco entiende que esa confianza debe ser recompensada, por lo que supera el salario que actualmente estipula el convenio para su categoría, aunque la economía no acompañe, pero eso sí, sin que a él le suponga más gastos de cotizaciones, y lo hace a través de un dinero que no aparecerá en el recibo salarial, la trabajadora desconoce los efectos y simplemente sabe que va a cobrar más.

Un día desafortunado, la trabajadora tiene un accidente en el bar, subida a una escalera colocando botellas en una estantería, pone mal el pie con tan mala suerte de rompérselo. La trabajadora coge la baja por accidente de trabajo, percatándose





entonces de la diferencia importante entre su nómina normal y lo que cobraba hasta entonces. Van pasando los meses operación tras operación alargándose la baja, suponiendo un coste grave para la empresa puesto que ha tenido que contratar a otra persona y suponiendo un perjuicio para la trabajadora que va notando que esas diferencias de dinero hacen mella en su economía doméstica. Por consejo de un amigo la trabajadora se pone en contacto con un asesor para que le revise su situación.

Le informan que la empresa debió cotizar por el total de percibos mensuales, y por tanto se debía haber cotizado por una base mayor. El empresario había infringido la ley y había realizado una infra cotización que afecta a su incapacidad temporal. La trabajadora inicia procedimiento judicial, la sentencia determina la responsabilidad empresarial, por lo que debe hacerse cargo de la parte proporcional de la prestación correspondiente a la cuota dejada de ingresar.

En conclusión, debemos tener muy en cuenta las repercusiones que pueden tener las decisiones, ser conscientes, al menos, de lo que podemos perder porque llegado el momento lo que nos parecía menos coste puede resultar más caro.

Contacta con nuestro departamento laboral a través de laboral@hosteleriavalencia.es o llamando al 963 515 176

Campaña renta 2023: Falsos mitos y errores en la declaración

María Casas

Departamento Fiscal

Desde el departamento fiscal os recordamos que ya ha comenzado la campaña de Renta 2022, concretamente comenzó el 11 de abril de 2023 y se extenderá hasta el 30 de junio de 2023. Desde esa fecha se puede obtener y confirmar el borrador por vía telemática, así como presentar la Declaración por Internet, Hacienda ya no enviará como otros años el borrador, por lo que habrá que solicitarlo por Internet o de forma telefónica.

Este año nos centramos en hablaros de algunos falsos mitos y error a la hora de realizarla, os pasamos una relación de los más comunes:

- Si aceptas el borrador el 1º día me devuelven antes. FALSO –
 La Agencia Tributaria dispone de 6 meses, desde el termino
 del plazo de presentación de las declaraciones para practicar la liquidación que confirme el importe de la devolución
 solicitada.
- Si solicitas el borrador, se debe presentar la renta. FALSO –
 Obtener el borrador no obliga a presentarlo, puedes solicitarlo y tras analizarlo tomar la decisión de presentarla o no.

- Es mejor no hacer la declaración si no estoy obligado. FALSO
 Presentar la declaración es algo muy sencillo y puedes llevarte una sorpresa si te sale a devolver, en el caso que nos salga a pagar al no estar obligado basta con no presentarla.
- Si tengo dos pagadores me toca pagar más. **FALSO** Esto no hará que pagues más, pero si se reduce el límite para la obligación de presentar la declaración ya que los rendimientos de trabajo anuales serán de 14000€ y no de 22000€.
- Aceptar el borrador sin revisar. ERROR Siempre se debe revisar ya que la Agencia Tributaria puede que no tenga toda la información o la tenga incompleta.
- No cambiar tu situación personal. ERROR Estos cambios influyen en la aplicación de reducciones a la hora de presentarla por lo que debemos tenerlo en cuenta.
- No declarar ayudas o subvenciones. ERROR Cualquier ayuda o subvención constituye una ganancia patrimonial, salvo que la norma que la regula recoja su exención en la obligación de tributarla, por lo que debemos comprobarlo y, en su caso, incluirlas.



Aprovecha la oportunidad formándote gratuitamente con los mejores profesionales del sector

Manuel Gil

Departamento de Formación

Si sois habituales a nuestras redes sociales seguro que estáis al tanto de todas nuestras propuestas formativas, pero no queríamos dejar pasar la oportunidad de haceros llegar mediante este canal la información más relevante en lo que a actividades formativas se refiere.

Esta oferta formativa es totalmente gratuita, no supone ningún desembolso a las empresas ni tampoco consume crédito formativo de las mismas, ya que es una formación dirigida directamente al trabajador y además da cabida al profesional autónomo, el cual queda excluido del sistema de bonificaciones por formación.

Las características de estos cursos hacen que las plazas sean limitadas por lo que no descuidéis formalizar cuanto antes vuestro interés por una plaza.



¿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.







En primer lugar y con la intención de profesionalizar el sector y apostar por la formación y desarrollo personal del trabajador vamos a dar comienzo en breve al curso de **Operaciones Básicas de Restaurante**. Este puede ser el inicio de un nuevo horizonte profesional para quien desee adentrarse en el sector y de igual forma buscamos que esta formación redunde en el incremento productivo de los ya profesionales.

También hemos incorporado a la oferta formativa dos grupos de **Sumillería y Bebidas** que han generado un interés desbocado entre los profesionales del sector. El hecho de estar respaldados por formadores de renombre sobradamente reconocidos ha creado una alta expectación que nos motiva a dar una acertada respuesta y estar a la altura de las expectativas creadas.

Se trata de un curso que aglutina tanto nociones de servicio de vinos como de asesoramiento de bebidas y su preparación. A lo largo de 170 horas el alumno profundizará en la cultura del vino, sus orígenes y variedades, y por su puesto en su análisis sensorial. Tras lo cual nos adentraremos en el servicio de bebidas. Todo ello alternando sesiones teóricas con clases prácticas y visitas formativas que permitan al participante poner en contexto este aprendizaje.

Siguiendo con las novedades en nuestro cartel formativo, y motivados por la llegada del buen tiempo, qué mejor manera de comenzar la primavera que dar un impulso al apartado de Tapas y aperitivos. El agradable clima que nos caracteriza invita a disfrutar de terrazas al aire libre donde disfrutar de estos pequeños manjares.

Unas buenas materias primas, una dosis de creatividad y una acertada presentación puede ser una buena opción para las estrategias comerciales de bares y restaurantes.

Si bien es cierto que el cliente extranjero es abundante durante todo el año, comienzan ahora unas fechas que aumentan cuantiosamente su presencia en nuestros establecimientos.

Con la intención de que la atención hacia este cliente sea lo más correcta y acertada posible se ha programado en próximas fechas un curso de **Inglés profesional** que dote de herramientas y fluidez a los profesionales que necesitan en su día a día saber desenvolverse en este idioma.

Y para cerrar este repaso a nuestra cinta de opciones, no queremos dejar pasar la oportunidad de mostraros nuestra cara más dulce. Si eres más de postres te encantará el curso que hemos preparado para próximas fechas: **Postres en el restaurante.**

Poner en valor el postre y otorgarle la relevancia que se merece dentro de los menús marcará el hilo conductor de esta formación. Las materias primas, las herramientas, las elaboraciones y los emplatados será el día a día de este curso.

Estad atentos a nuestros boletines y comunicados, próximamente ofreceremos nuevas formaciones, seguro que son de vuestro interés:

- Gestión del bar-cafetería
- Servicio y atención al cliente en restaurante
- Facturación y cierre de actividad en restaurante
- Control de la actividad económica del bar y cafetería

Podéis encontrar todas nuestras novedades de formación en www.hosteleriavalencia.es, contactando con Manuel Gil a través de **formacion3@hosteleriavalencia.es** o llamando al **963 519 284.**

La formación de Hostelería Valencia te abre puertas a la contratación de personal cualificado

La coyuntura actual de nuestro sector muestra una situación crítica por culpa de la falta de mano de obra, por ello desde Hostelería Valencia apostamos por la formación. Las diferentes acciones formativas que se van elaborando a lo largo del año permiten que muchos futuros profesionales entiendan cómo funciona el sector, se familiaricen con los términos y procesos más habituales y lo culminen todo ello con la formación presencial en empresas interesadas en acoger este tipo de alumnos en prácticas.

Sea porque personas ajenas al sector quieren entrar o porque trabajadores que ya pertenecen al sector quieren perfeccionar sus habilidades y aspirar a puestos superiores la Fundación de Hostelería Valencia sigue ofreciendo la mejor formación posible y las empresas que hacen uso de ellas hablan así de su experiencia:

Román Navarro, Bar Tonyina: "La formación es importantísima, reciclarse y crear entornos de evolución profesional es apostar por la calidad. Desde Hostelería Valencia se ofrece un amplio abanico de cursos, desde formaciones obligatorias, hasta formaciones personalizadas con grandes profesionales. Se hace una gran labor para el sector y las empresas."

Edmundo Suárez, Casa Mundo: "Los alumnos en prácticas de Hostelería Valencia nos agiliza la captación de personal, cosa que actualmente resulta muy difícil en este sector. Además, los alumnos ya vienen con conocimientos por lo que esto supone un ahorro tanto en formación como en el coste laboral durante las mismas."

Aleiandro García. Casa Montaña: "Hostelería Valencia ofrece una formación extraordinaria, pero es una lástima que el periodo de prácticas no dure más. Sería mucho más productivo para la empresa y para los futuros trabajadores."

Cristina Sánchez, Bergamonte: "La formación de Hostelería Valencia son una vía extraordinaria para completar los conocimientos de nuestro personal. Hay variedad en horarios, excelente profesorado y las titulaciones contribuyen a mejorar el currículum de nuestros empleados, así como una imagen más profesional para nuestra empresa."

Toni Novo, Casa Carmela: "Nosotros hemos realizado varios cursos: Inglés, gestión operativa y económica de sala, organización y gestión económica de cocina y corte de jamón. Hemos tenido la suerte de tener a dos chicos en cocina formados por Hostelería Valencia, uno de ellos ya está en plantilla a jornada completa y el otro apunta maneras. Ojalá podemos recibir a más candidatos así para realizar prácticas."



MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería



Protocolo de acoso laboral obligatorio

Lourdes Fayos Técnico en PRL

¿En qué consiste?

El protocolo de acoso laboral es un plan contra el acoso laboral, que contempla aquellas medidas que son necesarias para prevenir, evitar o eliminar cualquier tipo de ACOSO LABORAL en una empresa, sea este por razón de sexo, acoso sexual o moral.

Este protocolo debe incluir el procedimiento a seguir por los trabajadores y por la empresa, en caso de existir acoso laboral.

¿Es realmente obligatorio para todas las empresas?

Este protocolo es obligatorio para todas las empresas, independientemente de cuál sea el tamaño de su plantilla.

Todas las medidas y procedimientos para prevenir y perseguir el acoso laboral deber ser comunicados a toda la plantilla.

Los trabajadores recibirán formación relativa al protocolo de acoso laboral (Riesgos Psicosociales: Acoso, burnout, Acoso Sexual)

¿Qué pasa si mi empresa no lo tiene?

Las empresas que no cumplan con la obligación de tener un protocolo en contra de la violencia laboral y el acoso sexual o por razón de sexo, podrán ser sancionadas por la Autoridad Laboral, además de ser denunciadas ante los Tribunales.

El servicio de prevención Mancomunado de riesgos laborales de Hostelería Valencia puede elaborar el Protocolo de Acoso de tu empresa, e implantarlo, dentro del contenido del Plan de Prevención de Riesgos Laborales sin ningún coste añadido.

Si tienes cualquier consulta o duda sobre temas de prevención de riesgos laborales contacta con **prevencionderiesgos@hosteleriavalencia.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:



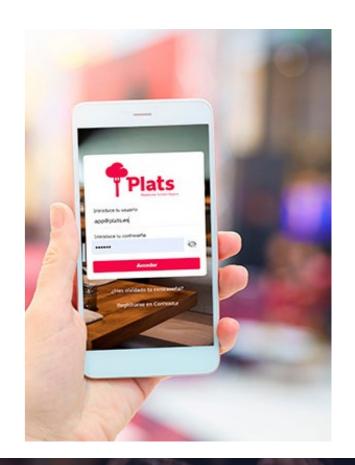


Hostelería Valencia y CONHOSTUR continúan con la implantación de PLATS

Hostelería Valencia y Conhostur han implantado 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 podrá ser instalada en los dispositivos móviles y en la que se tiene registrada la información requerida en cada uno de los Planes de Higiene, la Trazabilidad y del plan de control APPCC.

Esta novedosa herramienta digital PLATS (Plataforma de Turismo Seguro) que se ha creado en colaboración con el INVAT. TUR y Turisme Comunitat Valenciana supone 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.

Las 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 con Inés García, bióloga y técnica de Seguridad e Higiene en Hostelería Valencia, a través de **conhostur@plats.es** o entrando en **www.hosteleriavalencia.es.**





La campaña 'Soles son amores' acogió cerca de un centenar de propuestas en toda la Comunitat Valenciana

la celebración de la gala de los Soles Guía Repsol 2023 en Alicante y la festividad de San Valentín fueron el contexto idóneo para acoger estas jornadas gastronómicas que tuvieron lugar entre los días 10 y 26 de febrero

La Confederación Empresarial de Turismo y Hostelería de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y la Guía Repsol, pusieron en marcha el pasado 10 de febrero y hasta el 26 de ese mismo mes, las jornadas 'Soles son amores'. En la presentación celebrada en el restaurante El Portal de Alicante intervinieron Francesc Colomer, secretario Autonómico de Turisme; María Ritter, directora de Guía Repsol; Mari Carmen Sánchez, vicealcaldesa de Alicante; Manuel Espinar, presidente de CONHOSTUR y Maria del Mar Valera, presidenta de APEHA.

Las jornadas gastronómicas organizadas con motivo de la celebración de la Gala de los Soles Guía Repsol 2023 en Alicante y las fechas de San Valentín, contaron con la participación de más de 80 establecimientos de toda la Comunitat Valenciana. Un centenar de propuestas de bares y restaurantes de nuestra tierra, que aparecen en esta prestigiosa guía, ofrecieron menús únicos en la campaña 'Soles son amores' que nació con el espíritu de promocionar la cocina valenciana y fomentar la cultura gastronómica local durante el pasado mes de febrero, en el que la fecha de San Valentín se ha convertido en un imprescindible del calendario hostelero.





Entre las propuestas se encontraban restaurantes de toda la Comunitat Valenciana que cuentan con reconocimientos Soles Repsol, Soletes o son restaurantes recomendados de la guía Repsol. Hay que destacar la presencia de establecimientos como **L'Escaleta** en Alicante con **3 soles Repsol** que presentó 'Menú Soles', **La Salita** en Valencia con **2 soles Repsol** que propuso 'Menú San Valentín' o **Restaurante Rubén Miralles** en Castellón con **1 sol Repsol** que ofreció su 'Menú degustación Sol Repsol'.

Las propuestas y menús estuvieron disponibles para consultar en la web www.solessonamores.com y se promocionaron durante todos los días de duración de la campaña a través de

un plan de medios con presencia en redes sociales y medios especializados.

Estas jornadas gastronómicas que también incentivaron el consumo en la hostelería forman parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2023.



LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES Y BARES VALENCIANOS

TAPAS D'ACÍ

LA HORA DEL VERMUT

MENÚS "L'EXQUISIT MEDITERRANI"

JORNADAS DE "L'ESMORZARET"

CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO

EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

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



ederación empresarial iostelería Valencia

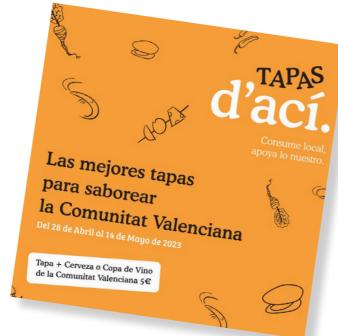




Vuelve Tapas d'ací, la campaña de las mejores tapas de la Comunidad Valenciana

La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana te invita a participar de nuevo en la campaña **Tapas d'Ací "consume local, apoya lo nuestro"**, que se celebrará **del 28 de abril al 14 de mayo**, y que tiene como objetivo poner en valor el carácter único y la calidad de nuestro producto local y de temporada, así como la excelencia de los profesionales del sector hostelero, a través de creaciones gastronómicas basadas en productos autóctonos valencianos.

Cada establecimiento participará en el evento presentando una única tapa gourmet creada especialmente para el evento, a un precio popular de 5 €, incluyendo en este precio la Tapa y la cerveza (de cualquier marca, en formato de caña, quinto o tercio) o copa de vino de la Comunitat Valenciana. La tapa deberá cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación, y estar elaborada con producto autóctono de la Comunitat Valenciana.











Además, en esta edición los establecimientos de esta campaña podrán participar en el concurso a la "Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana 2023", cuyo ganador participará en un acto de promoción gastronómica internacional en el mes de junio.

Si tu establecimiento está en la Provincia de Valencia y estás interesado en participar, solo tienes que **inscribirte** entrando en www.tapasdaci.com/formulario-oferta/ **antes del 18 de abril de 2023**.

Puedes consultar las bases de participación de Tapas d'Ací en www.hosteleriavalencia.es, que tienen por objeto establecer

los requisitos que deben de reunir y cumplir las empresas hosteleras que quieran participar en el evento. Para que la tapa gourmet se incluya en la campaña, deberá cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación y estar elaborada con producto autóctono de la Comunitat valenciana.

El establecimiento interesado en participar en el concurso "Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana" lo deberá comunicar lo antes posible, y enviar receta y fotografía de la tapa, **nunca más tarde del martes 25 de abril de 2023** al email saboreacv@hosteleriavalencia.es

No dejes pasar esta oportunidad y **¡promociona tu local!**



MADRID FUSIÓN VISITA A NUEVAYORK

La Cordà llegó a toda España

El pasado 23 y 24 de enero y aprovechando el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, Hostelería de España puso en marcha el "Campeonato oficial Hostelería de España - Tapas y Pinchos" que aglutinó los distintos campeonatos del país y cuyo objetivo no era otro que fomentar la profesionalidad del sector y poner en valor la tapa como elemento esencial de la gastronomía española.

Treinta y cuatro establecimientos hosteleros participaron en esta primera edición en representación de 34 asociaciones y federaciones provinciales de hostelería, en el que rivalizarán por ganar el premio a la 'Mejor Tapa/Pincho'. En concreto hubo representación de: Albacete, Alicante, Almería, Asturias, Ávila, Badajoz, Barcelona, Burgos, Cantabria, Castellón, Ciudad Real, Granada, Guipúzcoa, Huelva, Huesca, La Rioja, León, Lleida, Lugo, Madrid, Málaga, Mallorca, Murcia, Navarra, Pontevedra, Salamanca, Segovia, Teruel, Toledo, Valencia, Vizcaya y Zaragoza.

La hostelería valenciana estuvo representada extraordinariamente por Toni Cano del 'Restaurante Casa Toni' en Paterna con su tapa "La Cordà" un homenaje gastronómico a la festividad de su pueblo. La tapa consistió en la simulación de una de las carcasas de la Cordà hecha con pasta filo rellena de morcilla y queso. Esta propuesta fue proclamada 3ª mejor tapa de la Comunidad Valenciana en la última edición de la "Mejor tapa de la Comunidad Valenciana" organizada por Conhostur en mayo de 2022.

La calificación de los platos por parte del jurado se basó en criterios de adecuación del plato al formato de la tapa o pincho, sabor y textura, originalidad, presentación, usabilidad para el establecimiento hostelero, uso de producto autóctono o tradicional y sugerencia de maridaje. La propuesta valenciana del 'Restaurante Casa Toni' recibió una gran valoración del jurado que le hizo destacar y quedar cerca de la clasificación para la fase final, lo que reflejó el gran trabajo de nuestros representantes.







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.

iAhora más que nunca, apoyemos a la hostelería.!







Visita de 14 asociaciones y entidades turísticas valencianas a Nueva York para fomentar la llegada de turistas estadounidenses a la Comunitat



La secretaría autonómica de Turisme y el Consejo de Cámaras de la Comunidad Valenciana organizaron durante la última semana de marzo un una misión empresarial a Nueva para presentar el destino Comunidad Valenciana con el objetivo de para atraer más turistas norteamericanos a la Comunitat Valenciana. El secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer y las diferentes organizaciones que han participado en el viaje presentaron la oferta turística de la Comunitat Valenciana ante más de 100 turoperadores y medios de comunicación estadounidenses.

La visita de diferentes entidades turísticas valencianas en Nueva York incluyó diversas reuniones, una de ellas la que mantuvo el secretario autonómico de Turismo con la aerolínea 'JetBlue Airways' con el objetivo de explorar posibilidades a medio plazo de una conexión directa entre la Comunitat Valenciana y Nueva York de la que comentó que: "hemos sentado las bases para abrir una conexión aérea con Nueva York".

Esta expedición de la Comunitat Valenciana también ha mantenido una reunión con 'Tour de Forks', empresa boutique de

viajes culinarios. Un encuentro en el que participó Manuel Espinar, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de la Comunidad Valenciana (Conhostur) y la vicepresidenta María del Mar Valera y en el que han expuesto la oferta gastro turística de la Comunitat.

Con motivo de la presentación del destino y de la celebración del Año Sorolla se realizó un showcooking en el restaurante La Nacional de la mano de nuestro asociado Jorge de Andrés que ofreció su nuevo menú homenaje a la obra de Sorolla ante el público estadounidense. Los allí presentes pudieron disfrutar de la cocina valenciana a manos de un referente de nuestro sector como es Jorge y degustaron una pizca de la propuesta que se sirve en el restaurante Vertical.

El grupo de representantes que viajaron a Estados Unidos lo formaron 14 asociaciones y entidades turísticas de las tres provincias, entre marcas y empresas del sector, que durante esos días estuvieron testando el mercado norteamericano e impulsando reuniones para fomentar la llegada de turistas estadounidenses a la Comunitat Valenciana.





Gastronomía en el Benidorm Fest gracias a los 18 locales del Concurso Tapas Benidorm Fest

El I Concurso de Tapas Benidorm Fest, impulsado por CON-HOSTUR, la Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías (Abreca), Ayuntamiento de Benidorm y con el apoyo de la Generalitat Valenciana, se desarrolló del 27 de enero al 5 de febrero. Esta actividad se organizó como actividad complementaria al Benidorm Fest y en ella participaron 18 establecimientos. Cada local propuso una tapa, que ofrecieron en barra por un precio de 2,5 euros.

El concurso consistía en la votación de los comensales de las tapas que consumían a través de la app Gastro Eventos, puntuándolas de 1 a 5 estrellas. Entre todos los participantes se sorteó una entrada doble para vivir en directo la gala final del Benidorm Fest del 4 de febrero que incluyó un 'meet and greet' con los artistas. No obstante, las tapas de este concurso se pudieron degustar en los establecimientos hasta el 5 de febrero.

Los locales que participaron estaban localizados en el folleto de bolsillo que se distribuyó y fueron: Angelillo, l'Abadia, El Mesón, Esturión, Brasería Aurrerá, La Cava Aragonesa, La Marina, Tabernita del Sur, La Tapería, Los Peces, Malaspina, Manila, Mia Social Club, Pinocchio, Pintxos Aurrerá, Taberna Andaluza, Wine On y Bar Zarzosa.



El Chat GPT puede ayudar a tu negocio, pero ¿qué es eso?

En la actualidad ya sabemos que la inteligencia artificial (IA) es una realidad y puede ser una herramienta poderosa para las empresas de hostelería, independientemente de su tamaño o presupuesto. Hay varias herramientas gratuitas disponibles que se pueden utilizar para mejorar la experiencia del cliente y optimizar los procesos empresariales, desde el departamento de comunicación de Hostelería Valencia queremos presentaros Chat GPT.

En los últimos meses ha estado en boca de todos la revolución de la inteligencia artificial y no es para menos porque su uso ha permitido mejorar enormemente la eficiencia de procesos en muchas de las empresas más importantes del mundo. Si aterrizamos estas ideas e intentamos llevarlo a nivel usuario podemos hablar de una herramienta que cualquier persona puede utilizar en su negocio o incluso en su vida personal.

Esta herramienta del Chat GPT es una plataforma de mensajería de respuestas inteligentes automatizadas desarrollada por Open Al. El proyecto nace en esta empresa unos cuantos años atrás y con la intención de que su uso sea gratuito para todo el mundo. La utilidad de esta plataforma es infinita dado que, como su nombre indica, es un chat que permite obtener información sobre prácticamente cualquier tema. Además, si nos centramos en nuestro sector este sistema de inteligencia artificial permite hacer cálculos presupuestarios, redactar informes, organizar información e incluso generar horarios cuadrando los condicionantes de cada uno de los miembros de la empresa

La clave de esta plataforma está en saber preguntar, debemos recordar que no estamos conversando con una persona y por tanto muchas de las cosas que el preguntador da por hechas no acaban de ser concebidas por el chat.

Recuerda que desde el departamento de comunicación de Hostelería Valencia podemos ayudaros a gestionar las redes sociales y todo lo referente con comunicación, por lo que os animamos a que empecéis a utilizar esta herramienta para comenzar a reducir tareas farragosas.

Si tienes interés en que os ayudemos con la gestión de las redes sociales, con temas de comunicación o vais a empezar a utilizar Chat GPT, puedes enviarnos tus dudas a través de **prensa2@hosteleriavalencia.es** no tardaremos en darte respuesta.

Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

De acuerdo con lo indicado en la Ley 14/2010 el titular podrá abrir un establecimiento público <u>cor</u> 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 <u>Organismo de Certificación Administrativa</u> (OCA) acreditativo del cumplimiento de la normativa en vigor. *

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



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

* DECRETO 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos [2015/7544]



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 BIODEGRADABLEY NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todos las normativas de limpieza:
 ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.



Mov.695 461 439

El pasado 8 de marzo Comanda(mos)

El 8 de marzo se ha convertido en un día señalado en el calendario, un día de reivindicación y de visibilidad y por ello, llegada esa fecha, se inundan las redes sociales de mensajes y campañas relacionadas con el ya consolidado "8M", el día internacional de la mujer trabajadora. En hostelería tenemos mucho que decir, ya que somos un sector muy masculinizado y hay poca consciencia del papel que la mujer tiene en el funcionamiento diario de nuestros locales.

Este año hemos querido dar voz a mujeres que lideran equipos, a todos lo niveles y en todos los departamentos. Hablamos con empresarias, directoras de comunicación, chefs con estrellas michelín, personal de sala y todo ello con el objetivo de demostrar a las más jóvenes que sea el sector que sea los puestos responsabilidad también se ocupan por mujeres. Sabemos que hay mucho trabajo por delante y por eso hemos querido aportar nuestro granito de arena en esta tarea de la visibilidad, porque debemos sentir orgullo de todas esas mujeres que lideran y, como dice nuestra campaña, comandan equipos.

Este año hemos querido hacer un juego de palabras con un término muy hostelero como 'comanda' (ese apunte que bien en papel o digital nos ordena qué debemos servir) y el "-mos" haciendo referencia a todas esas mujeres que son responsables en sus empresas. El mensaje es claro, las mujeres en la hostelería valenciana dirigen puestos de responsabilidad y gracias a Marta



Lluesma (llustradora del Grupo Gastroadictos), Celia (Propietaria de la Tahona de Celia), Carito Lourenço (Chef y propietaria de Fierro, establecimiento con 1* Michelín), Carol De Miguel (Directora de Comunicación en Nou Racó) y Cuchita Lluch (Cofundadora de Begoístas), hemos podido comprobarlo.

Puedes visualizar el vídeo "Comanda(mos)" entrando en nuestro canal de Youtube "HOSTELERIAVLC", y no olvides que compartiéndolo nos ayudas a difundir ese mensaje.



Hostelería Valencia se compromete con la gestión del excedente alimentario gracias al convenio con Naria

El desperdicio de alimentos es un problema global, que preocupa en todos los niveles y en todos los ámbitos. Según Statista, 931 millones de toneladas de alimentos terminan en la basura cada año. Por eso, no es de extrañar que reducir el desperdicio de alimentos es fundamental para acabar con el hambre en el mundo y alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente el ODS 2 (Hambre Cero) y el ODS 12 (Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles).

En este sentido, para conseguir estos objetivos son muchos los agentes que tienen que poner de su parte: instituciones, sociedad, empresas, ONGs... Por ello, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia firmó hace unas semanas un convenio con Naria para poder gestionar el excedente de alimentos de sus empresas asociadas y donarlo al Banco de Alimentos de Valencia.

La organización empresarial de hostelería más representativa de la provincia de Valencia ha puesto a disposición así de las empresas hosteleras la herramienta EatCloud+Naria, para donar mermas en buen estado, con trazabilidad, transparencia y seguridad.



¿Cómo funciona?

A través de la herramienta EatCloud+naria, que Naria ha creado para la ocasión, se conecta al ecosistema alimentario con el ecosistema social, actuando como un puente entre los excedentes de alimentos que no se logran vender o consumir y las personas que más los necesitan.

En colaboración con el Banco de Alimentos de Valencia, los asociados de Hostelería Valencia van a poder publicar en este sistema de Naria sus excedentes, dando la posibilidad a las familias que más los necesitan a acceder a estos alimentos a través del banco de alimentos.



El proyecto piloto arrancará proximamente

El proyecto arrancará con una selección de empresas asociadas para el programa piloto y tras esto, se propondrá la incorporación de nuevos restaurantes. "Nuestro sistema notificará al banco de alimentos las mermas de estos asociados y este, las repartirá entre las distintas entidades a las que abastece para conectarlas con las familias en situación desfavorecida", afirma Kilian Zaragozá, fundador de Naria.

Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia afirma que: "esto demuestra el compromiso y la apuesta de Hostelería Valencia por la correcta gestión de excedentes que, gracias a Naria y esta herramienta especializada, podrán implementar nuestras empresas asociadas".

Con este proyecto, Hostelería Valencia apuesta por la digitalización del sector buscando la circularidad, un modelo más sostenible que ayude a las personas y al planeta.

Sobre Naria

Naria, que se fundó en 2019, es una plataforma de innovación y triple impacto, enmarcados en el sector de la alimentación y la sostenibilidad ambiental. La startup nació en Castellón y actualmente ha comenzado su expansión en Latinoamérica y Noruega. Dentro de Naria se encuentra el servicio de Nadie Sin Su Ración Diaria que ha digitalizado el sistema de donaciones de alimentos en España. Además, la plataforma

ha asesorado al Gobierno español para el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario aprobado en el Consejo de Ministros de junio de 2022.

Con todo ello, si lo que estás leyendo te interesa, puedes contactar con Naria a través del 618 655 448 o escribiendo a alicia@socialnius.com.







productos de alimentación para la cocina profesional

961548387 · www.vallesl.com · vallesl@vallesl.com · ⊙ **f** valleylc

















Profuego te ayuda a prevenir incendios y Seguridad 8x8 protege tu local

Hostelería Valencia cuenta con una nueva empresa proveedora en servicios de instalación y mantenimiento de sistemas de detección y extinción de incendios. Profuego se suma a nuestro equipo de empresas colaboradoras para ofrecer a nuestros asociados con condiciones ventajosas, entre otras cosas, la instalación de extintores, BIES, extinción automática para cocinas, y extinción pasiva, ignifugaciones, etc.

Las empresas asociadas de Hostelería Valencia podrán beneficiarse de uno de los mejores servicios de sector, con una atractiva propuesta económica y un servicio excelente. Además, no solo en soluciones antiincendios te pueden ayudar, porque Seguridad 8x8 (empresa integrada en el mismo grupo) ofrece servicios de instalación y mantenimiento de seguridad electrónica, alarmas, cámaras de videovigilancia y control de presencia-accesos para tu negocio.

Ya sabes, previene incendios y haz más seguro tu local con Profuego y Seguridad 8x8, todos ello con la ventaja de sumarle un 15% de descuento mínimo gracias a la condición de empresa asociada a la Federación.

Para más información contacta con sus técnicos a través del **961432525** o mediante el correo electrónico **jmiguel@seguridad8x8.com**.

CaféSoy y Hostelería Valencia ponen a tu disposición el mejor café con un servicio

excepcional

Hostelería Valencia ha firmado recientemente un acuerdo de colaboración con el proveedor de café "Cafesoy". Una empresa que elabora un café de primera calidad. Teniendo como base la mezcla de los mejores cafés africanos, sudamericanos, centroamericanos y asiáticos, creando una forma simple y práctica de poner ese particular aroma y sabor al alcance de todos.

Cafesoy ofrece 8 productos de café en grano, abarcando los más diversos gustos y acercándolos a los paladares más exigentes (Cafeterías natural, Cafeterías mezcla, Café en grano arábica 100%, Café descafeinado en grano, Café Trade Oro Arábica, Café Taza de Oro, Café orgánico y Café orgánico Descafeinado).

Todo ello cobra más valor si tenemos en cuenta que es una entidad familiar y valenciana, que ofrecerá precios especiales para Cissoy

las empresas asociadas a Hostelería Valencia con un servicio de mantenimiento de maquinaria excepcional.

Para cualquier consulta podéis contactar con Venancio García vía correo electrónico a i**nfo@cafesoy.es** o llamando al **634 85 50 83.**









ASESORES SEGURMENDI, S.L.

ACTIVIDAD: Seguros y Finanzas

Av. Blasco Ibáñez. 64 baio 46021 Valencia

CONTACTO: www.segurmendi.com/96 369 33 50/ antonio.mendiguchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



MUÑOZ BOSCH

CONTACTO: www.reinventalia.com/961 93 65 66 - 607 636 323/jrodriguez@reinventalia.com

SUMINISTROS INTEGRALES DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA

ACTIVIDAD: Suministros integrales de hostelería y control de

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

PANESCO

Calle Colombia, 11 Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

www.panescofood.com / f.huerta@panescofood.es

Cafesøy

PERSONA DE CONTACTO: Venancio García Domínguez

DIRECCIÓN: Calle Doctor Fleming, 17 - Alacuas (Valencia)

CORREO ELECTRÓNICO: info@cafesoy.es

CONTACTO: Francisco Paulino Huerta Perez / 673 830 782 /

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

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

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

LA LORRAINE BAKERY ESPAÑA S.L

NOMBRE COMERCIAL: Cafesov

TELEFONO: 634 85 50 83

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV

WEB: www.cafesov.es

GRUPO REINVENTALIA S.L.

ACTIVIDAD: Protección de datos

VENTA IAS ASOCIADOS FEHV

MUÑOZ BOSCH S.L

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

MGM PATENTES Y MARCAS

PERSONA DE CONTACTO: Julia Maldonado o Trinidad Rodriguez 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.

VENTA IAS ASOCIADOS FEHV



HOSTELTÁCTII

PERSONA DE CONTACTO: Mariví Giménez

DIRECCIÓN: Calle Archiduque Carlos nº 84 bajo - 46014 Valencia CONTACTO: 96 345 54 25 / www.hosteltactil.com / info@hostel-

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV



ECOSERRA

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



MAKRO

38

ACTIVIDAD: Alimentación y bebidas C/Pedrapiquers, 14 P.I. Vara de Quart · 46014 Valencia Avda. del Mediterraneo, 8 P.I. del Mediterraneo 46550 ALBUIXECH

CONTACTO: www.makro.es/963 134 950 Valencia/961 400 616 Albuixech/mariateresa.gomez@makro.es



LA BURBUJA

CAFESOY

ACTIVIDAD: Lavandería industrial y tintorería

C/Narcis Monturiol (Valencia)

CONTACTO: www.laburbujavalencia.com/961770145/ 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



profuego SISTEMAS DESEGURIDAD

SISTEMAS DE SEGURIDAD 8X8 - PROFUEGO

ACTIVIDAD: Se basa en ofrecer servicios de instalación y mantenimiento de sistemas de detección y extinción de incendiós, extintores, BIES, extinción automática para cocinas, y extinción pasiva,

AVDA. AURELIO GUAITA 18 BAJO, PICASSENT 46220 961432525 IMMA Y YOLANDA - 653130447 JOSE MIGUEL

WEB: WWW.SEGURIDAD8X8.COM - WWW.PROFUEGO.ES

CONTACTO: jmiguel@seguridad8x8.com Yolanda.forner@seguridad8x8.com Imma.gonzalez@profuego.es VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: 15% de dto



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

rooom

ESTUDIO ROCUM

Calle Pizarro 12 pta 8 - 46004 Valencia PERSONA DE CONTACTO: Vicente Marzal

667 410 945

estudio@estudiorooom.com

WEB: www.estudiorooom.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



MAHOU

CONTACTO: Valencia capital: Juan José calvo Gómez/ 618 597 532 /

VOUDOM[®]

DIRECCIÓN: Show Room Valencia - C/ Justicía, 4 Atico - Valencia

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV: Descuentos especiales y trato personalizado

TELEFONO: 606 979 908 / WEB: www.vallesl.com / CORREO ELEC-

TRÓNICO: octaviaszabo@vallesl.com / INSTAGRAM: @vallevlc /

Valencia provincia: Sr. Alejandro Panach/639 311 486/

SANMIGUEL

ISEVAL, S.L

MAHOU SANMIGUEL

ACTIVIDAD: Cervecera

VONDOM

www.mahou-sanmiguel.com

icalvo@mahou-sanmiguel.com

apanacha@mahou-sanmiguel.com

PERSONA DE CONTACTO: Federico Buch

CORREO ELECTRÓNICO: Federico@Vondom.com

TELEFONO: 639 363 354

CONTACTO: Octavia Szabo

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV:

Avenida de la Industria, 19 – 46980-Paterna

Negociación individual con los asociados.

Distribución de Bebidas y Alimentación.

FACEBOOK: vallevalencia / LINKEDIN: vallevalencia

WFB: vondom.com

ACTIVIDAD: Auditorias acústicas

C/Poeta Llorente, 37 bajo Pajporta (Valencia)

CONTACTO: www.iseval.net/96 397 01 50 /666 527 382/ luanio labios@iseval.net

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: Descuento 15%



TELEFONO: 963 979 210 / WEB: www.abordo.es / CORREO ELECTRÓNICO: rcb@abordo.es

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62

CONTACTO: RAFAEL CUENCA

VENTAJAS ASOCIADOS FEHV: OFERTAS EXTRA (además del catálogo mensual), ACCESO A PEDIDOS POR NUESTRA WEB, ASESO-RÁMIENTO EN NUEVA CARTA

Realizaremos junto a su jefe de cocina un estudio detallado por costes para rentabilizar al máximo su carta.

Caixa popular



COCA COLA

ACTIVIDAD: Bebidas refrescantes

Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20

46930 Quart de Poblet - Valencia

CONTACTO: www.cocacolaiberianpartners.com/902889400/ mjandres@es.cciberianpartners.com



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



FINCALUZ

CAIXA POPULAR

ACTIVIDAD: banca

Avda. Juan de la Cierva, 9

hchust@caixapopular.es

Parque Tecnologico -Paterna

CONTACTO: www.caixapopular.es/963134955/

Persona de contacto: Francisco Javier Noguera Palanca Plaza del Ayuntamiento, 11, piso 4º, puerta 7, Valencia

Teléfono: 961 355 065 y 692 200 003

Email: finkaluz@finkaluz.com

Ventajas: asesoramiento personalizado para cada federado , buscando siempre el máximo ahorro posible , tanto en luz como en gas



VICENTE GANDIA

Ctra. Cheste Godelleta S/N

46370 Chiva (Valencia)

CONTACTO: Evelio Mora (600 906 341)/emora@vicentegandia.com/

www.vicentegandia.com

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



SINEDIE ADVISOR

PERSONA DE CONTACTO: Antonio Peris Tárrega DIRECCIÓN: C/Miguel Xirivella Lucas, 6 Bajo. 46470 Catarroja (Valencia) TELÉFONO: 670 426 655

WFB: www.sinedieadmisor.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/963792820/ ventas@frutasvverdurasgarcia.com



federación empresarial hostelería Valencia



NOVALUZ ENERGIA

PERSONA DE CONTACTO: Noemí Ruiz

DIRECCIÓN: Calle Larios 12, planta 3, 29005 Málaga

TELEFONO: 687 683 574

WEB: https://novaluz.es/

Email: noemi.roman@novaluz.es

NARIA

NOMBRE COMERCIAL: Naria

PERSONA DE CONTACTO: César Romero DIRECCIÓN: Calle Estatuto, 2 (BAJO) (Castellón de la Plana)

∰ naria

TELEFONO: 618 44 27 26

WEB: https://naria.digital/

CORREO ELECTRÓNICO: cesar@naria.digital

VENTAJAS O CONDICIONES ESPECIALES PARA ASOCIADOS FEHV

39

NOTICIAS

DAC Servicios se suma a Hostelería Valencia para ofrecer soluciones en materia de higiene

El pasado viernes se produjo la firma del acuerdo entre DAC servicios y la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, por lo que la familia de colaboradores de Hostelería Valencia crece para ofrecer a las empresas asociadas una solución en materia de higiene, limpieza de cristales, desinfección...

Todos los asociados a Hostelería Valencia podrán aprovechar las siguientes ventajas:

- Asesoramiento gratuito 5 "S" japonesas.
- 5% descuento sobre precio hora en limpieza.
- 10% descuento sobre precio total limpieza general.
- 10% descuento sobre precio final de obra.

Disponibilidad preferencial de todos los servicios que ofrece DAC SERVICIOS.

Para más información puedes visitar su local físico en Gran Vía Fernando el Católico 65, puedes contactar con el 679 061 462 o escribir a comercial@dacservicios.es.



Mario Gelabert fundador de The Fitzgerald incluido en la lista '30 under 30' de la revista Forbes

Mario Gelabert, socio fundador de nuestra empresa asociada The Fitzgerald ha sido incluido en la lista de los '30 under 30' 2023 de la prestigiosa revista Forbes. Una lista que acoge a los 30 jóvenes empresarios más influyentes menores de 30 años de nuestro país y justifican dichos nombramientos diciendo que "Forbes España ha seleccionado a treinta hombres y mujeres que trabajan el liderazgo, de forma diferencial y en muchos casos, valiente, consiguiendo crear con su talento proyectos de impacto, que trascienden fronteras, o las acercan".

Además, en la descripción que dedican a Mario Gelabert, la redacción de Forbes nos deja un guiño a toda la familia de Hostelería Valencia reconociendo su pasado galardón en nuestros premios del 2022, en los que The Fitzgerald fue reconocida con el premio a Mejor Diseño. Nos llena de orgullo ver a gente tan joven liderando grandes proyectos de hostelería y llevándolos más allá de nuestra tierra.

¡Enhorabuena a Mario y a todo el equipo de The Fitzgerald!



SERVICIOS

- Orden, limpieza y desinfección.
- Boletín de reconocimiento anual (BRA).
- Electicidad, Fotovoltaica, climatización...



La energía de tu comunidad

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



900 908 878



finkaluz@finkaluz.com



www.finkaluz.com



Soul Coffee Beer & Kitchen

Un 25 de abril de hace 8 años, la familia que regenta hoy en día Soul Coffee Burguer sale de Barcelona tras más de cuatro décadas dedicándose a la hostelería con el objetivo de montar su propio negocio. Empezaron en Paiporta con un local que servía desayunos y una carta muy variada de tapas, bocadillos y alguna búrguer. Empezaron a triunfar sus hamburguesas y optaron por adaptar su negocio para ser especialista en estas. Tras la reflexión pandémica, empiezan a enfocar toda su carta hacia ese nicho invirtiendo en infraestructura específica y apostando por el marketing directo hacia ese público determinado.

Con el crecimiento tan positivo que han conseguido es muy recurrente la pregunta de dónde abrirán el 2º local, si en Valencia o en otra parte de España... pero ellos lo tienen claro, su principal objetivo es seguir invirtiendo en su local, mejorar la infraestructura, ofrecer el mejor producto posible y sobre todo luchar por la conciliación, porque consideran primordial implicar a todo el equipo para seguir siendo exigentes en ofrecer un experiencia extraordinaria.

La filosofía en Soul Coffee es "participar en todos los saraos" como confiesa José Manuel, la 3ª generación de esta familia

hostelera, y eso les ha llevado a adentrarse en el sector, darse a conocer y aparecer en la cima de varios de los mejores rankings de hamburguesas a nivel nacional. Su gran trabajo y la perseverancia por hacer las cosas cada vez mejor les ha hecho ganadores de la última edición del Burguer Showdown y de la Champions Burguer de Castellón. Una empresa de ADN hostelero a la que damos la bienvenida a la familia de Hostelería Valencia.



El Gordo y El Flaco, Lamburguesa y Paffuto

Dicen que la originalidad consiste en volver al origen y esa es precisamente la filosofía de Salva y Pablo Martínez, hermanos y propietarios de este grupo de restaurantes de 'El Gordo y El Flaco'. Una serie de locales que nacen gracias al amor por la gastronomía y por ello en todos los productos buscan la máxima calidad, haciendo que toda la materia prima con la que trabajan busque la excelencia. Es por eso que tanto en El Gordo y el Flaco, como en Paffuto o Lamburguesa podrás disfrutar de extraordinarias comidas y cenas íntimas o en grupo, así como eventos privados.

Estos tres locales que se suman a la familia de Hostelería Valencia ofrecen tres conceptos diferentes, desde tapas mediterráneas y los mejores arroces en 'El Gordo y El Flaco' a burguers y pizzas.

Paffuto, es un local en el que la pizza se elabora a partir de masa madre y se adereza con los mejores productos que ellos mismos traen desde Italia. Puedes disfrutar de la auténtica pizza italiana estando a unos cuantos kilómetros del país transalpino.

En Lamburguesa ofrecen una carta muy amplia con todo tipo de entrantes y principales, entre los que se encuentran sus 24 hamburguesas únicas. Un ejemplo es la más vendida, la New York City. Una hamburguesa artesana con doble de queso cheddar, doble de bacon crujiente, cebolla caramelizada y salsa bbq.

Con locales por toda Valencia este grupo no para de crecer y estamos seguros que así seguirá siendo, por eso estamos orgullosos de darles la Bienvenida a Hostelería Valencia.



Nuevos asociados primavera 2023

- Bar Valencia
- •Restaurante Mcdonalds Pobla Valbona
- Pub Salamandra
- •Restaurante Simposio
- Bar San Francisco
- Restaurante El Maritimo Playa
- Bar El Maritimo
- Restaurante Momoas
- Restaurante Soul Coffee Beer & Kitchen
- Restaurante La Mesedora
- Restaurante Castillo
- Restaurante Homenaje
- Restaurante El Fogon del Golf
- Restaurante Per Tonyina
- Bar Club de Tenis
- Bar Royal
- Bar Cassalla
- •Restaurante Lamburguesa
- Restaurante Pafuto
- Restaurante Gordo y Flaco

- •Restaurante Puerta de Hierro
- Bar El Rincon de Merche
- Bar Galeta
- Bar El Rus
- Restaurante Siso
- Restaurante Perenchiza
- Lavin Smack & Bar
- Hotel Oliva Nova Beach & Golf
- Pub Pagina 45
- Restaruante Oliva Nova Beach & Golf Resort
- •Restaurante La Chipirona Cocina Del Mar
- Restaurante Vicios Tenis
- •Restaurante El Cortijo Andaluz
- Bar Callejeo
- Restaurante Foodoo
- Restaurante Baltasar
- Restaurante Gaspar
- Restaurante MargaritoRestaurante Picanterra
- Restaurante La Roqueteria





www.air-process.net

Tel. 96 166 31 31

Hostelería Valencia participa en la "Jornada

Desperdicio Cero" organizada por Ainia

En relación con la aprobación que está prevista para este 2023 sobre la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario Ainia organizó el pasado 2 de febrero la «Jornada Desperdicio cero: obligaciones y oportunidades de la nueva ley de desperdicio alimentario» a la que fue invitado como ponente nuestro presidente Manuel Espinar.

El objetivo fue facilitar a las organizaciones afectadas la adaptación a los requerimientos de esta nueva ley y estaba dirigido a todos los agentes de la cadena alimentaria, que van desde la cosecha hasta el consumo: productores, fabricantes y distribuidores de productos alimenticios.

Esta nueva normativa, la primera en nuestro país sobre esta materia, exigirá a todas las empresas de la cadena alimentaria el desarrollo de un Plan de Prevención de desperdicio alimentario o la colaboración con organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, entre otras medidas para la minimización y el aprovechamiento de los recursos.

Desde Hostelería Valencia se quiso poner en valor en la mesa redonda «El papel de la distribución, el canal HORECA y el consumidor» el acuerdo entre NARIA y la Federación Empresarial



de Hostelería de Valencia, que facilita alargar la vida útil de las mermas de comida de los bares y restaurantes asociados mediante donaciones al Banco de Alimentos y la Casa Caridad de Valencia

Ante este cambio legislativo los objetivos de esta jornada fueron principalmente dar a conocer a los agentes del sector alimentario qué implicaciones tendrá el nuevo marco legislativo, exponer los principales casos de éxito de empresas afectadas por este cambio legislativo, favorecer la sinergia entre asistentes y establecer un espacio de networking entre profesionales y expertos del sector.





organismo de control autorizado INSPECCIÓN ELÉCTRICA LOCALES PÚBLICA CONCURRENCIA - 0.C.2



organismo certificación administrativa



Idboratorio ensayos acústicos AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca



- 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)
- Ingenieria Acústica. Diagnósticos y Soluciones. Insonorización Locales y Viviendas



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

Hostelería Valencia renueva su convenio con Caixa Popular

El pasado mes de enero visitamos las nuevas oficinas de nuestro proveedor Caixa Popular en la Avenida del Cid para firmar la renovación del convenio que nos vincula, otro año más, como entidades que trabajarán conjuntamente para apoyar al sector hostelero.

Esta colaboración entre la entidad bancaria valenciana y la agrupación empresarial más representativa de la provincia de Valencia beneficiará a las empresas asociadas de Hostelería Valencia, ya que podrán aprovechar condiciones ventajosas y productos financieros especiales como estos:

Servicios

TΡ

Tasa de descuento: 0,25% por operación y sin mínimos, para tarjetas Consumidor Nacionales.

Cuota mantenimiento TPV mensual: Gratuito para comercios con una facturación superior a 500€ mensuales. Si la facturación es de 500€ o menos, se cobra una cuota de 25€ mensuales.

Y si lo prefieres puedes pagar lo mismo todos los meses con nuestro TPV Tarifa Plana. Paga sólo una cuota mensual fija en función de tu facturación anual, sin cuota de mantenimiento.

Tarifa Plana	Cuota Mensual	Facturación Anual
01-AZUL	7,50€	20.000€
02-ROJA	15€	40.000€
03- AMARILLA	20€	60.000€
04-VERDE	35€	100.000€
05-NARANJA	70€	200.000€

Financiación para tus ventas

Tarjeta de Compra Local

- Financia las compras de los clientes hasta en 6 meses sin intereses.
- Domiciliación de los pagos en la entidad habitual del titular.
- Diferénciate. Esta tarjeta es de uso exclusivo para nuestros comercios.
- Aumenta tus ventas. Gana visibilidad apareciendo en nuestra web y en la App de la tarjeta





Financiación destinada a la actividad

Préstamo Personal1

Gastos de estudio: 0%.

Tipo de interés nominal: Eur + 4,20%. TAE variable*. Comisión de apertura: 0,95%.

Crédito2

Tipo de interés nominal: Eur + 4,20%. Liquidación trimestral de intereses. TAE variable*.

Com. saldo medio no dispuesto: 0,35% trimestral. Comisión de apertura: 1,05%. Gastos de estudio: 0%.

Disponen de una amplia gama de productos de financiación para tu negocio como Préstamos Hipotecarios. Consulta condiciones en tu Oficina más cercana de Caixa Popular.

Puedes consultar todas las ventajas de este y todos los proveedores que colaboran con Hostelería Valencia en la web o contactando con dircomercial@hosteleriavalencia.es









La la Gala de los SolesGuía Repsol2023 llenó de luz a Valencia

El Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA) acogió bajo el lema 'La cocina nos llena' la prestigiosa gala de los Soles que en esta edición trajo en forma de novedades: 2 nuevos Tres soles, 18 Dos Soles y 81 Un Sol. La lista de restaurantes recomendados de esta misma guía se ha completado con 248 nuevos locales.

La gala fue dirigida por Silvia Abril en un escenario que se convirtió en un restaurante, en el que cocineros y cocineras premiados se convirtieron en "clientes". Nadie quiso perderse el evento, desde celebridades a autoridades políticas, representadas por el máximo representante político valenciano, el president de la Generalitat Ximo Puig.

Entre tanto premio la Comunitat Valenciana recibió 10 soles nuevos, de los cuales Valencia consiguió inscribir a 6 locales más en la familia de Un Sol Repsol. Entre los galardonados podemos destacar a nuestras empresas asociadas Tavella (del chef Pablo Chirivella) y Fierro (de los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço).

Desde Hostelería Valencia les damos la enhorabuena tanto a estos dos locales, como al resto de premiados valencianos como son, Nozomi, Samsha, Señuelo y Fraula, porque todos juntos hacemos más grande nuestro sector.









PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DEPLAGAS A SU MEDIDA

EN ECOSERRA DAMOS TODO NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO







info@ecoserra.es

ROESB Nº 0812



Estem amb les empreses i el comerç local.

On toca estar.



