



• BOLETÍN INFORMATIVO Nº 6

• Junio 2011

## La Viña celebra su Asamblea General el próximo 8 de junio en Expo FoodService

Los próximos 8 y 9 de Junio, se celebra en Madrid, en el Palacio de Congresos del Paseo de la Castellana, la **VII edición de Expo FoodService de Restauración News**.

Se trata de un evento exclusivamente profesional para el mundo de la restauración y la hostelería que reúne a los profesionales del sector alrededor de un programa de encuentros y seminarios profesionales que ofrecen formación e información de calidad para los asistentes.

La Viña ha querido aprovechar este encuentro empresarial para celebrar su **Asamblea General, el miércoles 8 de junio a las 10.30 horas**, tal y como se indica en la convocatoria enviada de forma individualizada a todos los asociados.

Una vez finalizada la Asamblea, los socios podrán quedarse a las ponencias que se ofrecerán en esta VII edición de expoFoodService, y que tendrán lugar de 12.30 horas hasta las 14 horas.

Aunque serán muchos los temas tratados, quisiéramos destacar el **I Encuentro de Pymes de Hostelería**, en el que la Asociación Empresarial de Hostelería La Viña colabora con la organización.

Este encuentro tendrá lugar **el miércoles 8 a las 12,30 de la mañana**.

El tema de debate será: **Los cambios en las pymes de Hostelería para poder competir hoy**.

En las ponencias participarán los empresarios:

Eduardo Basanta, de La Musa Latina; Michel de Fuentes y Luis González Mesones, de Medems Catering; Raúl Tarancón, de Pimiento Verde; Manul Quiñones, de Artemis; y Juan José López, de Entremesas.

Los temas de la mesa redonda versarán sobre:

**La estrategia de negocio:** la especialización y la calidad como armas competitivas.

**La atención al cliente, la capacidad de gestión de los puntos de venta y los recursos humanos** como elemento diferenciador frente a las grandes cadenas.

**Cómo afrontar las debilidades:** el menor poder de negociación en las compras, que debe ser suplida con eficiencia y la menor capacidad financiera.

**Elemento central de la estrategia:** la necesidad de formación del autónomo y de sus recursos humanos para competir.

Tras las presentaciones, que ocuparán 60 minutos, Juan José Blardony, gerente de la Asociación La Viña, moderará el coloquio y mesa redonda que se celebrará a continuación.

La Asociación estará presente también en la entrega de los premios HOT CONCEPTS, que se celebrará al día siguiente, el jueves 9 de junio, a las 13,30 horas y que se cerrará con una comida de clausura.

Los asociados de La Viña están invitados a asistir al evento, para lo que deberán registrarse en la web **[www.expofoodservice2011.com](http://www.expofoodservice2011.com)**; o llamando por teléfono a La Viña.

Los asociados interesados en acudir a ExpoFoodService pueden registrarse en la propia web del evento **[www.expofoodservice2011.com](http://www.expofoodservice2011.com)**; o llamando por teléfono a La Viña al 91 246 82 87.

## Criterios de inspección sobre la Ley Antitabaco en la Comunidad de Madrid

**E**n una reunión mantenida entre responsables de La Viña y la Agencia Antidroga, órgano encargado de la inspección del cumplimiento de la Ley Antitabaco en la Comunidad de Madrid, ésta nos han trasladado los siguientes aspectos sobre el cumplimiento de la norma:

**1.- Sanciones:** La Comunidad de Madrid sancionará a aquellos locales que permitan el consumo de tabaco en su interior, en cumplimiento de la Ley de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo, cuyo artículo 19.3 b) establece como infracción grave el permitir fumar en los lugares en que exista prohibición total, conforme al marco sancionador establecido en su artículo 20 por el que dicha infracción se considera grave y sancionable con multa de **601 € a 10.000 €**.

**2.- Denuncias:** En lo que va de año se han producido, en la Comunidad de Madrid, 732 denuncias contra locales de hostelería, entre las que destacan dos denuncias realizadas por Facua: una de 116 locales y otra de 196 locales.

**3.- Inspecciones:** Las actuaciones de la Agencia Antidroga de la Comunidad de Madrid se organizan a través de un plan de inspección bimestral que en este momento se centra en el control de los centros educativos y de los comercios colindantes.

Asimismo, inspeccionan cualquier denuncia de un particular, visitando el negocio denunciado en las fechas siguientes para comprobar si en el mismo se permite fumar, procediendo a iniciar expediente sancionador en caso de que sea comprobado por los servicios de inspección de la Agencia.

Por último, la **Agencia Antidroga da veracidad e inicia automáticamente expedientes sancionadores en el caso de que la denuncia sea realizada por agentes de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado**, ya sea Policía Nacional o Municipal, en la que se haya comprobado por los mismos que en un local de hostelería se permite fumar.

**4.- Advertencia a clientes:** La Agencia Antidroga aconseja a las empresas de hostelería que ad-

viertan a los clientes que incumplan la prohibición de fumar en sus establecimientos. En caso de que el cliente no acepte dicho aviso, se recomienda que se proceda a reclamar la intervención de la Policía en el local.

La multa para los clientes que fumen en lugares en los que existe prohibición, conforme al artículo 19 2 a) de la Ley, será de **30€ a 600€**.

Asimismo, se aconseja que dicha reclamación por parte del hostelero a las Fuerzas de Seguridad, conste en cualquier acta que la Policía pueda levantar en el local, para que no se pueda entender en ningún caso que ha existido permisividad alguna por parte del establecimiento en el consumo de tabaco de los clientes en su local.

**5.- Carteles del Tabaco:** Se insiste en la obligatoriedad de la exposición de los carteles de prohibición del consumo de tabaco en los accesos de los establecimientos de hostelería, cuya no exposición supone infracción leve sancionable con **multas de entre 30 € y 600 €** para el establecimiento hostelero.

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

HORARIO GENERAL DE LA VIÑA PARA TODAS LAS OFICINAS		
OFICINAS	PERIODO	HORARIO
Delegación Centro, Norte y Sur	Del 1 de julio al 15 de septiembre	De lunes a viernes De 8 a 15 horas
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).

## Cambios de la Ordenanza de Terrazas de Madrid

**E**l Ayuntamiento de Madrid ha modificado, el pasado mes de mayo, la Ordenanza de Terraza de Veladores con una serie de cambios introducidas en la Ordenanza Ómnibus.

### Cambios más destacados:

- Se **elimina la homologación del mobiliario** que debían hacer las marcas de muebles de exterior, pero **se introducen unas nuevas autorizaciones del mobiliario** que deberán autorizar a cada empresario cuando solicite la licencia de la terraza, velando siempre por criterios estéticos.

- También se abre la posibilidad de solicitar más mobiliario del que hasta ahora se tenía. Además de las mesas, sillas, sombrillas o jar-

dineras, ahora se podrá pedir también **calefacción eléctrica**, aunque el problema de la canalización eléctrica y las reformas que conlleva en muchas terrazas no está resuelto.

- Se **mantiene limitación de 100 m<sup>2</sup> de terraza máxima** excepto en centros comerciales.

- Se abre la **posibilidad de que la dimensión de las terrazas pueda cambiar de verano a invierno**, lo cual conllevaría el pago de menores tasas. El límite no podrá superar el 50%.

- En la tramitación de la licencia **se elimina la necesidad de realizar informes medioambientales**, excepto en zonas de protección acústica.

- La acera necesaria para poner la terraza seguirá siendo la misma que hasta ahora: de 3,60 metros, siempre y cuando los veladores vayan pegados a la fachada. Si van colocados al lado de la calzada, el ancho de acera será de 3,80 metros, dejando siempre 2,5 metros de paso libre.

- Se permite que un establecimiento que ha solicitado la licencia de actividad y no ha obtenido respuesta por parte del Ayuntamiento en el plazo señalado para la concesión, que pueda **presentar una declaración responsable** para iniciar la actividad de terraza.

- Se abre la posibilidad de **reducir el horario de la terraza** en caso de conflicto con los vecinos.

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

## Acuerdo con el Banco Sabadell

**L**os socios de La Viña pueden disfrutar de las ventajas del acuerdo firmado entre el Banco Sabadell y CECOMA, Confederación Empresarial madrileña en la que se integra La Viña.

El acuerdo establece una serie de líneas de financiación de circulante, para negocio internacional, financiación a medio y largo plazo, así como una línea de emprendedores, entre otros servicios.

### Líneas de financiación a medio y largo plazo

FINANCIACIÓN OTRAS INVERSIONES	BS RENTING
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Financiación mediante préstamo o Leasing.</li> <li>- Tipo de interés: Euribor + 3,75%</li> <li>- Comisión de apertura: 1,50%.</li> </ul>	Financiación a medio y largo plazo de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alquiler de automóviles para su empresa.</li> <li>- Alquiler de equipos informáticos.</li> <li>- Alquiler de bienes de equipo.</li> <li>- Alquiler de equipos sanitarios.</li> </ul>

### Líneas de financiación para Emprendedores

EMPRENDEDORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Financiación para nuevos empresarios, ya sea cuando se constituya una nueva sociedad o se adquiera una ya existente, o cuando se hayan constituido o adquirido en los 12 meses anteriores a la financiación.</li> </ul> En las condiciones de los productos ofrecidos por Banco Sabadell en este Convenio se reducirán los tipos de interés en un 0,50%.

### Servicios para la Empresa

CUENTAS REMUNERADAS	TPV
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo de interés:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta EONIA (Euribor a un día) -0,50%.</li> </ul> </li> <li>- Franquicia inicial + Retribución en función del Euribor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasa descuento al 0,60%.</li> <li>- Condicionada al pago de la comisión de mantenimiento del terminal. (Exento primeros 6 meses comisión mantenimiento).</li> </ul>

Si desea consultar todas las líneas disponibles en el acuerdo puede hacerlo en la web: **www.hosteleriamadrid.com**, en la sección de Subvenciones. Ver 'Acuerdo CECOMA Banco Sabadell'. Para consultas telefónicas contacte con el **departamento Financiero** de La Viña en el **91 360 09 09 (Pulse 9 en la opción de la centralita)**.

## Menús para la visita del Papa a Madrid en agosto

**D**el 16 al 21 de agosto se celebra en Madrid la **Jornada Mundial de la Juventud**, que supondrá la llegada de más de un millón de peregrinos a la ciudad. Muchos de ellos vendrán con tickets de comida de 6,50 €. La Viña y Fehrcarem han presen-

tado ante la Conferencia Episcopal una propuesta para que los locales puedan ofrecer un menú a estos peregrinos.

Así, **los locales asociados que lo deseen pueden presentar sus propuestas de menús o platos combinados a 6,50 euros.**

A los empresarios **no asociados de La Viña se les descontará del abono del cheque un 4% de comisión.**

**Inscripciones:** Los socios interesados en ofrecer el **Menú del Peregrino** pueden inscribirse en La Viña por teléfono o por e-mail.

Inscripciones para ofrecer el **Menú del Peregrino:** Por tlf. en el **91 246 82 87** o [crodriguez@hosteleriamadrid.com](mailto:crodriguez@hosteleriamadrid.com).

## Cursos de formación bonificados

CURSO	FECHA	HORARIO	LUGAR
Gestión de cocinas	Por definir.	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.
Coctelería tradicional VS coctelería moderna	Por definir.	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.
Gestión de costes	Por definir.	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa.

## Cursos de formación AUTÓNOMOS

CURSO	FECHA	HORARIO	LUGAR
Envasado al vacío	Del 20 al 22 de junio	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa (Casa de Campo, S/N).
Gestión de costes	Del 27 al 30 de junio	De 17 a 20 horas	Rte. Guipúzcoa (Casa de Campo, S/N).

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

FORMACION BONIFICADA	
<b>COSTE</b>	<b>Curso básico:</b> Coste de <b>70 €</b> que le son devueltos con las deducciones a la Seg. Social. <b>Curso básico:</b> Coste de <b>85 €</b> que le son devueltos con las deducciones a la Seg. 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)

