



• BOLETÍN INFORMATIVO Nº 8

• Septiembre 2011

El 27 de septiembre se elegirá La Tapa de Madrid 2011

La Viña quiere invitar a todos sus asociados a que disfruten del show-cooking, degustaciones de productos y del cóctel fin de fiesta.

La Viña organiza, para el próximo martes 27 de septiembre, el Concurso Oficial a **LA TAPA DE MADRID** en la **Real Fábrica de Tapices** (C/ Fuenterrabía, 2), en colaboración con Gastro-nomicom News y el apoyo del Ayuntamiento de Madrid y la marca Cruzcampo.

La gastronomía madrileña ya cuenta con el primer Concurso Oficial de la tapa en la capital, un Concurso en el que se elegirá la mejor TAPA DE MADRID que reinará en las barras de la hostelería madrileña durante todo el año 2011.

Los ganadores de las rutas 'De Tapas por Madrid' -organizadas por la asociación desde el año 2008- son participantes junto con otros 15 locales que han sido seleccionados entre los establecimientos pre-inscritos del municipio de Madrid.

Los asociados interesados en acudir al evento y aprovechar este encuentro entre socios pueden confirmar su asistencia en el teléfono de contacto **91 246 82 82**. La invitación deberá ser entregada para acceder a la sala y no tiene ningún tipo de coste para el socio. **Rogamos rigurosidad en las confirmaciones para evitar posibles problemas de aforo.**

Desde la Asociación queremos que este certamen se cierre en compañía de los asociados de La Viña que deseen acompañarnos en esta jornada:

- **12.30 horas:** Inicio del Concurso (Cocina en directo de las tapas por parte de los participantes).
- **16 horas:** fin del concurso e inicio del Show cooking con demostraciones y degustación de productos.
- **18.30 horas:** anuncio del ganador e intervención de autoridades.
- **19 horas:** inicio del cóctel Fin de Fiesta que queremos compartir con nuestros asociados como encuentro del sector hostelero.

Para ello, los socios deben confirmarnos su asistencia al acto y llevar la invitación que adjuntamos en esta circular informativa, con el fin de realizar un control del aforo de la sala y del Cóctel Fin de Fiesta.

La Viña retoma el horario de invierno a partir del 15 de septiembre

A partir del 15 de septiembre La Viña retoma el **horario de invierno en todas sus oficinas**, prestando atención al público en horario **de 9 a 14 horas y de 16.30 a 19.30 horas**.

Los abogados también cambian al horario de invierno

(recordamos que es necesario solicitar **cita previa**).

Consulten el horario del Departamento Jurídico para cada oficina de La Viña en nuestra página web www.hosteleriamadrid.com, en la sección de Servicios/Asesoría Jurídica.

CITA PREVIA: para solicitar su cita con el Departamento Jurídico llame al **91 246 82 87** o enviar un e-mail a crodriguez@hosteleriamadrid.com.

Se solicita la declaración de zona de Gran Afluencia Turística para cinco barrios de Madrid

Los barrios de Palacio, Recoletos, Castellana, Justicia, Cortes y Sol aglutinan más de 2.000 establecimientos de hostelería que se beneficiarán de la afluencia de gente que atraería la apertura comercial de las grandes superficies los domingos y festivos.

El Ayuntamiento de Madrid ha solicitado la declaración de Zona de Gran Afluencia Turística para los cinco barrios de la capital, (**Castellana, Recoletos, Justicia, Cortes y Palacio**), que vendrían a sumarse al barrio de Sol, declarado zona de Gran Afluencia Turística en enero del 2008.

Este tipo de zonas suponen una **revitalización del comercio, ya que se permite la apertura de las tiendas todos los domingos y festivos del año, generando gran afluencia de público durante todo el fin de semana.**

Estos barrios aglutinan más del 11% de los establecimientos de hostelería de la ciudad, existiendo 19,66 bares/cafeeterías/restaurantes por cada 1.000 habitantes (una media cuatro veces superior a la media de la ciudad de Madrid).

Para ver los planos acceda a la página principal de noticias de la web www.hosteleriamadrid.com y consulte la noticia "El Ayto. de Madrid solicita la declaración de Zona de Gran Afluencia Turística para cinco barrios".

El Barrio de Sol cuenta con 382 locales y una población de más de 8.000 madrileños. El de las Cortes tiene 368 establecimientos y 11.000 habitantes. El Barrio de Justicia cuenta con 416 establecimientos de hostelería y más de 17.000 ciudadanos. El de Palacio cuenta con 447 locales y 23.600 habitantes. El Barrio de Recoletos cuenta con 222 locales y más de 15.000 habitantes. Y, finalmente, el de Castellana cuenta con 193 locales para más de 16.600 habitantes.

En total, estos barrios suman **más de 2.000 establecimientos de hostelería que se beneficiarían de la afluencia de gente que supondría la apertura comercial de las grandes superficies los domingos y festivos en estas zonas.**

Pueden consultar los planos callejeros que tenemos en nuestra página web para ver el conjunto de calles que comprende cada uno de estos barrios (consúltele en la página principal de noticias).

La regularización del sistema de pensiones contempla un aumento de la base de cotización cada año

El BOE del 2 de agosto publicó la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de Seguridad Social, en el que destaca el tema de regularización del sistema de pensiones.

Además de introducir la **elevación de la edad ordinaria de jubilación, con carácter general, hasta los 67 años de edad**, en lo que afecta específicamente al **colectivo de los AUTÓNOMOS**, la Ley contempla estas novedades:

a) La protección por accidente de trabajo y enfermedad profesional pasa a ser obligatoria para los nuevos emprendedores a partir del 1 de enero de 2013.

Esta prestación va ineludiblemente unida a la de cese de actividad, y será necesario cotizar por ambas prestaciones para los nuevos autónomos a partir de dicha fecha.

b) Se relaciona el incremento de la base de cotización de los autónomos con la del Régimen General, disponiendo que se elevarán en la misma cuantía cada año, con el límite de un punto porcentual como máximo de diferencia de sobre coste para los autónomos, salvo que el Gobierno estime que no ha de aplicarse esta subida mientras subsista la crisis. Las subidas de cada año se consultarán al Consejo Estatal del Trabajo Autónomo.

c) El Gobierno, en el plazo de un

año, remitirá al Congreso un estudio sobre las actuales cotizaciones de los autónomos.

d) El Gobierno estudiará la posibilidad de que los autónomos que estén en cese de actividad puedan acogerse a la jubilación anticipada a partir de los 61 años.

e) A partir del 1 de enero de 2012 los autónomos podrán elegir, con independencia de su edad, una base de cotización que pueda alcanzar hasta el 220% de la base mínima de cotización.

f) El Gobierno presentará en un año un estudio sobre la posibilidad de establecer la jubilación parcial a los 62 años para los autónomos.

Los interesados en solicitar más información o realizar cualquier consulta contacte con el **Departamento de Licencias y Autónomos** de La Viña en el **91 360 09 09 (Pulse 4-1 o 4-2)**.

La Viña firma un preacuerdo con los sindicatos para las tablas salariales de los próximos 3 años

Las tablas salariales se actualizarán a partir de la firma del Convenio Colectivo, que se prevé para el mes de octubre.

La comisión negociadora del Convenio Colectivo de Hostelería, en la que se encuentran representantes de la Asociación LA VIÑA, ha alcanzado un preacuerdo con los sindicatos mediante el cual se establecen las subidas salariales para los próximos tres años en el sector hostelero madrileño.

Esta revisión salarial establecida en el preacuerdo -firmado el pasado 14 de julio- no se hará efectiva hasta que no se firme el Convenio Colectivo, firma que se prevé para el mes de octubre.

PREACUERDO: Revisión Salarial para los trabajadores de hostelería en los próximos 3 años

AÑO 2011: Para el presente año 2011 la subida será del **1,5%**, de forma excepcional, **como consecuencia de la crisis económica que atraviesa el país y con el fin de garantizar la estabilidad del empleo.** De esta forma, las tablas salariales deben actualizarse (en octubre) en dicho porcentaje con efectos retroactivos a todos los trabajadores que se rijan por el Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

AÑO 2012: Para el año 2012 la revisión será del **2% sobre las tablas salariales del 2011.** Una vez conocido el IPC del año 2012, y si éste supera el 2%, se deberán actualizar las tablas salariales de este año para que la diferencia sea abonada a los trabajadores.

AÑO 2013: Para el año 2013 la revisión será del **2% sobre las tablas salariales del 2012.** Una vez conocido el IPC del año 2013, y si éste supera el 2%, se deberán actualizar las tablas salariales de este año para que la diferencia sea abonada a los trabajadores.

CONSULTAS: Para realizar cualquier consulta relacionada con las tablas salariales contacte con el Departamento Laboral de La Viña en el **91 360 09 09**, marque la **extensión 3 en la opción de la centralita.**

La visita del Papa deja en la región más de 60 millones de euros en comidas, cenas y desayunos

La visita del Papa a Madrid ha dejado en la hostelería de la región **62,8 millones de euros** en comidas, cenas y desayunos.

Esta campaña coordinada para ofrecer Menús del Peregrino en establecimientos de hostelería ha sido posible gracias al concurso organizado por la Conferencia Episcopal para la Manutención de la jornada, **concurso ganado por FEHRCAREM y La Viña.**

En total **2.479 establecimientos de hostelería han ofrecido menús concertados a los peregrinos** que se acercaron a nuestra región a recibir al Papa. De ellos, **860 eran cadenas de restauración y 1.619 eran restaurantes independientes.**

LAS CIFRAS DE LA MJM

Tickets de comida y cena: En total se han recogido en torno a

3.000.000 de tickets de menú (a 6,5 euros) -en servicios de comidas y cenas- que suponen unos ingresos de 19,5 millones de euros.

Desayunos: Los 1,7 millones de pack de desayunos ofrecidos en los puntos de acogida (por 1,65 euros el pack) han supuesto unos 2,8 millones de euros.

Peregrinos sin ticket:

Además, se estima la llegada de más de 500.000 personas que han viajado a Madrid de forma independiente, sin acuerdo de tickets de comida. Estos peregrinos, gran parte alojados en hoteles y que han realizado sus comidas/cenas en restaurantes/caféterías, pueden haber supuesto 37,5 millones de euros para el sector.

Por otro lado, se estima que además de los anteriores, llegaron a Madrid 100.000 peregrinos sin tickets y que han podido hacer su co-

midas y cenas a base de bocadillos. En este caso, se calcula un gasto total de 3 millones de euros que, sumados a la cifra anterior, suponen **40,5 millones de euros que han dejado los peregrinos que visitaron Madrid de forma independiente.**

INGRESOS TOTALES

Estas cifras suponen para la hostelería de la Comunidad de Madrid unos **ingresos globales totales de 62,8 millones de euros.**

Este acuerdo de los Menús del Peregrino ha supuesto una novedad en el sistema de comidas ofrecidos en este tipo de jornadas. En las anteriores ediciones -celebradas en Sidney o Colonia- el peregrino debía dirigirse a grandes carpas para recoger un picnic. En esta edición, el peregrino ha tenido a su disposición una oferta variada de menús y locales repartidos por toda la Comunidad de Madrid.

COBRO DE TICKETS: Los empresarios que deseen realizar alguna consulta sobre el cobro de sus tickets de comida y cena pueden ponerse en contacto con FEHRCAREM en el teléfono **91 352 91 56.**

Cursos de formación gratuitos

CURSO	FECHA	HORARIO	LUGAR
Cocina de la carne	Del 29 de septiembre al 20 de octubre	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.
Técnicas de servicio en barra y sala	Del 13 al 27 de octubre	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.
Camareros vendedores y atentos con el cliente	Del 26 de octubre al 15 de noviembre	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.
Monitor de comedor escolar	Del 30 de septiembre al 29 de noviembre	Fines de semana. Viernes: de 17 a 20 h. Sábados: de 9 a 14 h.	Rte. Guipúzcoa

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

FORMACIÓN BONIFICADA	
FINANCIACIÓN	<p>Todas las empresas disponemos de un crédito anual de formación continua en función del número de trabajadores que tenemos en plantilla, por lo que pagamos periódicamente a la Seguridad Social.</p> <p>Cuantías por trabajador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De 1 a 5 trabajadores: 420 euros. - De 6 a 9 trabajadores: Bonificación del 100%. - De 10 a 49 trabajadores: Bonificación del 75%. - De 50 a 249 trabajadores: Bonificación del 60%. - Más de 250 trabajadores: Bonificación del 50%. <p>Para las empresas de más de 5 trabajadores, el crédito es el porcentaje sobre lo que pagó la empresa en 2010 en cuota F.P. (Mod. 601, TC1).</p>
COSTE	<p>Curso Básico: Coste de 70€ que le son devueltos con las deducciones a la Seguridad Social.</p> <p>Curso Avanzado: Coste de 85€ que le son devueltos con las deducciones a la Seguridad Social.</p>

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

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.

Tif: 91 360 09 09 - 902 124 144 • www.hosteleriamadrid.com