Nº72 · PRIMAVERA 2024

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

Vuelve Miradas





Manuel Espinar Robles
Presidente de Hostelería Valencia

Estimadas empresas asociadas

En esta primera publicación del año hemos trabajado en un rediseño de nuestra cabecera y páginas interiores adaptando nuestra revista a un formato más actualizado, y acorde con nuestra nueva imagen corporativa. La revista "Hostelería Profesional" lleva 20 años dedicada a poner en valor la actividad de la hostelería valenciana, las principales novedades del sector en materias como legislación, ayudas, o formación, así como los servicios especializados y actividades que ofrecemos desde la federación. Una publicación con la que siempre hemos querido acercarnos a vosotros para que tengáis una revista referente de la actualidad de la hostelería valenciana y en la que además tienen una

presencia destacada nuestras empresas proveedoras que colaboran año tras año con nosotros. Por ello, **esperamos que nos acompañéis** en esta nueva etapa.

Os animo a todos y todas a conocer todo lo que estamos haciendo desde Hostelería Valencia. Este último año hemos incrementado notablemente el número de empresas asociadas, fruto de todo el trabajo que estamos haciendo desde las diferentes áreas: representación institucional, defensa sector, asesoramiento especializado, formación, eventos, comunicación y estamos convencidos que esto no va a parar de crecer. La hostelería está viviendo momentos complicados, situación económica, nuevos modelos de consumo, falta de personal cualificado, aperturas, cierres, pero seguimos trabajando en impulsar un sector profesionalizado v reconocido en todos los ámbitos de la sociedad. Las cifras del turismo continúan en ascenso y estamos a las puertas de una temporada de verano que aspira de nuevo a récords, pero para ello tenemos que seguir apostando por la calidad y la formación como pilares para estratégicos para dar el mejor servicio a nuestros clientes. En ese sentido. estamos trabajando mucho en el área de formación, con nuevos proyectos para ofrecer a las empresas hosteleras una amplia gama de oportunidades y recursos.

Este mes de junio vamos a tener una actividad frenética, volvemos a celebrar Miradas, nuestro congreso para reflexionar y que en esta quinta edición se tratarán los principales desafíos y oportunidades del sector, el 3 de junio en Caixaforum Valencia. También desde CONHOSTUR, nuestra patronal autonómica estaremos en Varsovia y Estocolmo promocionando lo mejor de nuestra gastronomía en colaboración con Turismo Comunidad Valenciana y el Consejo de Cámaras, y el 25 de junio celebraremos nuestra Asamblea General. iOs esperamos!





Nuria Montes de DiegoConsellera de Innovación, Industria, Comercio
v Turismo

Queridos miembros de la Federación Empresarial de Hostelería.

Es un verdadero honor dirigirme a todos vosotros en esta ocasión, en la que me gustaría poner en valor el extraordinario papel que desempeña la gastronomía en el desarrollo turístico de nuestra comunidad. Como Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, es para mí un privilegio reconocer el arduo trabajo y la pasión que cada uno de vosotros dedica a este sector tan vital para el destino Comunitat Valenciana.

En realidad, somos más que un destino turístico; lo tenemos todo ya para ser un lugar donde la gastronomía se convierte en una experiencia única e inolvidable para quienes nos visitan. Contamos con una oferta culinaria excepcional, sus-

tentada en la excelencia de nuestros productos y en una tradición arraigada que nos otorga una identidad única. Nos enorgullece especialmente contar con 25 restaurantes galardonados con estrella Michelin y 60 con Soles Repsol, lo que demuestra la calidad y la variedad de nuestra oferta gastronómica. A ellos se suman centenares de propuestas diversas, profesionales y atractivas que nos hacen más competitivos ante todos los segmentos de la demanda. Además, disponemos de un territorio fértil que nos brinda productos de primera calidad, imprescindibles para elaborar platos excepcionales.

En este sentido, la marca gastroturística l'Exquisit Mediterrani juega un papel fundamental al poner de relevancia nuestra oferta gastronómica en mercados nacionales e internacionales. La demanda de experiencias gastronómicas auténticas está en aumento, y nosotros estamos preparados para satisfacerla. Es importante destacar que el turismo gastronómico representa una parte significativa de nuestros visitantes, con un 25% de los turistas que eligen nuestro destino motivados por nuestra riqueza culinaria. Además, su gasto medio supera en un 30% al de otros segmentos, lo que demuestra el impacto positivo que tiene este sector en nuestra economía.

Por eso, quiero aprovechar esta oportunidad para agradeceros a todos, profesionales de la hostelería, por vuestra dedicación y contribución a hacer de éste un destino gastronómico de referencia. Vuestro talento, creatividad, sacrificio y disciplina son fundamentales para el éxito de nuestra industria.

Pero también sabemos que el apoyo de las instituciones y el trabajo conjunto nos hace todavía más fuertes, por eso **os animo a continuar avanzando juntos.** Desde la Generalitat siempre podréis contar con nosotros en la defensa de este sector y de su contribución a nuestra economía, generación de empleo, sostenibilidad e imagen.

EDITORIAL

SUMARIO

8	Adhesivos identificativos

- 12 Temas jurídicos
- Jornadas de platos de cuchara
- 26 Vuelve Tapas d'Ací
- 28 Concurso Tapas d'Ací
- 30 Miradas 2024
- Webinar Naria
- 34 Torneo de golf
- 36 Formación
- Formarse con Hostelería Valencia
- 41 Oferta formativa
- 42 Convenio formativo entre

Hostelería Valencia y Turisme CV

- 44 Acuerdos proveedores
- 51 Noticias Proveedor
- 6 Fotonoticias
- 60 Colaboración con empresas
- 64 Nuevos asociados
- 68 Ayudas Pymes



Edita:

Fundación de Hostelería de Valencia c/ Ontinyent, 3 y 5 · 46008 Valencia Tfno.: 96 351 51 76 · Fax: 96 351 71 49

Revista

Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV Coordinación técnica: Belén Solaz Redacción: Carlos Fajardo Producción: lagráfica comunicación

Presidente Hostelería Valencia y Fundación: **Manuel Espinar**

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



8 Reportaje

Nuevos adhesivos identificativos



22

Eventos

Jornadas cuchara Vuelve Tapas d'Ací Concurso Tapas d'Ací Miradas 2024 Torneo de golf



41 **Oferta formativa**

REPORTAJE

Desde Hostelería Valencia hemos lanzado a la calle nuestros adhesivos identificativos para las empresas asociadas. Un sello con el que los locales pueden mostrar su pertenencia a la patronal empresarial del sector y que demuestra el compromiso del local por la excelencia, la calidad y la profesionalidad.

Si todavía no lo tienes acércate a nuestra sede o llámanos.





HOSTELERÍA VALENCIA LANZA NUEVOS ADHESIVOS IDENTIFICATIVOS PARA SUS ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS

Desde Hostelería Valencia estamos trabajando de manera continuada por encontrar maneras de mejorar y fortalecer la familia de Hostelería valencia, y en este 2024 estamos emocionados porque hemos puesto en marcha una nueva estrategia, los adhesivos identificativos.

Esta última iniciativa, nace con la intención de tener más presencia en las calles y establecimientos, y a su vez sirve de referencia, ya que cada empresa puede hacer gala de pertenecer a la asociación más representativa de la provincia de Valencia.

Este distintivo no solo representa la unión de nuestro sector, sino también la calidad y la profesionalidad de cada una de las empresas asociadas, que se muestran comprometidas con las buenas prácticas dentro de un sector generador de felicidad. Por todo ello, colocar el adhesivo identificativo es una manera tangible de mostrar su compromiso con la excelencia y la colaboración en la hostelería.

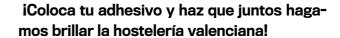
Después de los dos primeros meses de vida, el adhesivo ya brilla en más de 200 locales y por eso animamos a todas las empresas asociadas a que os hagáis con la vuestra. Si tienes curiosidad de ver cómo quedan, en nuestras redes sociales puedes encontrar varias publicaciones protagonizadas por muchos de los locales que ya la han colocado.



Pero... ¿sabes cómo puedes obtener tu nuevo adhesivo identificativo? iMuy fácil!

Os invitamos a acercaros a nuestra sede para recoger los adhesivos. Nuestro equipo estará encantado de daros la bienvenida, responder vuestras preguntas y compartir un momento de networking. Recordad que la Federación es vuestra casa y siempre sois bien recibidos.

Además, este no es solo un adhesivo, es una puerta abierta a nuevas oportunidades y conexiones en el mundo hostelero. Al mostrar este distintivo, no solo os identificáis como miembros de Hostelería Valencia, sino que también seréis reconocidos como profesionales comprometidos con el crecimiento y la innovación en nuestro sector.









TEMAS JURÍDICOS

Nuestro servicio jurídico y legal hace un repaso de las principales noticias de actualidad en cuanto a normativa. Temas como la amenización musical, los derechos de autor o la ley de residuos ocupan las siguientes páginas de actualidad jurídica.

TEMAS JURÍDICOS TEMAS JURÍDICOS



¿CÓMO SOLICITAR LA AMENIZACIÓN MUSICAL PARA EL ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA?

La Ley 14/2010, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, permite a los establecimientos públicos disponer de amenización musical, como actividad accesoria, siempre y cuando el equipo instalado no permita, por sus propios medios, superar un nivel de presión acústica superior a los máximos previstos para niveles de recepción externa e interna (interior de vivienda colindante) según se establece la normativa vigente.

Esto significa que aquellos locales de hostelería que cuente con un hilo musical, equipos o aparatos de reproducción sonora o música e incluso televisiones, pueden solicitar la amenización musical, siempre que se acredite técnicamente el cumplimiento de los niveles sonoros establecidos en la normativa vigente.

Para disponer de esta AMENIZACIÓN MUSICAL hay que presentar ante el Ayuntamiento una declaración responsable (normalmente cada ayuntamiento tiene un modelo propio) y junto con la documentación relativa al solicitante (Fotocopia del D.N.I. o de la escritura de constitución de la sociedad y de los poderes de representación) hay que aportar una documentación técnica suscrita por técnico competente: Auditoría Acústica o Estudio/Memoria que identifique los elementos de reproducción, entre otra.

Tanto para aquellos locales que quieran disponer por primera vez de esta amenización como para los que quieran legalizar la instalación que ya tienen, en Hostelería Valencia, disponemos de dos empresas proveedores para que realicen los documentos, memorias y estudios necesarios para solicitar la amenización musical y en materia de arquitectura para que puedan elaborar los documentos relativos a la memoria y aislamientos:

En la parte de arquitectura:

Soluciones Arquitectura, Ingeniería y Urbanismo (teléfono contacto: 96.006.34.92 - 671.051.655 y correo electrónico: estudio@ estudiosoluciones.com).

Y para la parte acústica:

ISEVAL, SL (Persona contacto: Juanjo Labiós y teléfonos: 96 397 01 50 / 666 527 382)

DAC SERVICIOS

- Orden, limpieza y desinfección.
- Boletín de reconocimiento anual (BRA)
- Electicidad, Fotovoltaica, climatización...
- GESTIÓN DE AHORRO LUZ Y GAS. (envíanos tus facturas de luz y gas comercial@dacservicios.es)



¿CONOCES YA A NUESTRO ASESOR LEGAL?

En Hostelería Valencia contamos con un abogado especializado para ofrecer a nuestras empresas asociadas el apoyo y la asistencia legal y ayudarlas en tareas como:

Asesoramiento y tramitación de ayudas y subvenciones públicas.

Elaboración de todo tipo de documentos jurídicos.

Asesoramiento y tramitación de solicitudes de financiación al IVF.

Estudio de viabilidad de asuntos y reclamaciones.

Revisión y redacción de contratos mercantiles y cláusulas adicionales.

Asesoramiento en materia de contratos de arrendamiento de local.

Negociación de deudas impagadas y formalización de acuerdos.

Procedimientos judiciales a precios muy competitivos.

Ventajas de tener un asesoramiento legal:

- Disponer de un asesoramiento especializado: un asesor legal está informado de los cambios normativos actuales, dándote información precisa y actualizada sobre las leyes y regulaciones que afectan a tu negocio.
- Realizará un análisis de riesgos: ya que puede identificar posibles riesgos legales para ayudarte a tomar decisiones más acertadas.
- Te brindará una protección legal: puesto que puede redactar y revisar contratos, acuerdos y documentos legales para proteger tus derechos e intereses comerciales.
- Te asistirá en una resolución de conflictos: un asesor legal puede representarte y ayudarte a resolver los problemas de manera eficiente y satisfactoria. Buscando alternativas de resolución para evitar los gastos que ocasionan los litigios.

Contar con el apoyo y asesoramiento de un buen profesional del derecho no sólo os ayudará a salir y evitar problemas legales, sino que es una pieza fundamental para el correcto funcionamiento de una empresa.

Para más información, podéis contactar con nuestro abogado Miguel Ángel Medina a través del teléfono 653.053.625 o del correo electrónico legal@hosteleriavalencia.es.





La energía de tu comunidad

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





TEMAS JURÍDICOS TEMAS JURÍDICOS

GESTIÓN DE DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

La normativa de los derechos de propiedad intelectual y las entidades de gestión de estos derechos como SGAE-AGEDI-AIE, regula que por la comunicación pública de música ya sea a través de TV o equipo sonoro (o ambos) que se realice en los establecimientos de hostelería, restauración y ocio hay obligación de abonar unas tarifas a estas entidades. Estas tarifas se encuentran publicadas y se actualizan cada año dependiendo de si la comunicación se realiza a través de aparato de TV, equipo de música o de ambos, así como según la superficie del local.

Ejemplo tipo local entre 51 y 100 m2 (con carácter orientativo):

Abono SGAE-AGEDI-AIE.

- 1. Si tuvieras TV y aparato musical sería de 27,45 euros/mes + IVA, a los que habría que sumar los 9.67 euros/mes de AGEDI-AIE + IVA.
- 2. Si tuvieras solo aparato de música sería de 21,55 euros/mes + IVA, a los que habría que sumar los 9,67 euros/mes de **AGEDI-AIE + IVA.**
- 3. Si tuvieras solo TV sería de 19,63 euros/mes
 + IVA, a los que habría que sumar los 9,67 euros/mes de AGEDI-AIE + IVA.

Sobre estas tarifas generales, por ser asociado de Hostelería Valencia, tienes unas bonificaciones y deducciones que llegan al 10% con carácter general.

Así mismo, si realizas la alta voluntaria a través de la página web de la SGAE-AGE-DI-AIE hay una tarifa especial de primer año: clientesenlinea.sgae.es/Licencias/bares/Licencia



CAMPAÑA COMUNICACIONES EGEDA A LOCALES DE HOSTELERÍA

Como ya os informamos en comunicación anterior, la entidad de gestión **EGEDA** está realizando una **campaña de comunicaciones** 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. Es decir: 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 Medina/Rafael Ferrando) o mediante las siguientes direcciones de correo electrónico: legal@hosteleriavalencia. es o juridico@hosteleriavalencia.es



RECIPIENTES PARA LLEVARSE LA COMIDA NO CONSUMIDA EN LOCAL DE HOSTELERÍA

El artículo 18.5 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, recoge que «los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido».

Así según recoge la normativa no se podrá cobrar por el servicio de puesta a disposición del cliente de la comida sobrante, pero, al igual que ocurre por ejemplo con con las bolsas de plástico, sí existe la obligación de cobro a los clientes de los recipientes plásticos de un solo uso destinados al fin impuesta por la Ley 7/2022.

También debe destacarse que este artículo permite, de forma expresa, que los clientes pueden aportar su propio recipiente, siendo estos responsables de la higiene de dichos recipientes, pudiendo rechazarse si el establecimiento considera que el estado higiénico no es adecuado para garantizar la seguridad del producto.

Además, el local queda exento de responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria derivados de la aportación del recipiente por el cliente.

La entrega de un envase por parte de bares y restaurante a los clientes que desean llevarse el sobrante de lo que han comido se considera una prestación accesoria por lo que debe tributar de forma independiente a la prestación de servicios de restauración.

¿Qué tipo de IVA debe aplicar a los recipientes que entregan a los clientes para que puedan llevarse la comida sobrante?

Se aplica el tipo impositivo reducido del 10% a los servicios de hostelería, acampamento y balneario, los de restaurante y, en general el suministro de comidas y bebidas para consumir en el acto, incluso si se confeccionan previo encargo del destinatario (LIVA art. 90.uno.2).

En virtud de la jurisprudencia del TJUE, cuando una operación está compuesta por varios elementos o actos hay que considerar todas las circunstancias para determinar si se trata de varias prestaciones distintas o de una prestación única. De esta forma, una prestación debe ser considerada accesoria de una prestación principal cuando no constituye para la clientela un fin en sí, sino el medio de disfrutar en las mejores condiciones del servicio principal del prestador. Ello, con independencia de que se facture por un precio único o se desglose el importe correspondiente a los distintos elementos.

Se concluye que la entrega de los envases mediante contraprestación a los clientes que así lo soliciten constituye para el destinatario un fin en sí mismo. Por ello, deben tributar de forma independiente a la prestación de servicios de restauración siendo el tipo impositivo aplicable el general del 21 %.



) HOSTELERIA PROFES





EVENTOS

JORNADAS CUCHARA
VUELVE TAPAS D'ACÍ
CONCURSO TAPAS D'ACÍ
MIRADAS 2024

Este 2024 ha venido cargado de iniciativas y eventos de promoción gastronómica. Jornadas de cuchara, Tapas d'Ací, Concurso de la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana, quinta edición de Miradas, y mucho más para el calendario de este año en el que seguimos trabajando para poner en valor lo mejor de nuestra gastronomía y ayudar a la promoción de nuestras empresas asociadas.







La campaña dio el pistoletazo de salida con la presentación en el Restaurante L'Aplec de Onil, a la que asistieron la secretaria Autonómica de Turisme, Cristina Moreno, el alcalde de Onil, Jaime Berenguer, el Concejal de Turismo de Onil, Rubén Garrido, la presidenta de APEHA y Vicepresidenta de CONHOSTUR, María del Mar Valera y Francisco Siles, Propietario del Restaurante L'Aplec.

Así los platos de cuchara cobraron protagonismo en más de 60 locales de toda la Comunitat, en los que desde 20€ se ofrecieron menús que se construían alrededor de productos y recetas típicas de la gastronomía valenciana.

Algunos de los platos que se pudieron degustar dentro de estos menús fueron "Potaje de garbanzos, pulpo y gambón de Kabanyal" en el Cabanyal (Valencia), "Olleta de Sant Mateu" de la Perdi en Sant Mateu (Castellón) o "Olleta Alcoyana" del Restaurante Sant Francesc 52 en Alcoy (Alicante). Como se puede comprobar todo fueron menús que pusieron en valor la cocina valenciana tradicional, la de cuchara.

El evento contó con un catálogo de las 'Jornadas de Platos de Cuchara', con sus 60 diferentes propuestas que se pudieron consultar en la página web **jornadasdecuchara.es**. Esto permitió a los aficionados a la gastronomía o interesados en la campaña, poder ver los menús y elegir antes de visitar los diferentes locales.

Las jornadas representaron una oportunidad extraordinaria para conocer mejor la gastronomía de nuestro territorio y, como afirmó la secretaria Autonómica de Turisme en la presentación, "fomentan el turismo gastronómico y la dinamización económica de nuestros municipios". Este evento formó 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 2024.



VUELVE TAPAS D'ACÍ

LAS MEJORES TAPAS DE LA **COMUNITAT CON PRODUCTO VALENCIANO**

Este mes se ha celebrado la cuarta edición campaña Tapas d'Ací que se desarrollará a la que se han sumado con más de 70 locales participantes de toda la Comunidad Valenciana.

A propósito del evento, se celebró el 6 de mayo, una nueva edición del concurso que determinará la Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana 2024, un certamen ya consolidado en el calendario de concursos gastronómicos celebrados en

nuestro territorio. La campaña, promovida por la Confederación Empresarial de Hostelería v Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOS-TUR) con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana se presentó el pasado 23 de abril en

tapas

ALENAR Bodega Mediterránea y ha contado con la participación de la Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes y el presidente de Hostelería Valencia y Conhostur, Manuel Espinar.

El evento impulsa la cultura de la tapa y especialmente la tapa elaborada con producto local y de temporada aprovechando la riqueza gastronómica que existe a lo largo de toda la comunidad. A través de esta campaña se incentiva que los clientes y turistas puedan conocer locales nuevos, además de interesantes propuestas creativas basadas en elaboraciones y productos valencianos, como la del Restaurante FETS en Valencia, con su 'Pepito de coneio': la de El caldero by David Sant Nicolas en Alicante, que presenta la tapa 'Canuto de Sepia con 3 ali-olis', o la de El pairal en Castellón, que ofrecerá 'Lasaña de anchoas frescas marinas'.

Todas las propuestas participan con un precio de 5 euros, que incluye la degustación de la tapa y una bebida o copa de vino de la Comunitat

Valenciana. Todas las propuestas se pueden consultar en la web www.tapasdaci.com. La campaña es accesible para todo el público desde muchos rincones la geografía valenciana. En la ciudad de València cuenta con restaurantes participantes en barrios como Ciutat Vella, Quatre Carrers, Aragón, Xuguer, Algirós, Cabanyal, Patacona, Patraix, Marxalenes, Centro, Extramurs, Marítim y Ruzafa. Por su parte, Alicante cuenta también con participantes situados, además de la propia capital, en Denia, Villena, Benidorm, Alcoi, Guardamar del Segura, Xábia, Altea, La Vila Joiosa y Elx. Castellón participan locales en Castelló de la Plana, Onda, Sant Mateu. Pobla de Benifassà. Benicassim. Morella y Culla.

Este evento forma parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR (de la que forman parte Hostelería Valencia, ASHO-TUR y APEHA) y Turisme Comunitat Valenciana desarrollan en el marco de su convenio de colaboración para este año 2024.





Proveedor oficial de la Federación para la gestión



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:





□ administracion.lgenoves@remittel.com

EVENTOS

CONCURSO TAPAS D'ACÍ

EL RESTAURANTE SANT FRANCESC 52 DE ALCOY, MEJOR TAPA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA 2024

David Sandín y su coca de espinacas, participarán en la acción promocional de la Comunitat Valenciana que se realizará el 5 de junio en Varsovia para celebrar el Día Mundial de la Tapa.

La 4ª edición del concurso de la mejor tapa de la Comunitat Valenciana proclamó al restaurante Sant Francesc 52 (de Alcoy) como local con mejor propuesta del 2024. Una tapa que tenía como base una esponjosa coca de espinacas, coronada con una bien trabajada titaina, alliolli y una caballa curada como guinda.

La final tuvo lugar en el Cdt de Valencia, el pasado 6 de mayo, donde las dos mejores propuestas de cada provincia cocinaron para deleite del jurado profesional que les valoraba. La iniciativa formó parte de la campaña 'Tapas d'Ací' que desde el día 26 de abril y hasta el 12 de mayo, buscaba promover la cultura de la tapa valenciana y servir de atracción para que los clientes visitasen locales de hostelería.

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) formada por ASHOTUR, APEHA y Hostelería Valencia, y Turisme Comunitat Valenciana organizaron esta campaña en la que participaron más de 70 establecimientos de Alicante, Castellón y Valencia.

Criterios como la creatividad, los valores sensoriales, la presentación, el sabor o la utilización de productos valencianos, sirvieron al jurado para determinar la que fue la mejor tapa de la Comunidad Valenciana. El jurado estuvo presidido por Cuchita Lluch (Miembro de la Real Academia de la Gastronomía), y estuvo formado por Raúl Resino (restaurante Raúl Resino, 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol), Cristina Figueira (restaurante El Xato, 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol), Bernd Knöller (restaurante Riff, 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol) y Javier González (jefe del Área de Formación y director CdT de Valencia).

Tras coronar a Sant Francesc 52 como mejor propuesta, el segundo premio fue para Lucas Maldonado del restaurante Ca Miri de Valencia, cuya propuesta fue "Coca de gamba valenciana" y el tercer puesto se otorgó Santiago Chiva, del restaurante Pairal de Castellón, con la propuesta "Lasaña de anchoas frescas marinada con berenjena asada". Junto a ellos, participaron como finalistas el restaurante Lindala de Valencia, restaurante El Cid en Onda (Castellón) y el restaurante El Jardín del Hotel Meridional del Guardamar del Segura (Alicante).

El próximo el 5 de junio en Varsovia, tendrá lugar una acción de promoción de la gastronomía valenciana con motivo del Día Mundial de la Tapa, organizada en colaboración entre CONHOSTUR y Turisme Comunitat Valenciana. David Sandín, propietario del restaurante Sant Francesc 52 y ganador de esta quinta edición participará junto a los chefs Michelin, Miquel Barrera (Cal Paradís), Cristina Figueira (restaurante El Xato) y María José Martínez del restaurante Lienzo de Valencia.





№ 72 - PRIMAVERA 2024

VUELVE LA 5ª EDICIÓN DE MIRADAS CON EL FOCO PUESTO EN LOS DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES DEL SECTOR HOSTELERO

Llega una nueva edición de MIRADAS, la jornada de reflexión dirigida al sector hostelero consolidada como uno de los foros de referencia para estar al tanto de la situación actual que vive la hostelería. El próximo 3 de junio llega el momento de afrontar los principales retos a los que se enfrentará el sector en los próximos años, por lo que en esta edición se pondrá el foco en los desafíos y oportunidades que permiten hacer evolucionar a las empresas de la hostelería.

El objetivo de esta quinta edición de Miradas será aportar valor al sector hostelero y contribuir a la mejora de la gestión empresarial. Las ponencias, que empezarán a partir de las 16:00h, buscarán ejemplificar y motivar a todos los presentes con historias de éxito. La jornada irá siguiendo un camino desde la creación de valor para el negocio hostelero a través de la experiencia de cliente, pasando por una mesa debate sobre sostenibilidad de la mano de chefs con reconocimientos en materia de sostenibilidad o incluso ponencias sobre el impacto de la IA en el sector de la restauración.

Las voces de referentes del sector como; Ricard Camarena (2* Michelin y Estrella Verde de Sostenibilidad), María José Martínez (1* Michelin y Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión Alimentos de España 2024), Begoña Rodrigo (1* Michelín) o Sergio Santamaría (Propietario del Restaurante La Mesedora), permitirán a los presentes tomar apuntes de como empresas y profesionales referentes del sector consiguen acercarse a la excelencia en el día a día de sus proyectos.

Las palabras de grandes referentes de nuestro sector se verán complementadas por los consejos y experiencias de profesionales como **Noe Nieto** (Consultora estratégica de experiencia de cliente y neurogastronomía), **Candela Aldao** (Responsable de Sostenibilidad de Mahou San Miguel), **Isabel Coderch** (Fundadora y CEO de Te lo sirvo verde), **Carlos Gamallo** (ChiefSales Officer en Mapal Group), **Trias de Bes** (Economista y escritor) o **Ramón Dios** (Consultor y Coach de Restaurantes). Todo un elenco de protagonistas que bailarán al son de **Paula Pons** (Directora de Guía Hedonista) que será la encargada de presentar esta magnífica jornada.

La guinda del pastel la pondrá María Marte, que en el formato entrevista, inspirará con su experiencia y dejará pinceladas de cómo es para una chef dominicana haber sido la única mujer en la Comunidad de Madrid en ostentar dos Estrellas Michelin. Hoy por hoy, sigue mostrando que su trabajo no tiene límites y está volcada en proyectos que buscan contribuir con la formación profesional de mujeres con escasos recursos.

Toma nota y apúntate en www.miradasvalencia.com, te esperamos el próximo 3 de junio en el CaixaForum Valencia para vivir una jornada inolvidable. Un evento impulsado desde nuestra patronal autonómica CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana.





miradas

Desafíos y oportunidades en la hostelería

LUNES 3 JUNIO 2024 CAIXAFORUM VALÈNCIA 16 - 20H















BERMAR

Sistemas de conservación Vino y Champagne profesionales

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



HOSTELERÍA VALENCIA Y NARIA ORGANIZARON UN WEBINAR SOBRE LA GESTIÓN DEL EXCEDENTE EN LA HOSTELERÍA

El pasado 18 de abril Hostelería Valencia, junto a su proveedor NARIA, organizaron un webinar en el que se expuso el futuro de la normativa sobre la gestión de los excedentes, además de mostrar las mejores soluciones para los negocios de hostelería. El encuentro estuvo coordinado por Joaquín Diaz-Pache, Desarrollador de negocio en Naria y Eva Núñez, Fundadora de S3C Triple Impacto.

Desde Naria, se remarcó que las empresas pueden dar salida al excedente a través de la donación a personas en riesgo de exclusión social, de manera sencilla, segura, rentable y con métricas de impacto, gracias a su plataforma. La jornada también sirvió para recordar que el desperdicio de alimentos es un problema glo-

bal, 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 definitiva, las empresas que participaron en este webinar pudieron recoger información relevante y soluciones de cara a afrontar la nueva normativa que desde la administración se está trabajando en materia de desperdicio alimentario y que afectará a las empresas de hostelería.

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.





EVENTOS

LA HOSTELERÍA VALENCIANA DISFRUTÓ DEL I TORNEO DE GOLF DE HOSTELERÍA VALENCIA

El pasado 15 de abril celebramos la primera edición del 'Torneo de Golf de Hostelería Valencia' un evento que acabó convirtiéndose en uno de los torneos con más participantes de la historia del Club de Golf Foressos.



Desde primera hora de la mañana, que fue la salida tras el petardazo, los hoyos se llenaron de aficionados al golf y de hosteleros que disfrutaron de un día diferente y que pese a ser lúdico, dejó destellos de competitividad.

La organización dividió en dos categorías los premios, una modalidad en la que se compitió scratch y otra modalidad en la que se compitió por hándicap. Estas modalidades nos permitieron ver en una, campeones con un nivel alto en la categoría de scratch, y en la otra, campeones que pese a no tener un hándicap tan bueno también consiguieron tocar metal.

Si nos centramos en la parte más humana, el networking que era el objetivo principal de este evento, tuvo un resultado positivo. Durante toda la mañana se repitieron corrillos de gente comentando cómo iba la partida y en el posterior ágape, que no hubiera sido posible sin la ayuda de proveedores como Bodegas Gandía, Mahou-San Miguel o Solán de Cabras, también. Por lo que, tanto profesionales del sector hostelero, como amantes de los hoyos, pasaron un día diferente y agradable.

Desde Hostelería Valencia agradecemos a los colaboradores que hicieron posible el torneo y a los más de 80 participantes que se animaron a jugar. Sin duda el deporte siempre es buen canal para realizar acciones diferentes a través de las cuales seguir haciendo gala del #JuntosSomos-MásFuertes.





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 <u>Organismo de Certificación Administrativa (OCA)</u> 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 Espectácu Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos (2015/7544)

FORMACIÓN

La formación es clave para que nuestro sector cuente con personal cualificado y para conseguir la calidad y la excelencia en el servicio. Nuestro compromiso es seguir trabajando para impulsar la formación y para ello estamos preparando nuevos cursos y trabajando en nuevos proyectos para ampliar nuestra oferta formativa.

FORMACIÓN **FORMACIÓN**

FORMARSE CON HOSTELERÍA VALENCIA ES MÁS QUE FORMARSE

Hemos dejado pasar el "fred de l'hivern", también hemos desfilado por "el caloret faller" y habiendo resucitado al tercer día y disfrutado de las fiestas vicentinas en el departamento de Formación seguimos trabajando, poniendo en marcha los planes de formación de muchas empresas asociadas que han contado con HOSTELERIA VALENCIA para la organización y gestión de su formación.

Ofrecemos soluciones a medida para las empresas, siendo conocedores del sector hostelero y partiendo siempre de la situación y necesidades de cada una de las empresas.

A partir de la realización de un **diagnóstico de necesidades de formación,** establecemos en qué áreas intervenir y priorizamos las acciones formativas a realizar a partir de la elaboración de un plan de formación, con el objetivo último de mejorar la productividad de las empresas mediante la inversión de su capital humano.

que si bien la calidad del producto en nuestras

Acciones formativas de "Inglés", "Optimización del servicio en la sala", "Atención al cliente y venta sugerida" y "Gestión en cocina" han sido las acciones más demandadas. Cada vez más, las empresas son conscientes cocinas es importante, tienen que salir las cuentas y una buena gestión y saber vender nuestra carta se hace imprescindible para los negocios hosteleros y para atraer y fidelizar al cliente.

¿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

en la página web... ¡TODA UNA CAMPAÑA DE MARKETING!

Y la pierdes. Porque de repente te notifican que estas usando un nombre Disponemos de un conjunto de profesionales cualificados para poder 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.

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.



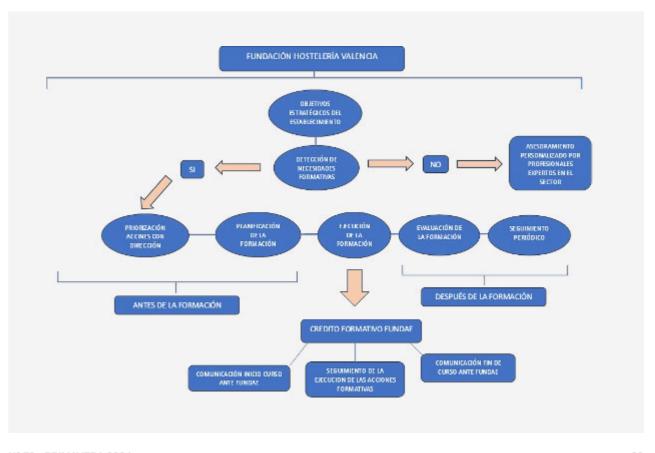
Hoy en día la competitividad de las empresas pasa sí o sí por formar a su personal. Si queremos ser profesionales y ofrecer calidad a nuestro cliente tenemos que invertir en la actualización y reciclaje de las competencias de nuestros equipos. Y nosotros podemos ayudarte en ello.

Pero, además de la formación a medida, HOS-TELERIA VALENCIA os da la opción de llevar a cabo acciones formativas en abierto, donde además de aprender de los mejores, podéis intercambiar conocimiento con otros profesionales convirtiéndosen así nuestras aulas v talleres en espacios de aprendizaje colaborativo, de reflexión y creación.

Una formación que a la vez de estimular y potenciar los recursos personales de los profesionales del sector es punto de encuentro y de puesta en común de las inquietudes de cada establecimiento.

En ocasiones, el simple hecho de salir de la zona de confort, el alejarse por unas horas de las cocinas y las salas en las que estamos cada día, y el intercambiar con colegas comentarios, experiencias y situaciones análogas dentro de un ambiente profesional, enriquece la valoración que a posteriori recibimos por parte de los alumnos de nuestros cursos.

La formación que ofrecemos tiene, una metodología aplicada, unos contenidos ajustados a las necesidades del sector y un saber hacer avalado por la experiencia de años formando a los profesionales de la hostelería. Pero estaría huérfana si no se enriqueciera con las aportaciones de los asociados y asociadas que actúan como alumnos y de los excelentes profesionales que actúan como profesores en el proceso formativo de los cursos.



Nº 72 - PRIMAVERA 2024

En breve podréis consultar en nuestra página web la oferta formativa del segundo trimestre del año y también os avanzaremos ya algunas acciones de inicio inminente a la vuelta del verano para que las tengáis presentes y podáis organizaros con tiempo.

Sin duda, sin formación no podremos avanzar y para ello no tengáis ninguna duda que **HOSTELERIA VALENCIA** es vuestra mejor opción, porque nos preocupamos y ocupamos en ofrecer la mejor solución formativa a nuestras empresas asociadas.





MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería

OFERTA FORMATIVA

Nuestro principal objetivo es la profesionalización del sector para mejorar la productividad de las empresas y por eso ponemos a tu disposición una oferta formativa de calidad basada en las necesidades formativas de las empresas hosteleras, contando para ello con los mejores profesionales.



SUMILLERÍA Y COCTELERÍA COCTELERÍA PROFESIONAL (I)

10/06/2024 a 26/06/2024 LUNES-MARTES-MIERCOLES EN HORARIO DE 9:00 a 12:00 24 HORAS

Asociados 290€ - No asociados 430€



GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

DISEÑO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN EL RESTAURANTE 17/06/2024 a 31/07/2024 LUNES MARTES Y MIERCOLES DE 17:00 A 20:00 60 horas



GESTIÓN DE RESTAURACIÓN GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA

11/06/2024 a 23/07/2024 MARTES Y JUEVES DE 17:00 A 20:00 40 HORAS



COCINA: PRODUCTO Y TÉCNICAS CULINARIAS **TÉCNICAS CULINARIAS**

17/06/2024 a 31/07/2024 LUNES, MARTES Y MIERCOLES DE 17:00 A 20:00

DE VANGUARDIA

60 horas



COCINA: PRODUCTO Y TÉCNICAS CULINARIAS POSTRES EN EL RESTAURANTE

2/09/2024 a 30/09/2024 LUNES MARTES Y MIERCOLES DE 17:00 A 20:00 40 HORAS



COCINA: PRODUCTO Y TÉCNICAS CULINARIAS LA CULINARIA DEL ARROZ

12/06/2024 a 22/07/2024 LUNES MARTES Y MIERCOLES DE 17:30 A 20:30 50 HORAS



SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

INGLÉS INICIAL

25/06/2024 a 25/07/2024 MARTES MIERCOLES Y JUEVES DE 09:00 A 12:00 45 HORAS



SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

SERVICIO Y ATENCIÓN DEL CLIENTE EN RESTAURANTE

10/06/2024 a 7/08/2024 LUNES Y MIERCOLES DE 9:00 A 12:00 50 HORAS



GESTIÓN DE RESTAURACIÓN
GESTIÓN OPERATIVA
DE LA SALA

1/07/2024 a 30/09/2024 40 HORAS FORMACIÓN

HOSTELERÍA VALENCIA Y TURISME COMUNITAT VALENCIANA FIRMAN UN CONVENIO FORMATIVO PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL CDT DE VALENCIA

El pasado 7 de mayo tuvo lugar la firma del acuerdo entre la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y Turisme Comunitat Valenciana que permitirá la cesión de instalaciones del CdT de Valencia en horarios determinados para la realización de cursos impartidos desde la federación. En el acto estuvieron presentes para protagonizar la firma del convenio la consellera de Turismo, Industria, Innovación y Comercio, Nuria Montes, y el presidente de Hostelería Valencia, Manuel Espinar.

El convenio cuenta con la colaboración de ambas entidades para este 2024, y representa el primer punto de partida mediante el cual trabajar conjuntamente, crear sinergias y contribuir al reciclaje, perfeccionamiento y mejora de la cualificación profesional de trabajadores de nuestro sector. Desde la Federación de Hostelería de Valencia a través de la Fundación lleva una larga experiencia en la formación del sector hostelero, y cada año pasan por sus cursos más de 800 alumnos.

ISIT UNIÓ EUROPEA
Para Sinat Eur

El presidente de Hostelería de Valencia, Manuel Espinar, ha señalado que "la formación es el camino que debemos seguir, nuestro objetivo estratégico es continuar avanzando en la profesionalización del sector". La hostelería debe ser reconocida socialmente como un sector con capacidad de desarrollo profesional, de futuro, y por ello cabe trabajar de forma conjunta, desde las organizaciones empresariales, la Administración y todas las entidades que participan en el sector.



Es una certeza que la formación es vital para atraer el talento y para lograr la excelencia en los equipos de trabajo y, por ello, ha sido prioridad para Hostelería Valencia en el convenio colectivo que se firmó hace unos meses y que tiene vigencia para los próximos años.

Desde la Fundación de Hostelería Valencia se han detectado las necesidades más inminentes dentro del sector y con el objetivo de poder cubrirlas con personal cualificado se han ofertado acciones formativas relacionadas con idiomas, gestión en la sala y equipos (así como la gestión del negocio), cursos más específicos en sumillería, cocina, cursos de coctelería, maridaje de tapas y vinos o cocina de aprovechamiento.

En definitiva, este acuerdo entre la administración y la patronal hostelera ejemplifica la colaboración público-privada en materia turística y apuesta por uno de los principales retos como es la mejora de la cualificación y formación de los profesionales del sector.



HOSTELERIA PROFESIONA

HOSTELERÍA VALENCIA Y AMALTEA COLABORAN PARA OFRECER SERVICIOS EN MATERIA DE IGUALDAD PARA LAS EMPRESAS DE LA FEDERACIÓN

Hostelería Valencia suma una nueva empresa colaboradora, Amaltea. Cuentan con más de 10 años de experiencia en la elaboración de planes de igualdad. Desde el año 2007 trabajan en convertir las organizaciones en empresas más equilibradas, gracias a un equipo multidisciplinar de profesionales especializados en diagnóstico, igualdad y formación: psicología, ciencias del trabajo, derecho, sociología...

Por todo ello, esta entidad especializada en planes de igualdad ofrecerá a las empresas asociadas a Hostelería Valencia un 10% de descuento en toda la formación que desarrollen con Amaltea Consultoría.

Los servicios que pueden ofrecer a tu empresa son:

Plan de igualdad

Registro retributivo

Auditoría retributiva

Formación de la comisión de igualdad

Registro del plan de igualdad en el regcon

Plan de mantenimiento anual

Formación anual en igualdad de oportunidades

Para más información puedes pinchar aquí o contactar llamando al 910 000 255 o escribiendo a contacto@planigualdadempresas.es.







ACUERDOS PROVEEDORES ACUERDOS PROVEEDORES

AQUONA SE SUMA A HOSTELERÍA VALENCIA PARA OFRECER 'ECOFROG PROFESIONAL BY AQUONA' PARA MEJORAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TU LOCAL

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia suma un nuevo colaborador, Aquona. Una empresa con más de dos décadas de experiencia, que se encuentra en constante investigación, para proporcionar sistemas de última generación con la tecnología más avanzada del mercado, garantizando el ahorro, comodidad y bienestar de los clientes.

Ecofrog

Uno de sus servicios más interesantes para el mundo de la hostelería es el 'Ecofrog Profesional by Aquona' un dispositivo de limpieza y desinfección respetuoso con el medioambiente y saludable para los usuarios del mercado. Utiliza la tecnología del ozono para limpiar, desinfectar, desengrasar y desodorizar. Está destinado al uso profesional de una gran variedad de sectores, pero principalmente para hoteles y restaurantes que requieren de buena limpieza y desinfección.





Para obtener información detallada sobre Aquona, os invitamos a visitar su página web: www.aquona.es, donde se puede explorar su catálogo y conocer más sobre sus servicios.

Además, todos los miembros de la federación están invitados a solicitar una demostración de su dispositivo totalmente gratuita.







CRIDATEL SE SUMA A HOSTELERÍA VALENCIA PARA OFRECER SOLUCIONES TECNOLÓGICAS A LAS EMPRESAS ASOCIADAS

Hostelería Valencia añade un nuevo proveedor colaborador, Cridatel. Esta entidad nace en Valencia en 1998 con un equipo de profesionales que provienen principalmente de la rama técnica. Cuentan con gran experiencia en la puesta en marcha de soluciones tecnológicas y una alta formación técnico-comercial de más de 25 años de experiencia en nuevas tecnologías. Su principal objetivo es facilitar soluciones de comunicaciones orientadas al perfil empresa.



Por todo ello, esta entidad especializada en soluciones de comunicaciones ofrecerá a las empresas asociadas a Hostelería Valencia precios especiales, garantizando siempre la búsqueda de la mejor solución que se adapte a las necesidades de cada proyecto interesado.

Las soluciones actuales en comunicaciones que pueden ofrecer a tu empresa son:

Centralitas telefónicas: Soluciones para dar una mejor atención personalizada al cliente y gestionando las llamadas de manera presencial en el establecimiento o de modo remoto, con todas las funcionalidades de la centralita (transferencia, retención, grabación, etc).

Control de acceso: Apertura de puertas automatizada, asignando permisos a personas, horarios y zona concreta a la que acceder. Con diferentes métodos de validación (Huella, código, tarjeta, Código QR...).

Para más información debéis contactar llamando al 963 838 093 o escribiendo a cridatel@cridatel.com

Cableados informáticos y armarios Rack de comunicaciones, instalación, organización y saneado.

Videovigilancia: Instalación y soporte de sistema de cámaras y videovigilancia.

Megafonía y música ambiente: Instalación y soporte técnico de sistema de megafonía y música ambiente.

Audiovisuales: Instalación de proyectores y pantallas.

Comunicaciones unificadas: Soluciones de atención telefónica en terminales de sobremesa, sobre PC o extensión en el móvil.

Informática: Soluciones Wifi, seguridad informática, redes informáticas gestionadas, filtrado de contenidos, conexiones VPN securizadas.



LA MARE QUE VA Y HOSTELERÍA VALENCIA SIGUEN UNIENDO SUS CAMINOS PARA CREAR SINERGIAS EN FAVOR DEL SECTOR HOSTELERO

Desde Hostelería Valencia estamos colaborando con Asindown desde el inicio del proyecto formativo La Mare Que Va. Un proyecto muy 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. A finales de 2023 se inauguró el espacio ubicado en La Marina de Valencia y desde entonces su actividad ha sido continua.

En estas instalaciones se ha puesto en marcha un espacio de formación especializado en hostelería dirigido a alumnado con síndrome de Down y discapacidad intelectual y, además, un espacio perfectamente acondicionado para la realización de eventos de todo tipo. Su privilegiada ubicación y el espíritu que se respira, le hace

convertirse en un atractivo punto de encuentro para todo tipo de instituciones y empresas del sector.

La cocina se convierte en el elemento central del espacio, un escaparate hacia el público y el tejido empresarial, alrededor del cual suceden todas las actividades formativas. Un entorno idóneo para generar sinergias en el ámbito empresarial con un ADN común, el de la inclusión para la normalización de la discapacidad.

Hostelería Valencia hemos celebrado una reunión de su Junta directiva en la "Sala Rebelde", un espacio ideal para celebrar reuniones y eventos profesionales. El trato por parte de los alumnos y profesionales del centro es extraordinario y la experiencia muy enriquecedora.



№ 72 - PRIMAVERA 2024

NOTICIAS PROVEEDOR NOTICIAS PROVEEDOR



Inserción laboral

En Asindown, cuentan con casi 100 personas trabajando en instituciones y empresas ordinarias de la provincia de Valencia y en el equipo de administración de Hostelería Valencia, contamos con Naiara, que ha cumplido un año de trabajo en la empresa.

Naiara trabaja en la recepción de la sede de Hostelería Valencia ayudando y dando apoyo en tareas administrativas, así como de atención a las empresas asociadas. El pasado 24 de mayo celebramos su primer año de trabajo con un almuerzo compartido con toda la plantilla.

Os invitamos a conocer toda la actividad de La Mare Que Va así como las Iniciativas de Asindown para seguir **impulsando la integración y el compromiso** de toda la sociedad.



HOSTELERÍA VALENCIA CUENTA CON UN SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES A DISPOSICIÓN DE TODAS SUS EMPRESAS ASOCIADAS

Hostelería Valencia suma una nueva técnico en prevención de riesgos laborales en su equipo de profesionales, **Dácil Reyes.** Graduada en veterinaria y técnico en PRL, llega con el objetivo de aportar los conocimientos que ha adquirido durante años para ayudar a las empresas asociadas a cumplir con las obligaciones en materia de prevención.

Desde nuestro servicio de Prevención de Riesgos Laborales se busca promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante: La identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados a un entorno laboral. Por ello, la experiencia de Dácil en seguridad alimentaria y formación, pone al servicio de los asociados asesoría de garantías en temas como APPCC, auditorías específicas, formación...

Su experiencia como docente en certificados de profesionalidad en módulos de seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería avalan sus competencias y aportan un valor añadido a las empresas que deciden trabajar la prevención con los servicios que ofrece Hostelería Valencia.



№ 72 - PRIMAVERA 2024

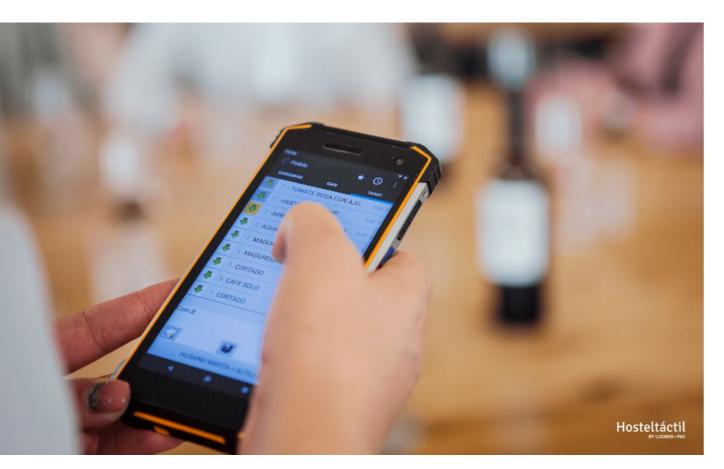
INNOVACIÓN INTEGRAL PARA TU NEGOCIO

La tecnología ha revolucionado el mundo de la hostelería. Gracias a las comandas en formato digital, la sincronización con el TPV o la gestión online del stock, los negocios han podido mejorar la administración de sus establecimientos. Hay cientos de soluciones que optimizan cada proceso dentro de un servicio, pero hasta ahora no existía un soporte integral que lo unificara todo.

Con la unión de Hosteltáctil a la familia Loomis, Loomis-Pay ofrece la gestión íntegra del negocio bajo un único contrato. Ahora, los establecimientos podrán optimizar la administración del stock a la vez que mejoran la relación con sus consumidores sincronizando todo el personal de bar, sala y servicio.

Loomis-Pay evoluciona la restauración creando infraestructuras seamless que simplifican el control de todas las operaciones del día a día. Gracias a su soporte todo en uno, los negocios podrán agilizar los tiempos de servicio y pedido, facilitar el pago con facturas a medida, atraer clientes con ofertas customizadas, delegar la gestión del efectivo y sincronizar la totalidad de las operaciones para dedicarse a lo realmente importante: ofrecer la mejor experiencia posible a sus clientes.

Con Loomis-Pay, centraliza, organiza y agiliza tu negocio.
Con Loomis-Pay, lo tienes todo.







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



FOTONOTICIAS

ASISTENCIA A LA 1 JORNADA MUNICIPAL DE SALUBRIDAD Y HOTELERÍA' ORGANIZADA POR EL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA





REUNIÓN CON LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA CONTRA EL CÁNCER



ASISTENCIA A LA
PRESENTACIÓN DEL ESTUDIO
DE CÁMARA VALENCIA
"IMPACTO ECONÓMICO
DE LA AMPLIACIÓN DEL
AEROPUERTO DE VALENCIA"

REUNIÓN CON LA CEV Y
EL LA CONCEJALÍA DE
COMERCIO PREPARATORIA
A LA CAMPAÑA NAVIDAD
VALENCIA 2024



MANUEL ESPINAR,
PRESENTE EN EL
ACTO DE ENTREGA DE
RECONOCIMIENTOS A
LOCALES COLABORADORES
CON EL 'PACTE VERD
VALENCIA'





NUESTRO DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN PRESENTE EN LA 'IV FERIA VALENCIA EMPLEA' FOTONOTICIAS

GALA DE LOS 'PREMIS TURISME CV' CON GALARDÓN PARA CONHOSTUR A LA TRAYECTORIA TURÍSTICA





REUNIÓN CON LA CONCEJALIA DE PARQUES Y JARDINES



NETWORKING CON EMPRESAS DEL SECTOR TURISMO DE LA REGIÓN DE LA UMBRÍA (ITALIA) SESIÓN INFORMATIVA PARA LAS PRÁTICAS DE LOS ALUMNOS EN EMPRESAS ASOCIADAS



REUNIÓN CON LA CONCEJALIA DE LIMPIEZA Y RECOGIDA DE RESIDUOS





REUNIÓN CON LA CONCEJALÍA DE MOVILIDAD

58 HOSTELERÍA PROFESIONAL № 72 - PRIMAVERA 2024

MÓDULOS

COLABORACIÓN CON EMPRESAS

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia tiene firmados acuerdos de colaboración con empresas especializadas en el sector hostelero que ofrecen a nuestros asociados descuentos y precios especiales sobre la tarifa de mercado.

CONSULTA TODAS LAS VENTAJAS EN hosteleriavalencia.es/convenios





Seguros y finanzas

Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo 46021 Valencia

96 369 33 50 segurmendi.com



atrium

Atrium Salud

Carrer 577, №3, 46182 La Canyada - Valencia César Hernández 96.156.86.83 / 603.032.054 atriumsalud.es cesar.hernandez@atriumsat.es



Bebidas refrescantes

Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20 46930 Quart de Poblet - Valencia

902 889 400

cocacolaiberianpartners.com mjandres@es.cciberianpartners.com



ECO Serra

FCOSFRRA

C/ Picanya nº 3, pta 19 - Alaquas

Álvaro Balaguer Serra - 666 508 523 ecoserravalencia.com info@ecoserra.es / ecoserra.es



rooom

ESTUDIO ROOOM

Calle Pizarro 12 pta 8 46004 Valencia

Vicente Marzal - 667 410 945 estudio@estudiorooom.com estudiorooom.com/comunicacion





Dac Servicios

Gran Vía Fernando El Católico, 65 Valencia

Daniel Agüera Carbonell - 679.061.462 dacservicios.es





ABORDO

Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62 Rafael Cuenca - 963 979 210 abordo.es / rcb@abordo.es



VOUDOM

Vondom

Show Room Valencia - C/Justicia, 4 Ático - Valencia

Federico Buch - 639.36.33.54 vondom.com / valencia@vondom.com /federico@vondom.com





NARIA

Calle Estatuto, 2 (BAJO) Castellón de la Plana

César Romero - 618 44 27 26 cesar@naria.digital





Finkaluz

Plaza del ayuntamiento 11, piso 4 puerta 7 - Valencia

Rafael Cuenca - 963 979 2 10 fran.noguera@finkaluz.com





Cridatel SL

C/San Carlos, 7 Entlo. Mislata - Valencia

Jose Antonio Cantero 96 383 80 93 - 630 935 968 critadel.com/critadel@critadel.com





unBlock the City

C/Sebastián Elcano 23, 3A

Sergio López Fuentes - 651 814 236 unblockthecity.com/empresas info@unblockthecity.com

№ 72 - PRIMAVERA 2024

MÓDULOS MÓDULOS





Remittel

Calle Tabardo, 13

José Dominguez - 616.601.375 remittel.es jdominguez@remittel.com



La Lorraine Bakery España

C/Colombia, 11 - Planta 2 Oficina 20 03010 Alicante

La Lorraine

Francisco Paulino - 673 830 782 tienda.panescofood.es f.huerta@panescofood.es





MGM Marcas y Patentes C/Linares, 7 pta. 3

Julia Maldonado / Trinidad Rodriguez 96.385.12.06 / 96.385.18.08 valencia@mgm-ip.es / jmj@mgm-ip.es patentesymarcasmgm.es





Lavandería La Burbuja C/ Narcis Monturiol (Valencia) 961 770 145

laburbujavalencia.com avanburbujaperello@gmail.com



eranovum

Franovum

Avda. del General Perón, 38, 7 ^a planta, Oficina 3, 28080 (Madrid)

eranovum.energy javier@eranovum.energy



Soluciones Arquitectura, Ingeniería y Urbanismo

Plaza Ayuntamiento, 5-26 (Valencia) 96.006.34.92 - 671.051.655 estudio@estudiosoluciones.com



AQUONA

Aquona

C/ Valle de la Ballestera 49, bajo derecha - 46015

960.902.597/681.382.576 aquona.es info@aquona.es





Hosteltáctil

C/ Archiduque Carlos 84 bajo 46014 - Valencia

Mariví Giménez - 96 345 54 25 hosteltactil.com info@hosteltactil.com





Digital Wap Business

Avda. al Vedat, 140, 24-6 Torrente (Valencia)

Virginia Laporte - 665.58.28.22 digitalb4b.es virginia.laporte@digitalb4b.es





Muñoz Bosch S.L

AVDA. LUIS DE SANTANGEL, 69/71 MUSEROS 46136 - VALENCIA

961 853 328 munozbosch.com info@munozbosch.com





Iseval S.L

C/ POETA LLORENTE 37 BAJO PAIPORTA (VALENCIA)

963970150 / 666527382 iseval.net juanjo.labios@iseval.net



Comercialización de vinos

Ctra. Cheste-Godelleta, S/N 6370 Chiva (Valencia)

Pedro Tabales Montaño - 679.435.774 vicentegandia.com ptabales@vicentegandia.com



VALLE

Avenida de la Industria, 19 46980 - Paterna Octavia Szabo - 606.979.908 vallesl.com / octaviaszabo@vallesl.com

Instagram: @vallevlc Facebook: vallevalencia Linkedin: vallevalencia



Amaltea Consultoría en igualdad de género

C/ Valencia, 35, bajo. Burjassot - Valencia

Ana López Ramos (Coordinadora) Francisco Peña (Comercial)

910.000.255

planigualdadempresas.es contacto@planigualdadempresas.es ana.lopez@amalteaconsultoria.es



MAHOU SANMIGUEL

Valencia capital

Sr. Juan José Calvo Gómez 618.597.532

jcalvog@mahou-sanmiguel.com

Valencia provincia

Sr. Alejandro Panach 639.311.486

apanacha@mahou-sanmiguel.com

mahou-sanmiguel.com



Ranca

Avda. Juan de la Cierva, 9 Parque Tecnológico - Paterna

963134955

caixapopular.es hchust@caixapopular.es



Venta de frutas y verduras

C/ Pedrapiquers, 12 (Polígono Industrial Vara de Quart) 46014 - Valencia

963792820

frutasyverdurasgarcia.com ventas@frutasyverdurasgarcia.com



Protección de datos

Paseo de la Castellana 95, 15º (Torre Europa)

Jorge García - 960960184 protecciondatos-lopd.com valencia@atico34.com



Aguas y bebidas refrescantes

Valencia capital

Sr. Juan José Calvo - 618.597.532 jcalvog@mahou-sanmiguel.com

Valencia provincia

Sr. Alejandro Panach - 639.311.486j apanacha@mahou-sanmiguel.com

solandecabras.es



Tratamientos de sistemas de ventilación y limpiezas técnicas en general

Camí Mas de Tous, 22, 46185 Pobla De Vallbona

961 66 31 31 air-process.net info@air-process.net



Alimentación y bebidas

C/ Pedrapiquers, 14 P.I. Vara de Quart - 46014 Valencia

Avda. del Mediterráneo, 8 P.I. del Mediterráneo - 46550 Albuixech

963134950 Valencia 961400616 - Albuixech

makro.es

mariateresa.gomez@makro.es

Nº 72 - PRIMAVERA 2024

NUEVOS ASOCIADOS NUEVOS ASOCIADOS

RESTAURANTE 180 DE CULLERA

Presentamos con orgullo una empresa asociada, el Restaurante 180 de Cullera. Hablamos de orgullo porque seguramente estemos hablando de una de las mejores panorámicas de esta famosa playa. Además de esa preciosa vista, hablamos de un restaurante de espíritu familiar, en el que se respiran esos valores tradicionales del compartir.



Un lugar idóneo en el que celebrar o disfrutar con las personas más cercanas, el ambiente te hará gozar de una magnífica propuesta gastronómica y una acogedora sobremesa. Buscando satisfacer los paladares más exigentes su oferta te lleva desde las mejores carnes a la brasa, para maridar con grandes tintos, a pescados frescos, que maridan genial con su atractiva bodega.

La maravillosa ubicación junto al faro de Cullera te animará a relajarte después de una buena cena en su terraza chill, en la que te prepararán cócteles y bebidas refrescantes, para que disfrutes del mar en todo su esplendor.

iBienvenidos!



Nuestra familia de empresas no siempre son bares y restaurantes, dentro de nuestra federación tenemos también cafeterías como a la que damos la bienvenida: Què Més. Porque todo el mundo desea empezar el día con energía y en este local hacen que no te resulte rutinario. Las mañanas en este local se empiezan entre risas y con aromas irresistibles a buenos cafés.

Si tu mañana está más libre, estás de vacaciones o guardas un día del finde para ti, consulta su carta porque tienen una infinidad de combinaciones en sus desayunos y completos brunch. Además, su amplia oferta también te puede matar el gusanillo de mediodía, que tanto aprieta entre boras

Como te contamos en Què Més puedes disfrutar de desayunos o meriendas, pero también puedes disfrutar con tus amistades y gente cercana de una cerveza fresquita en su terraza. ¿Un plus? Que abren todos los días. Cuando no sepas donde ir, Què Més te estará esperando.





www.air-process.net

Tel. 96 166 31 31

TRATAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE VENTILACIÓN - LIMPIEZAS TÉCNICAS

NUEVOS ASOCIADOS NUEVOS ASOCIADOS

RESTAURANTE CHARQUITO PUERTO DE SAGUNTO

En la playa de Puerto de Sagunto encontramos el Restaurante Charquito Puerto, una nueva empresa asociada a Hostelería Valencia, con mucha tradición donde comer o cenar siempre será una buena experiencia, además su cocina te hará no querer abandonar ese local acogedor. El equipo tiene muy claro que los problemas y el mal humor se quedan en la entrada, su seña de identidad se respira al entrar por la puerta: al 'Charquito' se va a disfrutar.

Su cocina pretende tener ese toque personal, de toda la vida, que no deje a los clientes indiferentes y que además estén muy a gusto. Hablamos de ese restaurante o ese bar que se convierte en punto de encuentro de familias o de amigos, que acaba siendo una extensión del comedor de casa.

Su oferta no defrauda, puedes degustar magníficos arroces, pescados frescos a pocos metros del mar, carnes jugosas y clásicos platos de cuchara. Todo cuidado y hecho con mucho mimo, que reafirma el amor por la cocina y por cada plato que sirven.



FETS

Valencia presume de tener unos poblados marítimos extraordinarios y en Hostelería Valencia damos la bienvenida a un local ubicado en el corazón, Fets. Un local que se construye sobre dos pilares básicos: El trinomio tierra, mar y huerta; y por otro lado, un lema: no hay nada más cosmopolita que una cazuela.

Hablamos de un establecimiento con una base sólida de cocina tradicional, llena de pucheros, guisos y cocina de dedicarle tiempo a los fogones. Una propuesta gastronómica en la que se dibujan platos que buscan potenciar los sabores más auténticos de nuestra cultura culinaria mediterránea.

En Fets son conscientes de la tradición marinera de Canyamelar y de su historia. Por ello desde que llegaron, hace más de 3 años al Carrer Major (actual José Benlliure), trabajan para ser parte de este emblemático barrio y su historia. Por ello muestran con orgullo, que es un lujo sentirse parte de Canyamelar.

Cuidan el ambiente, la decoración y por supuesto la comida, porque saben que sentarse a comer va más allá de pasar la cuchara por el plato. La experiencia en Fets es tan agradable que, si vas, repetirás.

iBienvenidos!





№ 72 - PRIMAVERA 2024

CONVOCATORIA **PYME SOSTENIBLE 2024**

El plazo para la presentación de solicitudes será a partir de las 9:00 del día 8 de mayo, hasta las 14.00h del día 30 de septiembre de 2024. Si bien el plazo podrá acortarse en caso de agotarse el presupuesto.

Objeto

Concesión de ayudas para desarrollar planes de apoyo para el impulso de la innovación en materia de sostenibilidad, en el marco del Programa Pyme Sostenible, subvencionados en un 60 % a través del Programa Plurirregional de España FEDER 2021-2027 (POPE).

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Pymes de la demarcación territorial de la Cámara de Comercio de Valencia que se encuentren dadas de alta en el Censo del IAE.

¿Cuál es el importe máximo financiable?

La cuantía máxima de ayuda por empresa será de 4.494,00 € sobre un presupuesto máximo elegible de 7.490,00 € (7.000,00 € de coste directo + 7 % de costes indirectos asociados), que será prefinanciado en su totalidad por la empresa beneficiaria y cofinanciado por FEDER al 60 %.

¿Qué pasos debes seguir para solicitar el pro-

El trámite de solicitud de participación se puede llevar a cabo únicamente a través de Sede electrónica. Para ello deberá disponer de Certificado Digital y de la aplicación Autofirma.

Se deberán cumplimentar y presentar:

Declaración responsable del cumplimiento de las condiciones de participación (la persona firmante deberá tener la condición de representante legal de la empresa).

Declaración anual de IVA del último año finalizado.

DNI del solicitante (en caso de persona física) o DNI del firmante de la solicitud con poderes suficientes (en caso de persona jurídica).

Adicionalmente, en el caso de personas jurídicas:

Poder de representación de la persona que presenta la solicitud (la persona firmante deberá tener la condición de representante legal de la empresa).

Tarieta de Identificación Fiscal de la empresa.

Para cualquier consulta sobre esta cuestión puede ponerse en contacto con nosotros escribiendo a legal@hosteleriavalencia.es y vía telefónica al 653053625 (Miguel Ángel Medina, asesor legal).







productos de alimentación para la cocina profesional

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











Calvo (ampofrio gullón Hero Kelloggis Food Solutions







Te ayudamos a cumplir la Ley de Protección de Datos

960 96 01 84 - valencia@atico34.com

AYUDAS PYMES AYUDAS PYMES

CONVOCATORIA AYUDAS PARA MEJORAR EL POSICIONAMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO

El plazo de presentación de solicitudes se iniciará a las 9:00:00 horas del día 13 de mayo de 2024, finalizando a las 14:00:00 horas del día 27 de mayo de 2024

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Programa 1: impulso al posicionamiento de las empresas y el marketing de producto turístico de la Comunitat Valenciana. Empresas turísticas, cualquiera que sea su naturaleza jurídica, incluidas las comunidades de bienes y las sociedades civiles, que estén inscritas en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana antes de la fecha de publicación de esta resolución en el DOGV, y que formen parte de alguno de los siguientes colectivos:

- a) Titulares de establecimientos de alojamiento turístico inscritos en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana. Se considerarán beneficiarias las personas físicas o jurídicas propietarias o explotadoras de establecimientos hoteleros, campings, bloques y conjuntos de apartamentos turísticos, empresas gestoras de viviendas de uso turístico y alojamientos rurales de la Comunitat Valenciana.
- b) Titulares de agencias de viajes inscritas en el registro de turismo de la Comunitat Valenciana.
- c) Empresas de turismo activo inscritas en el registro de turismo de la Comunitat Valenciana.
- d) Establecimientos de restauración inscritos en el registro de turismo de la Comunitat Valen-

ciana de acuerdo con lo establecido en el Decreto 36/2023, de 24 de marzo, del Consell por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunitat Valenciana, la Red Gastro Turística y L'Exquisit Mediterrani. Empresas, cualquiera que sea su naturaleza jurídica, incluidas las comunidades de bienes y las sociedades civiles, que antes de la fecha de publicación de esta resolución en el DOGV estén adheridas a Creaturisme o bien dispongan, del Distintivo "Compromiso con la Calidad Turística" en el marco del Programa SICTED CV.

Programa 2: Impulso a eventos musicales, deportivos, gastronómicos y culturales de impacto turístico.

Empresas, asociaciones, federaciones o fundaciones organizadoras de eventos deportivos, gastronómicos y culturales que se celebren durante 2024 y que evidencien su impacto en la promoción turística de la Comunitat Valenciana a través de la atracción de turismo de forma

específica.

Empresas y asociaciones organizadoras de eventos musicales con evidencias específicas de atracción turística hacia la Comunitat Valenciana en 2024, y que estén adheridas al sistema de marca «Mediterrani Musix», antes de la fecha de publicación de esta resolución en el DOGV.

Objeto

Programa 1: Impulso al posicionamiento de las empresas y el marketing de producto turístico de la Comunitat Valenciana.

Incentivar la realización, durante 2024, de proyectos que contribuyan a mejorar el posicionamiento y la competitividad empresarial, así como la visibilidad en el mercado nacional e internacional de la oferta turística de la Comunitat Valenciana a través de la mejora de la sostenibilidad, la accesibilidad, y la puesta en mercado de productos y/o servicios.

¿Cuál es el importe máximo de ayuda por beneficiario?

El importe global máximo destinado a las presentes ayudas asciende a 6.040.000,00 euros, con el siguiente desglose por tipo de programa:

Programa 1: Impulso al posicionamiento de las empresas y el marketing de producto turístico de la Comunitat Valenciana. 4.000.000,00 euros.

Programa 2: Impulso a eventos musicales, deportivos, gastronómicos y culturales de impacto turístico. 2.040.000,00 euros.







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

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)

Para cualquier consulta contactar con el departamento de Proyectos: 96 351 51 76

Para consultas técnicas y resolución de incidencias para la presentación de la documentación contactar: subvenciones@turismecv.es









№ 72 - PRIMAVERA 2024

AYUDAS PYMES AYUDAS PYMES



CONVOCATORIA SUBVENCIONES FOMENTO TRABAJO AUTÓNOMO CV

Desde el 14 de mayo de 2024 hasta el 31 de julio de 2024

¿Quiénes pueden ser los beneficiarios de estas ayudas?

Las personas desempleadas inscritas como demandantes de empleo en Labora Servicio Valenciano de Empleo y Formación, que se establezcan como personas trabajadoras autónomas o por cuenta propia.

ECOóserra



ROESB Nº 0812

PLANES DE VIGILANCIA Y CONTROL DEPLAGAS A SU MEDIDA

Control de plagas

EN ECOSERRA DAMOS TODO NUESTRO APOYO A LA HOSTELERÍA

INVIERTA EN PREVENCIÓN

PIDA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO







¿Qué requisitos debe cumplir?

- a) Deben contar con un Plan de empresa de la actividad a realizar, que contemple su organización, recursos necesarios, plan financiero y de inversiones y plan de viabilidad para poder llevar a cabo dicha actividad.
- b) La actividad autónoma debe tener carácter innovador. A estos efectos, se considerará que cumplen esta condición:
- · los proyectos que ofrezcan alguna novedad o mejora sobre productos o servicios existentes.
- · las actividades en las que se detecte una falta de oferta en el territorio donde la persona trabajadora autónoma vaya a prestar servicios.
- · las ideas de negocio, en sectores maduros, que den respuesta a necesidades no cubiertas.
- c) La persona solicitante debe acreditar tanto la formación a que hace referencia el apartado c.1.) como la formación a la que hace referencia el apartado c.2.):

- c.1.) formación profesional oficial (del sistema educativo o formación profesional para el empleo) o educación universitaria (grado, máster o curso de experto universitario) sobre materias que tengan relación directa con el proyecto de negocio.
- c.2.) formación no inferior a 70 horas de duración en materia gerencial, de gestión comercial o financiera o de marketing digital, bien por haber recibido formación acreditada por Labora sobre dichas materias, o bien porque la formación que se posea en relación al apartado c.1.) ya la incluya, según lo siguiente:
- En caso de acreditar formación profesional oficial, la titulación acreditada deberá incluir al menos 70 horas de duración en dichas materias.
- En caso de acreditar educación universitaria, la titulación acreditada deberá incluir al menos tres créditos ECTS en dichas materias (en titulaciones universitarias anteriores al Plan de Bolonia tendrá que incluir al menos una asignatura en dichas materias).

¿Cuál es el importe máximo de ayuda por beneficiario?

El importe de la subvención asciende a **5.000 euros** si la persona beneficiaria es un hombre; **6.000 euros** si es una mujer; y **6.600 euros** si es una mujer víctima de violencia de género.

Para cualquier consulta sobre esta cuestión puede ponerse en contacto con nosotros escribiendo a legal@hosteleriavalencia.es y vía telefónica al 653 053 625 (Miguel Ángel Medina, asesor legal).

№ 72 - PRIMAVERA 2024





Nosotros trabajamos para que todo te resulte más sencillo



En Caixa Popular siempre hemos cuidado al Sector de la Hostelería convencidos de la importancia que tiene en nuestra sociedad. Por este motivo nos encontrarás a tu lado. Todas nuestras oficinas están abiertas para ayudarte en lo que puedas necesitar.

- · Financiación de impuestos.
- Líneas de crédito para el pago de nóminas.
- Leasing para la compra de equipos de maquinaria.
- Préstamos verdes para la mejora de la eficiencia energética de tu local.
- Préstamos hipotecarios para reforma o compra de locales.

Disponemos de líneas especiales con condiciones ventajosas que se adaptan a ti.

Además, a través de nuestro convenio de colaboración con FEHV tenemos reservadas para ti las mejores condiciones del mercado:

- **TPV**. Tasa de descuento del 0,25% por operación. O, si lo prefieres, tarifa plana mensual según tu nivel de facturación.
- Innovadores sistemas de cobro electrónico (PayGold)

federación empresarial hostelería Valencia RELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAH





RELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR - MAH

