

Nº77 - ABRIL 2026

HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE
LA FEDERACIÓN
EMPRESARIAL
DE HOSTELERÍA
DE VALENCIA



DIÁLOGO DE PROFESIONALES
DEL SECTOR CON MOTIVO
DEL DÍA INTERNACIONAL
DE LA MUJER

#MAKROPLUS POS

UNA MANERA DIFERENTE DE COMPRAR



TPV VALORADO EN 1.800€*

DISH POS

El TPV de **makro**

CONSIGUE LAS
**VENTAJAS DE
MAKROPLUS**
Y **DIGITALIZA TU
NEGOCIO MÁS
FÁCILMENTE
CON DISH POS**



Más info sobre
DISH POS

TU TPV SIN INVERSIÓN INICIAL

Disfruta de todas las ventajas
de ser cliente **MakroPlus**:

1. Atención personalizada.
2. Precios individualizados.
3. Compromiso de nivel de servicio.
4. Crédito y financiación a tu medida.
5. Acceso a ventas privadas.
6. Negociación de precios especiales.
7. Servicio de entrega gratuito.

¿QUÉ ES MAKROPLUS POS?

Es la **integración de MakroPlus y Dish POS**: combina ambos para ofrecer una **herramienta integral**, consigue las **ventajas de MakroPlus** y **digitaliza tu negocio más fácilmente con Dish POS**.

* Descubre las ventajas de nuestra nueva modalidad: **MakroPlus POS**

1. Sistema POS sin inversión inicial

Un sistema TPV profesional completo.

2. Seguimiento y evaluación mensual

Acompañamiento continuo con nuestro gestor.

3. Mejora en la gestión de tu negocio a través de Dish POS

Herramientas avanzadas para **controlar ventas, stock y análisis optimizado**.

* Supeditado a la consecución mensual de objetivos.

+ 34 900 90 75 03 • Lunes - Viernes: 09:00h - 21:00h / Domingos: 16:00h - 21:00h

* Este precio no incluye la cuota mensual de 49€ que deberá pagar el cliente. Consulta el detalle de las condiciones en tu centro MAKRO.



Manuel Espinar Robles
 Presidente de Hostelería Valencia

El 2026 ha comenzado con un escenario complejo para el sector de la hostelería marcado por una combinación de factores económicos, sociales y geopolíticos que condicionan tanto la actividad diaria de nuestros establecimientos como las perspectivas a medio plazo. Los costes energéticos, de materias primas y laborales continúan en niveles elevados, lo que está impactando directamente en los márgenes de las empresas hosteleras, que en muchos casos operan con una rentabilidad ajustada. La dificultad de trasladar estos incrementos al cliente final, en un contexto donde también se resiente el poder adquisitivo de las familias, nos está obligando a realizar un ejercicio constante de equilibrio.

Este año hemos iniciado también las negociaciones del nuevo convenio colectivo del sector, un proceso clave que afrontamos con responsabilidad y voluntad de consenso. Somos plenamente conscientes de la importancia de alcanzar el máximo bienestar para nuestros trabajadores

y equipos, pero al mismo tiempo debemos asegurar la viabilidad de las empresas. Nuestro sector, motor de empleo, está formado en su mayoría por micropymes y autónomos que con mucho esfuerzo suben a diario las persianas. El diálogo social debe seguir siendo, la herramienta fundamental para alcanzar acuerdos equilibrados que beneficien al conjunto del sector.

En este primer número de año, hacemos balance de las Fallas y la Semana Santa que a nivel de la actividad de la hostelería ha funcionado en general bien gracias también a la climatología favorable, pero observamos una contención en el gasto medio, así como cambios en los hábitos de consumo de nuestros clientes.

También hablamos de las novedades en cuanto a normativa, ayudas o la oferta formativa. En esta revista ponemos el foco también en la nueva herramienta que hemos incorporado, Portal de Empleo para ayudaros en la búsqueda de personal y en la importancia de seguir reivindicando a la hostelería. Frente a las amenazas de otros modelos de consumo, hay que mantener viva nuestra herencia culinaria, nuestra gastronomía y todo lo que representa: cercanía, tradición y comunidad.

Compartir un menú en tu bar de confianza, rodeado de vecinos y conversaciones, nunca será lo mismo que consumir un plato preparado en un supermercado. La hostelería no solo alimenta, es patrimonio, cultura e identidad.

El reto para este 2026 queremos seguir ayudando a nuestras empresas en el día a día de la gestión y para ello tenemos todos nuestros servicios a vuestra disposición. Os invitamos a estar atentos a todas las novedades que os contamos en este número y a seguir nuestra actualidad a través de los boletines y redes sociales.



federación
empresarial
hostelería
Valencia



José Almeida
Presidente de Hostelería España

El 18 de marzo se cumplió un año ilusionante desde que me nombrasteis vuestro presidente. En este viaje no voy solo, me acompañan mis vicepresidentes, los miembros de nuestro comité, pero, sobre todo, me dais aliento vosotros, los hosteleros de España. También me siento muy arropado por todo el equipo de Hostelería de España, capitaneado por Emilio Gallego, nuestro secretario general, que lleva 25 años trabajando y ayudando a los hosteleros.

Ha sido un año marcado por el recuerdo constante de nuestro querido presidente, José Luis Yzuel, que sigue siendo mi referencia y mi apoyo en los momentos de dudas. Desde arriba, él siempre me apoya y me empuja con su sonrisa eterna.

Un año de muchas reuniones con los grandes actores de este sector, donde he podido constatar el gran respeto y admiración que nos tienen muchos.

Un año de dificultades en nuestros negocios con las interminables bajas de IT, los problemas de falta de personal cualificado, la entrada del VeriFactu, la disminución en la rentabilidad de nuestros resultados, el aumento de los impuestos, la regulación de las terrazas, las zonas de bajas emisiones...

Pero contra todo esto está la gran resiliencia de este sector que amamos. Nuestro negocio es parte

de nuestra familia, parte de nuestras vidas, y por eso tenemos la capacidad de luchar contra viento y marea (incluso contra los políticos y sus decisiones) para salir adelante.

Nos queda mucho camino por recorrer y seguir luchando para que se reconozca lo que este sector representa para la economía española, pero también para que se nos respete como el gran sector social que somos. Que nuestros políticos y las administraciones vean a este sector social y económico como el que aporta soluciones siempre.

Necesitamos estar más unidos, ser más fuertes y seguir diciendo las cosas con la cabeza bien alta. Somos parte esencial de la economía de este país y esto tiene que estar reflejado en nuestras leyes nacionales, en nuestras leyes regionales, pero también, y sobre todo, en nuestras ordenanzas locales. Y lo repito: Nosotros no generamos problemas, somos parte de la solución que necesitan.

Tu, hostelero, eres el alma de nuestras calles. Eres quien contrata y da esperanza de futuro a esos jóvenes que empiezan a labrarse su camino; tú eres quien genera riqueza para este país con tu esfuerzo diario. Tú eres a quien el turista y el vecino buscan para tomarse la mejor caña, vino, cava o tapa, pero también para sentarse a compartir una buena comida o a disfrutar de ese menú del día preparado con tanto cariño.

Lo hacen para sentir la libertad, la seguridad y la cercanía que solo tú les ofreces. Porque en vuestros bares y restaurantes lo que se respira es pura autenticidad. Se respira respeto por las personas y pasión por las cosas bien hechas; alrededor de vuestras mesas se celebran los momentos más importantes de la vida. En nuestras casas se respira libertad y se respira, como nos sigue recordando siempre nuestro querido Yzuel, FELICIDAD, porque somos, por encima de todo, la industria de la Felicidad.

José Almeida
Presidente de Hostelería de España

SUMARIO

8 Diálogo mujeres

8 Hostelería València reúne a referentes del sector para reflexionar sobre el liderazgo femenino en la hostelería

14 Proyectos

16 La gastronomía en el centro, nueva campaña para poner en valor nuestra cocina

26 Eventos

36 19 Restaurantes valencianos estrenan placa de recomendado en la Guía Michelin

38 Temas jurídicos

46 Formación

60 Proveedores

68 Convenios colaboración

80 Noticias



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: David Echagüe
Producción: Lobo Agencia Digital

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

**Diálogo
mujeres**



46

Formación



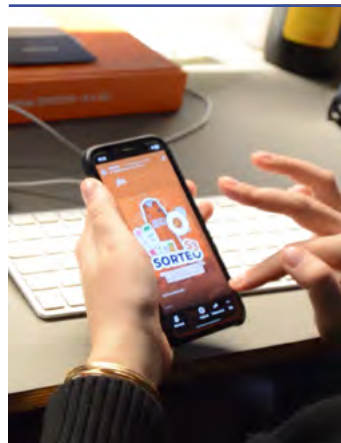
14

Proyectos



60

Proveedores



36

Eventos



80

Noticias





HOSTELERÍA VALENCIA REÚNE A REFERENTES DEL SECTOR PARA REFLEXIONAR SOBRE EL LIDERAZGO FEMENINO EN LA HOSTELERÍA

Con motivo del Día Internacional de la Mujer, Hostelería Valencia organizó a principios del mes de marzo un desayuno-coloquio que reunió a destacadas empresarias y profesionales del sector gastronómico valenciano. El encuentro sirvió como espacio de reflexión en torno al liderazgo, la visibilidad y los desafíos que aún afrontan las mujeres en la hostelería.

Durante la jornada, se pusieron en valor los avances logrados en los últimos años en materia de igualdad. “Antes muchas trabajaban en la sombra, ahora existe un mayor foco sobre su trabajo”, señaló la chef Ángela Milián, del restaurante Vinatea. En esta misma línea, Begoña Rodrigo, al frente de La Salita, destacó la importancia de las redes de apoyo entre profesionales: “entre nosotras nos ponemos en valor, nos ayudamos y nos apoyamos”.

No obstante, también se evidenció que estos avances no siempre se traducen en transformaciones estructurales profundas. Algunas participantes coincidieron en que, en ocasiones, se produce una cierta sensación de estancamiento o “parálisis”, en palabras de Rodrigo. “Vemos un falso avance”, afirmó Manuela Romeralo, haciendo referencia a la limitada visibilidad que todavía tienen muchas mujeres dentro del sector.

La necesidad de “que te valoren y te respeten” se posicionó como una de las principales reivindicaciones. A pesar de ello, el encuentro mantuvo un tono optimista, poniendo de relieve la solidez y el crecimiento del liderazgo femenino en la gastronomía.

DIÁLOGO MUJERES

Un ejemplo de este potencial es la presencia de seis Estrellas Michelin lideradas por mujeres en el territorio, un dato significativo que, sin embargo, no siempre recibe la atención mediática que merece. “nadie habla de eso”, subrayó Rodrigo. En este sentido, algunas participantes apuntaron que a las mujeres les cuesta en ocasiones ocupar espacios de visibilidad o comunicar sus propios logros. Según la chef Carito Lourenço, esta realidad está en parte relacionada con el perfeccionismo: “Hay mujeres que hacen grandes cosas y piensan que no van a saber contarlos, y eso genera frustración”.

Uno de los aspectos que generó mayor consenso fue la dificultad de conciliar la vida profesional y personal en un sector especialmente

exigente en horarios y dedicación. La empresaria Nuria Sanz explicó que muchas mujeres se ven obligadas a asumir importantes renunciaciones para poder desarrollar su carrera. “O te planteas sacrificar tu familia para escalar o es muy difícil”, afirmó, subrayando la importancia de contar con el apoyo del entorno personal y familiar.

El encuentro concluyó con una reflexión compartida: pese al amplio y sólido talento femenino presente en la gastronomía valenciana, todavía queda camino por recorrer para alcanzar una visibilidad y un reconocimiento plenamente equitativos. Iniciativas como este desayuno-colquio resultan clave para generar espacios de diálogo, compartir experiencias y seguir avanzando hacia una igualdad real y efectiva en el sector.



HOSTELERÍA VALENCIA PRESENTA EL BALANCE DE LAS FALLAS 2026

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) ha elaborado un informe tras la celebración de las Fallas 2026 en el que se han recopilado incidencias detectadas en la instalación y funcionamiento de puestos de comida, bebida y masas fritas, tras una visita realizada en diferentes puntos de la ciudad como el centro o Ruzafa.

Incumplimientos sanitarios y falta de control



Entre las principales conclusiones, Hostelería Valencia advierte de **deficiencias en el control higiénico-sanitario**, especialmente en los puestos de buñuelos y masas fritas. Se han detectado también irregularidades en la conservación de alimentos, con productos expuestos sin protección o sin mantener la cadena de frío, lo que podría suponer un riesgo para la salud pública.

Exceso de puestos y problemas de ubicación



El informe señala un **incremento significativo del número de puestos** en los últimos años, así como su tamaño y ubicación, especialmente en zonas sensibles como el centro histórico.

En algunos casos, estos puestos se sitúan frente a locales de hostelería, dificultando su visibilidad y actividad, e incluso junto a monumentos protegidos como el entorno del Mercado Central o la Lonja, incumpliendo las limitaciones establecidas para preservar el patrimonio.

Además, se ha observado incumplimientos en el formato de los puestos que deberían ser gastronómicas y en su lugar se han visto otro tipo de formatos, principalmente contenedores, prohibidos por el Bando de Fallas.

Impacto negativo en la hostelería



Uno de los aspectos más preocupantes es el **perjuicio directo a los establecimientos hosteleros**. En zonas como Ruzafa, algunos negocios han optado por cerrar durante los días grandes de Fallas debido a la pérdida de visibilidad, molestias por humos y olores, y la ocupación del espacio público por puestos colindantes.

También se han producido situaciones conflictivas con clientes que confundían las terrazas de los locales con espacios vinculados a los puestos ambulantes, así como el uso indebido de los baños por parte de no clientes.

Venta de alcohol y botellón



Hostelería Valencia alerta del **aumento de puntos de venta de alcohol y del consumo en vía pública fuera de los espacios autorizados**. En algunos casos, se detectaron barras que no cumplían con las condiciones del Bando de Fallas o la ubicación de puestos de venta de alcohol en zona de ocio, suponiendo una competencia desleal para los locales con licencia de pub.

Problemas de limpieza y servicios insuficientes



El informe también pone el foco en la **falta de limpieza en la vía pública**, especialmente en los días de mayor afluencia, así como en la **escasez de papeleras, contenedores y urinarios públicos**.

Balance de la actividad hostelera



Desde Hostelería Valencia se ha realizado un sondeo entre establecimientos asociados en el que se ha visualizado que **la buena climatología ha favorecido el consumo**, especialmente en el fin de semana previo al inicio de las Fallas, así como los días 18 y 19. La procedencia mayoritaria de clientes ha sido de otros puntos de España, pero principalmente público local y para la mayoría de los encuestados, el hecho de que San José no haya sido puente ha mermado la actividad.

Medidas para mejorar



Hostelería Valencia va a solicitar una reunión con el concejal de Fiestas del Ayuntamiento de Valencia para trasladarle todas las incidencias detectadas, y las propuestas de mejora que se trasladarán través de la mesa de diálogo de Fallas, donde es fundamental que se tome en consideración el llamamiento tanto de los comerciantes, vecinos como del sector de la hostelería sobre las incidencias que se han visto este año.

Las principales demandas para mejorar de cara a las Fallas de 2027 serían reorganizar el número de puestos autorizados y que cumplan con los formatos indicados en el Bando de Fallas. Asimismo, no autorizar la instalación de los puestos frente a locales de hostelería y en entornos protegidos y monumentos; impulsar una oferta gastronómica de mayor calidad, basada en productos locales; incrementar la presencia policial para controlar la venta ilegal y el consumo de alcohol en la vía pública y mejorar los servicios de limpieza y dotaciones públicas.

Hay que reflexionar sobre el modelo de fiesta y el impacto en la proyección internacional de Valencia, recordando que las Fallas están reconocidas como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. En este sentido, **hay que apostar por una celebración que combine tradición, calidad y respeto al entorno urbano, reforzando su atractivo como destino turístico de primer nivel**. Desde el sector de la hostelería, trasladamos nuestra colaboración para plantear mejoras que sean efectivas y que contribuyan a mejorar el funcionamiento de las fiestas.

INICIADO EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN PARA EL PRÓXIMO CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELERÍA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

A inicios de febrero, en el CdT de Valencia, se celebró la reunión de inicio de la negociación del próximo convenio colectivo de hostelería de la provincia de Valencia que ha impulsado la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, junto con el resto de las organizaciones empresariales y organizaciones sindicales legitimadas para la negociación del convenio.

Así se da inicio al proceso de negociación del nuevo marco laboral del sector de la hostelería y alojamiento de la provincia Valencia. Durante la sesión se procedió a la acreditación de las partes, a la constitución formal de la mesa y al establecimiento de las bases iniciales del ca-

lendario y metodología de trabajo, con el objetivo de abordar la negociación desde el diálogo, la responsabilidad y el consenso.

Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, como entidad representativa del sector y que ha participado en todas las negociaciones de los anteriores convenios, se valora positivamente el inicio de este proceso de negociación, reiterando la importancia del diálogo social como eje fundamental para abordar los cambios y ajustes en el sector, acorde al contexto actual y que permita compatibilizar la viabilidad de las empresas con una mejora continua de las condiciones laborales para las personas trabajadoras.



TÚ TIENES SED DE
AGUA
Y TU CUERPO DE
AGUA MINERAL



DESDE 1790

PROYECTOS



LA GASTRONOMÍA EN EL CENTRO, NUEVA CAMPAÑA PARA PONER EN VALOR NUESTRA COCINA

La campaña “La Gastronomía en el Centro” es la última iniciativa impulsada por Conhostur, Hostelería Valencia y Turisme Comunitat Valenciana para poner en valor, visibilizar e impulsar el talento y la excelencia de nuestra gastronomía, un sector clave como motor económico, atractivo turístico y símbolo de identidad de nuestra tierra.

Uno de cada tres turistas elige nuestro destino motivado por la gastronomía. Y es que la hostelería es mucho más que sentarse a la mesa: es territorio, cultura, producto y personas. Es tradición e innovación conviviendo en equilibrio. Es, en definitiva, identidad.

Por ello, esta campaña tiene como [pieza central un vídeo](#) que cuenta con la participación de algunos de los máximos referentes de nuestra cocina, profesionales que la ensalzan, mantienen y reinterpretan cada día, creando sabores que cuentan nuestra historia y proyectan nuestro futuro:



GASTRONOMÍA EN EL CENTRO

Ricard Camarena Restaurant

2 Estrellas Michelin, 3 Soles Repsol, Estrella Verde de Sostenibilidad y reconocido como el 6º mejor restaurante vegetal del mundo.

Simposio

Liderado por Roger Julián, recientemente reconocido en 2026 con 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol.

Atalaya

Dirigido por Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, cuenta con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol.

Baeza & Rufete

Bajo la dirección de Joaquín Baeza Rufete, distinguido con 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol.

Ellos representan solo una parte del enorme talento y la riqueza gastronómica de la Comunitat Valenciana. Un territorio que suma 35 Estrellas Michelin, 68 Soles Repsol y más de 31.000 establecimientos hosteleros, configurando un ecosistema diverso, dinámico y profundamente arraigado a su entorno.

Todos ellos conforman una identidad colectiva que nos define y nos proyecta al mundo. Por eso, esta campaña nace con un objetivo claro: situar la gastronomía en el lugar que merece. Porque cuando la gastronomía está en el centro, todo sabe mejor.

Celebramos lo que nos une



Real Magic®

HOSTELERÍA VALENCIA Y EL IBV PRESENTAN UN INNOVADOR PROYECTO DE SENSIBILIZACIÓN PARA MEJORAR LA SALUD LABORAL DE LA HOSTELERÍA

La iniciativa, que cuenta con el apoyo de la Vicepresidencia Primera y Conselleria de Vivienda, Empleo, Juventud e Igualdad, identifica los principales riesgos ergonómicos del trabajo diario y ofrece pautas prácticas para reducirlos

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia y el Instituto de Biomecánica (IBV) han puesto en marcha un proyecto dirigido a mejorar la salud laboral de los profesionales del sector hostelero mediante la identificación y prevención de riesgos ergonómicos asociados a sus tareas habituales. La iniciativa ha sido elaborada con el apoyo de la Vicepresidencia Primera y Conselleria de Vivienda, Empleo, Juventud e Igualdad.

El proyecto analiza situaciones habituales del

trabajo en hostelería –como la manipulación de cargas, las posturas forzadas o los movimientos repetitivos– con el objetivo de ofrecer herramientas prácticas que ayuden a prevenir lesiones y mejorar la salud laboral de la hostelería.

Como resultado de esta iniciativa, se han desarrollado seis vídeos didácticos que muestran de forma visual los principales riesgos detectados y proponen recomendaciones aplicables en el día a día profesional. Las temáticas abordadas son:



Montaje y desmontaje de terrazas

Manejo de bandejas

Preparación de cafés

Manipulación de elementos durante el cocinado

Tareas de preparación y cocinado

Durante la jornada de presentación celebrada el pasado mes de febrero en la sede del IBV en Valencia, se mostraron todos los materiales audiovisuales que se han elaborado para este estudio y que están disponibles a través de las páginas web y redes sociales de Hostelería Valencia (www.hosteleria-valencia.es) y del IBV (<https://www.ibv.org/>), con el objetivo de facilitar su consulta y fomentar la adopción de buenas prácticas preventivas entre empresas y trabajadores.

La jornada contó con la participación de Rafael Ferrando, secretario general de Hostelería Valencia; Lourdes Fayos y Dácil Reyes, técnicos del departamento de Prevención de Riesgos Laborales de Hostelería Valencia; así como Mercedes Sanchis, directora de Innovación, Bienestar y Salud Laboral del IBV, y Alicia Piedrabuena, investigadora del IBV. Rafael Ferrando y Mercedes Sanchis, como representantes de ambas entidades, quisieron poner en valor la importancia de la colaboración para

Protege a tu equipo y a tu familia, asegurando el futuro de tu negocio



EN LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERIA,
EL DÍA A DÍA ES INTENSO Y DESAFIANTE

Como dueño o empleado, sabes lo importante que es estar preparado para lo inesperado

Con los seguros de vida de **Occident** y **Segurmendi**, puedes garantizar la tranquilidad de tu familia y equipo mientras sigues brindando el mejor servicio

COBERTURA ESPECIAL PARA EL SECTOR HOSTELERO

Protege a tus empleados y asegura la estabilidad de tu negocio.

SEGUROS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DEL GREMIO

Desde el propietario hasta el último miembro del equipo.

ASESORÍA PERSONALIZADA

Te ayudamos a elegir la mejor opción para tu situación.

Hostelero, tu equipo y tu familia son el corazón de tu negocio. ¡Protégelos hoy!

Occident **SEGURMENDI**
ANTORCHA DE CALIDAD Y FINANZA

Expertos en Seguros para la Hostelería

asegurar la salud laboral de la hostelería y agradecer a la Conselleria de Vivienda, Empleo, Juventud e Igualdad el apoyo en el proyecto.

Lourdes Fayos quiso destacar el compromiso de Hostelería Valencia con la Prevención de Riesgos Laborales: “llevamos más de 20 años trabajando en proyectos, jornadas y eventos para mejorar la cultura preventiva del sector”. Dácil Reyes, por su lado, incidió específicamente en los riesgos ergonómicos, “muy presentes en el día a día hostelero e importantes de prevenir para evitar trastornos musculoesqueléticos”.

Alicia Piedrabuena dio clausura al acto, explicando la metodología que se ha seguido para la elabo-

ración del proyecto y enseñando a los oyentes una muestra de los vídeos que han resultado del mismo. “Ha sido un proceso con diferentes pasos para ofrecer un producto final con el que se pueda garantizar una buena salud laboral en la hostelería”, afirmó.

Este tipo de iniciativas no solo contribuyen a prevenir lesiones musculoesqueléticas y reducir el absentismo laboral, sino también a mejorar el bienestar de las personas trabajadoras. El proyecto tiene como objetivo promover entornos laborales más seguros y saludables, clave para garantizar la calidad del empleo y la competitividad del sector.



YA DISPONIBLE LA TERCERA EDICIÓN DE LA 'GUÍA DE ALTA GASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA'

Motivos para viajar a la Comunitat Valenciana hay muchos, pero sin duda, uno de los que más pesan es la gastronomía. Es una experiencia única poder disfrutar de un producto de máxima calidad tratado por manos llenas de talento y pasión por la cocina. Es por ello por lo que CONHOSTUR y Hostelería Valencia, junto a Turisme Comunitat Valenciana, presentan la tercera edición de la Guía de la alta gastronomía de la Comunitat Valenciana.

En ella se incluyen los 67 establecimientos repartidos por la Comunitat que durante 2025 contaron con reconocimiento Michelin y Guía Repsol. Se ofrece información de cada uno de ellos (contacto, localización...), además de una pequeña descripción de sus méritos y apuesta gastronómica. Todo para ofrecer tanto al viajero como a la persona local un escaparate donde conocer la oferta de alta cocina que el territorio dispone.



Se puede consultar y descargar tanto en la página web de Hostelería Valencia como en la de CONHOSTUR.



CONHOSTUR, HOSTELERÍA VALENCIA Y LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA IMPULSARÁN LA RESTAURACIÓN Y EL PRODUCTO LOCAL

La Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), HOSTELERÍA VALENCIA y la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana han suscrito un acuerdo de colaboración con el objetivo de establecer un marco general de actuación conjunta que permita poner en valor el papel estratégico de los locales de hostelería y restauración.

En el marco del acuerdo está previsto abordar la puesta en marcha del proyecto “Hostelería KM 0 · Mercados Municipales de la Comunitat Valenciana”, una iniciativa orientada a reforzar la conexión entre los mercados municipales y el sector hostelero,

promoviendo el producto local, de temporada y de proximidad.

La Comunitat Valenciana cuenta con una amplia red de mercados municipales que constituyen un activo económico, social y cultural esencial. Estos espacios representan entornos de confianza y profesionalidad, donde se preserva el conocimiento gastronómico vinculado al territorio y se garantiza el acceso a productos frescos, locales y de calidad.

El proyecto nace con el propósito de articular y fortalecer las sinergias entre los mercados municipales, el sector primario y la hostelería, creando un marco estable de colaboración que permita:



- Reconocer el papel estratégico de los mercados municipales como espacios de abastecimiento de calidad para la hostelería.
- Visibilizar el compromiso de los establecimientos hosteleros que apuestan por el producto local y de temporada.
- Reforzar el papel del hostelero como prescriptor del producto local ante el consumidor.
- Promover modelos de consumo responsables y sostenibles.
- Apoyar al sector primario y al comercio de proximidad.

Entre las principales líneas de actuación destaca la creación del distintivo oficial “Hostelería KM 0 · Mercados Municipales de la Comunitat Valenciana”, que identificará a aquellos establecimientos comprometidos con la compra habitual en mercados municipales y con la promoción activa del producto local en sus cartas y canales de comunicación. Asimismo, la iniciativa prevé la creación de una red estable de colaboración entre puestos de mercados municipales y establecimientos hosteleros, el desarrollo de acciones gastronómicas y divulgativas, y la puesta en marcha de una estrategia de comu-

nicación destinada a reforzar la visibilidad pública del compromiso del sector con la sostenibilidad y la identidad gastronómica valenciana.

El proyecto se concibe como una iniciativa abierta, escalable y adaptable a la realidad de los distintos municipios y territorios de la Comunitat. En el marco del convenio se ha acordado iniciar el proyecto de forma piloto en la ciudad de Valencia, mediante la selección de determinados establecimientos, como primera fase para su posterior extensión al conjunto del territorio autonómico.

TU LAVANDERÍA DE CONFIANZA EN VALENCIA



HOSTELERÍA VALENCIA Y LA DO VALENCIA SE UNEN PARA IMPULSAR EL VINO VALENCIANO

Ambas organizaciones firman un acuerdo para promover los vinos de la región en la hostelería local.

La Federación Empresarial de Hostelería Valencia y la Denominación de Origen Protegida Valencia, representantes del sector hostelero y de las bodegas valencianas, han firmado un acuerdo de colaboración con el objetivo de estrechar la relación entre ambos sectores y fortalecer la promoción del vino valenciano.

El convenio contempla la realización de acciones conjuntas que pongan en valor la gastronomía local y reconozcan el trabajo de viticultores y bodegueros. Además, se fomentará la formación de profesio-



ELEGANCE
BY MUÑOZ BOSCH

LA MEJOR
PRESENTACIÓN
PARA TU PAELLA

www.munozbosch.com
Avda Lluís Santàngel, 69-71
46136 Museros (Valencia)
669875334

info@munozbosch.com



CONVENIO DO VALENCIA

nales de la hostelería en todo lo relacionado con el vino y los productos de proximidad, elevando así la calidad y profesionalización del sector.

Ambas entidades se comprometen a impulsar el consumo de productos locales, garantizando la excelencia en las cartas de los establecimientos valencianos y ofreciendo al público, tanto residente

como visitante, lo mejor de la tradición y cultura vitivinícola de la región.

Hostelería Valencia y DO Valencia comparten la voluntad de preservar y promover nuestra identidad vitivinícola, contribuyendo al reconocimiento de la dieta mediterránea y a los valores culturales que diferencian a Valencia como territorio.



SAT FERNÁNDEZ

NUESTROS 60 AÑOS DE PERMANENCIA EN EL SECTOR NOS PROPORCIONA UNA AMPLIA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS QUE NOS AVALAN COMO UNA EMPRESA PREOCUPADA POR LA CALIDAD, EL BUEN SERVICIO Y BUEN TRATO POR NUESTROS CLIENTES.

ESPECIALISTAS EN ...

AVERÍAS, VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



LAVANDERÍA INDUSTRIAL



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



EQUIPOS DE AIRE ACONDICIONADO



EQUIPOS DE EXTRACCIÓN



C/ LA FAROLA Nº11
46138 RAFELBUNYOL

WWW.SERVICIO TECNICO FERNANDEZ.ES
info@serviciotecnicofernandez.es



EVENTOS



4 RESTAURANTES ASOCIADOS, NUEVOS SOLES REPSOL EN VALENCIA 2026

Este 2026 la Guía Repsol ha otorgado en la provincia de Valencia 4 nuevos Soles, el máximo reconocimiento que esta prestigiosa guía otorga a aquellos establecimientos que consideran que han alcanzado la excelencia durante el año, donde es posible probar cocinas muy diversas que defienden los fundamentos del lugar en el que se están enclavadas, pero que comparten una inquietud por innovar y aportar experiencias nuevas a los consumidores exprimiendo al máximo la tradición gastronómica del territorio.

Los galardonados, que son todos asociados a Hostelería Valencia, lo que nos genera especial ilusión, han sido:

FIERRO

Bajo el mando de Germán Carrizo y Carito Lourenço reciben su segundo Sol. La emoción es su materia prima fundamental. Son emoción. Ofrecen una visión contemporánea de la cocina española sin olvidar sus raíces argentinas, lo que ellos denominan como “argentinidad mediterránea”.



SIMPOSIO

Un espacio gastronómico por Roger Julián que ha recibido su primer Sol. Interpreta la gastronomía valenciana desde una mirada contemporánea, técnica y profundamente respetuosa con el producto, basada en una cocina de mercado.



2 ESTACIONES

Encabezados por Alberto Alonso y Mar Soler, logran su primer Sol. Un lugar que cambia y se mueve en sintonía con el entorno. Diez años de trabajo en Valencia. Diez años cocinando desde el respeto al producto, al territorio y a sus tiempos.



FARIGOLA & MENTA

David Joaquín encabeza este proyecto que este año se estrena con su primer Sol. 20 años de camino en el que la pasión por la gastronomía y la inquietud por seguir innovando son los pilares que guían su camino de innovación, técnica y fusión de sabores para sorprender no solo al gusto, sino a todos los sentidos.



GRUPO

ATICO34

Te ayudamos a cumplir la Ley de
Protección de Datos

Nuevos Soletes Repsol

La guía también ha seleccionado **más de 300** nuevos 'Soletes' en toda España, de los cuales **24** de ellos son de la **Comunidad Valenciana** y **11** de la **provincia de Valencia**. Entre los que figuran desde restaurantes de cocina tradicional y casas de comidas dentro de parques naturales a vinotecas y bares curiosos que descubrir en los cascos históricos de las ciudades durante esta Semana Santa y con la llegada de la primavera.

Destacan algunos de nuestros asociados como **Legado, Mengem, Somos Raro, y Timoteo Gastrobar**. Desde su lanzamiento en el verano de 2021, los 'Soletes' agrupan a los establecimientos distinguidos en seis categorías: bares, barras y tascas, cafeterías y pastelerías, restaurantes, casas de comidas, así como vinotecas y coctelerías.

Estos reconocimientos ponen en valor tanto a los locales que han sabido mantenerse a lo largo del tiempo, conservando su esencia y fidelizando a su clientela, como a aquellos nuevos proyectos impulsados por jóvenes emprendedores que inician su andadura en el sector.



Air
Process
HIGIENE DEL AIRE

Desengrase de las ventilaciones de cocinas

Tratamiento de los sistemas de ventilación

Limpiezas técnicas

TAPAS d'ací.

Consume local,
apoya lo nuestro.

Las mejores tapas para saborear la Comunitat Valenciana

Del 11 al 31 de mayo de 2026

Tapa + Cerveza o Copa de Vino
de la Comunitat Valenciana 5-8€

Descúbrelas todas en:

tapasdaci.com

LLEGA EL TORNEO DE GOLF DE HOSTELERÍA VALENCIA 2026

Anunciamos con ilusión que el próximo 11 de mayo tendrá lugar el 'Torneo de Golf de Hostelería Valencia 2026'. Una iniciativa que empezó hace dos años y a la que le damos continuidad con esta tercera edición que representa una oportunidad excepcional para fortalecer relaciones empresariales mientras disfrutamos de una jornada de golf emocionante y llena de compañerismo.

Tendrá lugar el próximo Lunes 11 de mayo y el emplazamiento seleccionado será el mismo de la edición anterior: Foessos Club de Golf (Picassent). El precio de inscripción será de 50€ por personas, habrá dos categorías de participación (primera y segunda) y los ganadores y ejecutores de los mejores golpes de cada una obtendrán una serie de premios.



Si quieres participar u obtener más información sobre el torneo ponte en contacto con nosotros a través del **653.053.625** o escribiendo a dircomercial@hosteleriavalencia.es.

Fecha: 11 de mayo de 2026

Lugar: Foessos Club de Golf

Hora: 9:00-14:00

Coste de participación: 50€ por persona

¡No pierdas la oportunidad de formar parte de este emocionante evento de networking mientras disfrutas de una jornada de golf inolvidable!



GRUPO GASTROTRINQUET REPRESENTÓ A VALENCIA EN EL IV CONCURSO NACIONAL DE TAPAS Y PINCHOS DE MADRID FUSIÓN

El restaurante valenciano participó en el certamen gastronómico nacional tras coronarse como ganador del concurso de la mejor tapa de la Comunidad Valenciana

Del 26 al 28 de enero, IFEMA Madrid acogió una nueva edición de Madrid Fusión Alimentos de España 2026, uno de los grandes puntos de encuentro de la alta cocina internacional. Durante tres jornadas, la capital se convirtió en el epicentro de la innovación culinaria, reuniendo a algunos de los chefs, profesionales y expertos más influyentes del panorama gastronómico.

En este contexto de excelencia y proyección global, el congreso volvió a acoger algunos de los concursos más destacados del sector, concebidos para reconocer el talento, la creatividad y la técnica de los profesionales. Entre ellos, el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos, que celebró este año su cuarta edición, se consolida como una de las citas más esperadas.

El certamen reúne a representantes de distintas provincias de España, cada uno de ellos seleccionado previamente en competiciones autonómicas, con el objetivo de alzarse con el reconocimiento a la mejor tapa o pincho del país. Una competición que no solo pone en valor la técnica y la innovación, sino también la identidad gastronómica de cada territorio.



En esta edición, la provincia de Valencia estuvo representada por Grupo Gastrotrinquet, que compitió con su propuesta "Bunyol de l'Albufera de Valencia". Una tapa que logró su pase al certamen nacional tras proclamarse ganadora del Concurso de la Mejor Tapa de la Comunidad Valenciana 2025, organizado anualmente por Conhostur con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana desde 2018.

La presencia de propuestas valencianas en este tipo de competiciones supone siempre un motivo de orgullo para el sector, al situar nuestra gastronomía en el mapa nacional y evidenciar su capacidad para competir al más alto nivel. Cada participación contribuye a reforzar la identidad culinaria del territorio y a proyectar su riqueza gastronómica más allá de nuestras fronteras.

Caras conocidas en un punto de encuentro clave

Más allá de la competición, Madrid Fusión es también un espacio de encuentro para el conjunto del sector. Durante nuestra visita, coincidimos con numerosos empresarios y chefs de la Comunidad Valenciana que, al igual que nosotros, acudieron al congreso con el objetivo de conocer nuevas tendencias, intercambiar conocimientos y seguir impulsando la innovación gastronómica.

Además, esta edición tuvo un carácter especial para nosotros, ya que acudimos con nuestra Guía de Alta Gastronomía recién estrenada. Una oportunidad perfecta para presentarla a algunos de sus protagonistas, como Roger Julián, Jorge Lengua o Carito Lourenço y Germán Carrizo, quienes forman parte activa del panorama gastronómico valenciano y contribuyen, día a día, a su proyección y reconocimiento.

*Más de 80 años
a su servicio*

VALLE



productos de alimentación para la cocina profesional

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



Calvo



gullón Hero

Kellogg's





MUÑOZ BOSCH
desde 1990

**BLACK
COLLECTION**

www.munozbosch.com
Avda Lluís Santàngel, 69-71
46136 Museros (Valencia)
669875334
info@munozbosch.com

19 RESTAURANTES VALENCIANOS ESTRENAN PLACA DE RECOMENDADO EN LA GUÍA MICHELÍN

A principios del mes de febrero tuvimos la oportunidad de asistir a la gala de entrega de placas organizada por Guía Michelin España, en colaboración con CaixaBank, en la que se reconoció a los 60 nuevos restaurantes recomendados en la edición 2026 en la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia.

Este distintivo, que se ha consolidado como un auténtico sello de calidad y prestigio dentro del sector gastronómico, pone en valor aquellos es-

tablecimientos que destacan por su propuesta culinaria, el cuidado del producto y la experiencia que ofrecen al comensal.

En este contexto, la provincia de Valencia ha tenido un papel especialmente relevante, con un total de 19 restaurantes distinguidos. Entre ellos, varios establecimientos asociados a Hostelería Valencia han sido reconocidos, reflejando el alto nivel y la diversidad de la oferta gastronómica local:

Mengem

Flama

El Bressol

Blanqueries

Karak

Saiti

Apicius

Casa Manolo

Haku



ENTREGA PLACAS MICHELÍN

Estos nombres representan diferentes estilos, trayectorias y conceptos, pero comparten un mismo compromiso con la excelencia y la innovación culinaria.

El evento, celebrado en CaixaForum Valencia, contó además con la participación de nuestro asociado Ricard Camarena, chef valenciano galardonado con dos estrellas Michelin, quien volvió a poner en valor la fortaleza del sector gastronómico. Durante su intervención, subrayó la importancia de que las administraciones continúen adaptando la legislación a la realidad del sector, teniendo en cuenta sus particularidades y necesidades para favorecer su crecimiento sostenible.

Más allá de los reconocimientos individuales, este tipo de iniciativas refuerzan el posicionamiento de la Comunidad Valenciana como un destino gastronómico de referencia. La concentración de talento, el respeto por el producto local y la constante evolución de la cocina valenciana con-

tribuyen a proyectar nuestra cultura culinaria a nivel internacional.

Formar parte de este ecosistema es, sin duda, motivo de orgullo. La excelencia alcanzada por tantos establecimientos hosteleros no solo eleva el nivel del sector, sino que también impulsa el atractivo turístico del territorio, situándolo en el mapa global de la gastronomía.



Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

De acuerdo con lo indicado en la Ley 14/2010 el titular podrá abrir un establecimiento público con carácter definitivo en cualquiera de los siguientes supuestos:

a) *Licencia de apertura otorgada por el ayuntamiento de la localidad.*

b) *Declaración responsable junto con certificado de Organismo de Certificación Administrativa (OCA) acreditativo del cumplimiento de la normativa en vigor. **

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



SOLUCIONES

Organismo de Control
Administrativo

TEMAS JURÍDICOS

ALEGACIONES PRESENTADAS POR HOSTELERÍA VALENCIA ANTE DIFERENTES PROYECTOS NORMATIVOS

Desde finales de 2025 y durante el primer trimestre de 2026, la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ha presentado diferentes escritos de consideraciones y de alegaciones a varios proyectos normativas en defensa de los intereses del sector y sus empresas. Entre los principales documentos presentados se encuentran los siguientes:

- » **Consulta Pública del Plan de Ordenación de Costas** que va a sustituir al PATIVEL, siendo la norma que determinará las directrices de ordenación del litoral y delimite sus usos y actividades.
- » **Consulta Pública del Plan de Ordenación de Costas** que va a sustituir al PATIVEL, siendo la norma que determinará las directrices de ordenación del litoral y delimite sus usos y actividades.

Se ha trasladado la necesidad de que esta norma tiene que regular y permitir la implantación de los usos de restauración y hostelería en los suelos no urbanizables, sirviendo para prestar servicios complementarios a dichos espacios costeros y que sean compatibles con valores paisajísticos de estos entornos litorales.

Esta norma debe tener en cuenta la excepcionalidad de nuestro litoral para armonizar la regulación y mantener aquellas actividades de hostelería y turismo situadas en el litoral ya existentes, como ocurre con las de hostelería y restauración ubicadas en nuestro litoral, que prestan servicios necesarios a los usuarios de dichos espacios costeros.

En particular, solicita revisar la actual clasificación heredada del PATIVEL para que las limitaciones en playas naturales se apliquen únicamente cuando exista una presencia relevante y acreditada de valores ambientales sensibles, evitando prohibiciones automáticas o desproporcionadas. En relación con la amenización musical, CONHOSTUR pide que no se establezca un veto generalizado, permitiendo su control técnico y el cumplimiento de la normativa sobre contaminación sonora.

Así mismo, en esta materia de costas, desde la Federación y CONHOSTUR hemos instado a la Generalitat para que agilice la solicitud de competencias en materia del litoral y, en especial, las competencias en los procedimientos de tramitación de concesiones y autorizaciones de usos y actividades situadas en la zona de dominio público marítimo-terrestre de todo el litoral valenciano.

ALEGACIONES

- » Además, se han revisado otros **proyectos normativos autonómicos** como la futura ley del suelo de la Comunidad Valenciana o el borrador de plan integral de residuos de la Comunidad Valenciana, así mismo, se han presentado alegaciones al **anteproyecto modificación reglamento de costas** que se va a adaptar a Directiva Europea de Servicios. Igualmente, se está haciendo seguimiento a normativas nacionales que también afectan al sector a través de nuestra patronal nacional (Hostelería de España) como: al anteproyecto de ley de prevención del consumo de alcohol y de sus efectos en las personas menores de edad y al anteproyecto de ley para la modificación de la Ley 28/2005, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.
- » A nivel local, también se han presentado alegaciones a diferentes proyectos normativos del Ayuntamiento de Valencia como: la modificación de la **ordenanza de limpieza** solicitando la clarificación de algunos conceptos poco precisos e indeterminados que se recogen, así como, el establecimiento de excepciones de almacenes y cuartos de residuos en locales de pequeñas dimensiones (menos de 50 personas de aforo) y, especialmente, se hace un consideración sobre la aplicación de los sistemas de puerta a puerta para la recogida de residuos y su necesaria adaptación a la realiza de locales y actividades donde se pretendan implantar para que sean flexibles en cuanto a los horarios de recogida y los tipos de residuos.



AMALTEA
Consultoría

¿Necesitas un Plan de Igualdad?

En Amaltea nos encargamos de la elaboración, implantación y seguimiento de Planes de Igualdad tanto en **empresas privadas** como en entidades **y administraciones públicas**.



¿Cómo podemos ayudarte?

- Análisis y **diagnóstico** de la situación.
- Diseño de **medidas y objetivos**.
- **Auditoría y registro** retributivo.
- **Elaboración e implementación** del Plan de Igualdad.
- **Negociación** del Plan de Igualdad.
- Registro en el **REGCON**.


¡Contáctanos!

 910 000 255

 contacto@amalteaconsultoria.es

 www.amalteaconsultoria.es

Nuestras redes:

 Amaltea Consultoría

 @amalteaconsultoria

 @AmalteaConsultoria

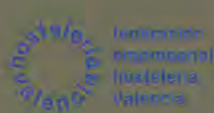
 @AmalteaCI

ALEGACIONES

- » Así mismo, se han presentado alegaciones a la **modificación pormenorizada del plan general de ordenación urbana** de la ciudad de Valencia a algunos de sus aspectos técnicos como evacuación de humos en locales de hostelería, permitir excepciones para la implantación de actividades con ambientación musical en edificios residenciales o la regulación de un régimen especial de obras para actividades en situación de fuera de ordenación (especialmente discotecas).
- » Especial mención merece la presentación de alegaciones a la **moción de reducción de 30 minutos del horario de terrazas de las plazas de Honduras y Cedro** por omisión de determinados requisitos formales en su adopción como la ausencia de motivación o de informes técnicos necesarios para su tramitación, así como la necesidad de discernir sobre la fuentes sonoras que afectan a la contaminación acústica de esta zona, junto con la falta de proporcionalidad de la medida al no estar justificada su necesidad ni idoneidad, al existir otras medidas menos restrictivas que se podrían aplicar de forma cautelar como: el corte de tráfico, intensificar la vigilancia de los agentes de la autoridad, medida de concienciación, entre otras.



Además, se defiende la necesidad de adoptar nuevas medidas para enfrentarse a los problemas de contaminación acústica como la figura del Alcalde de Noche o la elaboración de un plan general del ocio de la ciudad de Valencia.



Proveedor oficial de Federación
Empresarial Hostelería Valencia

Avda. País Valencià, 27
46100, Sedaví, Valencia

Teléfono 639 70 05 60
Bego 609 42 12 21

www.eiffelpublicidad.com
info@eiffelpublicidad.com

**¡LOS ASOCIADOS DE LA FEHV OBTENDRÁN
5% DE DESCUENTO EN CADA PEDIDO!**

En Eiffel Publicidad, ofrecemos ropa para hostelería de alta calidad, diseñada para combinar comodidad, durabilidad y marca. Descubre nuestra colección de uniformes, pensados para cocineros, camareros y todo el personal del sector hostelero. Cada prenda refleja profesionalidad y se adapta a tus necesidades.

- Personalización
- Tejidos resistentes y de calidad
- Entregas rápidas

**¡CON TU PRIMER PEDIDO SUPERIOR A 500€,
1000 TARJETAS DE VISTA GRATUITAS, DISEÑO
INCLUIDO!**

UNIFORMES



Delantal



Camisas



Pantalones

CALENDARIOS



Calendario de pared



Calendario de sobreniega



Calendario magnético

**¡Y MUCHO
MÁS!**



Servilletas personalizadas



Tarjetas de visita



Rotulación

2 ABRIL 2026: FIN DEL PLAZO DE ADAPTACIÓN A LA NUEVA LEY DESPERDICIO ALIMENTARIO

El 2 de abril de 2025 se publicó la Ley 1/2025 de desperdicio alimentario que fomenta medidas para la reducción de desperdicios y pérdidas en los establecimientos de hostelería. Esta ley establece la obligatoriedad general de cumplir una jerarquía de prioridades, que coloca en primer lugar la gestión de dicho excedente alimentario y fomenta la donación de alimentos para el consumo humano. Esta norma estableció el plazo de 1 año (hasta el 2 de abril de 2026, de adaptación para que determinadas empresas cumplieran con unas obligaciones concretas).

Así, desde el pasado 2 de abril aquellas empresas de más de 10 trabajadores y con un volumen de negocio de más de 2 millones de euros, al igual que aquellos establecimientos y locales con una dimensiones iguales o superiores a 1.300 m² deben cumplir las siguientes dos obligaciones (*):

(*) No obstante, de estas obligaciones están exentas las micropymes.

1. Disponer de un plan de aplicación para la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades a destinar los excedentes para minimizar residuos, debiendo donarse preferentemente a entidades sociales.

2. Suscribir acuerdos de donación de excedentes alimentarios a organizaciones sin ánimo de lucro o entidades de iniciativa social o bancos de alimentos.

Conecta tu excedente con **las personas** que más lo necesitan.

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

Caduca el desperdicio de alimentos.

Contacto:



SANCIONES: Las infracciones pueden acarrear multas de 2.000 € hasta 500.000 €, según la gravedad.

Para los establecimientos de hostelería también establece la obligación de facilitar al consumidor que se pueda llevar, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido (salvo bufé libre o similares) en envases aptos para uso alimentario reutilizables y fácilmente reciclables; si son de plástico de un solo uso se deberán cobrar. Así como, informar de esta posibilidad de forma clara y visible mediante cartelería en el propio establecimiento y preferentemente en el menú o la carta.

RECOMENDACIÓN

Adapta tu carta, forma a tu personal con nosotros y ofrece raciones ajustadas o menús más flexibles. Reducir el desperdicio es ahora una obligación legal y una oportunidad para mejorar la rentabilidad.



Para cualquier consulta o aclaración sobre esta información puedes ponerte en contacto con nosotros a través de los teléfonos: 653 05 36 25 (Miguel Ángel Medina, departamento legal) y 663 97 73 21 (Rafael Ferrando, asesor jurídico)




Proveedor oficial de la
Federación para la gestión
de sus biorresiduos



Recogida y gestión del aceite usado

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

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

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

HOSTELERÍA VALENCIA, HOSBEC Y FOTUR RECLAMAN UN PROYECTO GLOBAL DE MOVILIDAD ACORDE A LAS NECESIDADES DEL SECTOR TURÍSTICO

Las patronales del sector turístico HOSTELERÍA VALENCIA, HOSBEC y FOTUR han mantenido una reunión conjunta para abordar la problemática de la movilidad, especialmente en la ciudad de Valencia. En este sentido, se quiere trasladar a las administraciones públicas la petición del refuerzo del transporte público en Valencia y su área metropolitana para garantizar la movilidad de clientes y trabajadores del sector turístico, especialmente en aquellas franjas horarias en las que el servicio es insuficiente o inexistente, como ocurre durante la

noche o en momentos de gran afluencia vinculados a eventos en la ciudad.

Es necesario que se refuercen los servicios de transporte público en horario nocturno y que se habiliten dispositivos especiales cuando Valencia acoge grandes eventos, ferias, congresos o festivales, con el objetivo de facilitar desplazamientos seguros y accesibles tanto para trabajadores como para visitantes.



¿Quieres crecer en el
mercado hostelero
más competitivo de
España?

 **Contacto:**
647 838 713
600 721 472

"TRANSFORMAMOS LOCALES EN NUEVAS HISTORIAS DE ÉXITO"

ZESIÓN
zesionconsultores.com

Asimismo, el sector turístico insiste en la necesidad de que exista complementariedad entre todos los sistemas de movilidad, de manera que transporte público, taxi y vehículos de transporte con conductor (VTC) puedan dar respuesta de forma coordinada a la demanda real de la ciudad.

Se tiene que dejar la confrontación entre el taxi y las empresas VTC y tratar de abordar soluciones conjuntas con todos los implicados para que puedan trabajar con comodidad y seguridad. En muchas ciudades del mundo conviven los dos modelos y en la Comunidad Valenciana hay que apostar por una regulación equilibrada que permita adaptar la oferta de transporte a la demanda real que existe en estos momentos, evitando esperas prolongadas en puntos clave como aeropuertos, estaciones o zonas de ocio.

La movilidad forma parte de la experiencia turística desde el primer momento. La agilidad para lograr desplazarse y la convivencia entre los distintos servicios de transporte es, para cualquier visitante, la primera señal de que llega a un destino moderno y bien organizado.

HOSTELERIA VALENCIA, HOSBEC y FOTUR reiterate finalmente su disposición a colaborar con las administraciones públicas para diseñar un modelo de movilidad metropolitana moderno, eficiente y adaptado a las necesidades de una ciudad turística, y de eventos, como Valencia, que permita garantizar el acceso y la movilidad tanto de visitantes como de trabajadores a los establecimientos del sector.

¿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.

mglm
PATENTES y MARCAS

FORMACIÓN

Isabel Martínez | Departamento de formación

HOSTELERÍA VALENCIA ESTABLECE COLABORACIONES CON ENTIDADES CLAVE EN MATERIA FORMATIVA

Desde la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia hemos reforzado nuestra apuesta por el talento y la profesionalización del sector a través de una sólida red de colaboraciones formativas. Este compromiso se canaliza mediante la Fundación Hostelería Valencia, entidad de formación acreditada por LABORA, que ofrece programas formativos dirigidos tanto a profesionales en activo y a empresarios como también a personas desempleadas que busquen iniciar o desarrollar su carrera profesional en el sector hostelero, dignificando la profesión, impulsar carreras sólidas y consolidar equipos preparados para ofrecer un servicio estable y de calidad.

La capacitación continua no solo mejora las competencias individuales, sino que actúa como motor de transformación para las empresas del sector. Aspectos como la rentabilidad, la calidad del servicio, la innovación en cocina, la gestión de marca o la promoción forman parte de una formación integral que contribuye a elevar la competitividad de la hostelería valenciana.

Apostamos por la profesionalización, con programas formativos vinculados a certificados profesionales de nivel I y II y cursos de especialización en el área de cocina y sala para entidades que permitan cualificar a posiciones base en competencias básicas. Pero para que la FP sea realmente útil y



FORMACIÓN

relevante para las empresas y la sociedad en general, es necesario que todos los agentes implicados (administración, empresas, centros educativos y estudiantes) trabajen de manera más alineada y colaborativa.

En este sentido, las asociaciones empresariales debemos trabajar codo a codo con los centros educativos, entidades de formación y las admi-

nistraciones para garantizar que nuestros trabajadores sigan siendo competitivos y capaces de adaptarse a los rápidos cambios a los que se enfrenta el sector de hostelería y turismo.

Fruto de esta colaboración, se han desarrollado diversos convenios que permiten ampliar la oferta formativa, mejorar su calidad y llegar a un público más amplio:

Acuerdo con el CDT de Valencia

Con el objetivo de seguir elevando los estándares de calidad del sector turístico valenciano, Hostelería Valencia colabora con el CdT de Valencia para ofrecer formación especializada a profesionales del sector.



Vegan Minced Meat

*Lo vegetal nunca fue
tan sabroso
¡Descúbrelo!*



Convenio de Colaboración con el Ayuntamiento de Valencia

Hostelería Valencia y el Ayuntamiento de Valencia han establecido una línea conjunta de trabajo para impartir acciones formativas relacionadas con la hostelería, gastronomía y restauración en el Centre Municipal de Ocupació i Formació de Plaza Maguncia, adscrito a la Delegación de Formación y Empleo del Ayuntamiento.

Estas iniciativas están especialmente dirigidas a personas en riesgo de exclusión social, en colaboración con entidades sociales y asociaciones sin ánimo de lucro, con el objetivo de mejorar su empleabilidad y facilitar su integración en el mercado laboral



iseval
GRUPO



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



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



laboratorio ensayos acústicos
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecma



Tratamientos Acústicos Integrales
INGENIERIA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

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

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

Acuerdo Marco con Cámara Valencia

La Fundación de Hostelería de Valencia actuará como entidad formativa en el Programa Talento Joven de la Cámara de Comercio de Valencia, una iniciativa orientada a mejorar la cualificación de jóvenes inscritos en Garantía Juvenil.

A través de esta colaboración, se impulsa la capacitación de nuevas generaciones de profesionales, adaptando su formación a las necesidades reales del sector hostelero.



CAMARAS



FICHAJE LABORAL



WIFI PROFESIONAL

Otras soluciones:

- Centralitas telefónicas
- Megafonía
- Cableados

96 383 80 93
www.cridatel.com
Valencia

Impulso al producto local: colaboración con Denominaciones de Origen

La formación también se convierte en una herramienta para poner en valor la riqueza gastronómica del territorio. Hostelería Valencia mantiene alianzas con distintas Denominaciones de Origen valencianas con el objetivo de acercar el producto local a los futuros profesionales del sector.

Gracias a estas colaboraciones, el alumnado puede conocer de primera mano la calidad y singularidad de estos productos, favoreciendo su incorporación en cartas y propuestas gastronómicas, y contribuyendo así al apoyo del producto de proximidad. Hasta la fecha, se han desarrollado acciones conjuntas con las denominaciones de origen Utiel-Requena y Valencia, reforzando el vínculo entre formación, territorio y cultura gastronómica.



La energía de tu comunidad

Asesor Personalizado

Usuario unficiado con todas tus facturas

Fraccionado y aplazamiento de facturas

Mejor precio competitivo



900 908 878



finkaluz@finkaluz.com



www.finkaluz.com

¡APROVECHA TU CRÉDITO FORMATIVO!

Hostelería Valencia te ayuda
en la gestión de las
bonificaciones ante FUNDAE
para poder financiar tus
iniciativas en formación

Ponte en contacto con
nosotros y no dejes pasar la
oportunidad de bonificar
parcial o totalmente el coste
de tu formación



La tranquilidad de tenerlo todo

Únete a la era de la innovación y optimiza tu negocio con Hosteltáctil by Loomis-Pay. Consigue la gestión completa de tu establecimiento con nuestro servicio todo en uno, bajo un único contrato.

Centraliza, organiza y agiliza:

- Control total
- Software intuitivo
- Máxima seguridad
- Gestión del efectivo
- Más tiempo para lo importante



Loomis-Pay
Lo tiene todo

loomispay.es

hosteltactil.com

NUEVAS TARIFAS DEL PORTAL DE EMPLEO DE HOSTELERÍA VALENCIA

Más de 45 empresas ya se han dado de alta y se cuenta con más de 1000 candidatos activos

Las tarifas del portal de empleo de Hostelería Valencia se han reducido tras la excelente acogida que ha tenido entre empresarios y profesionales del sector. De este modo, a partir de ahora, los asociados interesados en acceder a este servicio especializado y exclusivo podrán hacerlo a un coste más reducido.

Los nuevos importes son los siguientes:

Primera oferta: 25€ + IVA

Pack de 3 ofertas: 135€ + IVA

Pack de 5 ofertas: 200€ + IVA

Oferta individual: 50€ + IVA

Más de 45 empresas ya han confiado en este servicio y están aprovechando sus ventajas para cubrir sus necesidades de talento. Además, el portal cuenta ya con una base de datos de más de 1.000 candidatos activos interesados en incorporarse a proyectos del sector hostelero.

Desde Hostelería Valencia, junto con la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) y Turisme Comunitat Valenciana, se impulsa este innovador portal de empleo exclusivo para los asociados a la Federación. Su objetivo es modernizar y optimizar la captación de talento en uno de los principales motores económicos del territorio, que agrupa a cerca de 14.000 empresas y genera alrededor de 200.000 empleos.



NUEVAS TARIFAS PORTAL DE EMPLEO

Primera oferta: 25€ + IVA

Pack de 3 ofertas: 135€ + IVA

Pack de 5 ofertas: 200€ + IVA



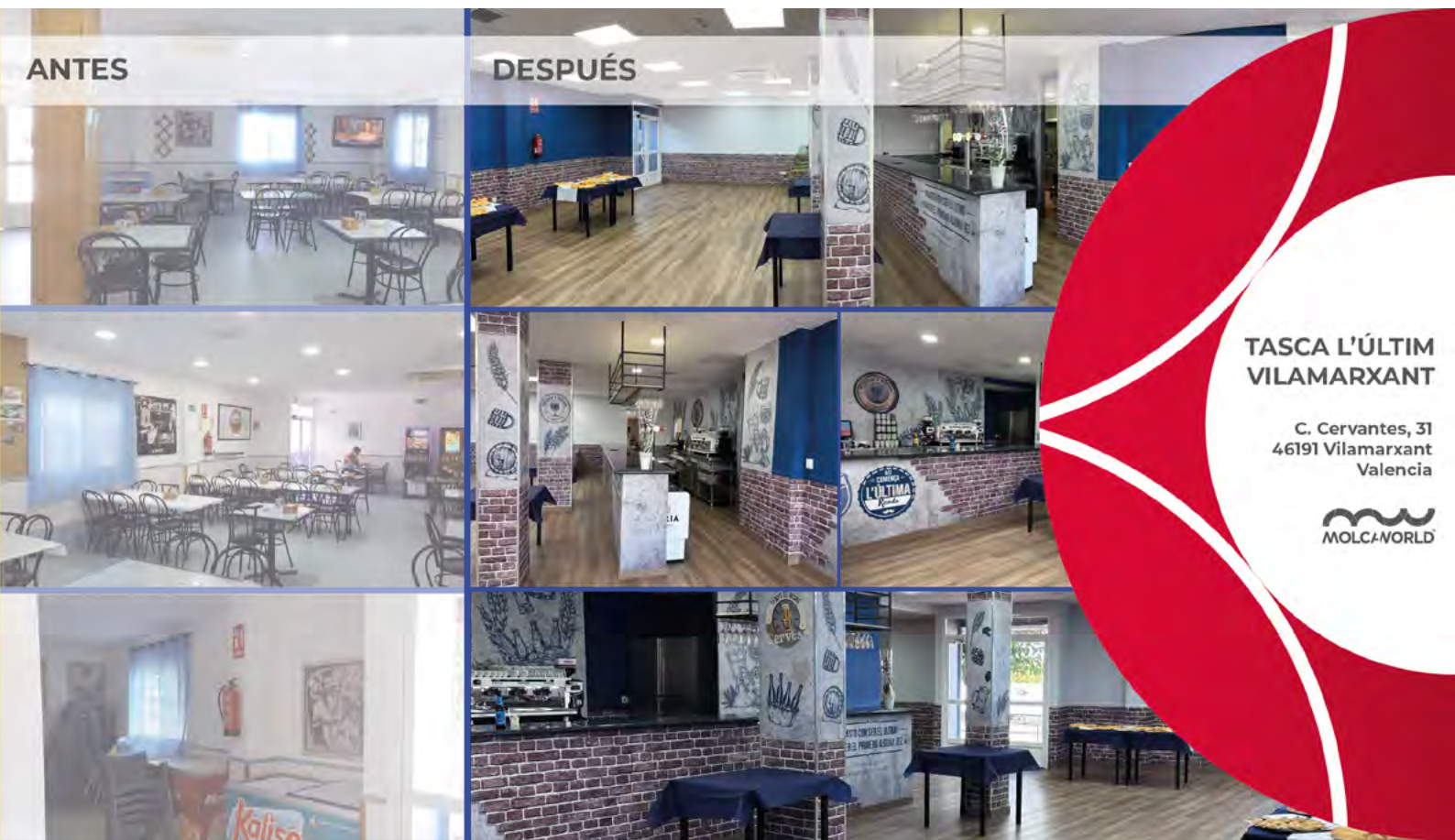
Un sistema inteligente que transforma el empleo en hostelería

Esta plataforma pionera integra tecnología de inteligencia artificial para revolucionar los procesos de selección. No solo ayuda a las empresas a crear ofertas de trabajo más atractivas y precisas, sino que también genera informes de compatibilidad que analizan en profundidad las habilidades –tanto técnicas como transversales– de cada candidato en relación con los requisitos específicos de cada puesto.

La creación del portal responde a la creciente necesidad de atraer y fidelizar talento cualificado en la hostelería de la Comunitat Valenciana, un sector

que abarca una amplia variedad de perfiles, desde personal de sala y cocina hasta puestos técnicos y directivos.

CONHOSTUR ha participado en la puesta en marcha de tres portales de empleo. Además del de Hostelería Valencia, ha desarrollado otros dos junto a la Asociación de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA).



CAMPAÑA RENTA 2026, FALSOS MITOS Y ERRORES EN LA DECLARACION

El pasado 8 de abril dio comienzo la campaña de la Renta y del Impuesto sobre el Patrimonio 2025, que se extenderá hasta el próximo 30 de junio de 2026. Desde esa fecha, los contribuyentes pueden acceder a su borrador, modificarlo y presentarlo de forma telemática o por vía telefónica. Como en años anteriores, la Agencia Tributaria ya no envía el borrador por correo postal, por lo que es imprescindible solicitarlo a través de sus canales habilitados.

En este periodo, es habitual que surjan dudas o que se mantengan ciertas creencias erróneas que pueden llevar a tomar decisiones equivocadas. Por ello, repasamos algunos de los mitos más extendidos y los errores más frecuentes a la hora de realizar la declaración.

Mitos sobre la declaración de la renta

“Si acepto el borrador el primer día, me devolverán antes”



FALSO. La fecha de presentación no determina el orden de las devoluciones. La Agencia Tributaria dispone de hasta seis meses desde la finalización de la campaña para efectuar la liquidación y abonar, en su caso, la devolución correspondiente.

“Si solicito el borrador, estoy obligado a presentar la declaración”

FALSO. Solicitar el borrador no implica ninguna obligación. Es una herramienta para consultar los datos fiscales y decidir posteriormente si conviene presentar la declaración.



“Si no estoy obligado, es mejor no hacer la declaración”



FALSO. Aunque no exista obligación, puede resultar conveniente presentarla. Si se han practicado retenciones, es posible recuperar ese importe si el resultado es a devolver. En caso de que el resultado sea a ingresar, y no exista obligación, bastará con no presentarla.

Errores frecuentes que conviene evitar



Aceptar el borrador sin revisarlo

ERROR. Es fundamental comprobar todos los datos. La información de la Agencia Tributaria puede estar incompleta o no reflejar correctamente determinadas circunstancias personales o económicas.



No actualizar la situación personal o familiar

ERROR. Cambios como estado civil, hijos o variaciones en la unidad familiar influyen directamente en las deducciones y beneficios fiscales aplicables.

No declarar ayudas o subvenciones

ERROR. Con carácter general, las ayudas y subvenciones se consideran ganancias patrimoniales y deben incluirse en la declaración, salvo que la normativa específica establezca su exención.



Asesoramiento especializado: una garantía de tranquilidad

Desde el Departamento Fiscal de la Federación ofrecemos un servicio integral para la confección de las declaraciones de Renta y Patrimonio. Contamos con herramientas especializadas y un profundo conocimiento tanto general como específico del sector hostelero.

Es importante recordar que cualquier error en la declaración recae legalmente sobre el contribuyente, por lo que contar con asesoramiento profesional puede evitar incidencias futuras y optimizar el resultado.

María Casas | fiscal@hosteleriavalencia.es
Carmen Granell | fiscal2@hosteleriavalencia.es

CONVOCATORIA AYUDAS EFICIENCIA ENERGETICA Y ECONOMIA CIRCULAR

Esta convocatoria tiene por objeto la concesión de ayudas, en régimen de concurrencia no competitiva, dirigidas a financiar proyectos de eficiencia energética y economía circular en empresas turísticas, en el marco del Plan de recuperación, transformación y resiliencia. Se ha revocado parcialmente para ayudar a los afectados por la DANA.

BENEFICIARIOS: Podrán ser beneficiarias de estas subvenciones, personas físicas o jurídicas de naturaleza privada que cumplan los siguientes requisitos:

- Establecimiento turístico ubicado en la Comunitat Valenciana.
- Realicen una actividad económica por la que ofrezcan bienes o servicios en el mercado.
- Estén dadas de alta en el Censo de Empresarios, Profesionales y Retenedores de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.
- Estén inscritas en el Registro de Turismo de la Comunitat Valenciana y/o que su actividad económica esté clasificada bajo alguno de los siguientes códigos de Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE)

AYUDAS: Subvenciones a fondo perdido, con intensidades que varían según la tipología descrita en el punto anterior y que pueden consultarse en el Anexo III de la convocatoria.

AYUDAS SUBVENCIONABLES

- Instalaciones fotovoltaicas.
- Sustitución de electrodomésticos eficientes y equipos de refrigeración con venta directa y armarios de conservación refrigerados profesionales.
- Mejora de la eficiencia energética de instalaciones frigoríficas.
- Sistemas de automatización y control.
- Mejora de las instalaciones y equipos.
- Mejoras en la eficiencia y el uso de los recursos.

COSTES ELEGIBLES

- Los costes de gestión de solicitud de la ayuda (máximo 4 % del importe de la ayuda solicitada, con un límite de 3.000 euros por expediente) y de gestión de la justificación (máximo 7% del importe de la ayuda solicitada, con un límite de 7.000 euros por expediente).

AYUDAS

- Costes de la redacción de los proyectos técnicos relacionados con las tipologías de actuación objeto de ayuda. Costes de redacción de informes y demás documentación requerida para la solicitud y justificación de estas ayudas.
- Costes de la dirección facultativa de las actuaciones.
- Costes de ejecución de las obras y/o instalaciones.
- Inversión en equipos y materiales efectuada.
- Costes de gestión de la justificación de la realización de las actuaciones. Informe del auditor sobre la cuenta justificativa.
- Informe que acredite la adecuada realización de las actuaciones objeto de la ayuda, emitido por un organismo de control o entidad de control.
- Otras partidas necesarias (auxiliares o no) específicas de cada tipología de actuación.
- Costes asociados a la retirada de productos de construcción que contengan amianto realizada por una empresa autorizada. Costes derivados de la gestión de residuos de construcción y demolición.
- Costes para implantar las medidas correctoras que se adoptarán para cumplir los criterios de la “Guía para el diseño y desarrollo de actuaciones acordes con el principio de no causar un perjuicio significativo al medio ambiente”, publicada por el Ministerio para la Transición y el Reto Demográfico.



PLAZO: Las ayudas se conceden en régimen de concurrencia no competitiva, resolviéndose por orden de registro de entrada de las solicitudes hasta agotar el crédito disponible. Se inició el 25 de octubre y permanecerá abierto hasta agotar presupuesto, o como máximo hasta el 15 de mayo de 2026.

INSTALAMOS EL AIRE ACONDICIONADO DE TU LOCAL AL MEJOR PRECIO DEL MERCADO

DOMOTIZA TUS PROCESOS DE MANERA FÁCIL Y SENCILLA CON NUESTROS PRODUCTOS PARA HOSTELERIA

TE AYUDAMOS A SOLICITAR LA AYUDA PARA LA FINANCIACIÓN DE PROYECTOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA



INSTALAMOS TU ALARMA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE TU LOCAL DESDE 40€

SOLICITA TU PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

Mbb
Tu tienda de móviles libres y reparaciones
www.mbbelectronics.com

  963723728



CALLE FONTANARES, 10 BAJO
VALENCIA

PROVEEDORES

FANTA, 65 AÑOS DE UN VIAJE COMPARTIDO CON LA COMUNIDAD VALENCIANA Y SU HOSTELERÍA

Los mejores momentos son los que se comparten. Este año, una de las marcas más icónicas y queridas en España cumple 65 años: Fanta. Pero esta no es solo la historia de un refresco; es la celebración de un viaje que Coca-Cola Europacific Partners (CCEP) ha recorrido junto a la Comunidad Valenciana y, de manera muy especial, de la mano del sector hostelero que da vida a nuestros pueblos y ciudades.

Desde su llegada en 1961, Fanta se ha convertido en una marca que combina diversión, amistad y una profunda conexión emocional con el público. Su sabor inconfundible ha acompañado a varias generaciones de valencianos en comidas, celebraciones y momentos de ocio. Hoy, Fanta es líder absoluto en el segmento de cítricos y la segunda marca más importante del porfolio de CCEP, solo por detrás de Coca-Cola.

Este liderazgo se enmarca en la positiva evolución del mercado de refrescos, donde las bebidas con sabor a frutas juegan un papel crucial, estando presentes en más de la mitad de los hogares españoles. Un éxito que no sería posible sin los hosteleros, que cada día ponen la marca a disposición de millones de consumidores.

El futuro se construye innovando y, a lo largo de sus más de seis décadas, la innovación relevante, de la mano de la hostelería, ha sido una constante para Fanta. Lanzamientos pensados para sus negocios, como la llegada, prevista para este año, de Fanta Frambuesa Zero en envase de vidrio retornable, es un ejemplo de ello. Una innovación que lleva por primera vez los nuevos sabores al formato icónico y más sostenible del canal HORECA. A esta se sumarán otras novedades como Fanta Manzana-Cereza, demostrando la apuesta de la marca por dinamizar la categoría y ofrecer nuevas experiencias a los clientes.

Lo que muchos no saben es que gran parte de esta historia de éxito se escribe, desde sus inicios, en la Comunidad Valenciana. La presencia de Fanta en la región está intrínsecamente ligada a la planta de Coca-Cola en Quart de Poblet, inaugurada en 1959. Este centro, que hoy integra el legado y espíritu emprendedor valenciano en el ADN de la compañía, no solo ha sido testigo del crecimiento de la marca, sino un motor fundamental para su desarrollo.

La actividad de producción y distribución vinculada a las bebidas de Coca-Cola en la región tiene un impacto económico muy significativo. Se estima que la compañía aporta unos 692 millones de euros de valor añadido a la economía valenciana, lo que equivale al 0,47% del PIB de la Comunidad Valenciana, y vertebra un amplio ecosistema que apoya una red de más de 11.000 empleados. Su cadena de valor da servicio a más de 30.000 establecimientos en la región, siendo el sector hostelero el corazón de esta red de colaboración.

Asimismo, la innovación ha sido un motor constante de Fanta en el territorio durante más de seis décadas, permitiéndole adaptarse a nuevos hábitos de consumo y seguir conectando con distintas generaciones. Por todo ello, el aniversario de Fanta no solo celebra la trayectoria de una marca líder, sino que pone en valor la historia de un desarrollo industrial y social compartido. Una celebración con un profundo acento valenciano que, tras 65 años, sigue mirando al futuro para brindar por muchos más.

FRUTAS GARCÍA, PROVEEDORES DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCULAS DE PROXIMIDAD PARA HOSTELEROS

Con sede en Valencia, la empresa Frutas y Verduras García se ha consolidado como un referente en la producción y distribución de productos hortofrutícolas en la ciudad. Fernando García, uno de sus gerentes, nos explica que su actividad abarca desde la producción local hasta la comercialización en toda la provincia y España, siempre con un compromiso claro con la calidad y la trazabilidad de sus productos.

Uno de los pilares de la compañía es su certificación IFS, una de las normas internacionales más exigentes en materia de calidad y seguridad

alimentaria. Esta certificación garantiza que los productos cumplen con los más altos estándares, un factor clave para hosteleros y profesionales que buscan ofrecer a sus clientes el mejor producto.

La empresa destaca por ser productores directos, lo que les permite ofrecer un servicio cercano y ágil. García subraya que el valor añadido de la empresa radica en poder combinar producción propia con atención personalizada, adaptándose a las necesidades concretas de cada cliente y asegurando una entrega eficiente y de confianza.



PREMIOS DE LA HOSTELERÍA
VALENCIANA 2018
"FIDELIDAD Y APOYO AL SECTOR"



GARCÍA
FRUTAS & VERDURAS

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
PRODUCCIÓN PROPIA

CERTIFICADO



PRODUCTO

PROVEEDORES

Para los asociados de Hostelería Valencia, la empresa ofrece tarifas ajustadas a la calidad de los productos y un servicio especializado que facilita la logística y la gestión de pedidos. La cercanía geográfica, con su sede en el polígono Vara de Quart de Valencia, permite que cualquier hostelero pueda acercarse personalmente para recibir asesoramiento directo y consultar opciones de suministro. Posicionándose no solo como un proveedor, sino como un aliado estratégico para el sector hostelero, combinando calidad, servicio y accesibilidad.



Se puede contactar con ellos llamando por teléfono al **963792820** o escribiendo por correo electrónico a **ventas@frutasverdurasgarcia.com**.



DISEÑO CON CRITERIO, CERCANÍA Y DEDICACIÓN EN ESTUDIO ROOM

Situado en pleno centro de Valencia se encuentra Estudio Room, un estudio de diseño con más de 25 años de experiencia liderado por Vicente Marzal. La agencia se distingue por trabajar con criterio y proceso, acompañando a sus clientes en cada etapa del proyecto, desde la concepción inicial hasta la entrega final del producto.

La empresa se centra en ofrecer soluciones integrales relacionados con la imagen de las empresas.

Vicente Marzal destaca que conocer cómo funciona la hostelería en Valencia les permite ofrecer propuestas realistas, creativas y adaptadas a cada establecimiento, evitando errores comunes y potenciando la identidad de cada cliente.

Entre los servicios que ofrece la agencia se incluyen naming, branding, identidades corporativas, diseño multimedia, desarrollo web o gestión de redes sociales. Esta amplia gama permite que cual-

room
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de
tu proyecto de hostelería

PROVEEDORES

quier proyecto cuente con una solución completa de comunicación, adaptada a sus necesidades y objetivos específicos.

La relación con la Federación de Hostelería de Valencia ha fortalecido su vínculo con el sector, permitiéndoles aportar cercanía, empatía y dedicación en cada proyecto. A los asociados que recurran a sus servicios los cuidarán en todos los sentidos (el económico incluido)



Están ubicados en **Calle Pizarro, 12**. Hay más información sobre ellos y los proyectos que realizan en su página web: www.wwww.estudioroom.com/comunicacion/.



RECORRIDO POR ADESLAS: “ESPECIALISTAS EN CUIDAR DE LAS PERSONAS”

Kike Guinart, responsable de empresas y acuerdos de Adeslas, nos abre las puertas de su oficina situada en Avenida General Avilés para mostrarnos de primera mano cómo trabaja una de las compañías líderes en seguros de salud.

Durante el tour, Guinart nos explica con naturalidad la esencia de Adeslas: una compañía especializada en salud cuyo objetivo va mucho más allá de ofrecer pólizas. “Somos especialistas en cuidar de

las personas”, comenta, una frase que resume la filosofía que impregna cada rincón de la oficina.

En un sector como el de la hostelería la salud se convierte es un pilar fundamental tanto para los profesionales como para sus familias y equipos. De ahí que Hostelería Valencia y Adeslas hayan suscrito una alianza estratégica. La propuesta incluye también una ventaja económica para los establecimientos asociados a la Federación: la



CON ADESLAS,
MÁS QUE SEGUROS,
SEGURÍSIMOS

CONTRATA
TODOS TUS
SEGUROS¹
Y ELIGE TU
REGALO

Adeslas

PROVEEDORES

asunción de hasta tres cuotas trimestrales –con un máximo de 500 euros–, adaptadas según el número de asegurados y el producto contratado. Sin embargo, más allá de los beneficios tangibles, Guinart insiste en lo que considera el verdadero valor diferencial: la atención directa y el compromiso incluso antes de cualquier contratación. La oficina se plantea como un punto de referencia donde resolver dudas, recibir orientación y encontrar soluciones a medida en todo lo relacionado con la salud.

La visita concluye con una invitación abierta que refleja el espíritu de la compañía: las puertas están siempre abiertas para quien quiera acercarse, conocer el servicio de primera mano o simplemente recibir asesoramiento.



Se les puede encontrar en **Avenida General Avilés, 43** o a través del correo electrónico **GuinarteE@oac.segurcaixaadeslas.es**.



CONVENIOS COLABORACIÓN

PROVEEDORES

VENTAJAS



SEGURMENDI
 Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo
 46021 Valencia
 96 369 33 50
 antonio.mendiguchia@agentes.catalanaoccidente.com

VENTAJAS



ESTUDIO ROOM
 Calle Pizarro 12 pta 8
 46004 Valencia
 Vicente Marzal - 667 410 945
 estudio@estudioroom.com
 estudioroom.com/comunicacion



COCA COLA
 Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20
 46930 Quart de Poblet - Valencia
 902 889 400
 cococolaep.com/es/contacto/
 mjandres@es.cciberianpartners.com



MOLCAWORLD
 Calle 7, 117 A PI Enchilagar del Rullo.
 46191 Vilamarxant (Valencia)
 Paula Corachán - 628 12 02 17
 paula.corachan@molcaworld.com



REPSOL
 C/ Menorca 19, planta 12, 46023
 Valencia
 repsol.com
 Daniel Camacho Rivera - 629.314.465
 dcamachor@repsol.com



NARIA
 Calle Estatuto, 2 (BAJO)
 Castellón de la Plana
 César Romero - 618 44 27 26
 cesar@naria.digital

VENTAJAS

VENTAJAS



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

VENTAJAS



CRIDATEL SL
 C/San Carlos, 7 Entlo.
 Mislata - Valencia
 Jose Antonio Cantero
 96 383 80 93 - 630 935 968
 critadel.com / critadel@critadel.com



NAUTALIA
 Gran Vía Fernando el Católico, 62
 Gloria Monsalve
 960 046 945
 0360@nautaliaviajes.es

VENTAJAS



FINKALUZ
 Plaza del ayuntamiento 11, piso 4
 puerta 7 - Valencia
 Fran Noguera - 692 200 003
 fran.noguera@finkaluz.com



ALFA GRAN VÍA
 Jesús Cañizares - 695461439
 frucosol.com/es/maquinas
 -desengrasantes
 alfagranvia@gmail.com



SAT FERNÁNDEZ
 C/ La Farola 11, 46138, Rafelbuñol
 (Valencia)
 Departamento SAT - 678.413.103
 serviciotecnicofernandez.es
 info@serviciotecnicofernandez.es



Eiffel Publicidad
 Avda. País Valenciano 27, 46910
 Sedaví (Valencia)
 609421221 Bego | 639700566 Tonia
 eiffelpublicidad.com
 info@eiffelpublicidad.com



FRUTAS & VERDURAS GARCÍA
 C/ Pedrapiquers, 12 (Polígono Indus-
 trial Vara de Quart) 46014 - Valencia
 963792820
 frutasyverdurasgarcia.com
 ventas@frutasyverdurasgarcia.com



ÁTICO 34
 Paseo de la Castellana 95, 15º
 (Torre Europa)
 Jorge García - 960960184
 protecciondatos-lopd.com
 valencia@atico34.com

PROVEEDORES

VENTAJAS



REMITTEL
Calle Tabardo, 13
José Domínguez - 616.601.375
remittel.es
jdominguez@remittel.com

VENTAJAS



LA LORRAINE BAKERY ESPAÑA
C/Colombia, 11 - Planta 2 Oficina 20
03010 Alicante
Francisco Paulino - 673 830 782
tienda.panescofood.es
f.huerta@panescofood.es

VENTAJAS



MGM Marcas y Patentes
C/Linares, 7 pta. 3
Julia Maldonado / Trinidad Rodríguez
96.385.12.06 / 96.385.18.08
valencia@mgm-ip.es / jmj@mgm-ip.es
patentesymarcasmgm.es



MBB Electronics
Av. de Gaspar Aguilar, 32b, Patraix,
46007 Valencia
665 655 410
mbbelectronics.com
mbbelectronics@gmail.com

LOOMIS—PAY

LOOMIS-PAY
C/ Archiduque Carlos 84 bajo
46014 - Valencia
91 543 15 79
loomispay.es
es.loomispay@loomis.com



ADESLAS SEGUR CAIXA
Avenida General Avilés 43 (Bajo)
Oficinas Segur Caxa Adeslas 46015
677 423 306
gunarte@oac.segurcaixaadeslas.es



VALLE
Avenida de la Industria, 19
46980 - Paterna
Octavia Szabo - 606.979.908
vallesl.com / octaviaszabo@vallesl.com
Instagram: @vallevlc
Facebook: vallevalencia
LinkedIn: vallevalencia

VENTAJAS



AMALTEA CONSULTORÍA EN IGUALDAD DE GÉNERO
C/ Valencia, 35, bajo.
Burjassot - Valencia
Ana López Ramos (Coordinadora)
Francisco Peña (Comercial)
910.000.255
amalteaconsultoria.es
contacto@amalteaconsultoria.es



MAHOU SANMIGUEL
Valencia capital
Sr. Ramón Castilla
628.555.897
rcastillam@mahou-sanmiguel.com
Valencia provincia
Sr. Alejandro Panach
639.311.486
apanacha@mahou-sanmiguel.com
mahou-sanmiguel.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



BONATEL BUSINESS
Calle Miguel Xirivella Lucas,
6 Bajo 46470 - Catarroja
674.148.050
vicente.prats@bonatellbusiness.com
bonatellbusiness.com



PROTENEUR
Pol. Ind. Plá de Rascanya.
C/ Safareig, s/n. 46160.
Lliria, Valencia
626.103.781
budenheim.com/proteneur
vicente.hidalgo@budenheim.com

PROVEEDORES

VENTAJAS



Lavandería La Burbuja
C/ Narcís Monturiol (Valencia)
961 770 145
laburbujavalencia.com
avanburbujaperello@gmail.com

VENTAJAS



Eranovum
Avda. del General Perón, 38, 7
ª planta, Oficina 3, 28080 (Madrid)
eranovum.energy
javier@eranovum.energy

VENTAJAS



Soluciones Arquitectura, Ingeniería
y Urbanismo
Plaza Ayuntamiento, 5-26
Valencia
96.006.34.92 - 671.051.655
estudio@estudiosoluciones.com

VENTAJAS



Muñoz Bosch S.L
AVDA. LUIS DE SANTANGEL, 69/71
MUSEROS 46136 - VALENCIA
961 853 328
munozbosch.com
info@munozbosch.com

VENTAJAS



Iseval S.L
C/ POETA LLORENTE 37 BAJO
PAIORTA (VALENCIA)
963970150 / 666527382
iseval.net
juanjo.labios@iseval.net



Comercialización de vinos
Ctra. Cheste-Godelleta, S/N
6370 Chiva (Valencia)
963.524.242
vicentegandia.com
info@vicentegandia.com



Banca
Avda. Juan de la Cierva, 9
Parque Tecnológico - Paterna
963134955
caixapopular.es
nmontoya@caixapopular.es



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



Zesion Consultores
C/ Jose Agustín Goytisoló, 3
Bajo, Local 2 (Valencia)
600 721 472 Moisés
647 838 713 Javier Estrela
zesionconsultores.com
zesionvalencia@zesion.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

VENTAJAS



AQUONA
C/ Valle de la Ballestera 49,
bajo derecha - 46015
960.902.597/ 681.382.576
aquona.es
info@aquona.es

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

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



Sistema de Limpieza
RECOMENDADO
POR :



www.maquinasdesengrasantes.com | Tel. 96 205 88 88

Mov. 695 461 439

FRAULA

@fraularestaurante
 www.fraula.es
 C/ Cirilo Amorós, 84
 Valencia 46004

Fraula no es solo un restaurante, es la ilusión y el esfuerzo gastronómico de Roseta Félix y Daniel Malavia. Es la materialización de las ganas de expresar desde los fogones una cocina sincera y honesta en la que prima un buen producto de cercanía y siempre de temporalidad, para crear platos que plasmen sabor, estética y creatividad.

Sus menús son una sorpresa dependiendo de lo que haya en el mercado y en la lonja, creando una propuesta gastronómica que les ha hecho merecedores de un Sol Repsol y una Estrella Michelin. El cliente sólo tiene que sentarse en sus mesas, dejarse llevar y disfrutar de una experiencia inolvidable.

¡Bienvenidos!



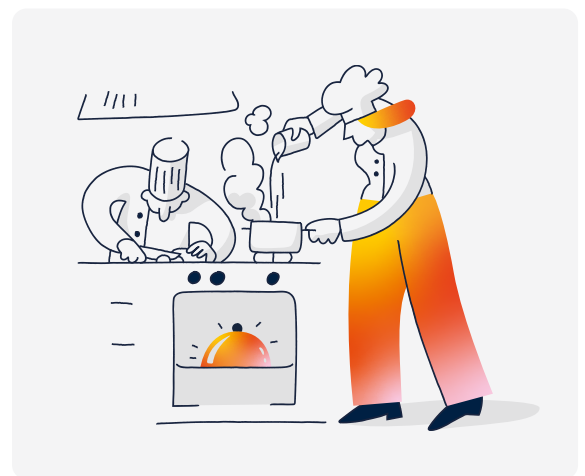
Ahorra en tu negocio con nuestras soluciones energéticas



Ahorra el 50% en luz
 Con la Tarifa HORECA, bonificamos los tramos horarios de mayor consumo para el hostelero.¹



Transforma tu sala de calderas a GLP
 Te ayudamos aportando hasta un 40% del coste.²



Además, benefíciate de nuestro servicio de asesoramiento en potencia gratuito al contratar la luz.

¿Quieres saber más?

Escribe a horeca@repsol.com
 o escanea este QR



¹Suministro ofrecido por Repsol Comercializadora de Luz y Gas S.L.U. Solo para 2.0TD y clientes profesionales. Horario bonificado en desayuno (7:00 a 10:00h), comida (13:00 a 17:00h) y cena (20:00 a 00:00h). ²Oferta realizada por Repsol Gas, S.A. con domicilio en C/Méndez Álvaro 44, 28045, Madrid para clientes profesionales pertenecientes al sector Horeca y que formalicen un contrato de alta para el suministro de GLP a granel con Repsol con contrato de préstamo de depósito (Comodato) entre los días 01/02/2026 y 30/06/2026, ambos inclusive. El porcentaje de la aportación económica correspondiente a la transformación será determinada por el Gestor Comercial, previa valoración de las características de la instalación correspondiente.

NUEVOS ASOCIADOS

COM EN CASA

@comencasasilla

www.restaurantecomencasa.com

C/ Sueca, 54, Silla 46460

Com en casa es un restaurante que representa a la perfección la esencia de la gastronomía de nuestra comarca: una cocina con mimo, de temporada y en la que siempre se utiliza producto de máxima calidad.

Cada plato es concebido como una obra de arte, cuidando hasta el más mínimo detalle, con el objetivo de que cada bocado sea una experiencia inolvidable para sus comensales.

Entre sus propuestas más aclamadas, destacan bocados que ya son sello de la casa, como su delicado carpaccio de atún o las irresistibles alcachofas con foie y jamón tostado, platos que resumen a la perfección su equilibrio entre tradición y producto gourmet.

¡Bienvenidos!



40 años ofreciendo surtido, calidad y servicio a profesionales como tú.

Llámanos y te asesoramos de forma personalizada:



963 979 218



690 880 850



televenta.horeca@abordo.es

www.abordo.es



BLACK TAURUS

@blacktaurus.es
www.blacktaurus.es
Carrer del Comte d'Altea, 30
L'Eixample, 46005 València

Cocina de autor, moderna y donde el protagonista es el fuego..., esta es la premisa de Black Taurus, un restaurante de cocina mediterránea que apuesta por productos nacionales y de calidad.

Una cocina de autor, moderna, con cortes de carne, pescados y mariscos auténticos seleccionados por el cliente. Todas sus elaboraciones son artesanales, tratando sus materias primas con mimo y respeto para que no pierdan su esencia.

Pretenden que comer en su local nunca sea aburrido, y es por ello por lo que trabajan con platos de temporada y propuestas fuera de carta, para que los clientes puedan llevarse una nueva experiencia tras cada una de sus visitas al restaurante.



¡Bienvenidos!

CERAMIC
MONASTRELL



CRIADO EN
TINAJA

AMANCAES

@amancaes.vlc

www.amancaes.es

Calle Conde Altea 39. Valencia, 46005

Amancaes toma su nombre de la festividad tradicional peruana donde la cultura y la gastronomía servían como punto de encuentro para todo el país. Hoy, ese espíritu de reunión y alegría se traslada a nuestro asociado, que rinde tributo a sus raíces a través de una cocina que tiende puentes entre continentes.

Se basa en compartir la cultura peruana desde un punto de vista innovador, combinándola con toques mediterráneos, logrando un equilibrio sorprendente que respeta la potencia del sabor original mientras abraza los matices de la fusión gastronómica.

Su carta ofrece paradas obligatorias como el taquito de vieira, una explosión de técnica y frescura, o el meloso de lomo salteado, que combina el puro carácter peruano con producto local valenciano.



¡Bienvenidos!

Asombrarse con las vistas, hacerse mil fotos, despedirse de los complejos y, además, gozar de estas súper

ventajas especiales.

ES LO QUE TIENE ESTAR DE VACACIONES

• **HASTA UN 5% DE DESCUENTO** mínimo en paquetes vacacionales (sujeto a condiciones). En reservas de solo hotel no se aplicará el 5% de descuento, excepto en campañas puntuales que tenga la empresa donde se aplicará el descuento que esté vigente en ese momento.

• **TARJETA VISA NAUTALIA** (sin coste de emisión o mantenimiento), con la cual podrán beneficiarse de descuentos complementarios en diferentes mayoristas.

• **ATENCIÓN EXCELENTE.** Promociones especiales en los viajes. Presentación de producto.

• **VISITAS A BARCOS DE CRUCERO.** Producto específico. Comunicación constante.

CRUCERO MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

MSC Cruceros · Msc Lirica

Embarque en Valencia

8 días / 7 noches · PC

desde **469€** Tasas incluidas

Valencia, Cagliari (Cerdeña), Civitavecchia (Roma), Livorno (Florencia/Pisa), Marsella (Francia), Palma de Mallorca, Valencia.

Precio desde por persona en camarote doble, válido para determinadas salidas de noviembre 2024 a marzo 2025. Incluye crucero en régimen indicado y tasas portuarias. Propinas no incluidas. consultar. PC: Pensión Completa. Gastos de

NUEVOS ASOCIADOS

BAR EL PATIO CASA NELLY | CIUTAT VELLA

@barelpatiociutatvella

www.barelpatio.com

Carrer del Baró d'Herbers, 2

Ciutat Vella, 46003 València, Valencia

En el corazón del centro histórico, donde las calles narran la historia de València, el Bar El Patio Casa Nelly se alza como un refugio de autenticidad. Este establecimiento nace con la vocación de recuperar la esencia de los bares de toda la vida, esos espacios donde el tiempo parece detenerse y el aroma a cocina casera inunda el ambiente.

Su propuesta es un homenaje al recetario mediterráneo. Desde sus ya indispensables almuerzos completos, hasta una selección de tapas diseñadas para compartir y disfrutar en compañía, cada bocado es una declaración de intenciones. Sus arroces y platos caseros, elaborados con ese mimo que solo se encuentra donde se cocina con el corazón.

¡Bienvenidos!



Revolución en cada gota

AQUONA

El agente limpiador que se genera in situ

PRO
MODEL

ECOPROGPRO



Limpia
Desinfecta
Desengrasa
Desodoriza

Solicita tu demostración **GRATIS**

621393033

MARUXIÑA

@maruxina.furancho

www.restaurantemaruxina.com

Carrer del Poeta Artola, 29

Viajar a Galicia sin tener que salir de Valencia... Hay ciertos restaurantes que permiten al cliente transportarse a otros lugares, para probar productos y elaboraciones típicas sin perder calidad. Su propuesta no solo se basa en el producto, sino en la fidelidad absoluta a una cultura culinaria que celebra la abundancia y la honestidad.

Bajo el concepto de cocina tradicional y clásica, la carta de Maruxiña es un manifiesto de respeto por el origen. La Vaca Rubia Gallega se convierte en protagonista a través de sus melosas albóndigas, mientras que clásicos como el Pulpo a la gallega nos devuelven el sabor de las recetas de siempre. Cada plato es un tributo a la materia prima, seleccionada con rigor para garantizar que la calidad sea el hilo conductor de la experiencia.

Para terminar la velada con su emblemática Torta de Santiago es el cierre perfecto para una propuesta que enamora por su sencillez y su alma.



¡Bienvenidos!



eranovum

La nueva era de la energía

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

- Nos hacemos cargo de **todos los costes** asociados y **compartimos beneficios** de las recargas
- Te ayudamos a **fidelizar y atraer a clientes** que tengan vehículo eléctrico

CONTACTO

Javier Alcalá
Delegado de Levante

621 309 039
javier@eranovum.energy

Mahou

Reserva



TAN BUENA. TAN MAHOU.

MAHOU RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. 6,3°

NOTICIAS

LA HOSTELERÍA NO SOLO ALIMENTA.

Es patrimonio, cultura e identidad.

hostelería
valencia

En ocasiones nos encontramos con titulares de prensa que comparan la experiencia de acudir a la hostelería con consumir comida preparada de un supermercado. Nosotros lo tenemos claro.

En cualquier ocasión nos quedaremos con nuestros bares. Hay que mantener viva nuestra herencia culinaria, nuestra gastronomía y todo lo que representa: cercanía, tradición y comunidad.

Porque compartir un menú en tu bar de confianza, rodeado de vecinos y conversaciones, nunca será lo mismo que consumir un plato preparado en un

supermercado. La hostelería no solo alimenta, es patrimonio, cultura e identidad. Los bares son espacios de socialización, se convierten en el refugio para los pueblos. Los bares son esos lugares donde se viven historias, y donde además, se genera empleo y economía.

Y si hablamos de competencia, debe ser en igualdad de condiciones. Si se ofrecen comidas para consumo habitual, deben aplicarse las mismas obligaciones, controles y licencias que al resto del sector.

CONOCE LAS VENTAJAS DE FORMAR PARTE DE HOSTELERÍA VALENCIA

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia es la organización empresarial que desde 1977 representa al sector hostelero en la provincia de Valencia. Ofrecemos a las empresas asociadas servicios especializados para ayudarles en la gestión del día a día de su negocio y somos pioneros en la formación de profesionales de la hostelería y la puesta en marcha de proyectos y campañas para la promoción de las empresas de hostelería.

La integración en esta entidad de los diferentes subsectores de la hostelería, permiten a Hostelería Valencia convertirse en el interlocutor más repre-

sentativo ante la Administración para trabajar en la defensa de los intereses del sector, así como formar parte de las principales organizaciones empresariales y foros de debate empresarial.

Actualmente contamos con más de 1.400 empresas asociadas en la Provincia de Valencia, entre las que se encuentran establecimientos con reconocimiento en las Guías Repsol y Michelin. Tenemos casi 1000 empresas asociadas que disponen de servicios incluidos en la cuota y otros de los que se pueden beneficiar a precios muy reducidos:

ASESORAMIENTO FISCAL, LEGAL Y LABORAL

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

PARTICIPACIÓN GRATUITA EN EVENTOS DE PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

CONTRATACIÓN DE SEGUROS A PRECIOS MUY COMPETITIVOS

BOLETINES SEMANALES CON INFORMACIÓN ACTUALIZADA

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS DEL SECTOR

SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS MANCOMUNADO

Tenemos un equipo formado por 20 profesionales especializados para ayudarte en el desarrollo de tu negocio y para defender los intereses del sector ante la Administración.

Además, tenemos firmados más de 35 acuerdos de colaboración con empresas especializadas en el sector hostelero que ofrecen a nuestros aso-

ciados descuentos y precios especiales sobre la tarifa de mercado.

Si quieres más información sobre nuestros servicios o deseas asociarte tienes toda la información en nuestra web: www.hosteleriavalencia.es



ROGER JULIÁN DE SIMPOSIO FINALISTA DEL CONCURSO A MEJOR COCINERO DEL AÑO

La proyección nacional de nuestro restaurante asociado Simposio se ve reforzada por la participación de Roger Julián como finalista en el Concurso Cocinero del Año y la obtención del tercer premio en uno de los certámenes más prestigiosos del panorama gastronómico español. Este concurso, que se celebra cada dos años y cuya final tuvo lugar este 26 marzo en Barcelona, es considerado un auténtico termómetro del talento emergente y consolidado de la cocina española.

Roger Julián logró su clasificación para la final tras imponerse en la semifinal celebrada en Alicante el

año pasado, donde destacó por la solidez técnica de sus platos, el discurso gastronómico y la coherencia con su proyecto de restaurante.

La final reúne a un número muy reducido de cocineros seleccionados a nivel nacional y se desarrolla en directo, ante jurados de primer nivel y público profesional.

La presencia y galardón de Roger Julián en esta final sitúa a Simposio en un contexto de alta exigencia culinaria y confirma el reconocimiento del sector a un proyecto que ha sabido crecer desde la honestidad, el trabajo constante y una propuesta con identidad propia.

INNOVACIÓN CON SABOR A TRADICIÓN

más de 400 referencias
en **panadería, bollería,
repostería y salados**

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



Atención telefónica: 965 08 08 81

llbg.es

REUNIÓN CON EL CONCEJAL DE BIENESTAR ANIMAL DE VALENCIA

Durante el mes de marzo nos reunimos con Juan Carlos Caballero, concejal de Bienestar Animal del Ayuntamiento de Valencia. En la reunión se abordó el incremento de incidencias relacionadas con la proliferación de palomas en las terrazas y espacios de hostelería.



PRESENCIA EN HIP 2026: IMPULSO DE LA RENTABILIDAD, EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD

Durante el mes de febrero estuvimos en la feria HIP, el mayor evento de innovación para impulsar el futuro de la hostelería española. El evento reunió a más de 1.000 firmas expositoras que presentaron las últimas soluciones y conceptos para crear una industria más rentable, eficiente y sostenible.

FITUR 2026, UN PUNTO DE ENCUENTRO DE ACTORES CLAVE DEL SECTOR

A finales de enero nos desplazamos hasta IFEMA Madrid para estar presentes en FITUR, evento líder como plataforma global del turismo con más de 10.000 empresas, 255.000 asistentes y 160 países. Allí, entre otros, nos reunimos con Vicente José Mompó, presidente de la Diputación de Valencia.



MENGEM, GANADOR DEL 8º CONCURSO GASTRONÓMICO DE TRUFA VALENCIANA DE ANDILLA

Nuestro asociado se coronó en el certamen con su plato 'Trufa, alcachofa y café'. Una propuesta que destacó por la combinación de trufa fresca fermentada e infusionada, junto a la reina de la huerta, la alcachofa, que Sandra y Elias cultivan en su propio huerto en Meliana. El jurado tampoco hubiese podido estar mejor presidido, ya que lo encabezó otro de nuestros asociados, Roger Julián, chef de Simposio.



AL GRANO GANADOR DE LA MEJOR TAPA EN LA IX FESTA DE LA CARXOFA D'ALAUÀS

Su chef Carles López conquistó al jurado profesional con una tapa presentada en formato de pequeña degustación: arroz de alcachofa, ropa vieja, yema trufada y caldo de ternera. Cerca de 4.000 personas asistieron a una cita que volvió a combinar gastronomía, cultura y tradición.

CASA MONTAÑA OBTIENE LA CERTIFICACIÓN UNE - EMPRESA TURÍSTICAMENTE INTELIGENTE

Nuestro asociado se posiciona como pionero en la Comunidad Valenciana al obtener este reconocimiento que avala su apuesta por la sostenibilidad, el compromiso social y la innovación, valores que guían el proyecto desde hace casi dos siglos en los que han defendido tradición, barrio y cultura de la tapa.



cuidar

les empreses
ens posa en peu.

 caixa
popular

Cuidem les persones.



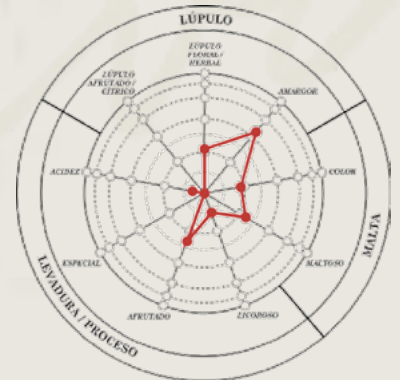
federación
empresarial
hostelería
Valencia

Mahou
Reserva

“LA EXTRA DORADA DE MAHOU”

Una cerveza con un
sabor único, con
cuerpo y un toque de
intensidad

Para esos días en los que
quiero seguir disfrutando de
mi cerveza de siempre, pero
con un punto más especial.



Ingredientes especialmente
seleccionados: **la malta Munich**
proporciona matices **acaramelados**
y los **lúpulos americanos** en late
hopping aportan un refinado aroma.



Descubre la nueva
Mahou Reserva en
nuestra tienda
Mahou San Miguel.