
» Memoria de actividades »

2014

Publicada en 2015

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

Coordinación y redacción:

Dpto. Comunicación de LA VIÑA

Fotografía:

Nacho Hernández de Alba

LA VIÑA

Edición y distribución:

LA VIÑA, Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

» Índice »

» 1. Mirando hacia el futuro	5
» 2. ¿Cómo será el consumidor en el año 2020?	6
» 3. El equipo de trabajo	8
» 4. Organigrama	10
» 5. Misión y Valores	12
» 6. Defensa del Sector	14
» 7. Servicios al asociado	17
» 8. Formación	25
» 9. Representación sectorial	26
» 10. Hitos de LA VIÑA en el año 2014	28
» 11. LA VIÑA en los Medios	33

» 1 » Carta del Presidente

» Mirando hacia el futuro

Desde La Viña siempre hemos procurado preservar los intereses del sector. El marco legal ha sido una referencia importante en nuestro afán por mejorar las condiciones en que desarrollan las actividades nuestras empresas y en ello centramos muchos esfuerzos.

El paso adelante que hemos dado en la autorización de las actividades de hostelería a través de las declaraciones responsables ha sido fundamental a la hora de dar seguridad jurídica a las empresas en algo tan básico como la autorización de su actividad. Sin embargo, las modificaciones no solamente deben ser legales, cuando se hacen deben entenderse por una estructura de la administración especialmente dedicada a aplicarlas, y en este punto es donde vemos muchísimas carencias.

El ritmo de los cambios debe ser mayor en el futuro y así se lo estamos demandando a los partidos políticos. Hoy en día no se entiende limitaciones como que las terrazas de veladores permanezcan cerradas de 8 a 10 de la mañana. No se entiende que no haya un catálogo más abierto de actividades que otorgue más flexibilidad a los proyectos empresariales. No se puede compartir limitaciones en los aforos de los establecimientos que hacen inviable su explotación respetando siempre la seguridad de las personas. Y no compartimos limitaciones acústicas o de horarios que impiden el desarrollo del sector y sobre todo discriminando a nuestro sector frente a otros.

El último ejemplo ha sido la reciente sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid sobre la anulación parcial de la Zona de Protección Acústica del

Centro de Madrid. Pero lo que más preocupa es la

escasa atención que muchas veces nos dedican los políticos a cuestiones esenciales para el funcionamiento de la ciudad. Un ejemplo es el desbarajuste en la promoción turística de Madrid.

Estas situaciones se pueden evitar a través del diálogo. Diálogo sincero y abierto entre todos los afectados. Es necesario avanzar, y en ello soy optimista. Creo que los cambios no tienen por qué ser malos y pueden generar oportunidades, y lo más importante estaremos allí para aprovecharlas.

El cambio también tiene que venir en las relaciones laborales. Los marcos normativos deben servir para favorecer el funcionamiento de las empresas no para resolver judicialmente los conflictos laborales. Sí caminamos en esa dirección mi opinión es que acertaremos, crearemos empleo y generaremos riqueza.

Nuestra organización siempre se ha tenido en su "adn" el servicio a la hostelería. Somos y representamos a la hostelería de Madrid. Esperamos seguir siendo un motor, que ya tiene más de 133 años.

Muchas gracias por seguir confiando en nuestra Asociación Empresarial.



Tomás Gutiérrez
Presidente de La Viña

» 2 » Informe del director

» ¿Cómo será el consumidor en el año 2020?



En el fondo esta es la pregunta que nos debemos hacer si queremos adaptarnos a las tendencias de consumo que habrá en un futuro cercano. Un futuro cercano que nos permite reaccionar para hacer cambios en nuestro negocio.

Hacerse hoy esta pregunta es una necesidad. Si echamos la vista atrás en tan solo cinco años nos hemos incorporado a la era digital. Hoy en día existen más líneas de móvil que teléfonos fijos y la utilización de internet para la búsqueda de información sobre qué producto comprar ya es algo habitual, también para cambiar e ir a otro restaurante al que normalmente vamos.

Estos cambios ocurridos en los últimos cinco años se van a ver incrementados en su velocidad en los próximos cinco años. Es lo que podríamos denominar cambios acelerados. En 2009, no existía whatsapp. Hoy es la principal plataforma de comunicación mundial. En 2010 no existían los iPad y hoy hay 150 millones de unidades en el mundo.

Estas ideas nos llevan a anticipar cómo será el consumidor dentro de cinco años, porque la tendencia en los gustos de este consumidor será la que marque la pervivencia de nuestro negocio, y desde luego la primera conclusión es que será más tecno-

lógico. Quizás con unas google glass puestas todo el día.

Pero como afectará a la hostelería estos cambios. Seguirá mandando el precio como principal elemento en las decisiones de consumo o primarán otros factores: la calidad, el servicio o la personalización del producto.

Quizás el consumidor valorará como principal factor en su elección de consumo el carácter saludable de los productos, su carácter exótico, la compra de impulso o la compra planificada.

De los datos que disponemos apuntan que el principal factor hoy en día en las decisiones de consumo es la conveniencia con un 38 %, seguido del precio con un 22 % y la salud con un 16 %. Esto puede cambiar en los próximos cinco años, pasando a ser la salud para un 42 % el factor fundamental a la hora de decidir el proveedor de servicios, seguido de la conveniencia con un 27 % y un 10 % la facilidad tecnológica, quedando relegado el precio a la cuarta posición.

Supongo que estas tendencias deben confirmarse también con la evolución de la economía y de la renta disponible para los ciudadanos dado que nuestro sector depende fundamentalmente de la

capacidad de consumo de la población. Por lo tanto, saber leer la macroeconomía muchas veces es un aspecto muy útil para la toma de decisiones en nuestras empresas.

De todas formas en el 2020 la venta de comida a domicilio crecerá de manera muy significativa por la propia demanda de los consumidores. La falta de tiempo para elaborar alimentos o la elección de los consumidores de aprovechar su tiempo libre va a abrir, y se está abriendo ya un mercado en expansión. Las plataformas que ofrecen comida para llevar son uno de los agentes que ya están empezando a cobrar mucho protagonismo. Just eat, La nevera roja o últimamente ubereat, están ya reuniendo una oferta en la que se integra aproximadamente con mayor o menor volumen de negocio el 10 % de la hostelería madrileña. ¿Debemos seguir pensando que nuestra venta está en nuestra sala?

Girar hacia un escenario en el que nuestro negocio venda a domicilio a través de plataformas propias o en agregadores como los nombrados ya es una realidad, y por ello tenemos que prepararnos para este escenario: vender más a nuestros clientes en sus domicilios y sí puede ser a través de plataformas propias. No en vano la bajada de costes en los desarrollos informáticos nos ayuda.

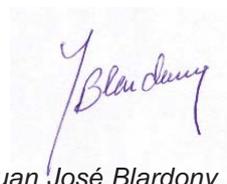
Pero la integración de conceptos y de actividades en una misma oferta también está siendo una realidad. La panaderías cafeterías o los bares con venta comercial de ibéricos están cogiendo cada vez más protagonismo en el mercado y nos hacen plantear-

nos ¿por qué?. Quizás exista hueco en el mercado porque el consumidor también esté valorando aparte de proximidad, un entorno estético agradable, en el caso de cafeterías, lugares sin alcohol con ambientes amables y que transmitan carácter saludable.

La personalización de los servicios y productos es también una de las grandes apuestas para el futuro. Y este aspecto puede ser una gran ventaja para las pymes. Las grandes cadenas de consumo con productos estandarizados de masas que conocemos hasta ahora pueden tener problemas en el futuro por la evolución de la propia demanda del consumidor, si además no están posicionados en una imagen de productos saludables.

Para finalizar no quiero olvidarme del gran activo que han tenido en España los bares, que no es otro de la socialización que ofrecen a sus clientes. El cliente va a demandar un bar más social y para ello tenemos que ser capaces de ofrecerle una experiencia en nuestro establecimiento.

Muchas veces es difícil vislumbrar el futuro y quién sabe si acertaremos en los planteamientos hechos, pero lo que sería un error es no pensar en ellos. Espero que le dediquen cinco minutos a pensar en su negocio y a hacerse esta pregunta ¿cómo será en el 2020?.



Juan José Blardony
Director General de La Viña

» 3 » El equipo

» La Junta Directiva

LA VIÑA es una asociación centenaria que 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 labor que realiza en defensa de los intereses de los hosteleros madrileños.

Tal y como se recoge en los estatutos, LA VIÑA es 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 gobernará 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.

» La plantilla

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

En la asociación, tanto los emprendedores como los empresarios ya consolidados pueden encontrar asesoramiento laboral, fiscal, jurídico, licencias, normativas, subvenciones, orientación sobre aspectos de calidad e higiene alimentaria, búsqueda de trabajadores y extras, anuncios inmobiliarios de locales de hostelería en venta, traspaso y alquiler, cursos de formación para profesionales, acuerdos con proveedores de referencia, etc. Un abanico de servicios único que cubre todas las áreas de servicio que pueda necesitar un empresario de hostelería para montar y desarrollar su negocio.

Durante el año 2014 este equipo ha gestionado:

- » **1.649 trámites jurídicos** para socios.
- » **75 subvenciones.**
- » **601 consultas higiénico sanitarias** y **674** visitas informativas sobre la implantación del APPCC.
- » Las **nóminas y contratos** de **614** empresas y **4.031** trabajadores.
- » Más de **358 trámites fiscales** entre declaraciones de renta, impuestos de sociedades, confección de libros oficiales y constituciones de sociedades.
- » **101 entrevistas a desempleados** y **19** contratos cerrados.

» La **formación** de **247 empresarios**, desempleados y trabajadores del sector hostelero madrileño.

» **1315 gestiones administrativas** de las empresas asociadas con las administraciones públicas.

» Ha celebrado **3 rutas gastronómicas** en las que participaron **133** 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 sobre el sector y las diversas normativas que lo rigen.

» LA VIÑA lleva **133** años al servicio de la hostelería madrileña.

A pesar de su antigüedad, la asociación ha sabido adaptar y evolucionar su abanico de servicios a las nuevas necesidades del mercado, para ofrecer siempre servicios de vanguardia.

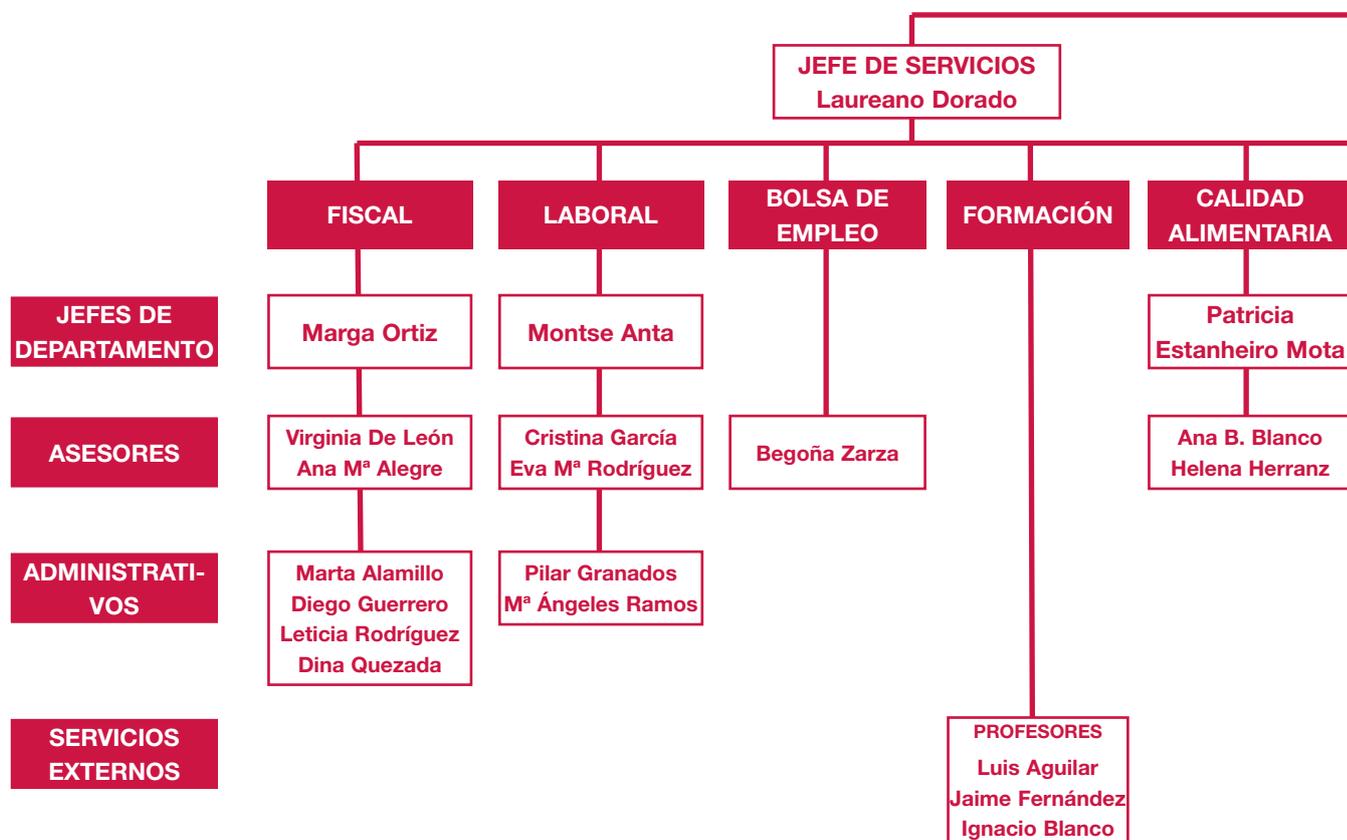
Conocimiento y especialización

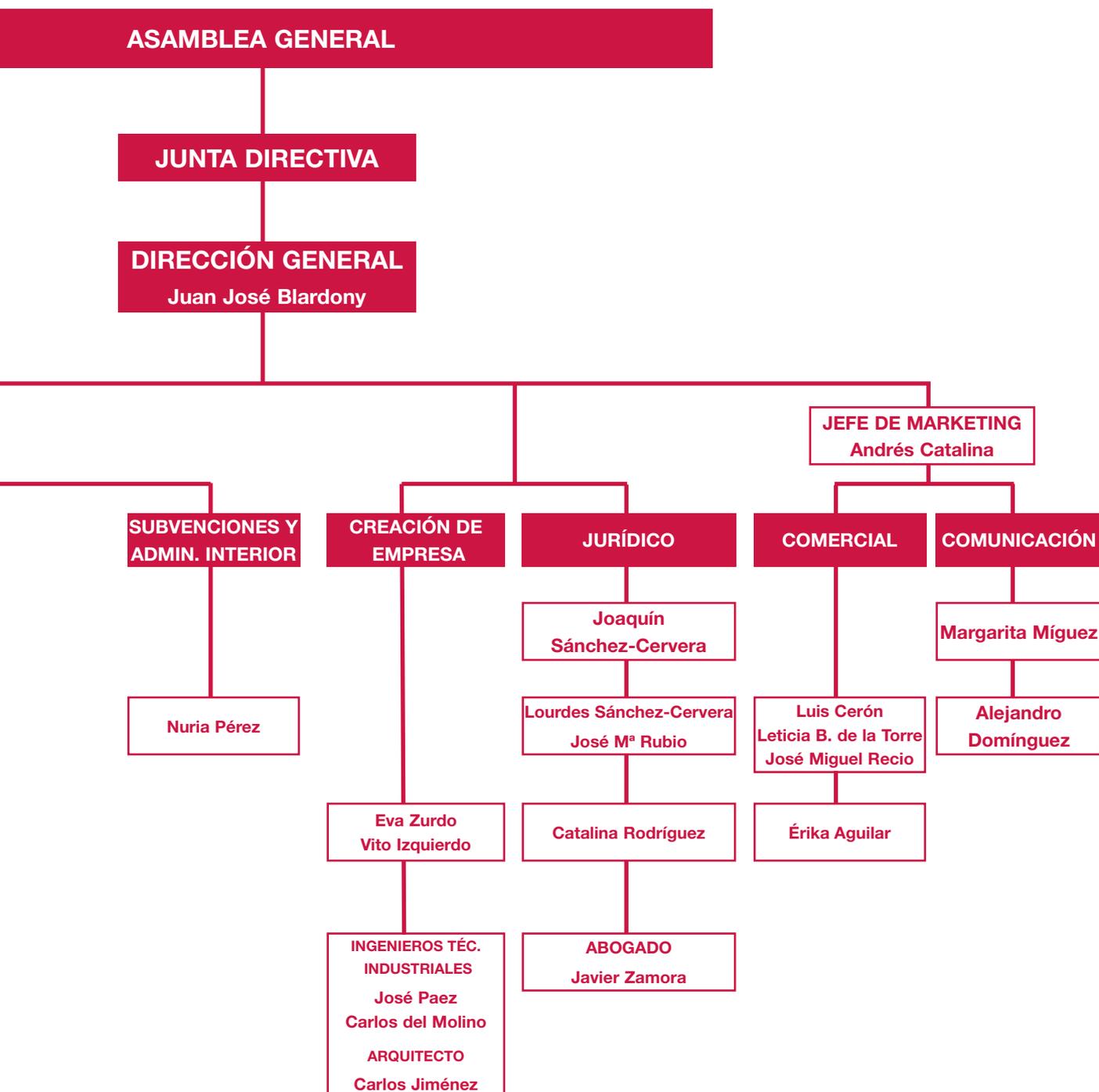
Los servicios de LA VIÑA siempre han destacado por su calidad y su nivel de especialización gracias al profundo conocimiento que el equipo de profesionales, técnicos y asesores, tiene sobre el sector de la hostelería madrileña.

» **Uno de los valores de LA VIÑA es el conocimiento especializado de sus profesionales.**

» 4 » Organigrama

» ORGANIGRAMA LA VIÑA 2014-2015





» 5 » Misión y Valores

» MISIÓN:

La misión de LA VIÑA es servir a las empresas de hostelería madrileñas en todas sus áreas de actividad.

La asociación representa y sirve, **desde 1882**, a las empresas de hostelería 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** exclusivo para los negocios de hostelería.

» ÁMBITOS DE MISIÓN:

Misión REPRESENTATIVA:

La Misión representativa de LA VIÑA se materializa en la 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.

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:

- 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, los asociados.

Para llevar a cabo esta Misión contamos con:

- » El mejor equipo de profesionales a su servicio.
- » Nuevas tecnologías 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.

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.

» 6 » Defensa del sector I

» LA VIÑA RECHAZA LA NUEVA LEY DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS DE LA CAM

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 de Madrid. Esta Ley regula las infracciones por defectos en la caren-



cia de licencias, excesos de aforo, derecho de admisión o seguros, por lo que el incremento de sanciones afecta a estas faltas administrativas.

» LA VIÑA SE OPONE A LAS ZONAS DE DEGUSTACIÓN DEL COMERCIO

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 no requeriría al comerciante la preceptiva licencia de bar-rte, 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 y finalmente la norma solamente autorizó estas zonas de degustación en los mercados municipales.

» LA VIÑA SE OPONE A LA COTIZACIÓN DE LOS VALES DE COMIDA

LEI Congreso ha aprobado la cotización del Plus Transporte y los seguros de vida de los trabajadores, entre otros conceptos, por los que el empresario debe cotizar a partir del 22 de diciembre de 2013. La medida supone también la pérdida de las bonificaciones que tenían los vales de comida. La norma ha sido adoptada a pesar de las presiones de la CEOE, la FEHR y LA VIÑA.



»» LOS LOCALES DE HOSTELERÍA MADRILEÑOS PODRÁN REVISAR SU AFORO

El Ayuntamiento de Madrid ha aprobado, el 5 de febrero, un decreto que permite a los locales de pública concurrencia **revisar su aforo en base al Código Técnico de Edificación** y otros parámetros recogidos en la instrucción. El recálculo del aforo será voluntario y podrá solicitarse a través de declaración responsable o modificación de licencia.

La novedad más importante es una nueva acepción de "Aforo de Riesgo" que se calculará de acuerdo con criterios de seguridad y, principalmente, de

acuerdo con la capacidad de evacuación de los locales, y cuyo cálculo formará parte de la documentación administrativa del local.



aforo completo

»» LA VIÑA PIDE AL AYTO. DE MADRID SOLUCIONES CONTRA LOS LATEROS

LA VIÑA ha enviado, en el mes de abril de 2014, una carta a la alcaldesa de Madrid, Dña. Ana Botella, para pedir soluciones ante la incesante actividad de venta ilegal de los "lateros" en el centro de la ciudad.

Desde la asociación pedimos al consistorio medidas concretas para **frenar la actividad ilegal de este colectivo que causa un grave perjuicio a los locales de hostelería del centro de Madrid**. Entre las medidas solicitadas se propusieron campañas de

CADA VEZ QUE ADQUIERES UN PRODUCTO EN LA
VENTA AMBULANTE ILEGAL



**ASÍ QUEDAN TUS
DERECHOS Y
GARANTÍAS**

concienciación con los clientes y una mayor intervención policial en las zonas más conflictivas.

»» LA VIÑA PIDE QUE SE PERSIGAN LOS RESTAURANTES CLANDESTINOS

Consejo de Turismo de la CEOE -donde se integra LA VIÑA- acordó, en junio de 2014, trasladar a la administración un informe en el que se solicita que se persiga y sancione la **oferta ilegal en el ámbito de la restauración**, que además pone en riesgo la propia salud de los clientes ante la ausencia de control sobre la seguridad alimentaria, la higiene y la sanidad del local.

El Observatorio de la Competencia Desleal y la Economía Sumergida -promovido por la FEHR- desempeñará una importante labor en la identifica-



ción y comunicación a las autoridades de las prácticas ilegales constatadas, promoviendo una relación permanente con las administraciones públicas.

» 6 » Defensa del sector II

» LA VIÑA PRESENTA ALEGACIONES CONTRA LA ZPAE DE AZCA

La asociación presentó, el 13 de agosto de 2014, las alegaciones contra la ZPAE de Azca/Avda. de Brasil en el Ayuntamiento de Madrid.

LA VIÑA alega que no se ha respetado el procedimiento que la legislación establece para declarar una Zona de Protección Acústica Especial, ya que el resultado de las mediciones de ruido realizadas en la zona no justifican su aprobación ni las medidas de limitación que prevé.

Entre los aspectos alegados destacan que:

- Sólo se reconoce como 'emisor acústico' en la zona a los locales de hostelería.
- Se restringe el horario de los locales, cuando las competencias de horario son exclusivas de la



Comunidad de Madrid.

- La documentación que se ha sometido a información pública no permite conocer el origen de los datos que justifiquen la declaración de ZPAE de Azca y tampoco aporta un Mapa del Ruido que contemple la realidad de los diversos emisores acústicos del Distrito de Tetuán.

» LA ZONA DE ÓPERA, NUEVA ÁREA DE PRIORIDAD RESIDENCIAL EN MADRID

El Ayuntamiento de Madrid anunció en octubre de 2014 su intención de declarar la zona de Ópera un **Área de Prioridad Residencial** en el Ayuntamiento de Madrid, como había hecho anteriormente con los barrios de Las Cortes, Embajadores y Las Letras.

La normativa de las APR regula que solamente podrán circular y aparcar por la zona los vehículos que pertenezcan a los residentes. El resto de ciudadanos tendrá limitada la circulación por las avenidas del barrio salvo los accesos a los aparcamientos públicos de la zona.

LA VIÑA se ha opuesto a esta medida por considerarla perjudicial para la actividad de los negocios de hostelería de la zona.

Tras varias reuniones celebradas con las asociaciones empresariales de la zona, el Ayuntamiento ha descartado implantar la medida en los barrios de Justicia e Universidad, pero no en el de Ópera, cuya



aprobación se ha producido con el Decreto núm. 22 de 28 de enero de 2015 del Delegado del Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad, y se hará efectiva el día 1 de agosto de 2015.

El Área de Prioridad Residencial de Ópera comprenderá el ámbito territorial delimitado por plaza de España, calle Gran Vía, plaza del Callao, calle del Carmen, plaza de la Puerta del Sol, calle Mayor, Plaza de Oriente y calle Bailén. Se puede consultar el plano del Área de Ópera en la página web del Ayuntamiento de Madrid: www.madrid.es.

» 7 » Servicios al asociado I

»» SERVICIO JURÍDICO

Los servicios jurídicos de LA VIÑA prestan servicios gratuitamente a los asociados que pagan la cuota básica de socio.

A lo largo del año 2014, este departamento ha realizado las siguientes gestiones:

» **1.582 consultas** jurídicas en las oficinas.

» **261 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.

» **71 Contratos de Arrendamiento**, entregas de señal, compra-venta, etc.

» **23 cartas asesorando en materia de Actas de Sociedades**, traspasos, cesiones de locales de negocio y cartas a los juzgados y a



distintos organismos como el Canal de Isabel II, comunidades de propietarios, compañías suministradoras de luz, telefonía, etc.

» **305 cartas** de despido, sanciones, amonestaciones, notificaciones a trabajadores, etc.

» **13** escritos a la **Seguridad Social** y otros servicios.

En definitiva, el equipo jurídico ha realizado un total de **1.649 gestiones** totales en todas nuestras oficinas de la Comunidad de Madrid durante el año **2014**.

»» SERVICIO LABORAL

El equipo Laboral de LA VIÑA cuenta con cinco asesoras con una extensa 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 **2014** el servicio de **Laboral** ha gestionado:

» **614 empresas** asociadas.

» **4.031 trabajadores** del sector.

» 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.

» 7 » Servicios al asociado II

» **Regularización de 6 expedientes de extranjeros:** Asesoramos en la contratación de trabajadores extranjeros para la tramitación de sus permisos de regularización.

» **Prevención de Riesgos Laborales.** En 2014, **147 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 **24** 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 **2 talleres prácticos** de gestión de la prevención de riesgos laborales.

» **Negociación del Convenio Colectivo de Hostelería:** LA VIÑA, junto con otras asociaciones del sector y los sindicatos, ha mantenido reuniones durante el año 2014 para negociar un nuevo convenio colectivo sin que ambas partes lleguen a un acuerdo, lo que ha supuesto la suspensión del convenio.

»» SERVICIO 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 2014, las declaraciones fiscales trimestrales y resúmenes anuales de más de **300 empresas**, de las cuales:

» **126** fueron estimaciones **objetivas** (módulos)

» **112** estimaciones **directas**

» **54 sociedades**

» Se atendieron **75 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 **21 recursos** de reposición ante la Agencia Estatal Tributaria, con resultado satisfactorio para nuestros socios en el 100% de los casos.

» Se realizaron **247 Declaraciones** de la



Renta.

» **54 impuestos de sociedades.**

» Se formalizaron todos los trámites necesarios ante el Registro Mercantil y la Comunidad de Madrid para la **constitución de 3 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 54 empresas.**

»» SERVICIO LICENCIAS Y AUTÓNOMOS

El Área de Licencias y Autónomos de LA VIÑA ha tramitado, durante el año 2014:

» **76 cambios de titularidad** de Licencia municipal.

» **192 solicitudes de cambio de nombre y apertura.**

» **388 consultas municipales**

» **29 Listas de Precios** de las empresas asociadas.

» **183 altas y bajas en el censo** de Actividades Económicas (modelo 036).

» **15 Constituciones y disoluciones** de Sociedades Civiles y Comunidades de Bienes.

» **55 Libros de Visitas** de la Inspección de Trabajo;

» **30 solicitudes de Carteles Identificativos** de empresas de hostelería.



» **102 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:

» **11 solicitudes de pensión**, jubilación e invalidez.

» **52 solicitudes de prestación** de Incapacidad Temporal Transitoria.

» **173 altas y bajas en el RETA** (Régimen Especial de Trabajadores Autónomos).

»» SERVICIO 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 2014 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 2014 el área de Bolsa de Empleo gestionó un total de **34 ofertas de trabajo** de las empresas asociadas y **240 ofertas** fueron autogestionadas por los asociados a través del portal web de empleo.

» En total, **1.275 usuarios** se inscribieron en las ofertas de empleo publicadas en la web, realizando un total de **5.866 inscripciones**.

» 7 » Servicios al asociado III

» SERVICIO 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 2014**, realizaron un total de:

» **601 consultas y auditorías higiénico sanitarias.**

» Además, el equipo de asesoras realizó **674 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 instalacio-



nes, 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 20 socios en el diseño de sus nuevas cocinas**, tanto de nueva construcción como de reformas, en base a criterios higiénico sanitarios.

» SERVICIO 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 2014:

» **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.

» **1 boletín especial:**

» **1 check list** actualizado con los

requerimientos normativos para el año 2014.

» **6 boletines digitales especiales** 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.

» **52 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 sigue realizando una importante apuesta por profesionalizar la presencia de la asociación en las redes sociales. Por ello, en el año 2014 hemos seguido apostado por una intensa comunicación en Facebook, Twitter, Google+, LinkedIn y YouTube.

Durante este año LA VIÑA ha alcanzado **más de 6.400 Me Gusta** en su página de **Facebook** y más de **3.300 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 2014 la web www.hosteleriamadrid.com ha recibido un total de:

» **94.284 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.

» **61.837 usuarios** visitaron el sitio.

» Se visualizaron **375.589 páginas de la web**.

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

» 7 » Servicios al asociado III

» SERVICIO COMERCIAL

» **430 empresas de hostelería se dieron de alta** en LA VIÑA durante el año 2014 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 :

» **Adecco:** para facilitar la contratación de extras en hostelería.

» **SGAE:** ofrece descuentos especiales en sus tarifas de 2014 a los socios de LA VIÑA.

» **Mahou San Miguel:** para la colaboración mutua durante los próximos cuatro años en la realización de distintos eventos y actividades que ayuden a reactivar el sector.

» **MSP - Labor Salus:** que ofrece a los empresarios de hostelería los precios de prevención y vigilancia de la salud más competitivos del mercado.

» **Banco Sabadell:** entidad junto a la que se ha lanzado la tarjeta VISA LA VIÑA, que ofrece múltiples ventajas a todos los asociados que se hagan con una, como la ausencia de comisiones por administración y mantenimiento o un seguro de accidentes gratuito.

» EVENTOS

LA VIÑA ha desarrollado, durante el año 2014,



una importante captación comercial para la realización de los tres eventos gastronómicos '**Devora Tapas**' que organizó con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid y la firma Mahou San Miguel:

» **Devora Tapas Malasaña-Chueca:** celebrado en el mes de junio en los barrios de Chueca y Malasaña. En el evento participaron 38 establecimientos y se vendieron más de 12.000 tapas.

» **Devora Tapas Salamanca - Retiro:** celebrado a finales de septiembre y principios de octubre en los barrios de Salamanca y Retiro. En el evento participaron 52 establecimientos y se superaron las 40.000 tapas vendidas.

» **Devora Tapas Castizas.** celebrado a finales del mes de noviembre en la zona centro de Madrid. En el evento participaron 43 establecimientos y se superó la cifra de 20.000 tapas vendidas.

» 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 2014.

» SABOREA MADRID



Tras su lanzamiento en el año 2013, LA VIÑA ha continuado mejorando la aplicación la aplicación Saborea Tasting Madrid, en la que se promocionan más de quinientos locales de hostelería asociados y su oferta gastronómica, con la inclusión de más herramientas útiles y alcanzando acuerdos que beneficien a los asociados y conviertan la aplicación en una referencia dentro del mundo gastronómico.

» ACUERDOS

» LA VIÑA firmó un convenio con el Ayuntamiento de Madrid a través del cual se publicitan en el portal www.esmadrid.com los establecimientos que están incluidos en Saborea Madrid, entre otras plataformas, para los turistas que acaben de llegar a la capital como oferta gastronómica destacada.

Durante el año 2014 la web www.saborea-madrid.com ha recibido un total de:

» **84.632 visitas** de usuarios que realizaron sus reservas en los establecimientos que se encuentran en la plataforma, vieron las ofertas de ocio disponibles, consultaron la información de los diferentes eventos que la asociación

realizó a lo largo del pasado año y participaron en los concursos que se lanzaron durante dichos eventos.

» **64.277 usuarios** visitaron el sitio.

» Se visualizaron **311.060 páginas de la web**.

» **1.049 establecimientos** han pasado por el sistema incluyendo todas las categorías y eventos.

» **2.884 conciertos** publicados en la web.

» **13 eventos** promocionados.

» **554 tapas** asociadas a los eventos realizados.

» **95 ofertas** de establecimientos.

La aplicación móvil se encuentra activa actualmente en un total de:

» **2.362 dispositivos Android**.

» **2.753 dispositivos IOS**.

LA VIÑA seguirá trabajando el presente año para convertir Saborea Madrid en una herramienta puntera, ofreciendo el mejor servicio de forma totalmente gratuita.

» 7 » Servicios al asociado IV

» SERVICIO MÁQUINAS RECREATIVAS

LA VIÑA asesoró a una treintena 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**.

» SERVICIO DE ASESORÍA FINANCIERA

El departamento financiero de LA VIÑA informó a más de **11 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, **96 empresarios** se asesoraron en nuestras oficinas sobre las ventajosas tarifas que tenemos con la **SGAE**.

» SERVICIO 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 2014.

En total, **45 asociados** han gestionado diversas subvenciones con LA VIÑA a lo largo del año.

» 8 » Formación

» FORMACIÓN LIBRE Y BONIFICADA

El departamento de Formación de LA VIÑA ha mantenido, durante el 2014, su plan de cursos de formación gratuita y bonificada para contribuir a la profesionalización del sector hostelero madrileño.

A lo largo del 2014 se han formado en nuestras aulas un total de **247 alumnos** (desempleados, trabajadores y autónomos).

Los cursos han cubierto las áreas:

- » **Gestión de costes y aplicaciones informativas.**
- » **Conocimiento y corte de jamón.**

- » **Redes sociales aplicadas al restaurante**
- » **Tapas y pinchos del S.XXI**
- » **Técnicas de coctelería, preparaciones especiales y bebidas de fiesta.**
- » **Arroces y paellas.**
- » **Perfeccionamiento de las técnicas del servicio en sala, atención al cliente y aumento del ticket medio.**
- » **Cocina al vacío.**
- » **Cocción baja temperatura y optimización de recursos.**
- » **Curso UF55 preelaboración y conservación culinarias.**

» MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En el año 2014 hemos impartido **41 cursos de manipulador de alimentos** en los que hemos formado a un total de **676 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.

» CONTROL DE ALÉRGENOS

En el año 2014 hemos impartido **6 cursos de control de alérgenos en hostelería** en los que hemos formado a un total de **69 trabajadores y empresarios** de la hostelería madrileña.

Adicionalmente LA VIÑA realizó dos jornadas informativas sobre la nueva normativa de alérgenos que afecta a todo el sector de la hostelería española.



» 9 » 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.

» 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

» FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:



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.

» FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE 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 POR EL 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.

» 10 » Hitos del 2014 I

» NUEVO SERVICIO DE COBERTURA DE EXTRAS A TRAVÉS DE UN ACUERDO CON ADECCO



LA VIÑA firmó un acuerdo con Adecco, empresa líder en el mercado de los recursos humanos, mediante el cual los asociados pueden disponer de trabajadores extras para cubrir necesidades puntuales de personal. Una vez

que el empresario comunica a Adecco la necesidad de personal, ésta abre un expediente (5 días) y cubre la necesidad en un plazo de 24 horas. Los socios disponen además de hasta un 10% de descuento sobre las tarifas de Adecco.

» PARTICIPACIÓN EN LA CAMPAÑA PROMOCIONAL “VUELVEN LOS JUEVES DE MADRID”



LA VIÑA y las asociaciones integrantes de la Plataforma por la Calidad de Ocio de Madrid organizaron, del 3 de abril al 8 de mayo, la campaña de promoción "Vuelven los Jueves de Madrid", con la que se pretendió revivir el recuerdo de los jueves como una noche especialmente atractiva y de buenas experiencias.

Vuelven los jueves de Madrid fue una campaña promovida por los locales de ocio, bares y salas de concierto de Madrid para recuperar la magia de los jueves del mes de Abril, revivir las noches más especiales de la semana y reactivar así la actividad del sector. La experiencia lúdica, gastronómica, cultural y recreativa es uno de los principales valores que tiene Madrid.

» FIRMA DE UN ACUERDO CON EL GRUPO MAHOU SAN MIGUEL PARA LOS PRÓXIMOS CUATRO AÑOS



LA VIÑA y el grupo Mahou San Miguel firmaron un acuerdo de colaboración mediante el cual ambas entidades trabajan conjuntamente en la promoción gastronómica mediante la organización de eventos en el sector.

El acuerdo, que entró en vigor el pasado mes de abril de 2014, establece que Mahou es el 'partner' de LA VIÑA en los eventos que ésta organiza, apoya la aplicación móvil "Saborea Madrid" para la promoción de la hostelería madrileña y le ofrece condiciones preferentes a los asociados de LA VIÑA.

» LA VIÑA ORGANIZA TRES RUTAS DEVORA TAPAS

LA VIÑA desarrolló durante el año 2014 tres importantes eventos gastronómicos que han gozado de un gran éxito de convocatoria: las rutas 'Devora Tapas', cada una con un concepto propio, que organizó con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid y la firma Mahou San Miguel:



Ruta DEVORA TAPAS MALASAÑA - CHUECA:

Celebrada del 12 al 22 de junio en los barrios de Chueca y Malasaña, participaron 38 establecimientos y se vendieron más de 12.000 tapas. El evento, que combinaba por primera vez gastronomía y música, estuvo apadrinado por el chef Juan Pozuelo, quién compuso una canción especial para la ocasión y la

interpretó junto al grupo musical 'Hombres G'. Los establecimientos que resultaron ganadores fueron "La Fábula", que se hizo con el premio del jurado Tapa LA VIÑA; y "Tattin", que se ganaron el favor del público alzándose con la Tapa Popular.

Ruta DEVORA TAPAS SALAMANCA - RETIRO:

El triestrellado David Muñoz fue el maestro de ceremonias de esta ruta, que se desarrolló del 29 de septiembre al 12 de octubre en los barrios de Salamanca y Retiro. En el evento, que incluía por primera vez tapas para los más pequeños de la casa para fomentar el tapeo en familia, participaron 52

establecimientos y se superaron las 40.000 tapas vendidas. Los ganadores fueron "La Gaditana", cuyo 'Tomatito Estrella' ganó la Tapa LA VIÑA; "Lateral", que se llevó el galardón de Mahou al elaborar la mejor tapa que maridaba con cerveza; y "Buen Gusto", que conquistó al público.

Ruta DEVORA TAPAS CASTIZAS

El evento tuvo lugar del 20 al 30 de noviembre en la zona centro de Madrid. Se apostó por elaboraciones típicas de la capital y se animó a los turistas a tapear como auténticos locales gracias al lanzamiento de un decálogo. En la ruta, apadrinada esta vez por el chef Joaquín Felipe, participaron 43 esta-

blecimientos y se superó la cifra de 20.000 tapas vendidas. En esta ocasión fue "Los Galayos" quién se llevó el premio Tapa LA VIÑA; "Las Uvas Dulces" consiguió el reconocimiento de la cervecera Mahou San Miguel; y "Txirimiri" fue elegida como la mejor tapa por los asistentes a la ruta.

» 10 » Hitos del 2014 II

» ORGANIZACIÓN DE DOS JORNADAS INFORMATIVAS SOBRE LA NUEVA NORMATIVA DE ALÉRGENOS

Debido a la entrada en vigor del RE 1169/2011 en noviembre del 2014, que obliga a los establecimientos de hostelería a poner a disposición del cliente información sobre los alérgenos que contienen sus elaboraciones, LA VIÑA

realizó dos jornadas informativas. Con ellas se preparó a los asistentes para afrontar la nueva normativa de forma correcta, se les enseñó a elaborar los planes de alérgenos y se resolvieron todas las dudas que pudieron surgir.

» UN ACUERDO CON LA SGAE OFRECE DESCUENTOS ESPECIALES PARA LOS SOCIOS DE LA VIÑA EN 2014



La FEHR renovó el acuerdo suscrito con la SGAE mediante el cual los socios de LA VIÑA podrán disfrutar de unos descuentos especiales en las tarifas que pagan mensualmente los establecimientos de hostelería a esta entidad de gestión de derechos.

De forma general, los bares, restaurantes, tabernas, cafeterías y bares especiales disfrutarán de un descuento hasta el 15% sobre las tarifas de 2015. En el caso de los salones de bodas y banquetes, el descuento de la SGAE será hasta el 20%. En el caso de las discotecas no se ha suscrito convenio.

» LANZAMIENTO DE LA TARJETA VISA LA VIÑA EN COLABORACIÓN CON EL BANCO SABADELL



Gracias al acuerdo alcanzado entre LA VIÑA y el Banco Sabadell, los asociados pueden beneficiarse de una selección de servicios y productos financieros exclusivos, adaptados a su economía personal y profesional, en unas condiciones preferentes. Entre las distintas ofertas a las que pueden acceder los asociados gracias al marco de colaboración, destaca la

TARJETA VISA LA VIÑA, caracterizada con la imagen del colectivo y totalmente gratuita. Además, ofrece una serie de ventajas como un seguro de accidentes de hasta 120.000€ y está libre de comisiones de administración y mantenimiento. Los asociados también podrán disfrutar de otros beneficios, como el abono del 10% de la cuota de asociado o la devolución de hasta el 3% de los recibos domiciliados de electricidad, gas y teléfono; con alguna de las cuentas del banco.

» LA VIÑA ACUERDA CON EL CENTRO EUROPEO LA FORMACIÓN DE LOS CONTRATOS DE APRENDIZAJE

Existe en el mercado actual la posibilidad de realizar un contrato formativo y de aprendizaje que se puede celebrar con trabajadores mayores de 16 y menores de 30 años que carezcan de cualificación profesional reconocida por el sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. La duración

mínima de este tipo de contrato será de un año y máxima de tres años.

LA VIÑA firmó un acuerdo con el Centro Europeo de Formación para cubrir la parte formativa de dichos contratos. El importe de dicha formación es de 215 euros el primer año y de 140€/mes el segundo y tercer año.

» LANZAMIENTO DE UN GESTOR DE RESERVAS GRATUITO EN LA APP SABOREA MADRID



El portal Saborea Madrid les ofrece a todos los asociados de LA VIÑA la posibilidad de incluir en la página web de su

establecimiento un motor para gestionar sus reservas de forma totalmente gratuita. Una herramienta puntera y configurable a gusto del hostelero, gracias a las múltiples opciones que brinda; que puede resultar muy beneficiosa para los asociados a coste cero.

» COLABORACIÓN CON LA III EDICIÓN DE LA CAMPAÑA SOLIDARIA "OPERACIÓN CAFÉ" PARA LA LUCHA CONTRA EL HAMBRE



Un total de 700 bares y cafeterías de toda España, entre ellos muchos socios de LA VIÑA, se sumaron durante los meses de marzo y abril del pasado año a la III Edición de la campaña solidaria 'Operación Café', organizada por la ONG "Acción contra el hambre" y la Federación

Española de Hostelería. Entre todas, y gracias al aporte de 0,10€ por cada café solidario solicitado por sus clientes, lograron más de 30.000 euros para luchar contra el hambre en los países más vulnerables en los que trabaja la organización humanitaria. Además de los cafés, los cliente pudieron realizar un donativo directamente en la hucha colocada en cada cafetería participante o a través del envío de un SMS.

» 10 » Hitos del 2014 III

» COLABORACIÓN CON LAS TRES RUTAS “DE TAPAS CON MAHOU”



Tras el acuerdo firmado con el grupo cervecero para la promoción conjunta de la gastronomía de la ciudad y de la actividad hostelera, Mahou San Miguel progra-

mó tres rutas de tapas para los meses de junio y julio. LA VIÑA apoyó los tres eventos e invitó a participar a todos los asociados que tuvieran un establecimiento en los barrios de Las Letras, que se celebró del 5 al 15 de junio; Lavapiés, que tuvo lugar del 19 al 29 de junio; y Chamberí, desarrollada del 3 al 13 de julio.

» COLABORACIÓN CON LA INICIATIVA FEHR ACTIVA PARA FAVORECER LA INSTALACIÓN GRATUITA DE PANTALLAS DE PUBLICIDAD EN LOS LOCALES DE HOSTELERÍA



asociados de pantallas publicitarias con el sistema Playthe.net sin ningún coste de adquisición. Se han instalado 20.000 pantallas en España de las que 2.239 se realizaron en la Comunidad de Madrid. El sistema Playthe.net

FEHRactiva llegó a un acuerdo con LA VIÑA para la instalación prioritaria en sus establecimientos

permite a los establecimientos programar oferta de sus productos a sus clientes durante un 20 % del horario mediante un sistema de fácil implementación, siendo el resto de la programación publicidad de marcas globales o locales contratada por el sistema. Esta programación podrá ser configurada previamente por el establecimiento para que los anunciantes no perjudiquen las políticas de venta de cada local.

» 11 » LA VIÑA en los medios

» 381 NOTICIAS PUBLICADAS SOBRE LA VIÑA

Los medios de comunicación ha publicado un total de **381 noticias** sobre LA VIÑA, tanto de las actividades y rutas gastronómicas

organizadas por la asociación como de las declaraciones realizadas por nuestros portavoces en representación del sector empresarial.

» GABINETE DE PRENSA

LA VIÑA lanzó, a lo largo del año 2014, un total de **18 notas de prensa** sobre las diferentes actividades organizadas por la asociación y las

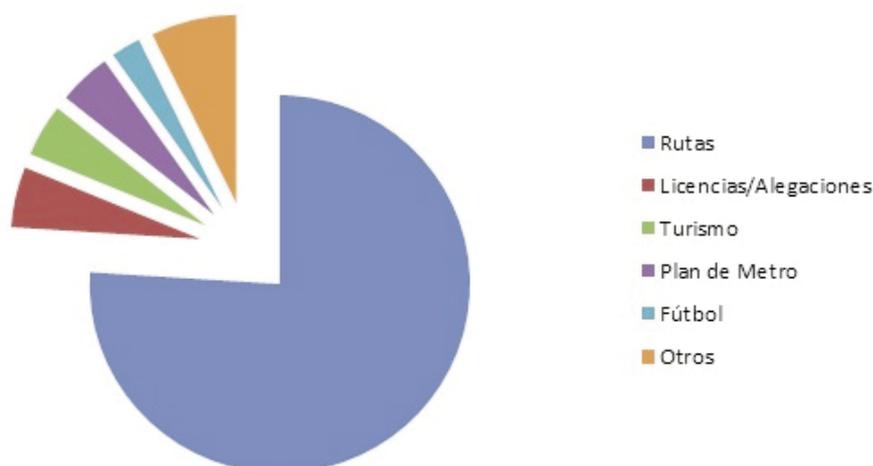
convocatorias o posturas frente a actos de defensa sectorial, así como otros temas que afectan al sector de la hostelería madrileña.

» TEMAS MÁS PUBLICADOS

Entre los temas más publicados sobre LA VIÑA en los medios de comunicación a lo largo del año 2014 destacan las **rutas de tapas**, que han supuesto el **76% de los impactos totales**, seguido de temas relacionados con **licencias/alegaciones**, que han supuesto el **5,2% de los impactos totales**, temas relacionados con el **turismo**, que han supuesto el **4,5% de los impactos totales**, declaraciones de LA VIÑA sobre el **Plan de Metro** de Madrid,

que han supuesto también el **4,5% de los impactos totales**, u otros temas como el **fútbol** y su impacto en los negocios de hostelería, que ha supuesto el **2,5% de los impactos totales**. Otros temas publicados sobre la asociación han sido, entre otros, consultas sobre nuestra postura frente a normativas como los baños unisex en hostelería, la nueva normativa de aceites, la ordenanza de salubridad, aforos, protestas sindicales, etc.

Porcentaje de impactos



20 minutos

Botella permitirá abrir negocios sin licencia

El Ayuntamiento de Madrid rebaja los requisitos para abrir locales. Hará posible la puesta en marcha de bares con baños unisex y gimnasios sin ducha

R. M. / ÁNGEL CALLEJA
 @angelcalleja / angelcalleja

Ana Botella está dispuesta a todo con tal de que la actividad económica respunte en Madrid. Para ello, ayer se aprobaron ocho modificaciones normativas que implican una rebaja de los requisitos que se exigían hasta el momento para abrir un local y la eliminación de trámites administrativos.

A partir de ahora se podrá abrir un negocio sin licencia y con una meta declarada responsable. El Ayuntamiento solo comprobará el cumplimiento de la ley a posteriori.

Además, ayer también se aprobó la nueva Ordenanza de Protección de la Salud Pública, que da vía libre a la apertura de bares, cafeterías, restaurantes reduciendo los requisitos y reduciendo los metros que el dueño tiene que dedicar a la cocina, el almacén o el cuarto de baños.

Comerciantes y hosteleros aplaudieron ayer las medidas. Para Hilario Afonso, presidente de Cocem, la reforma eliminará trámites que dificultaban la iniciativa emprendedora. Para Juan José Blardony, secretario general de la Vinya, la aplicación de licencias pondrá fin a los "bandos" que ha dado el Ayuntamiento desde el caso *Gaitaneros*.

ALGUNOS CAMBIOS
Centros infantiles. Se elimina la obligación de instalar un cuarto de baños en el centro. Se regulan las dimensiones mínimas de las salas donde juegan los niños con un mínimo de 3 m por metro cuadrado.

Pedergueros y gimnasios. Los gimnasios de la capital ya no tendrán revisiones periódicas. **Bañeros y spas.** La ordenanza recoge aspectos relativos a la calidad de las aguas y a las condiciones de salubridad de sus instalaciones. **Piscinas.** Se incorporan condiciones de calidad y renovación de aire para las piscinas cubiertas para que no contengan sustancias irritantes para los usuarios. **Bares y cafeterías.** Para permitir el almacenamiento de bebidas, barridos y latas en estanterías o armarios. El baño podrá ser mixto para los negocios de menos de 200 m². En todos los casos deberá ser accesible para discapacitados. La ordenanza da vía libre al uso de zonas *shave coating* (focina en el momento del cliente) sin separación física, algo que hasta el momento estaba prohibido.

Se eliminará la obligación de tener baños diferenciados para trabajadores y clientes. Solo se obligará a la instalación de duchas en función de las técnicas que se oferten, mientras que los cuartos de baño solo serán necesarios en condiciones puntuales. Los cubanos que utilicen equipamiento de láser o de luz pulsada tendrán revisiones periódicas.

20 minutos

Las multas por fumar aumentan un 253% en la comunidad

Las sanciones han pasado de 155 a 547 en dos años y pueden llegar a los 600.000 euros. La mayor parte de los casos se deben al consumo de tabaco en bares, restaurantes y locales de ocio

ÁNGEL CALLEJA
 @angelcalleja / angelcalleja

El consumo y la venta de tabaco en España ha crecido un 25% en los últimos dos años. Las multas por fumar en lugares prohibidos han pasado de 155 a 547 en dos años y pueden llegar a los 600.000 euros. La mayor parte de los casos se deben al consumo de tabaco en bares, restaurantes y locales de ocio.

El Ayuntamiento de Madrid ha aprobado una ordenanza que aumenta las multas por fumar en lugares prohibidos un 253%. Las sanciones han pasado de 155 a 547 en dos años y pueden llegar a los 600.000 euros. La mayor parte de los casos se deben al consumo de tabaco en bares, restaurantes y locales de ocio.

El Ayuntamiento de Madrid ha aprobado una ordenanza que aumenta las multas por fumar en lugares prohibidos un 253%. Las sanciones han pasado de 155 a 547 en dos años y pueden llegar a los 600.000 euros. La mayor parte de los casos se deben al consumo de tabaco en bares, restaurantes y locales de ocio.

LA RAZÓN

Hacia una sociedad diferente, no uniforme

Debate unisex: juntos pero no revueltos

El rechazo a los baños mixtos no es por género, sino por falta de costumbre. En Argentina, Canadá, Escocia o Reino Unido hay lavabos de este tipo en las universidades.

El rechazo a los baños mixtos no es por género, sino por falta de costumbre. En Argentina, Canadá, Escocia o Reino Unido hay lavabos de este tipo en las universidades.

El rechazo a los baños mixtos no es por género, sino por falta de costumbre. En Argentina, Canadá, Escocia o Reino Unido hay lavabos de este tipo en las universidades.

ABC

Ordenanza de salubridad de Madrid

Sábado 15 de Febrero de 2014

Palencia: Susana Miranda.

También entra en vigor la Ordenanza de Salubridad y sus efectos en el sector de la restauración madrileña.

Enviado: Ana José Blardony Arana.

Enviado: en directa.

Tipo de intervención: telefónica.

ABC

Revolución del pequeño comercio contra el «boom» de mercadillos

Hasta 36 asociaciones han pedido al Ayuntamiento que no autorice tantos mercadillos cuando se encuentran varias veces criticas con la proliferación de mercadillos, que representan el 40% de los ingresos del comercio minorista.

Participación de Cocem, La Vinya y La Unión, entre otras 36 asociaciones, se han dirigido al Ayuntamiento para que regule esta estructura.

«Como un país africano» Algunos de sus portavoces sostienen que la implantación de estos mercados incumple el principio de igualdad jurídica y de igualdad y competencia económica. El portavoz de La Unión, asociación de empresarios de supermercados, dijo que en muchos casos se da la impresión de un paraíso, y esa es una de las razones por las que el turismo. Desde Cocem se ha dirigido al Ayuntamiento para que regule esta estructura.

«Como un país africano» Algunos de sus portavoces sostienen que la implantación de estos mercados incumple el principio de igualdad jurídica y de igualdad y competencia económica. El portavoz de La Unión, asociación de empresarios de supermercados, dijo que en muchos casos se da la impresión de un paraíso, y esa es una de las razones por las que el turismo. Desde Cocem se ha dirigido al Ayuntamiento para que regule esta estructura.

nomista

Propuestas de nuevos planes para incrementar el turismo en la capital

Se han acordado nueve parámetros para fomentar la colaboración público-privada

El Ayuntamiento de Madrid ha acordado nueve parámetros para fomentar la colaboración público-privada en el sector del turismo. Los planes incluyen la creación de nuevos espacios turísticos, la mejora de la oferta de servicios y la promoción de eventos culturales.

El Ayuntamiento de Madrid ha acordado nueve parámetros para fomentar la colaboración público-privada en el sector del turismo. Los planes incluyen la creación de nuevos espacios turísticos, la mejora de la oferta de servicios y la promoción de eventos culturales.

20 minutos

La Policía vigilará más las terrazas por el ruido y el bloqueo de aceras

El Ayuntamiento de Madrid ha acordado una ordenanza que aumenta las multas por ruido y bloqueo de aceras en las terrazas de los bares y restaurantes.

El Ayuntamiento de Madrid ha acordado una ordenanza que aumenta las multas por ruido y bloqueo de aceras en las terrazas de los bares y restaurantes.

El Ayuntamiento de Madrid ha acordado una ordenanza que aumenta las multas por ruido y bloqueo de aceras en las terrazas de los bares y restaurantes.

ABC

Madrid

Deguste la gastronomía madrileña a buenos precios

La Vinya y Mabea firman un acuerdo para difundir la restauración y el ocio nocturno en la ciudad.

La Vinya y Mabea firman un acuerdo para difundir la restauración y el ocio nocturno en la ciudad. El acuerdo incluye la organización de eventos gastronómicos y culturales que permitan a los visitantes disfrutar de la gastronomía madrileña a precios accesibles.

La Vinya y Mabea firman un acuerdo para difundir la restauración y el ocio nocturno en la ciudad. El acuerdo incluye la organización de eventos gastronómicos y culturales que permitan a los visitantes disfrutar de la gastronomía madrileña a precios accesibles.

DESAPARADO

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA: 29 DE SEPTIEMBRE

EL DÍA MUNDIAL DE LA TAPA ARRANCA LA RUTA DE LAS DEVORA TAPAS EN LOS BARRIOS MADRILEÑOS DE SALAMANCA Y RETIRO

DAVID MUÑOZ, CHEF CON MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO MADRILEÑO, EN EL QUE LE PRESENTARÁN LAS TAPAS DE LOS 52 LOCALS PARTICIPANTES

EL DÍA MUNDIAL DE LA TAPA COMENZARÁ EN MADRID EL VIERNES 29 DE SEPTIEMBRE EN EL BARRIO DE SALAMANCA, EN EL QUE SE PRESENTARÁN LAS TAPAS DE LOS 52 LOCALS PARTICIPANTES. EL EVENTO SE REPETIRÁ EL DOMINGO 30 DE SEPTIEMBRE EN EL BARRIO DE RETIRO, EN EL QUE SE PRESENTARÁN LAS TAPAS DE LOS 52 LOCALS PARTICIPANTES.

EL DÍA MUNDIAL DE LA TAPA COMENZARÁ EN MADRID EL VIERNES 29 DE SEPTIEMBRE EN EL BARRIO DE SALAMANCA, EN EL QUE SE PRESENTARÁN LAS TAPAS DE LOS 52 LOCALS PARTICIPANTES. EL EVENTO SE REPETIRÁ EL DOMINGO 30 DE SEPTIEMBRE EN EL BARRIO DE RETIRO, EN EL QUE SE PRESENTARÁN LAS TAPAS DE LOS 52 LOCALS PARTICIPANTES.

gastromanía

David Muñoz, padrino del Día Mundial de la Tapa

La envida gastronómica de España por excelencia la tapa se tiene su día grande. Cada 29 de septiembre, desde hace dos años se celebra el Día Mundial de la Tapa y esta año el evento de presentación contará con un padrino de excepción: David Muñoz (Ginés), uno de los chefs más influyentes de España.

El Día Mundial de la Tapa tiene como objetivo valorar la oferta de gastronomía nacional y promoverla internacionalmente. Para ello, los eventos gastronómicos organizados con el patrocinio de la Asociación Española de Gastronomía (AEG) se celebrarán en Madrid los días 29 y 30 de septiembre en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

epturismo

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Elecciones 24M

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Madridpress.com

Tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros

Tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

LA VANGUARDIA Madrid

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid

El Día Mundial de la Tapa arranca con una ruta Devora Tapas en Madrid. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

el digital de Madrid.es

Tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros

Tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Revista gastronómica de actualidad

Arranca la ruta Devora Tapas Castizas

Arranca la ruta Devora Tapas Castizas. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

interteresa.es Madrid

Establecimientos de la capital ofrecen tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros del 20 al 30 de noviembre

Establecimientos de la capital ofrecen tapas castizas y un botellín de Mahou por 2,40 euros del 20 al 30 de noviembre. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Crónica Norte

Devora Tapas castizas en Madrid

Devora Tapas castizas en Madrid. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

guía del 50cero

Devora Tapas castizas en Madrid

Devora Tapas castizas en Madrid. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

madriario.es

Arranca la ruta de tapas más 'chula'

Arranca la ruta de tapas más 'chula'. El evento se celebrará el viernes 29 de septiembre en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

El evento se celebrará en el barrio de Salamanca, en el número 29 de la calle de Toledo, en un acto organizado por FIBER, Federación Española de Gastronomía y la AEG, Asociación Española de Gastronomía, con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

CONÉCTATE



Síguenos en redes sociales:

- ✓ Para estar informado de todas las novedades legislativas, fiscales y laborales que afectan al sector hostelero madrileño.
- ✓ Para conocer las novedades sobre el Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración de la región.
- ✓ Acceso a una selección semanal de las noticias más relevantes sobre hostelería, gastronomía, economía y empleo.
- ✓ Información sobre los eventos gastronómicos en los que puedes participar como empresario. Tanto los organizados por la asociación como ferias y congresos externos que puedan resultar de tu interés.

¡Si quieres estar a la última, búscanos!

Facebook: <https://www.facebook.com/LaVinaMad>

Twitter: <https://twitter.com/LaVinaMadrid>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/lavinamadrid/>

LinkedIn: [es.linkedin.com/in/hosteleriamadrid/](https://www.linkedin.com/in/hosteleriamadrid/)

Youtube: <https://www.youtube.com/user/LaVinaHosteleria>

Google+: <https://plus.google.com/+HosteleriamadridLaVinaMadrid>

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com



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

PUNTO DE INF. 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

Web: www.hosteleriamadrid.com