



## • BOLETÍN INFORMATIVO Nº 7

• Julio 2011

### La Viña renueva su web [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com) con nuevos servicios para los socios

Comparte tu conocimiento y resuelve tus dudas en el FORO DE LA HOSTELERÍA

La Viña acaba de lanzar su nueva página web que usted podrá consultar en el mismo dominio que lo venía haciendo hasta ahora [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com).

El nuevo portal es una plataforma multifuncional que cuenta con nuevas aplicaciones como la de listas de precios. **El asociado, con su usuario y su contraseña, podrá realizar su propia lista de precios** y quedará guardada para las próximas actualizaciones.

La renovada página integra la **última tecnología web** y mejorará la comunicación bidireccional entre asociado y asociación con **más protagonismo para las redes sociales** (Facebook, Twitter, LinkedIn...) y el lanzamiento del **FORO de la Hostelería** madrileña.

El foro es otro de los puntos apasionantes de esta

nueva etapa y muchos socios ya están opinando.

Debates sobre diversas aplicaciones existentes de 'Avisador de camarero' y sus precios, o problemas con las empresas de tickets de comida, son algunos de los temas que actualmente se están compartiendo en este nuevo foro donde queremos que todos los hosteleros compartan sus inquietudes y se convierta en un **punto de encuentro del sector en la Comunidad de Madrid**.

Finalmente, y entre otras muchas informaciones de gran valor añadido que podrán encontrar en la web, destaca el **nuevo servicio de Bolsa de Empleo**. La Viña publica las ofertas de los empresarios y los desempleados se pueden inscribir directamente en la que más les interese. La Viña selecciona y entrevista a los perfiles que más se adapten a sus necesidades.

Adjunto a este boletín encontrará una carta con su usuario y contraseña para acceder a la nueva web [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com). Más información en La Viña en el **91 246 82 88**.

### Primera edición del Concurso "La Tapa de Madrid"

La Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid se dispone a celebrar la primera edición del concurso "La Tapa de Madrid" que **elegirá, cada año, la mejor tapa de la ciudad**. El evento tendrá lugar **el día 27 de septiembre en La Real Fábrica de Tapices**.

Entre los participantes se encuentran los ganadores de las distintas rutas "De Tapas por Madrid" celebradas los durante los últimos tres años. **Los asociados interesados en participar deben presentar la**

**receta de una tapa de calidad gastronómica**, con el nombre del concursante que la efectuaría presencialmente en representación del establecimiento. Un jurado profesional elegirá a los **treinta finalistas participantes** tras evaluar su competitividad.

El concurso se celebrará en una sola jornada al final de la cual **se proclamará La Tapa de Madrid 2011 con una extraordinaria relevancia para los medios de comunicación**.

Más información en La Viña en el **91 357 41 30**.

## Es obligatorio realizar la revisión de la red eléctrica de los locales hosteleros cada cinco años

La Comunidad de Madrid recuerda que el "Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión" (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto) establece que locales como bares, cafeterías, restaurantes o similares, deben ser objeto de una **inspección periódica** de la instalación eléctrica de baja tensión **cada cinco años** por un Organismo de Control Autorizado.

### OBJETIVOS Y CERTIFICADO

El objetivo de estas inspecciones es asegurar el cumplimiento reglamentario a lo largo de la vida de las instalaciones eléctricas de dichos locales.

Por tanto, los titulares de los mismos deben disponer del **Certificado de Inspección Periódica con resultado favorable** de las instalaciones eléctricas de baja tensión.

### SANCIONES Y ORGANISMOS AUTORIZADOS

El incumplimiento de esta obligatoriedad se considera una infracción grave, sancionable con **multas cuya cuantía puede alcanzar desde 3.005 € a 9.015 €**.

A continuación pueden consultar la relación de los **Organismos de Control Autorizados** por la Comunidad de Madrid para realizar las citadas revisiones.

### Lístdo de empresas autorizadas por la CAM

NOMBRE	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	TELÉFONO
Abaco Control S.A.	Concejal Francisco Jiménez Martín, 134	Madrid	91 464 98 13
Applus Norcontrol S.L.U.	Parque Empresarial Las Mercedes. Campezo, 1	Madrid	91 208 08 00
Asistencia Inspección y Control, S.A.	Avd Camino de lo Cortado nº 19 Pol. Ind. Sur	San Sebastian de los Reyes	91 651 66 51
Atisae, Asistencia Técnica Industrial, S.A.	Avd Industria 51 bis	Tres Cantos	91 806 17 30
Cualicontrol-ACI, S.A.	C/ Caleruega 67 Planta 1ª	Madrid	91 766 31 33
ECA, S.A.U.	Valportillo Primera, 22-24. Pol. Ind. La Granja	Alcobendas	91 784 89 00
ENTECOI, S.A.	C/ Consuelo de Guzmán, 3-5	Madrid	91 511 02 48
Eurocontrol, S.A.	C/ Albasanz, 79	Madrid	91 754 52 95
Ingein, S.L.	Ctra. A-6 Km 20,400	Las Rozas	91 637 73 14
LCC Calidad y Control Ambiental, S.L.	C/ Yunque, 6	Leganés	91 641 83 50
Marsan Ingenieros, S.L.	C/ Ferrocarril, 5 1º derecha	Madrid	91 467 67 05
MIT Control Técnico, S.A.	Avd Betanzos, 64 - Local posterior	Madrid	91 386 61 23
SCI, S.A.	Ctra Ajalvir-Torrejón Km 1,800	Ajalvir	91 8844324
SGS Inspecciones Reglamentarias, S.A.	C/ Trespaderne 29. Barrio Aeropuerto. Edificio Barajas 1	Madrid	91 313 80 00
Simecal	C/ 27 de Octubre, 2 bis 1º -2	Torrejón Calzada	91 810 61 61
Socotec Iberia, S.A.	Avd Europa nº 19 edificio 2 planta 2ª	Madrid	91 799 48 00
Tüv Rheinland Iberica Inspection Certification, S.A.	Avd de Burgos, 114 3º	Madrid	91 744 45 00

## Las empresas deben formar a sus trabajadores en manipulación de alimentos

En la actualidad la legislación vigente establece que los trabajadores de la empresa alimentaria deben tener **una formación adecuada a su puesto de trabajo**.

Esto quiere decir que **la formación en manipulación de alimentos debe ser asumida por las propias empresas hosteleras**, que deben garantizar la

formación de sus trabajadores en materia de seguridad alimentaria.

**Esta formación puede ser impartida por la propia empresa hostelera**, si cuenta con personal apto para ello, **o en colaboración de asociaciones como La Viña**, que ofrecen cursos de formación específicos para formar a nuestros socios y sus trabajadores.

Si desea realizar algún curso de manipulador de alimentos consulte horarios y precios en el teléfono **91 360 09 09 (Pulse 6-1)** o en la web **www.hosteleriamadrid.com**, sección de Formación.

## La Comunidad de Madrid subvenciona el pago de algunas tasas municipales para empresas nuevas

La Comunidad de Madrid ofrece una subvención de diversas tasas municipales vinculadas al inicio de actividad de las empresas de nueva creación.

Esta subvención  **cubre las tasas pagadas entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2011**, ambos inclusive.

### TASAS SUBVENCIONABLES

Las tasas subvencionables por la Comunidad de Madrid serán distintas en cada municipio.

En el caso del municipio de Madrid, las tasas subvencionables serán **aquellas pagadas por la utiliza-**

**ción privativa o aprovechamiento especial del dominio público local** que, en el caso del sector hostelero, serán las relativas a las terrazas de veladores.

### BENEFICIARIOS

Podrán ser beneficiarios de la compensación fiscal prevista en este Acuerdo las **personas físicas y las empresas de reducida dimensión que inicien una actividad empresarial o profesional en el año 2011**.

*Se entiende como reducida dimensión que el importe neto de la cifra de negocios relativa al periodo impositivo inmediato anterior sea inferior a 8 millones de euros.*

Siendo la entidad de nueva creación, el importe de la cifra de negocios se referirá al primer periodo impositivo en que se desarrolle efectivamente la actividad.

### IMPORTE DE LA AYUDA

El importe ascenderá al 100% de las cuotas de las tasas pagadas por los beneficiarios.

### SOLICITUDES

Las solicitudes se presentarán con preferencia en el Registro Auxiliar de la Consejería de Economía y Hacienda, sito en la Calle Cardenal Marcelo Spínola, 14, o en cualquier otra Oficina de Registro de la Comunidad de Madrid.

Consulten las diferentes tasas subvencionables en cada municipio en nuestra web [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com). Regístrense con los datos de acceso que les hemos facilitado y accedan a la información de la **sección de 'Subvenciones a la hostelería'**. Para más información contacten con el departamento financiero en el **91 360 09 09 (Pulse 9)**.

## La Viña recomienda a los socios que respeten la delimitación de espacio de las terrazas

La Concejalía de Distrito Centro de Madrid ha comunicado a La Viña que diversas asociaciones vecinales han cursado una protesta ante el Ayuntamiento de Madrid porque muchas terrazas de la zona Centro están excediendo el espacio de

ocupación de la vía pública.

Si no se corrigen estos excesos, el Ayuntamiento comenzará a tomar medidas correctoras, lo que puede poner en riesgo la renovación de la licencia de terraza para próximos años, así como las multas respectivas a los empresarios.

Desde La Viña recomendamos a todos los empresarios de la zona Centro de Madrid que respeten la delimitación de espacio de la zona de la terraza para evitar sanciones y posibles revocaciones de las licencias de los veladores para los próximos ejercicios.

Para cualquier consulta contacte con el departamento de licencias de La Viña en el **91 360 09 09 (Pulse 4-1 o 4-2)**.

## Apúntate ya para ofrecer el Menú del Peregrino

Como ya les hemos informado en boletines anteriores, del 16 al 21 de agosto vendrán a Madrid casi un millón de peregrinos para participar en las **Jornadas Mundiales de la Juventud**.

Muchos de ellos vendrán con tickets de comida por valor de 6,50 €. La Viña y Fehrcarem han presentado una propuesta conjunta para que nuestros asociados puedan ofrecer un menú concertado.

Los locales asociados que lo deseen pueden presentar sus propuestas de menús o platos combinados a 6,50 €.

A los empresarios no asociados a La Viña se les descontará un 4% de comisión del pago del ticket.

### Puntos de reunión Peregrinos

Los asistentes se concentrarán en diversos municipios de la Comunidad, entre los que destacan: Madrid, con 96.617 asistentes;

Getafe, con 16.050; Alcalá de Henares, con 4.550; Pozuelo de Alarcón, con 4.100; Torrejón de Ardoz, con 2.600; Alcorcón, con 2.200; Móstoles, con 2.190; Majadahonda, con 2.000; Coslada, con 1.900; Colmenar Viejo, con 1.600; Alcobendas, con 1.600; Arganda del Rey, con 1.450; San Fernando de Henares, con 1.400; Collado Villalba con 1.250 y Leganés, con 1.000 personas, entre otros municipios que también contarán con la visita de peregrinos.

Si quieres participar en esta campaña apúntate ya en el **902 909 875** y ofrece tu Menú del Peregrino por 6,50 €.

## Horario de verano de La Viña (del 1 de julio al 15 sept.)

Les recordamos que desde el 1 de Julio hasta el 15 de Septiembre La Viña atiende a los asociados, en sus tres oficinas, en horario de 8 a 15 horas, de lunes a viernes. El horario de los abogados será:

HORARIO del Departamento Jurídico de La Viña		
OFICINA	HORARIO Julio y 1ª quincena Sept.	HORARIO Agosto
<b>Delegación Centro</b> (Pº Santa Mª de la Cabeza, 1, 1º)	De lunes a viernes De 10.30 a 13 horas.	Martes y jueves De 11 a 13 horas.
<b>Delegación Norte</b> (C/ Francisco Silvela, 112. Bajo)	De lunes a jueves De 10.30 a 13 horas.	Miércoles De 10.30 a 13 horas.
<b>Delegación Sur</b> (Avda. Dos de Mayo, 4. Móstoles)	Solicitar cita previa.	Sin consulta.

CITA PREVIA: Recordamos que el departamento Jurídico de La Viña funciona con cita previa. Para solicitar su cita puede llamar al **91 246 82 87** o enviar un correo electrónico a [crodriguez@hosteleriamadrid.com](mailto:crodriguez@hosteleriamadrid.com).

## Cursos de formación bonificados

CURSO	FECHA	HORARIO	COSTE	DESCRIPCIÓN
<b>ORGANIZACIÓN DE PEQUEÑOS EVENTOS Y PROTOCOLO</b>	Del 18 al 21 de julio	De 17 a 20 h	156 euros bonificables	Los alumnos aprenderán a potenciar la imagen de la empresa a través de conocimientos de protocolo y organización de pequeños eventos, enfocándolo desde el punto de vista de la restauración, vinos, montaje de espacios y otras actividades complementarias.
<b>COCINA FUSIÓN</b>	Del 20 al 22 de julio	De 17 a 20 h	117 euros bonificables	Curso monográfico enfocado a la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas y su adaptación a la cocina española.

Los interesados en **inscribirse** a los cursos pueden hacerlo en el **91 360 09 09 (Pulse 6-2)** en la opción de centralita).



## Curso de Manipulador de Alimentos de La Viña

<b>COSTE</b>	<b>Curso Básico:</b> Coste de <b>70€</b> que le son devueltos con las deducciones a la Seguridad Social. <b>Curso Avanzado:</b> Coste de <b>85€</b> que le son devueltos con las deducciones a la Seguridad Social.
--------------	--

FORMACION LIBRE	
<b>DESTINATARIO</b>	Trabajadores y empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid.
<b>COSTE</b>	<b>30 €/Alumno</b> para empresas asociadas (tanto el Básico como el Avanzado). <b>55 €/Alumno</b> para empresas NO asociadas (tanto el Básico como el Avanzado).

Si desea realizar algún curso de manipulador de alimentos en cualquiera de sus modalidades consulte horarios y precios en el teléfono **91 360 09 09 (Pulse 6-1)**.



**Delegación NORTE:** Francisco Silvela, 112. Bajo. 28002, Madrid.  
**Delegación CENTRO:** Pº Santa Mª de la Cabeza, 1, 1ª planta. 28045, Madrid.  
**Delegación SUR:** Avda. Dos de Mayo, 4, 2ºB. (Entrada por la C/ Órganos, 2). 28931, Móstoles.

Tlf: **91 360 09 09 - 902 124 144** • [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com)