

Memoria de actividades

2015

Publicada en 2016

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

Diseño y maquetación:

Alejandro Domínguez

Redacción:

Margarita Míguez / Alejandro Domínguez

Fotografía:

LA VIÑA

Edición y distribución:

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

Índice

▶ 1. ¿Por qué pertenecer a LA VIÑA?	4
▶ 2. Comienza una nueva etapa	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 2015	28
▶ 11. LA VIÑA en los Medios	33

1

2

3

4

5

Artículo del Presidente

► ¿POR QUÉ PERTENECER A LA VIÑA?



Tomás Gutiérrez

Presidente de LA VIÑA

La mayoría de los empresarios de hostelería asociados reciben servicios jurídicos, fiscales, de calidad alimentaria o servicios laborales de nuestra asociación empresarial, o se benefician de los distintos convenios que mantenemos con entidades, pero también hay muchos que consideran importante la defensa del sector que venimos haciendo.

Unos ejemplos de las actividades desarrolladas durante el año 2015 son la interlocución mantenida con los municipios, en un año de profundos cambios políticos donde había diversos riesgos, equipos sin experiencia de gobierno, falta de mayorías en los plenos o cambios de normativas perjudiciales para el sector. En esta tesitura, nuestro papel ha sido de equilibrio y de atención a la defensa de los intereses generales de la hostelería.

Pero a la vez consideramos que también era una oportunidad para generar cambios normativos. Los problemas de los aforos de las terrazas de veladores, los lateros, la utilización del suelo público para actividades de competencia desleal, el incremento de impuestos han estado presentes y siguen estando presentes ante unas administraciones muy endeudadas.

El ámbito de la negociación social también es importante. El gasto salarial es uno de nuestros mayores costes. La apuesta por un nuevo convenio que atienda las necesidades de las pymes del siglo XXI, y no del siglo pasado es un camino que empezamos a recorrer. Los centros de trabajo deben tener más protagonismo en la negociación de las condiciones laborales. Es el único camino para ser más competitivo.

La Comunidad de Madrid también es un área donde hemos querido trasladar nuestras propuestas. El cambio en el catálogo de actividades o la reforma de la Ley de espectáculos públicos todavía están pendientes. La administración sigue estando bastante alejada de la realidad de nuestros establecimientos. Quizás se necesita un cambio de mentalidad que todavía no se ha terminado de producir. El adelanto de la apertura de las terrazas de veladores a las ocho de la mañana sigue

siendo una petición que no encuentra apoyos suficientes en la Asamblea, y ya llevamos muchos años.

Sin embargo, todos admiran que somos el sector de las buenas noticias. Nos dicen que cada vez que miran las cifras de empleo, la hostelería es protagonista. Y yo me pregunto: esto es con una administración que con su burocracia no apoya a las pymes. ¿Qué sería con gobiernos que comprendieran que hay que minimizar los riesgos legales que tienen las empresas?.

Yo particularmente me niego a admitir lo que comúnmente se dice en el sector: si viene un inspector seguro que alguna sanción te pone. ¿Por qué ser empresario es una actividad de riesgo?.

Los llamo "políticos de power point", más preocupados por las encuestas que por hacer bien lo que hacen. Desgraciadamente es lo que tenemos.

Por esto hay que estar asociados a LA VIÑA, ya que nunca renunciaremos a cambiar lo malo de la realidad actual. En realidad, lo llevamos haciendo desde el 1 de septiembre de 1882.



1

2

3

4

5

Artículo del Director General

► COMIENZA UNA NUEVA ETAPA



Juan José Blardony

Director de LA VIÑA

La transformación de la hostelería madrileña ya es una realidad. Una realidad que es producto de nuestra sociedad.

Nuestra sociedad y los ciudadanos han ajustado sus gastos. Nuestra hostelería ha tenido que adaptarse al nuevo nivel de ingresos de nuestros clientes. Pero este ajuste se ha producido exigiendo más calidad en el producto que hace unos años y nos ha hecho cambiar para mejor.

Todos los hosteleros ya estamos enfocados a ofrecer un producto muy competitivo en precio, con mayor o menor calidad y servicio, pero siempre dispuestos a que nuestro cliente salga satisfecho con un precio justo al servicio ofrecido.

La transformación ha sido muy profunda. Las cartas ya solo sobreviven en locales

6

7

8

9

10

enfocados al fin de semana o en zonas con un nivel adquisitivo alto. El resto, peleamos por tener unos menús competitivos y, con ello, atraer al mayor número de clientes para cuadrar nuestros números, cuando no intentamos abarcar más horas en nuestra venta extendiendo nuestra oferta a los desayunos, o de los desayunos a las comidas, y de estas a las cenas y a las copas.

Esto no siempre es posible porque partimos de una zona de horario de venta fuerte en el día y nuestros clientes nos identifican en ella. Cambiar hacía otras ofertas horarias no siempre es fácil.

**”Los tiempos
pasados nunca
volverán. Nos toca
mirar al futuro”**

Lamentablemente, todos sabemos que los tiempos pasados nunca volverán, así que nos toca mirar al futuro. Futuro cuya competitividad solo se puede medir por los siguientes parámetros: volumen para conseguir comprar “más barato”, buena situación de nuestros locales o, en otro

caso, mantener la fidelización de nuestro cliente a través de los años que llevamos operando para atraer al cliente a nuestra ubicación, la competitividad en precios mencionada, y la calidad y “amabilidad” del servicio de nuestro personal. Esto nos permite crear nuestra marca.

Conseguir forjar una marca intentando lograr estos objetivos requiere gestión: de compras, de recursos humanos y de marketing. Hoy en día prima la gestión en una carrera en la que sabemos que no nos podemos parar.

Solo hay dos caminos: apostar por el precio o apostar por la calidad. Nuestra ubicación y tipo de negocio ya nos orienta hacia una de ellas. Pero si no gestionamos bien, no estaremos en la carrera,

Os invito a formaros en gestión, sin ella no podemos afrontar el comienzo de esta nueva etapa.



1

2

3

4

5

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.

Bajo el reinado de Alfonso XII nace la asociación, hoy convertida en 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 más de **2.400 empresas de hostelería de Madrid asociadas** ante las administraciones locales y autonómicas.

► 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. La actual Junta Directiva de la Asociación fue reelegida

por segunda legislatura consecutiva en el año 2013 y ejercerá su mandato hasta 2017.

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.

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. **Mariano Angosto Mira**, vocal.
15. **Carlos González Gómez**, vocal.

► LA PLANTILLA

El equipo de trabajadores de LA VIÑA está integrado por **30 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 trabajo que afronta un empresario de hostelería para montar y desarrollar su negocio.

Durante el año 2015 este equipo ha gestionado:

» **1.512 trámites jurídicos y consultas** para socios.

» **48 subvenciones.**

» **822 consultas higiénico sanitarias** y **962** visitas informativas sobre la implantación del APPCC.

» Las **nóminas y contratos** de **537** empresas y **4.422** trabajadores.

» Más de **327 trámites fiscales** entre declaraciones de renta, impuestos de sociedades, confección de libros oficiales y constituciones de sociedades.

» **84 entrevistas a desempleados** y **8** contratos cerrados.

» La **formación** de **777 empresarios**, desempleados y trabajadores del sector hostelero madrileño.

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

» Ha celebrado **3 rutas gastronómicas** en las que participaron **109** 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 **134** años al servicio de la hostelería madrileña.

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

1

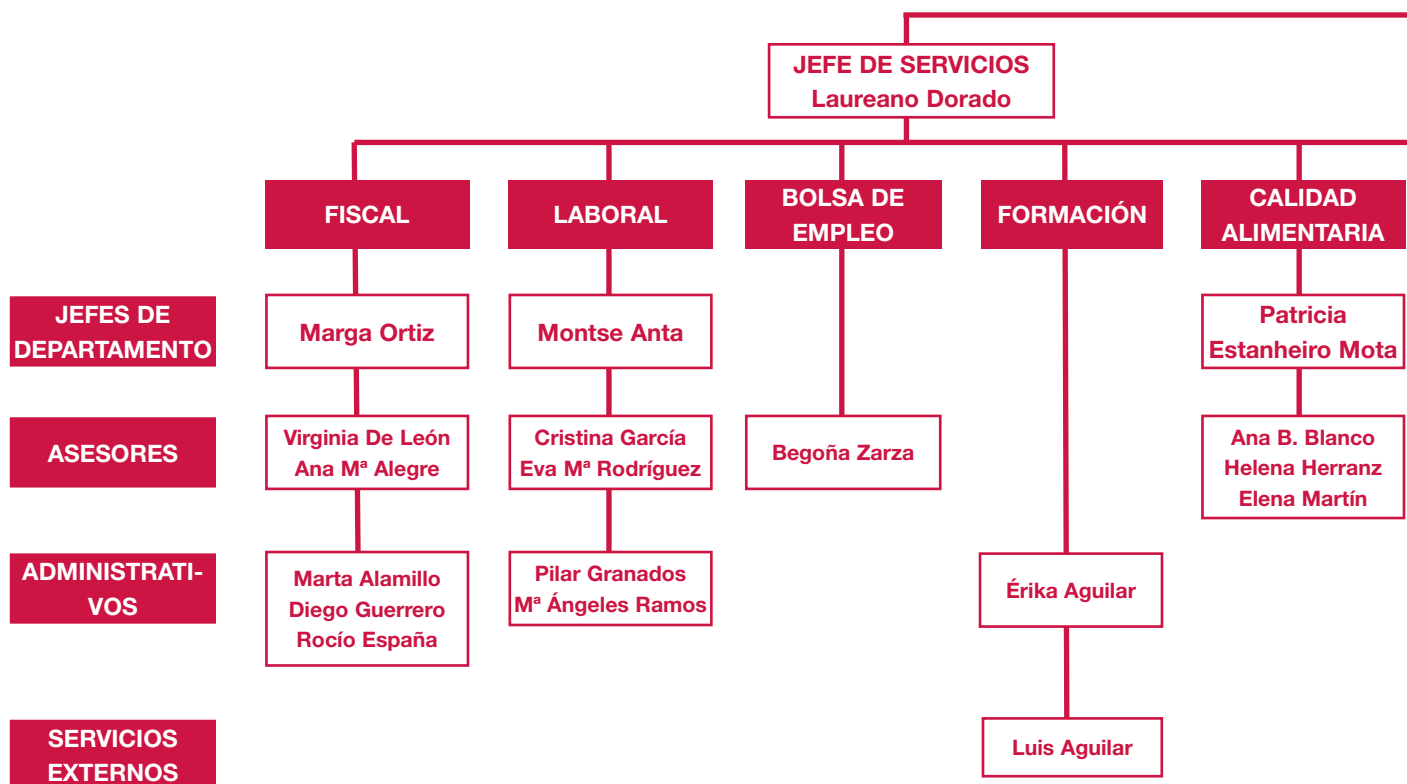
2

3

4

5

Organigrama 2015 / 2016



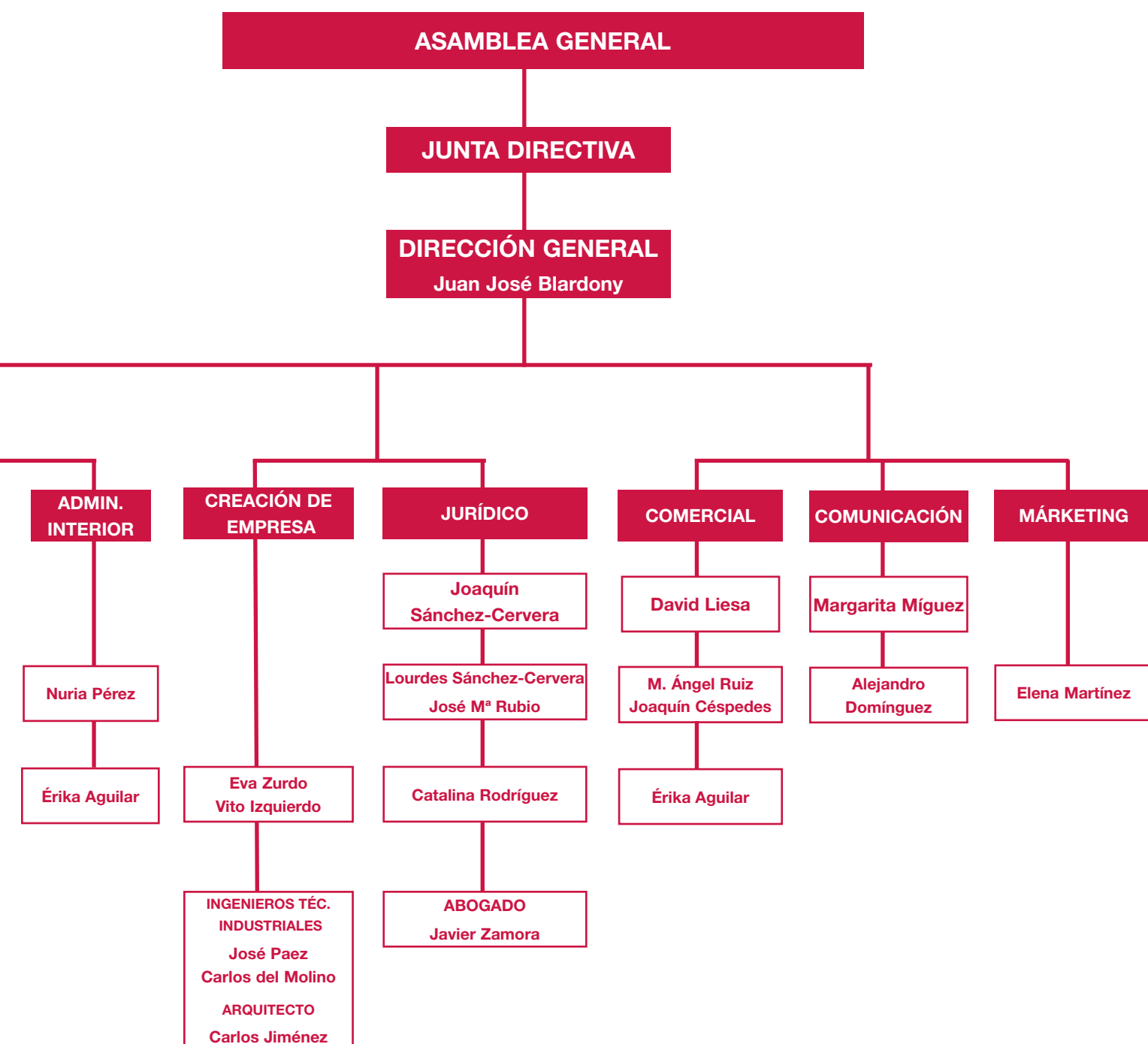
6

7

8

9

10



1

2

3

4

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**.

6

7

8

9

10

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.



1

2

3

4

5

Defensa del sector

► LOS HOSTELEROS REIVINDICAMOS EN LA ASAMBLEA LOS DERECHOS DEL SECTOR

Más de un centenar de autónomos y empresarios de quince asociaciones sectoriales se reunieron para definir una hoja de ruta de cara a las pasadas elecciones y hacer un llamamiento a la unión e implicación en nuestro proyecto económico, vital y cultural.

El objetivo del acto fue dar un paso al frente y reivindicar los derechos del sector frente a algunas de las actuaciones del Ayuntamiento.



► LA VIÑA PRESENTA EL DOCUMENTO DE PROPUESTAS EMPRESARIALES DEL SECTOR TURÍSTICO, DEL OCIO Y DE LA HOSTELERÍA

La Unión Empresarial por la Promoción Turística de Madrid, de la que forma parte LA VIÑA, convocó un acto el 25 de marzo para presentar el *Documento de Propuestas Empresariales del Sector Turístico, del Ocio y de la Hostelería* para el Programa Electoral de los Partidos Políticos. El documento está dirigido a identificar los objetivos y prioridades que deberían abordarse durante la próxima legislatura para potenciar la actividad turística en Madrid.



► ENTRA EN VIGOR EL ÁREA DE PRIORIDAD RESIDENCIAL DE ÓPERA

Tras los retrasos experimentados durante la legislatura de Ana Botella, debido a problemas técnicos, el Ayuntamiento de Madrid dio finalmente luz verde al área de Prioridad Residencial de Ópera. Así, desde el 1 de agosto, Ópera se sumó a las zonas de Embajadores, Las Cortes y Las Letras como un Área de Prioridad Residencial (APR). Esta medida contó desde el principio con la oposición del sector hostelero, postura apoyada por LA VIÑA, por el perjuicio económico que ésta puede suponer para los negocios.



► CARMENA RECIBE A LA VIÑA Y PLANTEA UN PLAN ESPECIAL DE FORMACIÓN CON INSERCIÓN LABORAL FINANCIADO POR EL AYUNTAMIENTO DE MADRID

La Junta directiva de LA VIÑA se reunió con D^a. Manuela Carmena en el primer encuentro desde su elección. La Alcaldesa de Madrid puso a disposición del sector de hostelería un plan de formación para la inserción de parados con formación en las propias empresas en el que el Ayuntamiento correría con los costes salariales en los dos primeros meses de ocupación, buscando aumentar la ocupación en Madrid y valorando la capacidad de la hostelería en este objetivo como sector demandante intensivo de mano de obra.



► LA VIÑA SE REÚNE CON EL CONCEJAL DE CENTRO PARA TRATAR LA PROBLEMÁTICA DE LAS TERRAZAS

LA VIÑA se ha reunido con el Concejal del Distrito Centro, D. Jorge García Castaño, para afrontar la problemática de las terrazas de veladores. Los representantes de LA VIÑA le trasladaron la inquietud del sector por mejorar las terrazas existentes y el interés de evaluar la situación de los locales que no disponen de terraza. El Concejal manifestó la intención de mantener un equilibrio entre lo público y lo privado y no ampliar el número de terrazas o la superficie. Ahora se pueden instalar en aceras a partir de 3,70m, dejando 2,5m de paso.



► EL AYUNTAMIENTO DE MADRID PERMITIÓ AMPLIAR LOS HORARIOS A LA HOSTELERÍA MADRILEÑA LA PASADA NAVIDAD

Tras una negociación de LA VIÑA con el Consistorio, el Ayuntamiento cambió los criterios de tramitación de los permisos para la ampliación de horario de los locales de hostelería durante las fiestas de Navidad. Así, el año pasado, y por primera vez después de tres años, se concedieron las ampliaciones de horario para los días de Nochebuena, Nochevieja y Reyes en el Distrito Centro y en el resto de zonas afectadas por la ZPAE sin ninguna incidencia.



1

2

3

4

5

Servicios al asociado

► SERVICIO JURÍDICO

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

A lo largo del año 2015, este departamento ha realizado las siguientes gestiones:

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

» **236 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.

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

» **318 cartas** de despido, sanciones, amonestaciones, notificaciones a trabajadores, escritos a la Seguridad Social, etc.

» **24** de otros servicios.

» **7 escritos a juzgados** de los Social, Mercantil, etc.

En definitiva, el equipo jurídico ha realizado un total de **633 gestiones** totales en todas nuestras oficinas de la Comunidad de Madrid durante el año **2015**.



► 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.

6

7

8

9

10

En **2015** el servicio de **Laboral** ha gestionado:

- » **537 empresas** asociadas.
- » **4.422 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.
- » **Regularización de 18 expedientes de extranjeros**: Asesoramos en la contratación de

trabajadores extranjeros para la tramitación de sus permisos de regularización.

» **Prevención de Riesgos Laborales**. En 2015, **56 empresas** realizaron la evaluación técnica en prevención de riesgos con LA VIÑA.

» **Negociación del Convenio Colectivo de Hostelería**: LA VIÑA, junto con otras asociaciones del sector y los sindicatos, ha mantenido reuniones durante el año 2015 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 dos contables que ofrecen un servicio de apoyo constante a los empresarios asociados a este servicio.

» El área Fiscal ha confeccionado, a lo largo del 2015, las declaraciones fiscales trimestrales y resúmenes anuales de **240 empresas**, de las cuales:

- » **102** fueron estimaciones **objetivas** (módulos)
- » **88** estimaciones **directas**
- » **50 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 **17 recursos** de reposición ante la Agencia Estatal Tributaria, con resultado satisfactorio para nuestros socios en el 100% de los casos.

» Se realizaron **225 Declaraciones** de la Renta.

» **50 impuestos de sociedades**.

» Se formalizaron todos los trámites necesarios ante el Registro Mercantil y la Comunidad de Madrid para la **constitución de 2 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 50 empresas**.



1

2

3

4

5

► SERVICIO LICENCIAS Y AUTÓNOMOS

El Área de Licencias y Autónomos de LA VIÑA ha tramitado, durante el año 2015:

- » **92 cambios de titularidad** de Licencia municipal.
- » **178 solicitudes de cambio de nombre y apertura** (C. de Madrid).
- » **333 consultas municipales**
- » **27 Listas de Precios** de las empresas asociadas.
- » **166 altas y bajas en el censo** de Actividades Económicas (modelo 036).
- » **12 Constituciones y disoluciones** de Sociedades Civiles y Comunidades de Bienes.
- » **52 Libros de Visitas** de la Inspección de Trabajo;
- » **25 solicitudes de Carteles Identificativos** de empresas de hostelería.
- » **79 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:

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

► SERVICIO MÁQUINAS RECREATIVAS



LA VIÑA asesoró a una cuarentena 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**.

6

7

8

9

10

► SERVICIO DE ASESORÍA FINANCIERA

El departamento financiero de LA VIÑA informó a más de **15 empresarios** sobre las comisiones más ventajosas para los TPV's.

» Además, asesoramos a más de **7 asociados**

sobre las líneas de financiación disponibles.

» Finalmente, **105 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 2015.

En total, **48 empresarios asociados** han gestionado ayudas de diversa índole a través del departamento de subvenciones de LA VIÑA a lo largo del año 2015.

► 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 2015 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 2015 el área de Bolsa de Empleo gestionó un total de **23 ofertas de trabajo** de las empresas asociadas y **317 ofertas** fueron autogestionadas por los asociados a través del portal web de empleo.

» En total, **3.694 usuarios** se inscribieron en las ofertas de empleo publicadas en la web, realizando un total de **9.973 inscripciones**.

1

2

3

4

5

► 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 cuatro técnicos de calidad que, durante el año 2015, realizaron un total de:

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

» Además, el equipo de asesoras realizó **962 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.

► 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 2015:

» **11 boletines informativos mensuales** en los que se informó a los socios sobre las nuevas normativas que afectan al sector hostelero, novedades del 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.

» **53 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 2015 hemos seguido apostado por una intensa comunicación en Facebook, Twitter, Google+, LinkedIn y YouTube, con la incorporación de la nueva red social Myolé; ofreciendo la información más destacada del sector.

Durante este año LA VIÑA ha alcanzado **más de 6.400 Me Gusta** en su página de **Facebook**, más de **4.100 seguidores** en su cuenta de **Twitter**, cerca de **1.000 seguidores** en su página de **LinkedIn** y casi **150.000 visitas** a su página de **Google +**.

Además, desde la Asociación se está haciendo **una clara apuesta por el terreno audiovisual**, potenciando el canal de Youtube de LA VIÑA, ofreciendo **consejos de reputados profesionales** en la gestión de negocios de hostelería, **entrevistas** a referentes del sector, **reportajes audiovisuales** a los asociados y noticias explicadas por los expertos que trabajan en la Asociación.

» **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 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.

1

2

3

4

5

En su apuesta por la continua renovación y la adaptación a las nuevas tecnologías, **LA VIÑA lanzó en septiembre de 2015 su nueva web** www.hosteleriamadrid.com. Con el mismo contenido de interés de siempre, el portal cuenta con una imagen más moderna y una interfaz más sencilla para los usuarios, además de tener un diseño totalmente adaptado para los dispositivos móviles y tabletas.

Durante el transcurso del año 2015 la web www.hosteleriamadrid.com ha recibido un total de:

» **170.737 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.

» **124.181 usuarios** visitaron el sitio.

» Se visualizaron **536.800 páginas de la web**.

» Los departamentos más visitados han sido:

- » Bolsa de Empleo
- » Blog de noticias
- » Bolsa Inmobiliaria
- » Proveedores y Formación.

Estos datos suponen un importante aumento respecto a los del año 2014, siendo el número de **visitas un 81% más elevado**, la afluencia de **usuarios un 101% más alta** y habiendo aumentado **un 43% el número de páginas vistas**.

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.

► SERVICIO COMERCIAL



» **373 empresas de hostelería se dieron de alta** en LA VIÑA durante el año 2015 siguiendo, como es habitual año tras año, 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 2015 a los socios de LA VIÑA.

6

7

8

9

10

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

» **Unieléctrica:** para la realización de un estudio energético personalizado y gratuito y ofrecer tarifas ventajosas a todos los empresarios asociados a LA VIÑA, que pueden ahorrar en su factura eléctrica una media del 14% al mes.

» **Generali y MGS Seguros:** ofrecer tarifas muy competitivas para cubrir el seguro de las empresas asociadas incluyendo dos modalidades: cobertura legal de incendios y responsabilidad civil, y seguro comercio con garantías extendidas (agua, rotura, averías maquinaria, robo, mercancías, pérdidas explotación daños consecuenciales, rc y defensa jurídica).

» 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 Campus Universitario de las Tapas:** celebrado en el mes de mayo en los barrios de Chamberí y Moncloa. En el evento participaron 37 establecimientos y estuvo tematizada para el ambiente universitario.

» **Devora Tapas Salamanca - Retiro:** por segundo año consecutivo, y coincidiendo con la celebración del Día Mundial de la Tapa, se celebró esta ruta en los barrios de Salamanca y Retiro. En el evento participaron 37 establecimientos.

» **Gastroletras:** en enero de 2016, y coincidiendo con el aniversario de la muerte de Cervantes, se celebró por primera vez Gastroletras. Un evento que fusionada la gastronomía y la literatura y se saldó con un arrollador éxito y más de 70.000 tapas vendidas en el Barrio de las Letras.

» Manual del Empresario de Hostelería®

LA VIÑA ha actualizado el formato y el contenido del Manual del Empresario®, carpeta de bienvenida con la cartelería obligatoria, que se ha enviado a todos los nuevos asociados que se han dado de alta en la asociación durante el año 2015.

1

2

3

4

5

► 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 benefician 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 2015 la página web www.saborea-madrid.com ha recibido un total de:

» **85.552 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.

» **67.501 usuarios** visitaron el sitio.

» Se visualizaron **316.979 páginas de la web**.

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

» **703 conciertos** publicados en la web en 2015, 3.587 desde el lanzamiento del portal.

» **10 eventos** promocionados en 2015, 33 desde el lanzamiento del portal.

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

» **92 ofertas** de establecimientos.

La aplicación móvil ha sido descargada en un total de:

» **9.444 dispositivos Android.**

Y se encuentra activa en un total de:

» **2.354 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.

6

7

8

9

10

► FORMACIÓN LIBRE Y BONIFICADA

El departamento de Formación de LA VIÑA ha mantenido, durante el 2015, su plan de cursos de formación privada y bonificada para contribuir a la profesionalización del sector, formando en nuestras aulas un total de **149 alumnos** (desempleados, trabajadores y autónomos) en las siguientes áreas:

» **Barra, Sala, Atención al cliente y Servicio de Habitaciones**

» **Técnicas de coctelería, preparaciones especiales y bebidas de fiesta**

» **Cocina al vacío. Cocciones a baja temperatura**

» **Tapas y pinchos del S.XXI**

» **Cocina gallega**

» **Cocina innovadora y gestión de cocinas para profesionales del sector**

» **Perfeccionamiento de técnicas de servicio en sala**

» **Atención al Cliente y Protocolo**

» **Inglés para restauración**

» **Cocinar sin fuego pero con Pasión**

» **Cerveza en Restauración**

» **Cata de vinos y maridajes**

» **Inglés básico en la recepción y relación con el cliente**

» **Pre elaboración y Conservación Culinarias**

» **Camarero/a de barra y Sala**

» **Elaboraciones Básica de cocina y sala.**

● MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En el año 2015 hemos impartido **37 cursos de manipulador de alimentos** en los que hemos formado a un total de **492 trabajadores y empresarios** de la hostelería madrileña.

● CONTROL DE ALÉRGENOS

En el año 2015 hemos impartido **11 cursos de control de alérgenos en hostelería** en los que hemos formado a un total de **136 trabajadores y empresarios** de la hostelería madrileña.



1

2

3

4

5

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 miembro 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**.

6

7

8

9

10

• 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.

1

2

3

4

5

Hitos del 2015

► LA VIÑA LANZA EL SERVICIO 'PLUS FRANQUICIAS'

LA VIÑA lanzó durante el año 2015 el producto 'Plus Franquicias', un **paquete de servicios pensado para cubrir las necesidades en gestión administrativa hostelera específicas de las franquicias**, y así poder acercar la Asociación a este modelo de negocio. El lanzamiento propició la firma de acuerdos con tres grupos de franquicias, de forma que se asociaron los restaurantes de dichas cadenas, se les dio servicios fiscales, laborales y/o de calidad. A su vez, se les ofreció a los asociados de LA VIÑA la reconversión de su negocio en alguna de estas franquicias en condiciones preferentes.

• ACUERDO CON DEHESA DE SANTA MARÍA

La firma ha tenido lugar en febrero en la sede de la Asociación y contó con la presencia de D. Victor Xampeny, Director Corporativo de Desarrollo del Grupo Eat Out, y del Presidente de LA VIÑA, D. Tomás Gutiérrez.



• ACUERDO CON FADO RESTAURANTES

FADO Restaurantes fue el segundo grupo de franquicias en unirse a la Asociación. La firma del acuerdo tuvo lugar en marzo y contó con la presencia de D. Paulo A. Da Silva, Director Corporativo del Grupo FADO Restaurantes, y del Presidente de LA VIÑA, D. Tomás Gutiérrez.



• ACUERDO CON LA BLANCA PALOMA

La Blanca Paloma fue el tercer grupo de franquicias en unirse a LA VIÑA. La firma se formalizó en abril y contó con la presencia de D. Bryan Rodríguez, Director Corporativo del Grupo La Blanca Paloma, y del Presidente de LA VIÑA, D. Tomás Gutiérrez.



6

7

8

9

10

► LA VIÑA ORGANIZA TRES RUTAS DE TAPAS

LA VIÑA desarrolló, durante el año 2015, tres importantes eventos gastronómicos que han gozado de un gran éxito de convocatoria: las rutas 'Devora Tapas', cada una con un concepto propio, y 'Gastroletras', que organizó con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid y la firma Mahou San Miguel:



• Ruta DEVORA CAMPUS UNIVERSITARIO DE LAS TAPAS

Celebrada del 7 al 17 de mayo en los barrios de Chamberí y Moncloa, participaron 37 establecimientos. El evento, que se tematizó con el espíritu universitario típico de la zona, estuvo apadrinado por el televisivo chef Íñigo Urrechu. Los establecimientos ganadores fueron **"Gastrobar Top10"**, que se hizo con el premio del jurado Tapa LA VIÑA; y **"La Vereda"**, que se ganó el favor del público alzándose con la Tapa Popular.

• Ruta DEVORA TAPAS SALAMANCA - RETIRO

El conocido chef Sergio Fernández, que realizó un showcooking junto a Juan Pozuelo y Joaquín Felipe, 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 repetía por segundo año consecutivo debido al gran éxito de la anterior convocatoria, participaron 37 establecimientos. Los ganadores fueron **"La Guditana"**, que repitió como ganador aunque esta vez por parte del público; y **"Txirimiri"**, que conquistó al jurado con su particular *Sandwitx*.

• Ruta GASTROLETRAS

La primera edición de Gastroletras tuvo lugar del 14 al 24 de enero de 2016 en el Barrio de Las Letras coincidiendo con el IV Centenario del fallecimiento de Cervantes. Se apostó por la mezcla de gastronomía y actividades culturales, realizando la inauguración en el emblemático Ateneo de Madrid. El evento se zanjó con el éxito arrollador de más de 70.000 tapas vendidas. En esta ocasión fue **"Taberna Kaixo"** quién se llevó el premio Tapa LA VIÑA y **"Los Rotos"** consiguió el reconocimiento del público.

1

2

3

4

5

► PARTICIPACIÓN EN LA CAMPAÑA “VUELVEN LOS JUEVES DE MADRID”

LA VIÑA y las asociaciones integrantes de la Plataforma por la Calidad de Ocio de Madrid organizaron, del 2 al 30 de abril, la campaña promocional **"Vuelven los Jueves de Madrid"**. Por tercer año consecutivo, todos los jueves de abril más de 50 salas de conciertos, discotecas, bares, tablaos y restaurantes ofrecieron su oferta gastronómica, lúdica y musical para revivir una de las noches más especiales de la semana en la capital y reactivar el sector.



► LA VIÑA RECIBE UN PREMIO DEL AYUNTAMIENTO GRACIAS A SU LABOR EN EL CAMPO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Asociación recibió el galardón por su contribución y colaboración en la salud pública de la mano de la alcaldesa Dña. Ana Botella en el marco de la gala por el X Aniversario del organismo autónomo municipal. D. Tomás Gutiérrez, presidente de LA VIÑA, fue el encargado de recoger el premio en una ceremonia en la que también se destacó la labor de otras asociaciones y grupos de voluntarios en distintos ámbitos de trabajo.



► LA VIÑA ACUERDA CON LA INSPECCIÓN DE TRABAJO DE MADRID EL MODELO DE REGISTRO DE HORAS A TIEMPO PARCIAL

Existe la obligación por parte del empresario de tener un registro del número de horas diarias que realiza un trabajador a tiempo parcial. Este modelo de registro, que LA VIÑA acordó con la Inspección de Trabajo de Madrid, deberá estar en el centro de trabajo a disposición del funcionario de la Inspección de Trabajo y debidamente rellenado, ya que su presentación posterior no tiene validez a efectos de acreditar la realidad de la jornada laboral del trabajador a tiempo parcial.



6

7

8

9

10

► PARTICIPACIÓN EN LAS RUTAS DE MAHOU

LA VIÑA difundió entre sus asociados los concursos y rutas que Mahou San Miguel organizó a lo largo del año 2015 con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid.



• I EDICIÓN DEL CONCURSO 'TERRAZAS 5 ESTRELLAS DE MADRID'

El Grupo Mahou San Miguel, en colaboración con LA VIÑA y el Ayuntamiento de Madrid, organiza por primera vez el concurso 'Terrazas 5 estrellas de Madrid', con la intención de encontrar las mejores terrazas de la capital en diferentes categorías: Terraza más original, Nocturna, De toda la vida, Con mejores vistas y Terraza familiar.

• BARRIOS PARA COMÉRSELOS

'Barrios para comérseles' fue la iniciativa gastronómica de Mahou Cinco Estrellas para promover el maridaje perfecto entre las cañas y las recetas más tradicionales de cada barrio. Desde el mes de julio y hasta octubre se llevaron a cabo las rutas: 'Las ventas sabe a bravas', 'Las Tablas sabe a tablas', 'La Latina sabe a cucuruchos', 'Chamartín sabe a parrilla' y 'Retiro sabe a mar'.

► LA VIÑA APARECE EN EL TELEDIARIO DE TVE PARA DAR LAS CLAVES SOBRE EL CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

El director de LA VIÑA, Juan José Blardony, y el representante de nuestro local asociado O Pazo de Lugo, Javier Vázquez; participaron en un reportaje para el telediario regional de TVE con el objeto de resaltar la importancia del control de alérgenos en hostelería, así como las exigencias de la nueva normativa, ante el crecimiento de estas patologías en la población.



1

2

3

4

5

► PARTICIPACIÓN EN LAS JORNADAS INFORMATIVAS “NOVEDADES EN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR”

Patricia Estanheiro, la Responsable del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de LA VIÑA, acudió a las Jornadas Informativas sobre “Novedades en la Información Alimentaria facilitada al consumidor” para presentar las acciones que estamos llevando a cabo para formar a los empresarios e informar a los consumidores en lo que respecta a la aplicación de la nueva normativa de alérgenos. El evento se celebró en la sede del Colegio de Veterinarios de Madrid, que congregó a más de 100 profesionales de la seguridad alimentaria.



► LA VIÑA FIRMA UN CONVENIO CON EL AYUNTAMIENTO PARA QUE PROMOCIONE LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN SABOREA MADRID

LA VIÑA ha firmado en abril un convenio con el Ayuntamiento de Madrid a través del cual se publicitarán en el portal web www.esmadrid.com los establecimientos incluidos en Saborea Madrid como oferta gastronómica destacada para los turistas que acaben de llegar a la capital. Para ello, los establecimientos deben cumplir dos requisitos: estar ya dados de alta en la web de Saborea Madrid, y que tengan un interés turístico.



► PARTICIPACIÓN EN LA CAMPAÑA “LA NOCHE ES TUYA: DEFIÉNDELA”

La Plataforma del Ocio y el Turismo de Madrid puso en marcha una campaña de protesta para denunciar las injusticias y maltrato del Ayuntamiento al sector del ocio, los espectáculos y la hostelería. Mediante una rueda de prensa informativa, se dio a conocer la campaña de recogida de firmas que, de forma masiva, llevaron a cabo durante varios meses los establecimientos para apoyar la ‘Carta abierta al futuro alcalde o alcaldesa de Madrid’.



6

7

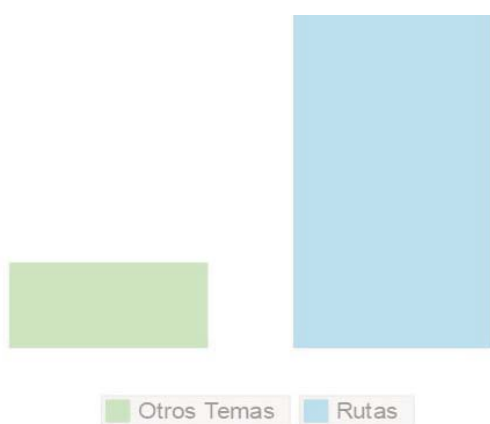
8

9

10

LA VIÑA en los medios

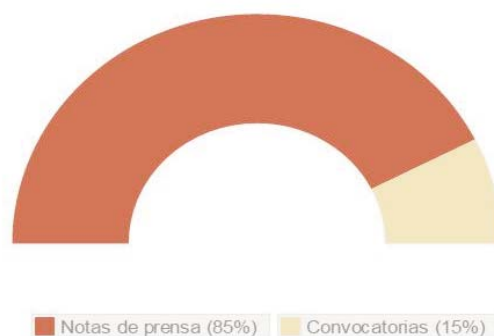
NOTICIAS PUBLICADAS SOBRE LA VIÑA



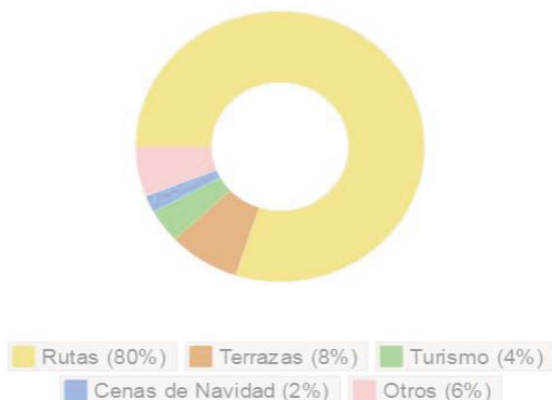
Los medios de comunicación han publicado un total de 332 noticias sobre LA VIÑA, tanto de las actividades y rutas gastronómicas organizadas por la Asociación como de las declaraciones realizadas por nuestros portavoces en representación del sector empresarial.

GABINETE DE PRENSA

LA VIÑA lanzó, a lo largo del año 2015, un total de 17 notas de prensa y 3 convocatorias sobre las diferentes actividades organizadas por la asociación y las 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 2015 destacan las rutas de tapas, que han supuesto el 80% de los impactos totales; seguido de temas relacionados las terrazas con un 7,9% de los impactos totales; el turismo, con el 4% de los impactos totales y declaraciones de LA VIÑA sobre las previsiones en Cenas de Navidad, con un 2,1%. Otros temas publicados sobre la Asociación han sido, entre otros, previsiones sobre el fútbol y su impacto en la hostelería, la normativa sobre contaminación, el reparto de Estrellas Michelin, protestas sindicales, etc.

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 pueden participar los asociados. Tanto los organizados por la asociación como ferias y congresos externos que puedan resultar de tu interés.

¡Si quieres estar a la última, búscanos!

@HosteleriaMad



@HosteleriaMadrid



LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

OFICINAS

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

DELEGACIÓN NORTE: **Corazón de María, 60, 1º Planta, puerta 4-A. Madrid 28002.**

PUNTOS DE INFORMACIÓN

PUNTO DE INF. SUR: **Avda. Constitución, 22, 1ºalle 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