

# Memoria de Actividades

# 2013

Publicada en 2014

**LA VIÑA**  
[www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com)



Coordinación y redacción:  
**Marga Míguez**

Fotografía:  
**LA VIÑA**

Edición y distribución:  
**LA VIÑA, Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid.**



# Índice

1. ¿Enterramos la crisis?	5
2. Necesitamos reformas	6
3. El equipo de trabajo	8
4. Misión y Valores	12
5. Defensa del Sector	14
6. Servicio al socio	17
7. Formación	23
8. Representación sectorial	24
9. Hitos de La Viña en el año 2013	25
10. LA VIÑA en los Medios de Comunicación	28





## ¿Enterramos la crisis?

Los datos reflejan que desde el año 2008 llevamos un desplome continuado de nuestras ventas. La mayor caída de la serie histórica la tuvimos con un descenso de un 7,5 % en 2009 y, aunque los descensos de 2010 y 2011 fueron más pequeños, en septiembre de 2012 volvimos a tener una caída del 6,2 %, con la subida del IVA.

Parece que este año 2104, tras seis años de crisis, volvemos a crecer en el sector de hostelería en el primer trimestre un 1,6 %. Las razones apuntadas son: la llegada anticipada del calor y la mejora de la confianza del consumidor. Las cerveceras apuntan a una recuperación del consumo de cerveza y refrescos señalando hacia un cambio de tendencia y esto nos hacer respirar hondo.

Con la lluvia de cifras con la que convivimos habitualmente, todos nosotros atendemos a nuestras cajas para ver si, efectivamente, hay recuperación y la respuesta va por barrios y por locales. No hay una respuesta única. La mayoría decimos que seguimos cambiando el dinero, manteniendo a las plantillas y, con suerte, sacando beneficio algunos meses.

Una vez asumida la situación, sabemos cada vez más que la recuperación de un local viene dada por una multiplicidad de factores que tienen que ver, en gran parte, por en la situación de partida de nuestro local, nuestros costes y la consolidación de la clientela y, por otro lado, por nuestra manera de encarar esta crisis.

Afrontar hoy en día la competitividad de nuestro negocio con unos costes salariales de otras épocas ha devenido imposible. Sobre todo si se quiere ser competitivo en precio. La negociación de los costes la damos por descontada en una batalla en la que somos perdedores en partidas como los suministros energéticos. Sin embargo, seguimos peleando, con más o menos éxito, con los alquileres y proveedores.

Muchos de nosotros siempre hemos pensado que la clave está en apostar por la calidad: la calidad en el servicio, la calidad en los productos y la calidad en el precio. Difícil combinación que, a veces, se torna en imposible si la tenemos que afrontar a la vez. Si la clave es el marketing, tenemos que tratar de que nuestro local sea diferente y con una identidad propia frente a nuestra competencia. Las redes sociales se están convirtiendo en una herramienta importante para mostrar nuestras propuestas. Como dato, diré que los hosteleros en Nueva York lo tienen como uno de sus grandes retos en sus agendas de 2014.

Y en esas estamos para darnos cuenta de que nuestro futuro dependerá de nuestra gestión. Ya no hay excusas ni márgenes de oportunidades, si conseguimos enterrar la crisis, estoy convencido que saldremos reforzados. Pero que se olviden los que piensan que no tendremos que hacer los mayores esfuerzos en nuestra gestión para conseguirlo.

Tomás Gutiérrez  
Presidente de La Viña



## Necesitamos reformas

El 2013 ha sido un año complicado. A la atonía del consumo se han añadido todos los defectos que nuestro sistema legal tiene en materia de regulación de las empresas e impulso de la economía.

Sí, el sistema hacía aguas por todas partes y lo escondía la bonanza económica. Con la crisis, la normativa se nos ha caído literalmente encima y las autoridades públicas de nuestra región no han estado a la altura.

Es verdad que tanto la Comunidad de Madrid como el Ayuntamiento, tras años de despilfarro, han acometido planes de austeridad que han supuesto que la Comunidad de Madrid haya evitado que la crisis haya sido más profunda. También es verdad que, desde el Estado, se han tomado medidas necesarias para poner orden en el sistema financiero y laboral, pero desgraciadamente el ritmo de las reformas para las microempresas de hostelería no ha sido suficiente.

Digo esto porque en estos dos últimos años, desde nuestra organización empresarial hemos asistido a una carrera para promover reformas en el marco legal que afecta al sector de hostelería y los progresos que hemos conseguido han sido a base de sangre, sudor y alguna que otra lágrima.

Tras un esfuerzo descomunal, conseguimos el pasado diciembre que la Comunidad de Madrid

aceptara en la Asamblea de Madrid la declaración responsable para la apertura de los establecimientos de hostelería y ocio. Un paso esencial para resolver el histórico problema de la gestión de licencias de los municipios madrileños. Eso sí, en esa misma Ley se elevaron al doble las sanciones para el sector en la Ley de Espectáculos Públicos, llegando hasta los 600.000 €, como consecuencia del Madrid Arena.

En el tintero quedan las reformas de la normativa de horarios para ampliar el horario nocturno de la hostelería, para ampliar la apertura de las terrazas a partir de las 8:00 h. o para la autorización de ampliación de horarios en las fiestas de navidad. Nada han contestado de la reforma del catálogo de actividades, esencial para la revitalización del sector.

En los Ayuntamientos no ha sido diferente. Impulsamos la aprobación de la reforma de las terrazas de veladores y que se flexibilicen las exigencias dotacionales de cocinas y aseos para nuestros negocios. Se ha dado un paso adelante para que se introduzca, en la normativa de tramitación de licencias, la declaración responsable que se podrá tramitar tanto con las Entidades colaboradoras como en la Agencia de Gestión de Licencias. Y también hemos conseguido un sistema claro para la revisión de los aforos de los locales de hostelería establecidos en las licencias.

Se salvó el impacto que podía haber tenido la autorización de las zonas de degustación en tiendas de alimentación de calle, quedando restringida esta posibilidad exclusivamente a los mercados municipales.

También se ha conseguido que la nueva ordenanza de dinamización comercial prohíba la instalación de puestos de hostelería en mercadillos en la vía pública, cuya instalación -a modo de competencia desleal- venía aumentando de manera alarmante con la crisis económica y el descontrol en las Juntas Municipales.

Sin embargo, queda en el tintero la reforma del Plan General de Ordenación Urbana que limita el aforo de los restaurantes del centro de Madrid solicitados a partir del año 1997 en 99 personas, o de los bares,

en 49 personas. También esperamos una verdadera campaña contra la venta ilegal de latas en la vía pública y una revisión de la zona de protección acústica del distrito Centro de Madrid.

Con la promoción turística tampoco hemos avanzado. Sin unos presupuestos dignos, sin unos equipos profesionales adecuados e independientes y sin un plan estratégico, no conseguiremos mejorar.

En estos años hemos impulsado que la normativa ayude a promover cambios en los negocios de hostelería y no suponga un freno. Queda un año para las elecciones municipales y autonómicas. Seguiremos insistiendo para que las reformas realizadas se consoliden y promovamos las que sean necesarias para el desarrollo económico del sector y de la economía madrileña.



*Juan José Blardony*  
*Director General de La Viña*

## » 3 » El equipo de trabajo

### » La Junta Directiva, máximo órgano de decisión

LA VIÑA es una asociación con 132 años de historia. Nace en el año 1882 como germen del asociacionismo español como la **'Asociación de Tiendas de Vino de Sexta Clase de Madrid'**. La entidad agrupaba a los vendedores ambulantes que se unieron para defender sus intereses ante la amenaza de un nuevo impuesto sobre el alcohol que quería establecer el gobierno de la época.

Bajo el reinado de Alfonso XII nace la asociación que hoy es uno de los referentes del asociacionismo empresarial de nuestra Comunidad, reconocida por la incesante labor de defensa de los intereses de los hosteleros madrileños.

Tal y como se recoge en los estatutos, LA VIÑA se erige hoy, fiel a sus comienzos, como la **interlocutora y representante** de las empresas de hostelería madrileñas ante las administraciones locales y autonómicas. Nuestra representatividad nos la confieren los **más de 2.500 empresarios asociados**.

#### » La Junta Directiva

La Viña es una entidad sin ánimo de lucro cuyos excedentes se reinvierten en la propia asociación.

La Junta Directiva es el órgano de gobierno que aprueba los planes estratégicos de la asociación, los presupuestos y las cuentas anuales. Igualmente, estudia y supervisa todos los proyectos para garantizar la buena marcha de la organización y su continuidad como asociación de referencia.

#### » ¿Cómo se elige?

Mediante sufragio celebrado cada cuatro años.

Los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid asociados a La Viña son los **'socios -accionistas'** que se encargan de determinar, mediante el ejercicio de su voto, la Junta Directiva que regirá en cada legislatura.

Los cargos de la Junta Directiva son puestos no remunerados. Los empresarios que la integran ejercen su labor de forma totalmente altruista y desinteresada.

La Junta Directiva de la Asociación ha sido reelegida por segunda legislatura consecutiva en el año 2013 y ejercerá su mandato hasta 2017.

El equipo está integrado por los siguientes empresarios de referencia madrileños:

1. **Tomás Gutiérrez Román**, presidente.
2. **Manuel Hernández de Alba**, vicepresidente I.
3. **José Ramón Rodríguez López**, vicepresidente II.
4. **Antonio Cosmen Menéndez**, secretario.
5. **Fco. Javier Vázquez Arias**, tesorero.
6. **Carlos Viana Antón**, vocal.
7. **Adrián Revilla Bajo**, vocal.
8. **Aquilino Ibáñez**, vocal.
9. **Miguel del Valle Sánchez**, vocal.
10. **Eduardo Basanta**, vocal.
11. **Ángel Luis García**, vocal.
12. **Miguel García Clavete**, vocal.
13. **Juan Manuel del Rey**, vocal.
14. **Álvaro Postigo Solana**, vocal.
15. **Carlos González Gómez**, vocal.



## » El equipo de profesionales

El equipo de trabajadores de LA VIÑA está integrado por **25 profesionales** formados y especializados en el asesoramiento transversal a los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid.

Cubriendo todas las áreas de servicios que pueda requerir un empresario de hostelería para montar y desarrollar su negocio, en la asociación podrá encontrar asesoramiento laboral, fiscal, jurídico, licencias, normativas, subvenciones, calidad e higiene alimentaria, búsqueda de trabajadores y extras, acceso a anuncios inmobiliarios exclusivos de locales de hostelería en venta, traspaso y alquiler, cursos de formación para profesionales, acuerdos exclusivos con proveedores de referencia etc.

Durante el año 2013 este equipo ha gestionado:

- » **2.418 trámites jurídicos** para socios.
- » **75 subvenciones.**
- » **284 consultas higiénico sanitarias** y **564** visitas informativas sobre la implantación del APPCC.
- » Las **nóminas y contratos** de **732** empresas y **4.981** trabajadores.
- » Más de **258 trámites fiscales** entre declaraciones de renta, impuestos de sociedades, confección de libros oficiales y constituciones de sociedades.
- » **850 entrevistas a desempleados** y **88** contratos cerrados.
- » La **formación** de **1.955 empresarios**, desempleados y trabajadores del sector hostelero madrileño.

» **2.336 gestiones administrativas** de las empresas asociadas con las administraciones públicas.

» Ha celebrado **3 rutas gastronómicas** en las que participaron **141** empresarios asociados.

### Experiencia

Nuestro equipo acumula décadas de experiencia en la gestión de trámites y asesoramiento a las empresas de hostelería madrileñas.

Esta experiencia nos aporta un valor añadido a las gestiones que realiza la asociación debido al amplio conocimiento acumulado del sector y las diferentes normativas que lo rigen.

» La Viña lleva **132** años al servicio de la hostelería madrileña.

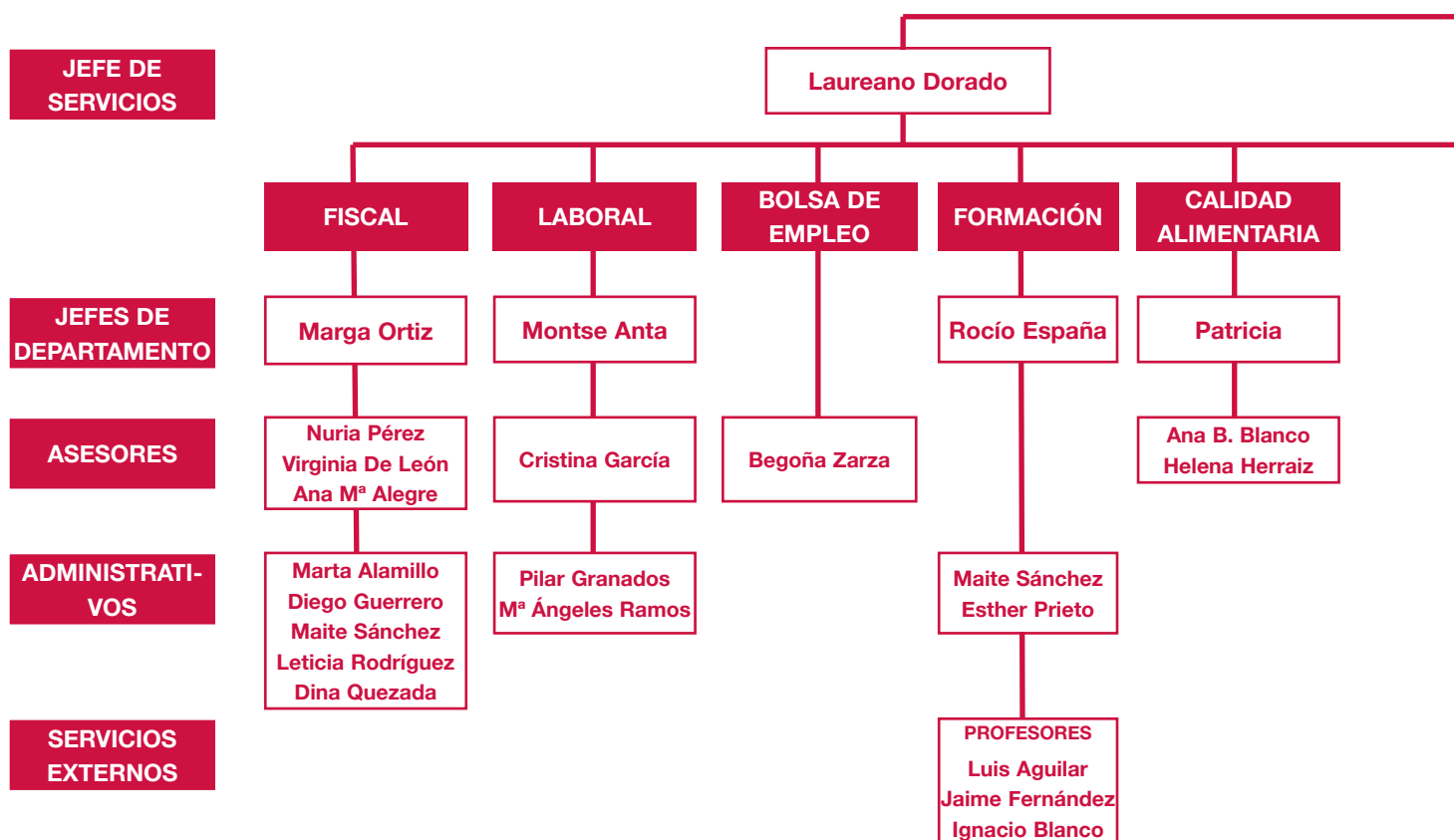
### Conocimiento

LA VIÑA siempre se ha preocupado por compartir este bagaje y amplio conocimiento del sector entre su equipo de profesionales para preservar la calidad de los servicios y optimizar los procesos de trabajo.

Para ello se alimenta cada día, y desde siete años, el gestor documental de la asociación, que alberga toda la información de los diferentes departamentos con el fin de configurar un directorio común único que sea accesible para todo el equipo de trabajadores, desde cualquier oficina de LA VIÑA.

» **Uno de los principales valores de LA VIÑA es el profundo conocimiento que el equipo tiene sobre el sector hostelero madrileño.**

## » ORGANIGRAMA 2013





## ASAMBLEA GENERAL

### JUNTA DIRECTIVA

### DIRECCIÓN GENERAL

Juan José Blardony

#### SUBVENCIONES Y ADMIN. INTERIOR

Nuria Pérez

María Teresa  
Sánchez

#### CREACIÓN DE EMPRESA

Eva Zurdo  
Vito Izquierdo

INGENIEROS TÉC.  
INDUSTRIALES  
José Paez  
Carlos del Molino  
ARQUITECTO  
Carlos Jiménez

#### JURÍDICO

Joaquín  
Sánchez-Cervera

Lourdes Sánchez-Cervera  
José M<sup>a</sup> Rubio

Catalina Rodríguez

ABOGADO  
Javier Zamora

#### COMERCIAL

David Liesa  
Luis Cerón

María Teresa  
Sánchez

#### COMUNICACIÓN

Marga Míguez



## » 4 » Misión y valores

### » MISIÓN:

Servir a las empresas de hostelería madrileñas en todas sus áreas de actividadociedad.

LA VIÑA representa y sirve, **desde 1882**, a las empresas de hostelería asociadas de la Comunidad de Madrid, ayudándolas a competir en todas sus áreas de actividad.

LA VIÑA apuesta por estar lo más cerca posible del socio con un **servicio a la carta** y de **calidad**.

### » ÁMBITOS DE MISIÓN:

#### Misión REPRESENTATIVA:

Defensa de los intereses de las empresas asociadas ante las administraciones públicas, los agentes sociales y ante la sociedad, procurando tener un papel activo en los medios de comunicación de masas.

#### Misión de SERVICIO:

Mostrar nuestro liderazgo como asociación al servicio de las empresas de hostelería clientes en todas las áreas de actividad, informando constantemente de las novedades y apoyando a las empresas mediante servicios concretos y eficaces:

- a) Prestados de forma especializada y profesional, sin demoras y con la mejor relación calidad y precio.
- b) Ofrecidos para procurar la mayor agilidad y comodidad al asociado a través de las **nuevas tecnologías**.

#### Misión COMPETITIVA:

Alcanzar un crecimiento rentable, ofreciendo a las empresas de hostelería asociadas servicios que les supongan una ventaja competitiva frente a la competencia.



## Misión ante el ACCIONISTA:

Generar valor añadido a los propietarios de La Viña.

Para llevar a cabo esta Misión contamos con:

- » El mejor equipo de profesionales a su servicio
- » Nuevas tecnologías de la información puestas a su disposición
- » El mejor cliente: 3.000 empresarios de hostelería asociados que buscan un lugar de encuentro para defender y representar sus derechos frente a las administraciones y la sociedad en su conjunto.

## » VALORES:



**LA VIÑA** basa sus acciones ante las instituciones públicas en los **VALORES** que constituyen la auténtica personalidad de la asociación desde su creación, en 1882, cuando sus fundadores se unieron con el fin de impedir la implantación de un nuevo impuesto que querían cobrar a los vendedores de vino ambulantes de vino.

Éste es el verdadero germen que dio lugar a la entidad que conocemos hoy, cuya **CULTURA Y VALORES** se basan en:

- » La **integridad moral**
- » La **vocación de servicio centenaria** para el cumplimiento de la Misión.



## » 5 » Defensa del sector

**LA VIÑA** representa al sector empresarial hostelero de la Comunidad de Madrid y es una de las Asociaciones más sólidas de España.

Este respaldo de los asociados nos permite

defender los intereses de los empresarios de hostelería frente a las normativas que perjudican al sector.

Somos la voz de nuestros socios y tenemos la responsabilidad de defender los intereses colectivos.

### **LA VIÑA DENUNCIA LA MALA PRAXIS DE LA EMPRESA DE "TIQUET RESTAURANT" EN LA RENOVACIÓN DE CONTRATOS**

LA VIÑA, con el apoyo de la Federación Nacional de Hostelería y Restauración (FEHR), denunciaron la mala praxis de la empresa ENDERED España por el sistema de renovación de contratos. La empresa imponía unilateralmente condiciones contractuales con costes añadidos a su red de locales asociados para el año 2013.

Las nuevas funcionalidades costaban 20€ anuales a los restaurantes de la red en concepto de servicios administrativos y debía aceptarse el coste para la renovación del contrato.

Si no aceptabas las condiciones del mismo, quedarían automáticamente fuera de la red.

Finalmente los locales que han querido continuar en la red han tenido que aceptar las condiciones de la empresa gestora de tiquets.

### **LA VIÑA Y OTRAS 34 ASOCIACIONES PROTESTAN POR LA COMPETENCIA DE LAS FERIAS GASTRONÓMICAS EN CALLE**

Treinta y cinco asociaciones de hostelería y comercio de la región han manifestado su malñestar ante el gobierno autonómico por la celebración de numerosas ferias gastronómicas de calle que suponen una competencia desleal para el comercio y la hostelería de la zona donde se celebran.

Las protestas de las asociaciones hacían referencia a las escasas tasas que abonan estos puestos ambulantes, las pocas garantías que ofrecen, en algunos casos, para la seguridad alimentaria de los productos y la competencia desleal para el comercio de la zona. Se pidió, además, que se habiliten zonas específicas o recintos para la celebración de las mismas.

### **LA VIÑA SOLICITA AL GOBIERNO QUE NO SUBA EL IVA DE LA HOSTELERÍA AL 21%**



LA VIÑA, a través de la FEHR y AEOC, solicitó al Gobierno que no subiese el IVA de la hostelería del 10% al 21% y tampoco el de los alcoholes, por el negativo impacto que puede tener en el ya dañado consumo.

Alegando que la subida del IVA en Portugal ha supuesto la desaparición de uno de cada cuatro establecimientos, LA VIÑA considera que la recuperación económica para reactivar el consumo, que no ha dejado de caer desde el comienzo de esta situación de crisis financiera.

Finalmente el IVA de la hostelería diurna se mantuvo en el 10% pero no así el de espectáculos y alcoholes, que subió al 21%.

## LA VIÑA RECHAZA LA PROPUESTA DE LA NUEVA LEY DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS QUE DUPLICA SANCIONES

LA VIÑA rechazó la propuesta de nueva Ley de Espectáculos públicos que presentó la Comunidad de Madrid tras el incidente del Madrid Arena.

Los cambios normativos fueron encaminados a duplicar las sanciones económicas (las graves pasan de 30.000€ - 300.000€ a 60.000€ - 600.000€), hecho ante el que protestamos todas las asociaciones empresariales de la región unidas en la Plataforma por la Calidad del Ocio y el Turismo de Madrid. Esta Ley regula las infracciones por defectos en la carencia de licencias, excesos de aforo, derecho de admisión o seguros, por lo que este incremento de sanciones afecta a todas estas faltas administrativas.

La nueva norma, aprobada finalmente, no ha introducido cambios necesarios en las condiciones de contratación de macroeventos, ni en seguridad, ni orienta sobre mecanismos de coordinación y tampoco define un régimen sancionador proporcional a cada actividad (multa igual a bares y restaurantes que a macroeventos de presupuestos millonarios).

## LA ORDENANZA DE TERRAZAS DEL MUNICIPIO DE MADRID ENTRA EN VIGOR INCORPORANDO PETICIONES DE LA VIÑA

La Ordenanza de Terrazas del Ayuntamiento de Madrid entró en vigor en el mes de agosto incorporando muchas peticiones realizadas por LA VIÑA.

se eliminó el sistema de módulos en favor de una asignación de metros cuadrados; Ya no se exige un ancho mínimo de acera sino un espacio libre de paso de 2,5 metros; Aunque con límites, las mesas

y sillas podrán llevar publicidad; Se elimina el límite máximo de 100m<sup>2</sup> de terraza; Se elimina el porcentaje máximo de ocupación de acera por escalas y se establece de forma general en el 50%. Finalmente, se rebaja de 6 a 5 metros mínimos de ancho de acera para calles peatonales.

LA VIÑA pidió, además, que se permitiera la colocación de mesas altas en las puertas de acceso de los locales que no pueden tener terraza para que los clientes pudiesen sacar sus consumiciones cuando salen a fumar, pero esta petición no ha sido atendida. También estamos trabajando para que se autoricen las terrazas a locales de ocio nocturno y algunas autorizaciones ya se están produciendo en Madrid.

## LA VIÑA PIDE QUE SE ELIMINE LA LIMITACIÓN DE AFORO DEL PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANA



LA VIÑA envió una carta al Concejal de Urbanismo del Ayuntamiento de Madrid para pedirle que, de forma urgente, modifique parcialmente el Plan General de Ordenación Urbana con el fin de eliminar las limitaciones de aforo que establece el artículo 7.6.1.e para la hostelería municipal.

Desde la aprobación del plan actual los aforos de las licencias se han visto recortados a 99 personas, en el caso de restaurantes y a 49 personas en el caso de bares especiales. La norma no valoraba ni los metros cuadrados ni la capacidad de evacuación del local. La norma ya se está corrigiendo.

## LA VIÑA SE OPONE A QUE SE INSTALEN ZONAS DE DEGUSTACIÓN EN COMERCIOS SIN LICENCIA DE HOSTELERÍA

La Dirección General de Comercio del Ayuntamiento de Madrid tenía en proyecto permitir que los comercios de alimentación de la ciudad pudiesen instalar zonas de degustación en sus locales con barras de comida y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para el servicio a sus clientes. Esta autorización estaba contemplada en la Ordenanza de Estímulo Económico que permitía incluso instalar cocinas con sistemas de extracción y chimenea.

El desarrollo de esta actividad, propia de la hostelería, no requeriría al comerciante la preceptiva licencia de bar - restaurante ni sus consiguientes permisos sanitarios, de horario, etc.

LA VIÑA se opuso a que esta actividad no se ejerciese en las mismas condiciones legales y normativas que se le exige a la hostelería, por la competencia desleal que suponía para nuestro sector, y finalmente la norma solamente autorizó estas zonas de degustación en los mercados municipales.

## LA VIÑA SE OPONE AL DECRETO QUE IMPONE LOS ENVASES DE ACEITE IRRELLENABLES EN HOSTELERÍA



LA VIÑA, junto con la Federación Nacional de Hostelería y Restauración, se ha opuesto al Decreto 895/2013, por el cual se han prohibido las aceiteras irrellenables en la hostelería española.

Finalmente la norma fue aprobada y obliga a todos los empresarios a poner a disposición del cliente envases de aceite de oliva irrellenables. NO pasa lo mismo con el aceite utilizado en cocina, que puede ser de envases de grandes dimensiones, como es lo habitual en el sector.

La norma entró en vigor en enero de 2014 y se dio de plazo hasta el 28 de febrero para eliminar los excedentes de aceite y sustituirlos por este tipo de envases. La norma tampoco afecta a los aceites aliñados con ajo, romero, etc.





## » 6 » Servicio al socio

### » JURÍDICO:

La asesoría Jurídica de LA VIÑA ha realizado los siguientes trámites gratuitos con nuestros asociados a lo largo del año 2013:

- » **1.472 consultas** jurídicas presenciales en las oficinas.
- » **272 recursos administrativos** frente a resoluciones de la Comunidad de Madrid en reclamaciones de Turismo, Sanciones de Ley de Espectáculos Públicos, Protección de Menores, y a resoluciones del Ayuntamiento en temas de Seguridad Alimentaria, Invasión de la Vía Pública, etc.
- » **62 Contratos de Arrendamiento**, entregas de señal, compra-venta, etc.
- » **25 cartas asesorando en materia de Actas de Sociedades**, traspasos, cesiones de locales de negocio y cartas dirigidas a los juzgados y a distintos organismos como el Canal de Isabel II, comunidades de propietarios, compañías suministradoras de luz, telefonía, etc.
- » **293 cartas** de despido, sanciones, amonestaciones, notificaciones a trabajadores, etc.
- » **6** Escritos a la **Seguridad Social** y otros servicios de los que han podido disfrutar nuestros socios.

En definitiva, el equipo jurídico ha realizado un total de **1.472 gestiones** totales en todas nuestras oficinas de la Comunidad de Madrid durante el año **2013**.

### » LABORAL:

El equipo Laboral de LA VIÑA cuenta con cuatro asesoras con más de quince años de experiencia que se encargan de realizar los contratos de los trabajadores, gestionan mensualmente las nóminas y realizan los seguros sociales de los socios, entre otras consultas relativas al Convenio Colectivo de Hostelería (Restauración) y a las tablas salariales, entre otras.

En 2013 el área Laboral ha gestionado:

- » **655 empresas** asociadas.
- » **4.186 trabajadores** del sector de la restauración madrileña.
- » Tramitación de las altas y bajas de los trabajadores.
- » Contratos, **nóminas** y seguros sociales.
- » Certificados de empresa, los certificados de retenciones y los modelos de declaraciones de retenciones trimestrales y anuales.
- » **Regularización de 9 expedientes de extranjeros:** Asesoramos a las empresas en la contratación de trabajadores extranjeros para la tramitación de sus permisos de regularización.
- » **Prevención de Riesgos Laborales.** En 2013, **103 empresas** realizaron la evaluación técnica en prevención de riesgos con LA VIÑA.
- » Para el desarrollo del **III Plan Director de Prevención de Riesgos Laborales**, LA VIÑA realizó 44 visitas - asesorías

técnicas- en materia de apoyo en la gestión de prevención de riesgos laborales, elaboró trípticos divulgativos de prevención del accidente in misión y realizó un taller práctico sobre prevención del riesgo de accidente por desplazamiento.

» **Negociación del Convenio Colectivo de Hostelería:** LA VIÑA, junto con otras asociaciones del sector y los sindicatos, ha elaborado las tablas salariales aplicables para el año 2013.

### » FISCAL:

El área Fiscal de LA VIÑA cuenta con cuatro asesores fiscales y cuatro contables que ofrecen un servicio de apoyo constante a los empresarios asociados a este servicio.

» El área Fiscal ha confeccionado, a lo largo del 2013, las declaraciones fiscales trimestrales y resúmenes anuales de más de **300 empresas**, de las cuales:

- » **110** fueron estimaciones **objetivas** (módulos)
- » **135** estimaciones **directas**
- » **57 sociedades**

» Se atendieron **69 inspecciones**, tanto en la Comunidad de Madrid como en la Agencia Tributaria destacando, nuevamente, el elevado número de inspecciones de módulos en este período.

» Se presentaron **27 recursos** de reposición ante la Agencia Estatal Tributaria, con resultado satisfactorio para nuestros socios en el 100% de los casos.

» Se realizaron **287 Declaraciones** de la Renta.

» **63 impuestos de sociedades.**

» Se formalizaron todos los trámites

necesarios ante el Registro Mercantil y la Comunidad de Madrid para la **constitución de 4 sociedades**, incluyendo la elaboración de los estatutos de las mismas.

» Se resolvieron todas las **consultas** sobre la Tributación Fiscal y Contable planteadas por los socios.

» Se elaboraron y presentaron en el Registro Mercantil los **Libros Oficiales y Cuentas Anuales de 63 empresas.**

### » BOLSA DE EMPLEO:

LA VIÑA gestiona, desde hace tres años, el **Portal de Empleo** online más especializado de la hostelería madrileña: <http://empleohosteleriamadrid.com>.

En el año 2013 el portal ha alcanzado su madurez obteniendo un importante volumen de ofertas e inscripciones. En él los empresarios asociados pueden publicar sus ofertas de trabajo y gestionar las inscripciones y entrevistas de forma absolutamente gratuita.

Los que lo desean pueden seguir contando con el apoyo de LA VIÑA para realizar las entrevistas y el filtro inicial de candidatos.

» Durante el año 2013 el área de Bolsa de Empleo gestionó un total de **33 ofertas de trabajo** de las empresas asociadas y **170 ofertas** fueron autogestionadas por los asociados a través del portal web de empleo.

» En total, **1.416 usuarios** se inscribieron en las ofertas de empleo publicadas en la web, realizando un total de **6.280 inscripciones.**



## » LICENCIAS Y AUTÓNOMOS:



El Área de Licencias y Autónomos de LA VIÑA ha tramitado, durante el año 2013:

- » **97 cambios de titularidad** de Licencia municipal.
- » **237 solicitudes de cambio de nombre y apertura.**
- » **333 consultas municipales**
- » **24 Listas de Precios** de las empresas asociadas.
- » **239 altas y bajas en el censo** de Actividades Económicas (modelo 036).
- » **23 Constituciones y disoluciones** de Sociedades Civiles y Comunidades de Bienes.
- » **87 Libros de Visitas** de la Inspección de Trabajo;
- » **33 solicitudes de Carteles Identificativos** de empresas de hostelería.
- » **109 solicitudes de licencias de apertura y de ampliación de horario** para las Fiestas de Navidad, Fin de Año y Reyes en el Ayuntamiento de Madrid.

### APOYO A LOS AUTÓNOMOS:

- » **19 solicitudes de pensión**, jubilación e invalidez.
- » **52 solicitudes de prestación** de Incapacidad Temporal Transitoria.
- » **218 altas y bajas en el RETA** (Régimen Especial de Trabajadores Autónomos).

## » CALIDAD Y APPCC:

El departamento de **Calidad y Seguridad Alimentaria de LA VIÑA** se encarga de asesorar en materia higiénico sanitaria a todos los asociados que precisen de este servicio de alto valor añadido para la restauración.

LA VIÑA dispone de tres técnicos de calidad que, **durante el año 2013**, realizaron un total de:

- » **550 consultas y auditorías higiénico sanitarias.**
- » Además, el equipo de asesoras realizó **300 visitas a locales asociados** en las que se informó al empresario de todas las medidas que se pueden poner en marcha en materia higiénico alimentaria, mejora de las instalaciones, implantación de nuevas tecnologías o programas que cubren las necesidades informáticas de los hosteleros.
- » **DISEÑO DE COCINAS:** Igualmente, los técnicos de Calidad de LA VIÑA supervisaron y orientaron **a 25 socios en el diseño de sus nuevas cocinas**, tanto de nueva construcción como de reformas, en base a criterios higiénico sanitarios.



## » COMUNICACIÓN:



El Área de Comunicación de LA VIÑA se encarga de gestionar la comunicación del sector hostelero madrileño con los públicos externos -a través de los medios de comunicación y las redes sociales-, y la comunicación interna con el asociado, a través de los boletines informativos (de papel y digitales) y la página web, donde se actualizan todas las noticias de la asociación.

### » COMUNICACIÓN INTERNA:

En el ámbito de la comunicación con el asociado, LA VIÑA ha enviado en 2013:

» **11 boletines informativos mensuales** en los que se informó a los socios sobre las nuevas normativas que afectan al sector hostelero, novedades ámbito laboral y fiscal, cursos de formación, innovaciones tecnológicas para los negocios, subvenciones y líneas de financiación, convocatorias para participar en eventos gastronómicos y muchas otras noticias de interés.

### » 12 boletines especiales:

» **4 boletines inmobiliarios** con los anuncios destacados de locales en venta, traspaso y alquiler disponibles en la Comunidad de Madrid.

» **1 boletín especial de precios** con las tarifas de 2013.

» **5 boletines de ofertas de proveedores** con las mejores ofertas de productos del sector.

» **1 boletín especial de laboral** con la información de las tablas salariales relativas al año 2013 y con otra información de actualidad laboral.

» **1 check list** actualizado con los requerimientos normativos para el año 2013.

» **29 boletines informativos digitales** en los que se informó a los socios sobre las noticias incluidas en los boletines de papel, además de otras novedades urgentes que requerían más brevedad de plazos de comunicación.

» **54 resúmenes de prensa** con las principales noticias publicadas en la prensa sobre el sector hostelero, el empleo, la gastronomía, noticias económicas y de empresas.



### » COMUNICACIÓN EXTERNA:

#### » REDES SOCIALES:

LA VIÑA ha realizado una importante apuesta por profesionalizar la presencia de la asociación en las redes sociales. por ello, en el año 2013 hemos apostado por una intensa comunicación en Facebook, Twitter, Google+, Pinterest, LinkedIn y YouTube.

Durante este año LA VIÑA ha alcanzado **más de 2.100 Me Gusta** en su página de **Facebook** y más de **3.045 seguidores** en su página de **Twitter**.

### » GABINETE DE PRENSA:

El departamento de Comunicación de LA VIÑA gestiona también el gabinete de prensa de la entidad que, desde el año 2006, ha incrementado exponencialmente las peticiones de información y declaraciones de los periodistas a la asociación como portavoces del sector.

Pueden ver el informe detallado de nuestra presencia en medios en el último capítulo de esta memoria.

### » PÁGINA WEB:



La página web de LA VIÑA acoge diariamente la publicación de las noticias de actualidad informativa sobre el sector, así como todas las novedades fiscales, laborales, licencias, subvenciones y estadísticas que pueden interesar al sector y a su tejido empresarial.

Durante el año 2013 la web [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com) ha recibido un total de:

» **87.996 visitas** de socios y no socios que consultaron la información de noticias de actualidad, ofertas y directorio de proveedores, anuncios inmobiliarios y muchos otros contenidos.

» **55.238 usuarios** visitaron el sitio.

» Se visualizaron **391.635 páginas de la web**.

» Los departamentos más visitados han sido: Bolsa de Empleo, Formación, Foro, Noticias de actualidad, Proveedores, etc.

LA VIÑA continúa trabajando para mejorar su presencia web y para mantener la página como portal informativo y de servicios de referencia para los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid.

### » COMERCIAL:

» **438 empresas de hostelería se dieron de alta** en LA VIÑA durante el año 2013 después de poner en marcha una intensa campaña de captación de nuevos asociados por toda la Comunidad de Madrid.

### » ACUERDOS con grandes empresas

LA VIÑA busca constantemente la alianza con empresas de referencia en el sector para ofrecer las mejores condiciones y ventajas a los empresarios asociados. La asociación mantiene acuerdos muy interesantes con empresas de referencia como **Mapfre**, que ofrece tarifas especiales para los seguros del Comercio de los asociados, **Adeslas**, con una póliza de salud específica para socios de LA VIÑA, **Gas Natural**, que ofrece asesorías energéticas gratuitas a socios para fomentar el ahorro energético en la hostelería para socios -auditorías valoradas en 200 euros-.

### » EVENTOS

LA VIÑA ha desarrollado, durante el año 2013, una importante captación comercial para la realización del evento gastronómico **'De Tapas Por Madrid'** celebrado en el mes de mayo en todo el municipio de Madrid y en el que participaron un total de **111 locales asociados**.

### » Manual del Empresario de Hostelería

LA VIÑA ha actualizado el formato y el contenido del Manual del Empresario® que ha enviado a todos los nuevos asociados que se han dado de alta en la asociación durante el año 2013.



## » SABOREA MADRID:



LA VIÑA lanzó, en el año 2013, la aplicación móvil Saborea Tasting Madrid en la que se promocionan más de quinientos locales de hostelería asociados y su oferta gastronómica.

### » ACUERDOS

» La aplicación ofrece la **programación de las mejores salas de música en vivo** de la ciudad y la posibilidad de comprar las entradas directamente a través del App, gracias a un acuerdo con la Asociación de La Noche en Vivo y Icon Taquilla 10.

Igualmente, también se pueden consultar los conciertos programados en el Palacio de Congresos madrileño, tras el acuerdo con esta entidad, además de ver los mejores restaurantes de Madrid con sus propuestas gastronómicas y la posibilidad de realizar directamente las reservas desde la aplicación.

### » SUBVENCIONES:

LA VIÑA ha informado a todos sus asociados sobre las **subvenciones públicas** destinadas al sector hostelero y empresarial en el ámbito de la Comunidad de Madrid durante el año 2013.

En total, **75 asociados** han gestionado diversas subvenciones con LA VIÑA a lo largo del año.



### » ASESORÍA FINANCIERA:

El departamento financiero de LA VIÑA informó a más de **21 empresarios** sobre las comisiones más ventajosas para los TPV's.

» Además, asesoramos a más de **17 asociados** sobre las diferentes líneas de financiación disponibles en la Comunidad de Madrid.

» Finalmente, **52 empresarios** se asesoraron en nuestras oficinas sobre las ventajosas tarifas que tenemos con la **SGAE**.

### » MÁQUINAS RECREATIVAS:

LA VIÑA asesoró a una veintena de socios sobre la legislación vigente relativa a máquinas recreativas, concretamente sobre:

» **Duración de las autorizaciones** administrativas de la CAM.

» **Instalación** de máquinas recreativas.

» **Contratos civiles** firmados con las empresas operadoras.

» Consultas sobre la **creación de empresas operadoras**.

# » 7 » Formación

## » FORMACIÓN LIBRE Y BONIFICADA:

El departamento de Formación de LA VIÑA ha mantenido, durante el 2013, su plan de cursos de formación gratuita y bonificada para contribuir a la profesionalización del sector hostelero madrileño.

A lo largo del 2013 se han formado en nuestras aulas un total de **472 alumnos** (desempleados, trabajadores y autónomos):

» **234 alumnos** lo han hecho en los cursos del **Plan de formación continua** de la Comunidad de Madrid dirigido a trabajadores.

» **180 alumnos** se han formado en los cursos bonificados de LA VIÑA.

» **54 trabajadores, empresarios y autónomos** lo han hecho en cursos de los Planes del Contrato Programa Nacional de Hostelería.

Los cursos gratuitos han cubierto las áreas:

- » **Cocina creativa y de autor.**
- » **Cocina y repostería.**
- » **Enología y maridajes.**
- » **Servicio de Sala: Att. al cliente.**
- » **Repostería básica.**
- » **Cocina Creativa.**
- » **Marketing promocional.**
- » **Atención al cliente por e-mail.**
- » **Facebook en la empresa hostelera.**



- » **Exposición de comidas en bar-Caf.**
- » **Acabado de platos a la vista del cliente.**
- » **Manipulador de alimentos.**
- » **Emprender en restauración.**
- » **Operaciones básicas de rte. y bar.**

En 2013 hemos impartido **18 cursos bonificados** donde se formaron **89 alumnos** en las siguientes temáticas:

- » **Técnicas de coctelería.**
- » **Menús y control de costes.**
- » **Cocina innovadora y gestión.**
- » **Tapas y pinchos del S. XXI.**
- » **Corte de jamón.**
- » **Miniplatos dulces y salados.**
- » **Cocina a baja temperatura.**
- » **Elaboración de Gin Tonics.**
- » **Coctelería acrobática.**
- » **Vodka tonics.**
- » **Arroces y paellas.**
- » **Cocina Asiática.**
- » **Redes sociales para restauración.**

## » MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

En el año 2013 hemos impartido **66 cursos de manipulador de alimentos** en los que hemos formado a un total de **855 trabajadores y empresarios** de la hostelería madrileña.


LA VIÑA dispone de un **manual avanzado** específico para hostelería dirigido a los profesionales que ya se habían formado anteriormente en la materia.

## » 8 » Representación sectorial

LA VIÑA está integrada y representada en las siguientes instituciones empresariales y sectoriales:

### INSTITUCIONES EMPRESARIALES:

#### » CEIM:

La **Confederación Empresarial Independiente de Madrid**  está integrada a su vez en la CEOE y representa los intereses del sector empresarial madrileño en su conjunto.


LA VIÑA forma parte del Comité Ejecutivo y de la Junta Directiva.

#### » CÁMARA MADRID:

El pleno de la **Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid**  cuenta con un representante de LA VIÑA que representa al sector de la hostelería en la toma de decisiones. El representante es D. Tomás Gutiérrez, actual presidente de la asociación.

### » INSTITUCIONES PÚBLICAS:

#### » CONSEJO DE COMERCIO:


El vicepresidente II de LA VIÑA, D. José Ramón Rodríguez, y el tesorero, D. Francisco Javier Vázquez,  representan al sector hostelero madrileño en el **Consejo de Comercio del Ayuntamiento de Madrid**.

#### » PATRONATO DE TURISMO:

El presidente de LA VIÑA, D. Tomás Gutiérrez, y el vocal, D. Javier Vázquez,  representan al sector hostelero madrileño en el Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, donde se toman las decisiones sobre los proyectos estratégicos sobre los que asentar las políticas de promoción turística.

### » INSTITUCIONES SECTORIALES:

#### » FEHR:

LA VIÑA forma parte de la **Federación Española de Hostelería y Restauración**  y participa en sus actividades para la defensa sectorial. El Vicepresidente I de LA VIÑA, D. Manuel Hernández de Alba, forma parte de su consejo directivo.

#### » FED. EMP. HOSTELERÍA:

La Federación Empresarial de Hostelería de la CAM es una organización empresarial que reúne a las asociaciones de hostelería de la región y las representa en la negociación colectiva ante las centrales sindicales. LA VIÑA dispone de un Vicepresidente y cuatro vocales en su Asamblea General.

#### » PLATAFORMA OCIO:

Nace con la finalidad de defender los intereses del sector del ocio, hostelería, turismo y la cultura frente a las normativas autonómicas y municipales que puedan perjudicar la actividad de las empresas del sector.



## » 9 » Hitos del 2013

### LA VIÑA COLABORA EN LA CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN “POR UN CARNAVAL CÍVICO RESPONSABLE”



LA VIÑA se unió a la FEHR en la campaña desarrollada durante los carnavales, ‘**Disfruta del Carnaval. Por un Carnaval cívico y responsable**’, con el fin de contribuir a concienciar a los clientes sobre la importancia de no hacer ruido a la salida de los locales de hostelería.

El objetivo de la campaña es hacer público el compromiso del sector en su lucha contra el ruido, haciendo ver las verdaderas causas del mismo y participar en el debate mediático existente sobre este tema.

Además, la FEHR redactó un **Manual de Actuación y Defensa Sectorial Contra el Ruido** y se elaboró un primer **Estudio sobre la Percepción del Ruido por el Público Usuario del Ocio Nocturno**.

### LA VIÑA ORGANIZA UNAS JORNADAS INFORMATIVAS SOBRE CONTROLES PERIÓDICOS DE ACTIVIDADES

LA VIÑA, gracias al acuerdo suscrito con la entidad STT (Servicio Técnico de Tramitación), organizó unas jornadas informativas gratuitas sobre **Controles periódicos de Actividades Recreativas** destinadas a socios.

Dichas jornadas se celebraron en la oficina norte de LA VIÑA los días 18 y 25 de febrero.

### LA VIÑA PARTICIPA EN LA CAMPAÑA SOLIDARIA “MIL GRACIAS MIL GRAMOS” CELEBRADA DEL 1 AL 17 DE FEBRERO



Más de un centenar de locales asociados a LA VIÑA participaron, del 1 al 17 de febrero, en la campaña solidaria de recogida de alimentos no perecederos .

A lo largo de la campaña se recogieron un total de 400.000 kilos de alimentos gracias también al apoyo de empresas que se sensibilizaron con la campaña.

La página web de Mil Gracias recibió más de 50.000 visitas durante la campaña y el hashtag #milgracias fue utilizado por miles de seguidores solidarios.

### LA VIÑA Y BIOARAG FIRMAN UN ACUERDO PARA EL CORRECTO USO DE LA RECOGIDA DE ACEITE EN HOSTELERÍA



LA VIÑA y Bioarag firmaron un acuerdo de colaboración en el mes de marzo según el cual se ofrece a los asociados el abono de 0,15€ por litro

de aceite recogido en hostelería.

Con el fin de gestionar correctamente el reciclado de este producto contaminante, Bioarag utiliza el aceite usado para convertirlo en biodiésel gracias a un proceso completamente natural y profesional, reduciendo de esta forma la emisión de gases contaminantes y de efecto invernadero.

## LA VIÑA SE SUMA A LA CAMPAÑA “OPERACIÓN CAFÉ” ORGANIZADA POR ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE Y LA FEHR

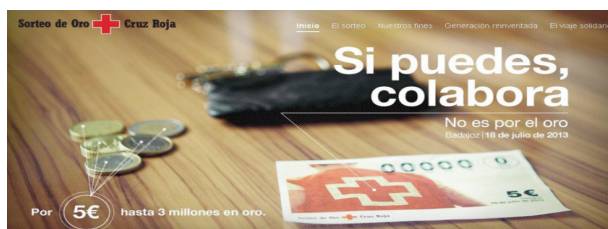


Organizada por **Acción Contra el Hambre y la FEHR (Fed. Española de Hostelería)** del 1 de mayo al 15 de junio del 2013, la campaña **Operación Café** se celebró un año más con la pretensión de los empresarios de hostelería españoles de ayudar a paliar la desnutrición infantil en el mundo.

Un total de 430 establecimientos ofrecieron a sus clientes los ‘cafés solidarios’ a través de los que se donaron 10 céntimos de euro por café servido en los establecimientos participantes, obteniendo una recaudación de 18.000 € destinados íntegramente a la lucha contra la desnutrición infantil.

En la edición del 2013 se han triplicado los locales participantes y, por ende, también se ha incrementado la recaudación, consiguiendo así financiar 400 tratamientos para niños.

## LA VIÑA INVITA A SUS SOCIOS A PARTICIPAR EN LA VENTA DEL SORTEO DE ORO DE LA CRUZ ROJA EN SUS LOCALES



El **Sorteo de Oro de la Cruz Roja** es un sorteo especial de carácter anual de Cruz Roja que lleva celebrándose más de 30 años, lo que lo convierte en uno de los sorteos con más tradición de España.

Los socios de LA VIÑA interesaron tuvieron la oportunidad de vender las participaciones **de 5 € para el Sorteo del Oro 2013** en sus locales de hostelería.

Cientos de socios participaron en la iniciativa de la mano de la Asociación y de la ONG Cruz Roja España.

## 102 LOCALES PARTICIPAN EN LA RUTA “DE TAPAS POR MADRID” ORGANIZADA POR LA VIÑA EN EL MES DE MAYO



Del 16 al 26 de mayo las calles de mAdrid se llenaron de gastronomía y sabor con la ruta De Tapas por Madrid organizada por LA VIÑA.

En total fueron **107 los locales participantes** que ofrecieron su mejor gastronomía en miniatura. Pero solamente tres se alzaron con los galardones del evento: La mejor **Tapa Cruzcampo**, premio que fue para **O Pazo de Lugo** por su tapa ‘**Gamba Style**’; La mejor **Tapa LA VIÑA** (elegida por cocinero profesionales), que recayó en el restaurante **Don Latas** por su tapa ‘**Tempura de Bakamorro**’, y la mejor **Tapa Popular**, la más votada por los miles de clientes que asistieron a la ruta, que recayó en la tapa ‘**Bretón**’ del local **MiniBAR**.

Durante esta edición se repartieron más de **140.000 tapas** a los miles de clientes que desfilaron por los locales participantes. La web ha recibido más de **25.000 visitas**, **130.000 páginas vistas** en los diez días de ruta y más de **3.500 planos descargados de la web**.

La promoción del evento estuvo apoyada por la aplicación web Saborea MAdrid que la Asociación ha creado para ayudar a los empresarios asociados a promocionar su gastronomía y sus locales de hostelería a través de aplicaciones móviles.



## EL ACTUAL PRESIDENTE DE LA VIÑA, TOMÁS GUTIÉRREZ, ES REELEGIDO PARA OTROS CUATRO AÑOS



El 13 de mayo se celebró la Asamblea General de LA VIÑA y las elecciones a la presidencia de la asociación, que dió como resultado la reelección de su actual presidente, D. Tomás Gutiérrez, para represen-

tar al sector hostelero madrileño durante otros cuatro años más, lo que le permite seguir trabajando en favor de la defensa y la promoción del sector hostelero.

La nueva directiva, que mantiene a muchos representantes de la legislatura anterior, así como las condiciones de elección y funciones, pueden consultarse en las páginas 8 y 9 de esta memoria.

## LA VIÑA FIRMA UN ACUERDO CON EL BANCO SABADELL CON VENTAJAS EXCLUSIVAS PARA SOCIOS



El acuerdo con el Banco Sabadell ofrece a los asociados una tarjeta de fidelización personalizada de LA VIÑA, totalmente gratuita, con un saldo de 1.200€, previa verificación.

Este acuerdo supone también una bonificación de las cuotas de asociado de LA VIÑA por el cual se abonará el 10% de los recibos de cuota pagados, cargados en cuenta y emitidos por la asociación, hasta 100 € al año.

Los socios se beneficiarán de la devolución del 3% de los principales recibos domiciliados en cuenta, hasta 20€/mes, para autónomos y empresas.

## LA VIÑA FIRMA UN ACUERDO CON EL BANCO POPULAR CON VENTAJAS EN LAS COMISIONES DEL TPV



El acuerdo con el Banco Popular permite a los empresarios asociados a LA VIÑA negociar una comisión del TPV entre el 0,80% y el 0,40% para tarjetas de crédito o abrir una cuenta pyme sin comisiones de administración y mantenimiento, entre otras condiciones.

## LA VIÑA RECONOCE CON UN DIPLOMA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE UN LOCAL TRAS LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC



LA VIÑA ha empezado a otorgar, en el año 2013, un distintivo a los locales que implantan -con el departamento de calidad de la asociación- el sistema de seguridad alimentaria (APPCC) de forma destacada, respetando y manteniendo los estándares de calidad marcados por este sistema de control higiénico sanitario.

Para obtenerlo, el socio tiene que haber finalizado el proceso de implantación del sistema APPCC con LA VIÑA y tener realizadas todas las auditorías, visitas, disponer de los resultados analíticos y de los registros del manual APPCC.

El sistema de APPCC es válido para ser acreditado ante inspecciones de Sanidad y el certificado hay que renovarlo anualmente.

# » 11 » LA VIÑA en los medios

Los medios de comunicación ha publicado un total de **240 noticias** sobre LA VIÑA, tanto de las actividades organizadas por la asociación como de las declaraciones realizadas por nuestros portavoces en representación del sector empresarial.

## GABINETE DE PRENSA

LA VIÑA lanzó, durante el año 2013, un total de **23 notas de prensa y convocatorias** a los medios de comunicación sobre las diferentes actividades organizadas por la asociación y las convocatorias a actos de defensa sectorial.

## CONSULTAS DE LOS PERIODISTAS

En total, **70 periodistas** mcontactaron con el gabinete de prensa de LA VIÑA a lo largo del año 2013 para realizar consultas sobre el sector o solicitar declaraciones sobre temas que han afectado a la actividad hostelera.

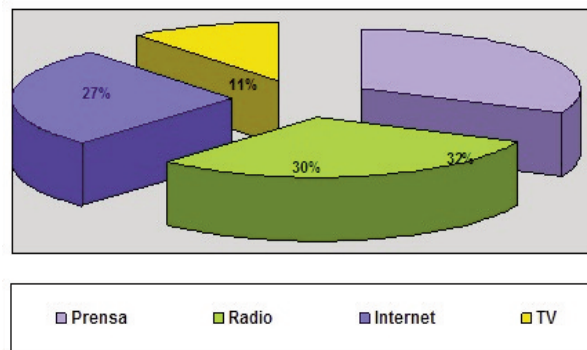
## TEMAS MÁS CONSULTADOS

Los periodistas que llamaron a nuestro gabinete de prensa durante el 2013 consultaron, sobre todo, sobre temas relativos a:

- » Campaña solidaria Mil gracias Mil Gramos.
- » Campaña por un carnaval cívico.
- » Crisis económica y su impacto en hostelería.
- » Eurovegas.
- » Fútbol y su impacto en bares.
- » Huelga de basuras.
- » Impacto de los JJ.OO. si vienen a Madrid.
- » Licencias.
- » Madrid Arena.
- » Campaña Navidad.
- » Terrazas y Turismo.

## TIPO DE MEDIO

De las consultas realizadas por los periodistas, el **32% fueron consultas de radio**, el **30% fueron de prensa**, el **27% fueron de internet** y el **11% fueron de TV**.



## IMPACTOS EN MEDIOS

diario de Gastronomía.com

PORTADA RESTAURANTES TEMAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTICA PREMIOS BLOGS MÁS NOTICIAS

**Campaña solidaria 'Mil gracias, mil gramos'**

MIÉRCOLES, 24 DE ENERO DE 2013 20:39

«Mil gracias, mil gramos» es una campaña solidaria que nace con la intención de ayudar a la población más desfavorecida de Madrid a través de más de cien locales de hostelería de la capital que entre los días 1 y 17 de febrero de 2013 recogerán alimentos no perecederos.

Una iniciativa en la que podrán participar tanto los dueños como el personal de los establecimientos de hostelería, sus clientes y los proveedores de hostelería.

La acción está organizada por la Comunidad de Madrid y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid LA VIÑA, en colaboración con Cruz Roja de Madrid y con las ONG Caritas Diocesana de Madrid y Ayuda de Madrileños Faciam.

Los establecimientos asociados a LA VIÑA interesados en participar en esta iniciativa solidaria pueden consultar toda la información necesaria en [esta dirección](#).

4.505 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

Actualidad gastronómica  
Noticias y comunicación

Fecha: 23/01/2013

El convenio de colaboración y el protocolo de la VIÑA establecen alimentos en libertad

Más de 100 locales de hostelería se han adherido a la campaña solidaria 'Mil gracias, mil gramos', una iniciativa que recoge alimentos para repartir entre los más necesitados de la Comunidad de Madrid.

La campaña, que se desarrollará entre los días 1 y 17 de febrero, es fruto del convenio de colaboración suscrito hace un año y medio entre la Comunidad de Madrid y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (LA VIÑA). El convenio, el presidente del Comité Asesor de Cruz Roja en Madrid, Juan María de Torres, el director de Caritas Diocesana de Madrid, Julio Estanillo, y la presidenta de la Federación de Asociaciones de Comercios de la Asociación y Ayuda de Madrileños (FACIAM), Susana Estrella.

TELECINCO

informativostelecinco.com

Fecha: 23/01/2013

Más de un centenar de establecimientos hosteleros colaboran en la campaña solidaria de recogida de alimentos 'Mil gracias, mil gramos'

28/01/13 15:01n. EL DIARIO PRESS | MADRID

Más de un centenar de establecimientos hosteleros colaboran en la campaña solidaria de recogida de alimentos 'Mil gracias, mil gramos', que está en marcha del 1 al 17 de febrero, como ha informado el consejo de Economía y Hacienda. El que dirige este tipo de campañas de colaboración con la Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid (LA VIÑA), Cruz Roja, Caritas y la Federación de Asociaciones de Comercios de la Asociación y Ayuda de Madrileños.

Restauración, bares y cafeterías de la región adherida a la campaña serán los encargados de recoger los alimentos no perecederos que donen los clientes. Posteriormente los establecimientos donarán la recogida de los productos así como su almacenamiento y distribución entre los necesitados y tendrán más necesidad y los comercios asociados de la Comunidad de Madrid.

"Este convenio es un ejemplo de cómo se pueden reunir recursos públicos y privados que pueden tener importantes efectos", ha señalado el consejero, quien ha agradecido la colaboración de todos los implicados que han hecho posible el lanzamiento de la campaña.

# de comunicación



**Más de un centenar de establecimientos hosteleros colaboran en una campaña solidaria de recogida de alimentos**

Más de un centenar de establecimientos hosteleros colaboran en la campaña solidaria de recogida de alimentos "Mil gracias, mil gramos", que estará en marcha del 1 al 17 de febrero, como ha informado el consejero de Economía y Hacienda, Enrique Ossorio, tras firmar un convenio de colaboración con la Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid. La Viña, Cruz Roja, Cáritas y la Federación de Asociaciones de Centros para la Integración y Ayuda de Marginados.

Restaurantes, bares y cafeterías de la región adheridos a la campaña serán los encargados de recoger los alimentos no perecederos que donen los ciudadanos. Posteriormente las entidades beneficiarias coordinarán la recogida de los productos así como su almacenamiento y distribución entre las personas y familias más necesitadas y los comedores sociales de la Comunidad de Madrid.

"Este convenio es un ejemplo de cómo usando recursos públicos y privados se pueden lograr importantes objetivos", ha señalado el consejero, quien ha agradecido la colaboración de todas las instituciones que han hecho posible el lanzamiento de la campaña.

**20 minutos**

**CAMPAÑA SOLIDARIA DEL 1 AL 17 DE FEBRERO**  
**"Mil gracias, mil gramos" dona alimentos a los más necesitados**

Una de las acciones más relevantes del programa de responsabilidad social corporativa de la cadena de televisión es el convenio firmado con la Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid (AEHM) para colaborar en la campaña "Mil gracias, mil gramos" de recogida de alimentos en restaurantes, bares y cafeterías de la región.

**Temática: ¿Cuánto cuesta abrir una terraza en España?**

Programa: Informativos Nacional

Periodista: Esther Nguema

Entrevistado: Juan José Blandino, Director general de La Viña.

Emisión: Entrevista grabada a las 13:00 horas.

**Gente en Madrid**

**PLATAFORMA EMPRESARIAL DEL OCIO Y EL TURISMO DICE QUE LA REFORMA DE LA LEY DE ESPECTÁCULOS NO "REGULA LOS MACROEVENTOS"**

La Plataforma Empresarial del Ocio y el Turismo de la Comunidad de Madrid ha considerado esta mañana que la Proposición de Ley presentada por el Grupo Parlamentario Popular para modificar la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas del año 1997 "sigue sin regular los macroeventos".

**ELMUNDO.es Madrid**

**Los empresarios del ocio rechazan la reforma de la Ley de Espectáculos**

La Plataforma Empresarial del Ocio y el Turismo de la Comunidad de Madrid considera "absolutamente necesaria una regulación urgente de los macroeventos y concentraciones multitudinarias de carácter lúdico, deportivo, religioso o reivindicativo que tienen lugar en Madrid".

**Días para disfrutar de las mejores tapas**

La capital está celebrando estos días de tapas por Madrid. Un evento organizado por la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid, La Viña, en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid, que se celebrará hasta el 26 de mayo.

**elEconomista.es**

**Empresas de ocio de Madrid critican que la nueva Ley de Espectáculos no regula el macroevento**

Madrid, 23 de febrero. La Plataforma de asociaciones empresariales del ocio y el turismo de la Comunidad de Madrid ha criticado hoy que la proposición de ley presentada por el PP para modificar la Ley de Espectáculos Públicos del 1997 "señala a legislar y regular los macroeventos".

**Temática: Campaña solidaria 'Mil gracias, mil gramos' #milgracias**

Programa: Ondamedrid

Periodista: Belén y Sergio

Entrevistado: Juan José Blandino, Director general de La Viña.

**'PERSECUCIÓN' A LOS LOCALES DE COPAS**

**Los empresarios de la noche planean un cierre patronal**

**DE BARRA EN BARRA LA RUTA DE LAS TAPAS**

**Casi el 40% de los que comen fuera de casa optan por la tartera**

**Apuntate al Madrid solidario**

**Bracias**

**La Comunidad y La Viña recogen 51 toneladas de alimentos para necesitados**

El consejero Enrique Ossorio: "Son 51 toneladas de generosidad y solidaridad de los madrileños"

**EL PAÍS** 11/06/13

**Del 'botellón' al 'terrazón'**

Las relaciones mudan los roles y las plazas madrileñas, sumando cosas del centro al exterior. Los terraces no quedan más o menos como un poco atrás, ya que impide su desarrollo



1. Las terrazas ya no pueden ser infinitas.  
2. Los locales no pueden ser infinitos.  
3. Los locales ya no pueden ser infinitos.

**información.com**

**Cómo es la nueva normativa que prohíbe usar aceteras rellenas en restaurantes**

Desde el 1 de febrero de 2014 el aceite de oliva se servirá en envases etiquetados y sellados



1. Las aceteras ya no pueden ser infinitas.  
2. Los locales no pueden ser infinitos.

**EL MUNDO**

**NUEVA LEGISLACIÓN**

El PP está dispuesto a negociar el proyecto que está en la Asamblea e incluir las peticiones de los empresarios que quieren regulación específica para estos actos

**Una ley para las macrofiestas**

Los empresarios piden un marco que incluya todo tipo de actos masivos

**Silencio frente al IVA al 21%**

**Expansión**

**PISTAS**

**Dali causa impacto en la hostelería**

Dali: Todos los restaurantes de prestigio y todos los establecimientos de hostelería de Madrid se han convertido en un punto de encuentro para los seguidores de Dali. La mayoría de los establecimientos de hostelería de Madrid se han convertido en un punto de encuentro para los seguidores de Dali.

**Juan María, dos meses en huelga de hambre y aún sin soluciones**

Juan María Franco lleva desde el 1 de julio sin comer en la Plaza Mayor por su entrada en una tienda de su país ubicada en La Latina

**«No voy a pagar nada»**

Para la mayoría de los consumidores, el precio de los productos de lujo sigue siendo un misterio. Juan María Franco, fundador de la tienda de lujo 'No voy a pagar nada', se encuentra en una huelga de hambre de dos meses en la Plaza Mayor de Madrid.

**ABC**

**Fútbol hasta en la sopa**



El fútbol ha penetrado en todos los rincones de la vida madrileña. Incluso en la sopa.

**teinteresa.es**

**LAS PYMES TURÍSTICAS Y HOSTELERAS MADRILEÑAS URGEN A ESTABLECER UN NUEVO SISTEMA DE CÁLCULO DE AFOROS**

28/11/2013 - EUROPA PRESS, MADRID

La Plataforma de Asociaciones por el Turismo, el Ocio, la Hostelería y la Cultura de la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid exigen al nuevo sistema de cálculo de aforos de acuerdo a criterios estrictamente de seguridad.

**EL BOLETIN.COM**

**Comer en Madrid: 30 fogones presumen de ser los más seguros de la capital**

El grupo de los programas de televisión sobre España ha anunciado los resultados de su encuesta sobre los fogones más seguros de la capital.

**30 minutos**

El tiempo de espera en los servicios de emergencia en Madrid ha aumentado significativamente.

**elEconomista.es**

**Tabaco y Eurovegas: los hosteleros piden igualdad o cambios en la ley**

El patronal asegura que el beneficio de los locales ha caído un 25%

**LA GACETA**

**«El exceso de aforo no implica riesgo para la vida de la gente»**

Los empresarios de ocio y turismo afirman que los diseñadores de locales son responsables de los problemas de aforo.

**EL PAÍS**

**Lo que querían sus vecinos**

Comerciantes, residentes y entidades sociales discrepan entre ellos sobre las multas de producción y comercialización. Pueden desde impedir coches en un 'botellón'.



**madrildiar.es**

**La falta de promoción y la desunión institucional, causas de la crisis turística de Madrid**

Los expertos del sector turístico hacen la siguiente lista de causas de la crisis turística de Madrid.

**europress.es**

**Madrid**

**Plataforma por el Ocio pide mejorar la LEPAR porque el borrador "sólo triplica sanciones y no resuelve lagunas legales"**

La Plataforma de Asociaciones por el Turismo, el Ocio, la Hostelería y la Cultura de la Comunidad de Madrid pide que se discuta en debate que se desarrollen medidas a medio y largo plazo para mejorar el marco legal de ocio y turismo.

**Gente en Madrid**

**1,9 millones de madrileños tendrán cena de empresa**

La Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid (AHEM) ha anunciado que 1,9 millones de madrileños tendrán una cena de empresa.

**Las sanciones que ya se pueden caer**

Los propietarios de locales de ocio y turismo deben estar preparados para las sanciones que se pueden caer.

**EFE**

**Empresas reclaman al Ayuntamiento un 'recálculo' de aforos según la seguridad**

Las empresas del sector turístico reclaman al Ayuntamiento un recálculo de aforos según la seguridad.

**elEconomista.es**

**Acuerdo para impulsar el turismo en Madrid**

El Gobierno regional ha acordado un acuerdo con el Ayuntamiento de Madrid para impulsar el turismo en Madrid.

**AHEM FRESCO PARA EL SECTOR**

La Asociación Empresarial de Hostelería de Madrid (AHEM) ha anunciado que 1,9 millones de madrileños tendrán una cena de empresa.



# OFICINAS

---

**DELEGACIÓN CENTRO:** Pº Santa Mª de la Cabeza, 1, 1ª Planta. 28045. **Madrid**

**DELEGACIÓN NORTE:** Francisco Silvela, 112. Planta calle. 28002. **Madrid**

# PUNTOS DE INFORMACIÓN

---

**SUR:** Cámara de Comercio de Móstoles.  
Calle H, nº1. Polígono Industrial 1, 28938. **Móstoles**

# CONTACTA

---

**Teléfonos:** 91 360 09 09 - 902 124 144

**E-mail:** [asociacion@hosteleriamadrid.com](mailto:asociacion@hosteleriamadrid.com)

# CONÉCTATE

---

LaVinaMadrid   

[www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com)