

MEMORIA ANUAL 2016



Publicada en 2017

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

Diseño, maquetación y redacción:

Margarita Míguez

@MargaMCasal

Fotografía:

LA VIÑA

Edición y distribución:

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

Índice

PÁGINA 4



ARTÍCULO DEL
PRESIDENTE

PÁGINA 6



ARTÍCULO DEL
DIRECTOR

PÁGINA 8



¿QUIÉNES
SOMOS?

PÁGINA 10



ORGANIGRAMA
LA VIÑA

PÁGINA 12



MISIÓN Y
VALORES

PÁGINA 14



DEFENSA
SECTORIAL

PÁGINA 16



SERVICIOS AL
ASOCIADO

PÁGINA 25



FORMACIÓN
HOSTELERÍA

PÁGINA 26



REPRESENTACIÓN
SECTORIAL

PÁGINA 28



HITOS 2016

PÁGINA 32



LA VIÑA EN
LOS MEDIOS

PÁGINA 34



SÍGUENOS
EN REDES

PÁGINA 35



OFICINAS
DE LA VIÑA



ARTÍCULO DEL PRESIDENTE

LOS RETOS DE LA VIÑA HOY



Tomás Gutiérrez

Presidente de LA VIÑA

No nos damos cuenta pero vamos muy rápido. Quizás sea fruto del ritmo a que evoluciona la sociedad. Sin embargo, las administraciones públicas van muy lentas, demasiado.

En el último año han pasado muchas cosas.

En materia de **terrazas de veladores**, unas fueron anunciadas y otras no. Se anunció una reforma de la Ordenanza de Terrazas de veladores que no ha llegado a concretarse por el gobierno

municipal de Madrid aunque ahora quieren acelerarla. Nuestro temor es que una nueva reforma de terrazas suponga perder superficie ocupada en zonas de Madrid sin razones justificadas. Por ello, es muy importante apelar al cumplimiento de las autorizaciones actuales y de esto nos tenemos que hacer responsables cada uno de los hosteleros madrileños. Hoy no quedan espacios para incumplir las normas. Pero también defendemos a los que sufren decisiones arbitrarias de los municipios cuando se recorta la ocupación de una terraza sin razones justificadas. Demandamos un equilibrio justo entre la oferta del ocio y el descanso en Madrid y en este espacio cabe una ordenanza justa para la ciudad que reconozca el valor de las terrazas para Madrid y el potencial turístico que supone. Con este mensaje afrontaremos la negociación este otoño y esperamos vuestro apoyo.

La Comunidad de Madrid tomó recientemente la iniciativa de cambiar los **horarios de las terrazas** de veladores a petición de LA VIÑA y adelantó los horarios de la mañana a las 8, frente a las 10 horas en las que usualmente se abrían, y recortó los horarios nocturnos hasta las 1:30 h. que ya venían siendo recortados por razones ambientales. Sin embargo, estos nuevos horarios en el momento que hacemos esta columna no se han podido concretar de manera efectiva en los municipios ante la falta de iniciativa de los Ayuntamientos.

En el capítulo de **demandas** seguimos solicitando soluciones a la problemática de los **aforos de los locales**. Consideramos que los aforos solo deben venir establecidos por la



capacidad de evacuación de los locales y por la actividad concreta que realizamos, es decir que se aplique la normativa general del Código Técnico de la Edificación para toda España, que es el que garantiza la seguridad de las personas. No tiene sentido las interpretaciones del Ayuntamiento de Madrid por las que limitan la capacidad de cualquier restaurante o bar a 99 personas o del ocio nocturno a 49 personas, y los locales que pueden disfrutar de un determinado aforo los técnicos lo recortan a la mitad. Hacen imposible la explotación de los negocios y nos dejan a las empresas bajo la amenaza constante de sanción.

Lo mismo ocurre con la **amenaza de cierre de miles de locales en España**, de hostelería o del comercio, que deberán ser accesibles a partir del próximo 4 de diciembre de 2017. ¿Qué harán las administraciones?, ¿los cerrarán?. ¿Estas normas en este caso estatales tienen sentido común?. ¿Se puede pretender que toda la oferta de locales de pública concurrencia en España sea accesible?. Esperamos una respuesta a estas preguntas.

En el tintero queda una **reforma del catálogo de actividades de hostelería** que permita combinar la gastronomía con la música.

Sin embargo, también hay noticias positivas, la **rebaja del IVA del 21 al 10 %** a la hostelería del ocio nocturno es una buena noticia.

La posibilidad de **ampliar una hora** los horarios de la hostelería en fiestas de navidad o las señaladas por los municipios, es una demanda del sector desde hace muchos años, que se aplica en numerosas comunidades autónomas.

Quizás seamos muy exigentes, pero pensamos que los responsables públicos están para resolver los problemas. Sin embargo, ante su inacción, buscamos **soluciones basadas en la concertación social**. Un ejemplo ha sido el acuerdo para la convivencia y desarrollo de Madrid de LA VIÑA Hostelería Madrid con la Federación Regional de Asociaciones de Vecinos de Madrid el pasado 10 de noviembre.

En él, acordamos una estrategia común para la denuncia de la venta ilegal de alcohol por establecimientos comerciales en periodo nocturno, la demanda de una estrategia en los municipios contra la venta de latas de cerveza en la vía pública en el centro de las ciudades y en fiestas señaladas, la eliminación de establecimientos comerciales que ejercen actividades propias de la hostelería sin licencia o el uso de las declaraciones responsables en la puesta en marcha de actividades de hostelería de manera adecuadas evitando usos fraudulentos. ç

Nos une con las **asociaciones de vecinos** un fin común mejorar la vida de Madrid y mantener una oferta de ocio responsable y sostenible.

Quizás este sea el camino, a la espera de que lleguen políticos que estén a la altura de sus responsabilidades.



CENTRADOS EN EL CLIENTE



Juan José Blardony

Director de LA VIÑA

Sabemos cuál es la clave de nuestro éxito: Convencer día a día a nuestros clientes. Sin embargo, **ya hay muchos tipos de clientes y de necesidades.**

Tenemos establecimientos de paso, que cubren necesidades espontáneas de los clientes, normalmente situados en lugares de mucho paso, con precio muy competitivo. Tenemos establecimientos de comidas diarias, situados

en zonas de oficinas o en polígonos industriales, con volumen y precios ajustados al poder adquisitivo de cada zona. Tenemos establecimientos de hostelería más refinada que, desde un enfoque de cocina más tradicional o vanguardista, compiten por un cliente de poder adquisitivo medio alto que disfruta del ocio los fines de semana o entre semana, donde también destaca la calidad e innovación de la carta y que se centra en la experiencia, en ocasiones puramente en la gastronomía o con un enfoque añadido musical.

Podemos coincidir que el cliente, en nuestras ciudades, es cada vez más cosmopolita y atiende a múltiples necesidades dentro de una oferta cada vez más diversa en cuanto a estilos de cocina y opciones de precio. Nuestro reto es atender a este cliente y hacer sostenible nuestro negocio, es decir, que tenga el suficiente volumen para que sea rentable. Y ahí surge el problema por el nivel de competitividad que existe hoy en día. **Nos concentramos en un solo segmento del día**, ¿podemos atacar varios?

Hace muchos años un hostelero me dijo que para empezar bien el día había que hacerlo desde primera hora con los desayunos. Quizás esto que había cambiado en nuestra hostelería hoy vuelve pero desde otra realidad. Vuelve desde la realidad actual. La especialización y variedad de los locales en cada zona hace que sea difícil atacar los desayunos, y a la vez las comidas, las cenas y las copas.

La clave del éxito hoy pueden estar en una multiplicidad de factores que empiezan por encontrar un modelo de negocio que abarque



todo el día, en el que los clientes se encuentren cómodos, que vivan una experiencia, hacerlo en una zona que tenga sentido y paso de gente necesitada de cubrir estas necesidades o quizás pueda estar en la hiperespecialización en un producto.

Para abrirnos paso, debemos también usar la receta de toda la vida, que ha sido la de sumar experiencias positivas de nuestros clientes y que nos prescriban, pero hoy, además, debemos tener al menos cuatro estrellas en Google. La batalla de las redes sociales por tener las mejores opiniones de los clientes ya centra nuestra agenda.

Por último, no os voy a señalar la importancia de disponer de terraza de veladores anexa al local sobre todo para aguantar el verano, pero si después de conseguir todo lo anterior, nos cuadran las cuentas, habremos hecho la cuadratura del círculo.

‘Hoy debemos acertar en el enfoque de los negocios’

Desde luego, hoy debemos **acertar en el enfoque de los negocios**, pero además tener capacidad financiera para aguantar el tiempo necesario hasta que se consolide el negocio y, sobre todo, hacer del negocio nuestra vida porque deberemos ser buenos gestores.

La **competencia por el cliente** es feroz en todos los segmentos. Los sistemas de franquicia han añadido también un nuevo escalón a la lucha por el cliente, no solamente porque jugar con marcas globales es una ventaja sino porque

hacer con menores costes, aglutinando capacidad de compra, hoy en día es todavía una ventaja mayor. Por ello, estamos todavía más obligados a innovar y a dar más valor a nuestra oferta para justificar nuestros precios.

Los últimos datos indican que la duración media

‘La mitad de los proyectos que se ponen en marcha mueren antes de los tres años’

de **la vida de las empresas** es de cinco años. Eso quiere decir que la mitad de los proyectos que se ponen en marcha mueren antes de los tres años.

Todo esto seguro que lo sabemos, pero hay veces que es necesario repetirlo para ser consciente que tenemos que correr, formarnos aún más si cabe y llevar ese conocimiento en forma de innovación a nuestros locales.

Cambiar es complicado y hacerlo constantemente como forma de entender nuestro negocio aún más, pero es el mundo que ahora nos toca vivir.

Mucha suerte y LA VIÑA Hostelería Madrid intentará ayudaros en este camino.



¿QUIÉNES SOMOS?

¿QUIÉNES SOMOS?

LA VIÑA nace en 1882, bajo el reinado de Alfonso XII, como germen del ASOCIACIONISMO español con el nombre de 'Asociación de Tiendas de Vino de Sexta Clase de Madrid'.

Agrupó a los **vendedores ambulantes de la época** que se unen ante la amenaza de un nuevo impuesto sobre el alcohol.

Convertida en un **referente asociativo de nuestra Comunidad**, es reconocida por la labor que realiza en defensa de los intereses de los hosteleros madrileños.

Tal y como recogen los estatutos, LA VIÑA es la **interlocutora y representante** de las más de **2.400 empresas asociadas** ante las administraciones locales y autonómicas.

LA VIÑA es una **entidad sin ánimo de lucro** cuyos excedentes se reinvierten en la propia asociación.

JUNTA DIRECTIVA

La Junta Directiva es el **órgano de gobierno** que aprueba los planes estratégicos, los presupuestos y las cuentas anuales de la asociación.

Se elige mediante **sufragio celebrado cada cuatro años**.

La actual Junta Directiva fue **reelegida, por segunda legislatura consecutiva**, en el año 2013. Ejercerá su mandato hasta 2017.

Los empresarios asociados 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 actuales son:

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Tomás Gutiérrez, Presidente. | 6. Carlos Viana, vocal. | 11. Ángel Luis García, vocal. |
| 2. Manuel Hdz. de Alba, vicep. I. | 7. Adrián Revilla, vocal. | 12. Miguel García Clavete, vocal. |
| 3. José Ramón Rodríguez, vicep. II. | 8. Aquilino Ibáñez, vocal. | 13. Juan Manuel del Rey, vocal. |
| 4. Antonio Cosmen, secretario. | 9. Miguel del Valle, vocal. | 14. Mariano Angosto, vocal. |
| 5. Fco. Javier Vázquez Arias, tesorero. | 10. Eduardo Basanta, vocal. | 15. Carlos González, vocal. |



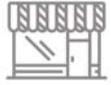
EQUIPO DE TRABAJO

El equipo de trabajadores de LA VIÑA está integrado por **30 profesionales** especializados en el sector de la hostelería de la Comunidad de Madrid con extensa experiencia.

Asesores **fiscales**, **laborales**, **jurídicos**, técnicos de **licencias**, de **seguros**, consultores de **ahorro energético**, de **protección de datos**, técnicos de **marketing** y **eventos**, especialistas en **comunicación** y agentes **comerciales** están al servicio del socio para ayudarle a crecer en todas sus áreas de actividad.

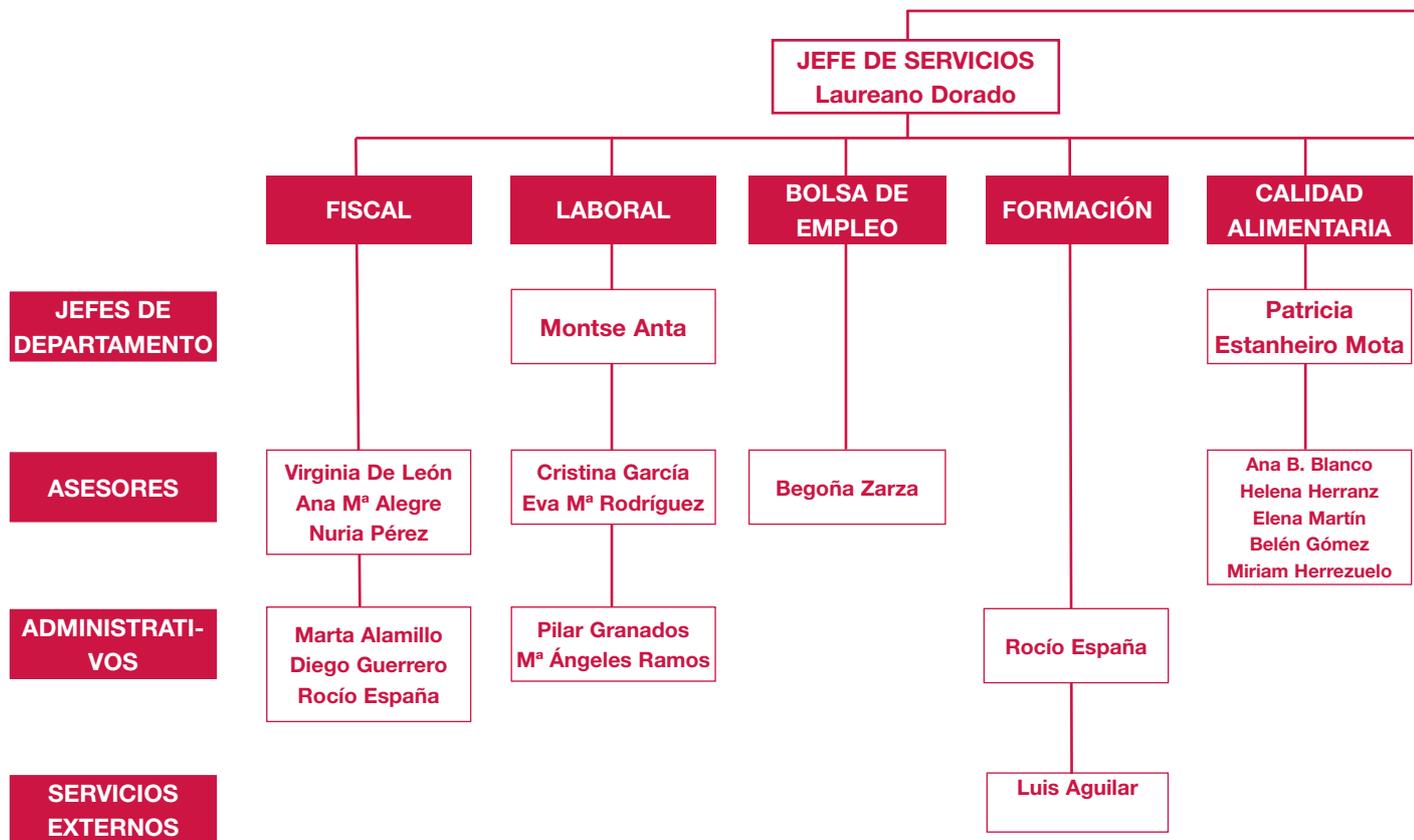
Durante el año 2016, nuestro equipo ha gestionado:





ORGANIGRAMA DE LA VIÑA

AÑO 2016-2017





ASAMBLEA GENERAL

JUNTA DIRECTIVA

DIRECCIÓN GENERAL

Juan José Blardony

ADMIN. INTERIOR

Nuria Pérez

Ana Fernández

CREACIÓN DE EMPRESA

Eva Zurdo
Vito Izquierdo

INGENIERO TÉCNICO
INDUSTRIAL
Luis Felipe Ureña

JURÍDICO

Joaquín
Sánchez-Cervera

Lourdes Sánchez-Cervera
José M^a Rubio

Catalina Rodríguez
Ana Fernández

COMERCIAL

David Liesa

M. Ángel Ruiz
Joaquín Céspedes

Ana Fernández

COMUNICACIÓN

Margarita Míguez

Alejandro
Domínguez

MÁRKETING

Elena Martínez



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 PYMES 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 empresario con un **servicio a la carta** y de **calidad** exclusivo para los negocios de hostelería.

1 COMPETITIVA

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

2 REPRESENTATIVA

La Misión representativa de LA VIÑA se materializa en la defensa de los intereses de las pymes asociadas ante las administraciones públicas, los agentes sociales y ante la sociedad, procurando tener un papel activo en los medios de comunicación.

3 ANTE EL ACCIONISTA

Generar valor añadido a los propietarios de LA VIÑA, los socios.

Para llevar a cabo esta Misión contamos con:

- » El mejor equipo de profesionales a su servicio.
- » Nuevas tecnologías a su disposición.
- » El mejor cliente: 2.500 empresarios hosteleros que buscan un lugar de encuentro para defender y representar sus derechos frente a las administraciones y la sociedad en su conjunto.

4 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) Especializados y profesionales**, 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**.



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.

MISIÓN COMPETITIVA



MISIÓN ANTE EL ACCIONISTA

MISIÓN REPRESENTATIVA



MISIÓN DE SERVICIO AL ASOCIADO



DEFENSA DEL SECTOR

LA VIÑA ACUERDA EL MODELO DE REGISTRO DE HORAS CON LA INSPECCIÓN DE TRABAJO DE MADRID



El registro de las horas realizadas por los **trabajadores a tiempo parcial** ha sido objeto de análisis por la Inspección de Trabajo en 2016, máxime cuando hay variaciones de una jornada a otra. El **modelo de registro ha sido acordado entre LA VIÑA y la Inspección de Trabajo** y deberá estar en el centro de trabajo a disposición del funcionario en el momento de la Inspección.

LA VIÑA DEFIENDE LA INVERSIÓN EN PROMOCIÓN TURÍSTICA Y LA LUCHA CONTRA LA COMPETENCIA DESLEAL DE LOS LATEROS ANTE EL AYUNTAMIENTO DE MADRID



El 4 de marzo LA VIÑA intervino en la **Comisión no Permanente del Pleno** sobre medidas económicas para promover el empleo en la región. En dicha comparecencia defendimos la **necesidad de invertir en la promoción turística** de Madrid para el impulso de la economía madrileña, valorándose como uno de los pocos sectores en los que se puede conseguir aumentar el consumo.

LA VIÑA RECLAMA CAMBIOS NORMATIVOS A LA COMUNIDAD DE MADRID



LA VIÑA ha mantenido en marzo reuniones con los grupos parlamentarios de la Asamblea de Madrid del Partido Popular, del PSOE y de Ciudadanos para reclamar una **reforma del catálogo de actividades de hostelería** de la Comunidad de Madrid y de la apertura de las terrazas de veladores a las 8 de la mañana frente a las 10 h. que establece la normativa actual.

En particular, se reclama que los establecimientos de hostelería puedan ejercer tantas actividades como las condiciones técnicas que reúna el local para su desarrollo. Este paso adelante permitiría reunir en un mismo establecimiento las actividades de restauración y música tras la obtención de las licencias necesarias.

APROBADA LA PROPUESTA DE CAMBIO DE LA LEY DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS



La Asamblea de Madrid aprueba en junio la **Proposición no de Ley** del grupo socialista de Madrid para que **se modifique el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas** de la Comunidad de Madrid. Para acometer esta modificación se propone la creación de un equipo de trabajo integrado por las administraciones locales y las asociaciones y colectivos afectados por la norma, entre los que se encontraría LA VIÑA

como representante del sector hostelero madrileño.



CONSTITUCIÓN DE LA MESA DE NEGOCIACIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



El pasado día 16 de febrero se constituyó, con las Centrales Sindicales, la **mesa de negociación del nuevo Convenio Colectivo de Hostelería** que afectará a los bares, cafeterías, restaurantes, catering y ocio nocturno de la Comunidad de Madrid, y en la que ya no participa el sector de comedores colectivos al haber cerrado recientemente un convenio estatal

que englobaría a las empresas y trabajadores de nuestra región.

El último convenio colectivo tuvo vigencia hasta el 31 de diciembre de 2013, por lo que este nuevo convenio **regulará las relaciones laborales en el sector a partir de 2016**. Se prevé que pueda aportar un enfoque nuevo a la normativa centrándose en un convenio que permita un mejor funcionamiento para las pymes.

LA VIÑA DEFIENDE A LA HOSTELERÍA MADRILEÑA ANTE EL PLENO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID



LA VIÑA intervino, el 12 de mayo, en la Comisión Permanente del Pleno del Ayuntamiento de Madrid para proponer medidas que simplifiquen las normativas, agilicen los plazos de las licencias y corrijan las trabas burocráticas a las Pymes de hostelería.

En este punto, LA VIÑA solicitó **medidas para mejorar la gestión de expedientes en la Agencia de Licencias de Madrid** y de las autorizaciones de terrazas en las Juntas Municipales, especialmente en las de Centro, Tetuán y Salamanca. Propuso el **cambio de normativa para eliminar los límites de los aforos de los locales** del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid y la creación por el pleno de una Ordenanza de aforos que aplique el Código Técnico de la Edificación y permita superar los criterios restrictivos y la diversidad de criterios de los departamentos de bomberos y del ADA del Ayuntamiento.

LA VIÑA Y EL AYUNTAMIENTO BUSCAN SOLUCIÓN A LA ACTIVIDAD DE LOS LATEROS



Ayuntamiento y Asociaciones se reunieron en septiembre para acordar medidas contra la venta ilegal de latas de bebidas alcohólicas en el centro de Madrid. La Mesa del Ocio, a la que pertenece LA VIÑA, se reunirá con las asociaciones de vecinos y pymes para tratar los problemas y cómo abordarlos.

Entre los puntos a tratar destacan la degradación de la imagen de Madrid, la problemática del ruido, la competencia desleal a las pymes, la economía sumergida y blanqueo de capitales, vulneración de la Seguridad Alimentaria, así como otros delitos tales como la venta de latas a menores y el tráfico de drogas.



SERVICIOS AL ASOCIADO

JURÍDICO

El servicio JURÍDICO de LA VIÑA se presta gratuitamente a los asociados que pagan la cuota básica de socio.

A lo largo del año 2016, este departamento ha gestionado:



LABORAL

El equipo LABORAL de LA VIÑA cuenta con cinco asesoras con una extensa experiencia.

El Departamento Laboral de LA VIÑA participa, **desde el año 1978**, en la negociación del **Convenio Colectivo de Hostelería (Restauración)** y de las tablas salariales anuales, entre otras.

A lo largo del año 2016 ha gestionado:





FISCAL

El servicio FISCAL de LA VIÑA cuenta con cuatro asesores fiscales y dos contables que ofrecen un servicio de apoyo constante a los clientes de este servicio.

A lo largo del año 2016, este departamento ha gestionado:

67

INSPECCIONES
(CAM, AG. TRIB.)

13

RECURSOS
DE REPOSICIÓN

210

DECLARACIONES
DE RENTA

DECLARACIONES FISCALES
TRIMESTRALES DE

249

EMPRESAS

2

SOCIEDADES
CONSTITUIDAS

55

LIBROS OFIC. Y
CUENTAS ANUALES

98

ESTIMACIONES
OBJETIVAS

96

ESTIMACIONES
DIRECTAS

55

SOCIEDADES

MÁQUINAS RECREATIVAS

LA VIÑA asesoró a casi medio centenar de socios sobre la legislación vigente relativa a las máquinas recreativas en la Comunidad de Madrid, concretamente sobre aspectos contractuales y de condiciones de servicio:

DURACIÓN DE LAS
AUTORIZACIONES
ADMINISTRATIVAS
DE LA CAM

INSTALACIÓN DE
MÁQUINAS
RECREATIVAS

CONTRATOS CIVILES
FIRMADOS POR LAS
EMPRESAS
OPERADORAS

CONSULTAS SOBRE
LA CREACIÓN DE
EMPRESAS
OPERADORAS



SERVICIOS AL ASOCIADO

LICENCIAS Y AUTÓNOMOS

El área de LICENCIAS Y AUTÓNOMOS de LA VIÑA cuenta con dos asesoras que informan sobre la gestión de licencias de hostelería y trámites de autónomos. Durante el año 2016 han realizado los siguientes trámites administrativos:

68

CAMBIOS DE
TITULARIDAD

139

SOLICITUDES
CAMBIO DE NOMBRE

304

CONSULTAS
MUNICIPALES

27

LISTAS DE
PRECIOS

40

LIBROS DE
VISITAS

160

ALTAS Y BAJAS EN
CENSO ACTIVIDADES
ECONOMICAS

20

SOLICITUDES DE
CARTELES
IDENTIFICATIVOS

52

SOLICITUDES DE LICENCIA
DE APERT. Y AMPLIAC. DE
HORARIO

16

CONSTITUCIONES
Y DISOLUCIONES
DE SOCIEDADES

AUTÓNOMOS: 15

SOLICITUDES DE JUBILACIÓN, PENSIÓN E INVALIDEZ.

50

SOLICITUDES DE PRESTACIÓN DE INCAPACIDAD
TEMPORAL TRANSITORIA.

ASESORÍA FINANCIERA

El área financiera de LA VIÑA informa a los socios sobre los diferentes acuerdos relativos a las comisiones de los TPV, las líneas de financiación disponibles, o sobre las tarifas de la SGAE, entre otras cuestiones. En 2016 ha realizado:

37

ASESORÍAS SOBRE
COMISIONES DE LOS
TPV.

6

ASESORÍAS SOBRE
LÍNEAS DE FINANCIACIÓN
DISPONIBLES

74

ASESORÍAS SOBRE
LAS TARIFAS DE LA
SGAE Y AGEDI



ASESORÍA EN 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 2016. En total, se han realizado las siguientes gestiones:

27

AYUDAS GESTIONADAS
PARA LOS ASOCIADOS

BOLSA DE EMPLEO



LA VIÑA gestiona, desde el año 2006, el **Portal de Empleo** online más especializado de la hostelería madrileña.

En su décimo aniversario, 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 iniciales de candidatos. Durante el año 2016, la bolsa de empleo ha registrado:

<http://empleohosteleriamadrid.com>

10º
ANIVERSARIO
DEL PORTAL DE EMPLEO
(2006 - 2016)

19

OFERTAS GESTIONADAS
POR LA VIÑA

3.801

USUARIOS
INSCRITOS

356

OFERTAS AUTOGESTIONADAS
POR LOS SOCIOS

9.973

INSCRIPCIONES EN
OFERTAS



SERVICIOS AL ASOCIADO

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El departamento de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA de LA VIÑA se encarga de asesorar en materia higiénico sanitaria a todos los asociados que solicitan este servicio de alto valor añadido para la restauración.

LA VIÑA dispone de cinco técnicos de calidad que, durante el año 2016, realizaron un total de:

850

CONSULTAS DE
CALIDAD

1.800

VISITAS DE
AUDITORÍAS

150

PLANES DE
ALÉRGENOS

55

INSPECCIONES
SANITARIAS

30

DISEÑO COCINA
LOCALES OBRA NUEVA

COMUNICACIÓN AL SOCIO

El área de COMUNICACIÓN de LA VIÑA se encarga de trasladar a los asociados las noticias más relevantes del sector sobre los cambios normativos que afectan a los locales de hostelería de la Comunidad de Madrid, eventos gastronómicos, indicadores macroeconómicos del sector, acuerdos con proveedores, novedades de ámbito laboral y fiscal, recomendaciones sobre buenos usos higiénico-sanitarios, etc.

Durante el año 2016 los asociados recibieron un total de:

11

BOLETINES
INFORMATIVOS
(MENSUAL)

7

BOLETINES DE
OFERTAS DE
PROVEEDORES

51

NEWSLETTER
DIGITALES
SEMANALES

2

NEWSLETTER
DIGITALES
ESPECIALES

51

NEWSLETTER
DIGITALES
(NO SOCIOS)

1.550

ASOCIADOS RECIBEN SEMANALMENTE LAS
NEWSLETTER DIGITALES DE LA VIÑA



REDES SOCIALES

LA VIÑA sigue realizando una importante apuesta por profesionalizar la presencia de la asociación en las redes sociales.

Durante el año 2016 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 esta presencia en redes:

6.800

ME GUSTA EN
FACEBOOK

5.300

SEGUIDORES
EN TWITTER

1.200

SEGUIDORES
EN LINKEDIN

150.000

VISITAS EN
GOOGLE +

PÁGINA WEB

WWW.hosteleriamadrid.com

La 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 empresarial.

En su apuesta por la continua renovación y la adaptación a las nuevas tecnologías, **LA VIÑA está realizando en 2016-2017 una renovación estética de la web** para adecuarla a los nuevos cánones de navegación y usabilidad. Con el mismo contenido de interés de siempre, el portal contará con una imagen más moderna y una interfaz más sencilla para los usuarios.

Las cifras de la web en 2016 han sido:

ÁREAS + VISITADAS:

BOLSA DE EMPLEO
BLOG DE NOTICIAS
BOLSA INMOBILIARIA
PROVEEDORES
FORMACIÓN

97.944

USUARIOS

136.000

VISITAS

379.946

PÁGINAS VISTAS



SERVICIOS AL ASOCIADO

COMERCIAL

El departamento COMERCIAL de LA VIÑA cuenta con un equipo de **tres agentes comerciales en calle** que se han encargado de realizar una intensa campaña de captación de nuevos asociados durante el ejercicio 2016.

El el conjunto de 2016, se dieron de alta los siguientes nuevos asociados:

404

NUEVOS ASOCIADOS

MARKETING

El departamento de MARKETING de LA VIÑA se encarga de establecer las alianzas con empresas de referencia en el sector para ofrecer las mejores condiciones y ventajas a los empresarios asociados. LA VIÑA ofrece las mejores ofertas a los socios a través del **CLUB DE PROVEEDORES**.

Además, se encarga de la coordinación de los **EVENTOS GASTRONÓMICOS** que LA VIÑA organiza con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid y la firma Mahou San Miguel:



Del 14 al 24 de enero, y coincidiendo con el aniversario de la muerte de Cervantes, se celebró la I edición de '**Gastroletras**'. Un evento que fusionó 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. En este evento participaron un total de 35 establecimientos asociados a LA VIÑA.



Del 15 de junio al 15 de septiembre se celebró la I edición '**Premios Gato Terrazas Madrid**', un evento que busca premiar las mejores terrazas de la ciudad como puntos clave para el turismo madrileño. De entre los 51 participantes, las tres ganadoras, según los votos de más de 2.000 clientes, fueron las del Hotel Indigo, Apartosuites Jardines Sabatini y Los Galayos.



Del 29 de septiembre al 9 de octubre de 2016, el comercio y la hostelería del barrio de Salamanca-Retiro se fusionaron en **Gastro Shopping Madrid** ofreciendo descuentos en las nuevas colecciones y menús especiales de temporada. Un evento en el que participaron 30 restaurantes y 17 comercios.

El barrio de Chamberí acogió, del 16 al 27 de noviembre de 2016, el certamen gastro-enológico '**A Pie de Barra**' organizado por LA VIÑA y la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Un evento que cerró su primera edición con la participación de 16 establecimientos ofreciendo dos versiones de su mejor maridaje, un picho frío y otro caliente, con Vinos de Madrid.

ACUERDOS PROVEEDORES

SGAE: ofrece descuentos especiales en sus tarifas de 2016 a los socios de LA VIÑA.

Mahou San Miguel: colaboración en la organización de eventos gastronómicos que dinamicen el sector.

MSP - Labor Salus: ofrece los precios de prevención y vigilancia de la salud más competitivos del mercado.

Banco Sabadell: entidad colaboradora de LA VIÑA que ofrece las comisiones de TPV más competitivas del mercado así como la ausencia de comisiones por administración y mantenimiento o un seguro de accidentes gratuito.

Unieléctrica: realización de un estudio energético gratuito y personalizado con acceso a las tarifas más ventajosas del mercado. Los socios de LA VIÑA han llegado a ahorrar una media del 14% al mes en su factura eléctrica.

Generali y MGS Seguros: ofrece tarifas muy competitivas para la 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).



SERVICIOS AL ASOCIADO

SABOREA MADRID

La aplicación de promoción gastronómica de LA VIÑA, Saborea Tasting Madrid, ofrece una oferta de más de un millar de locales de hostelería asociados y su oferta gastronómica. Pueden consultarlas en www.saborea-madrid.es.

LA VIÑA mantiene un acuerdo 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.

1.036

ESTABLECIMIENTOS

731

TAPAS

14

OFERTAS

9

EVENTOS

598

CONCIERTOS

ESTADÍSTICAS WEB:

63.791

USUARIOS

78.864

VISITAS

253.364

PÁGINAS VISTAS

DESCARGAS APP:

663

DESCARGAS iOS

9.878

DESCARGAS ANDROID

REDES SOCIALES:



SABOREA TASTING MADRID

4.782

ME GUSTA EN
FACEBOOK

1.105

SEGUIDORES
EN TWITTER

265

SEGUIDORES
EN INSTAGRAM

3.010

VISITAS AL
BLOG



FORMACIÓN



FORMACIÓN HOSTELERÍA

LA VIÑA ha mantenido, durante el 2016, su plan de cursos de formación privada y bonificada para contribuir a la profesionalización del sector, formando en nuestras aulas un total de **171 alumnos** (desempleados, trabajadores y autónomos) en las siguientes áreas:

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 1. Barra, Sala, Atención al cliente y Servicio en restauración. | servicio en sala. | 9. Organización y gestión de cocinas. |
| 2. Cocina al vacío. Cocciones a baja temperatura. | 5. Atención al Cliente y Protocolo. | 10. Vinos de Galicia y jerez. |
| 3. Tapas y pinchos del S.XXI. | 6. Inglés para restauración. | 11. Corte de jamón. |
| 4. Perfeccionamiento de técnicas de | 7. Cerveza en Restauración. | 12. Tapas y platos fríos. |
| | 8. Inglés básico en la recepción y relación con el cliente. | 13. Cocina asiática. |
| | | 14. Repostería en restauración. |

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

45

CURSOS IMPARTIDOS

520

ALUMNOS FORMADOS

CURSOS DE ALÉRGENOS

3

CURSOS IMPARTIDOS

20

ALUMNOS FORMADOS





REPRESENTACIÓN SECTORIAL

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

INSTITUCIONES EMPRESARIALES



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.



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 VIÑA.

INSTITUCIONES PÚBLICAS



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**.



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



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.



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.



La **Plataforma por el Ocio y el Turismo de Madrid** 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.



HITOS 2016

LA VIÑA CONMEMORA EL CENTENARIO DE LA MUERTE DE CERVANTES CON 'GASTROLETRAS'



Tapa Popular de 'Gastroletras 2016': 'Rinconete y cortadillo', de Los Rotos.



Tapa LA VIÑA de 'Gastroletras 2016': 'Chacón', de Taberna Kaixo.

Del 14 al 24 de enero, LA VIÑA conmemoró el IV Centenario del fallecimiento de Cervantes con la celebración de la primera edición de 'Gastroletras', un evento gastro cultural inaugurado en el Ateneo y que contó con la participación de 35 locales, algunos de ellos tan emblemáticos como Casa Alberto o Lhardy.

El evento, organizado por LA VIÑA con la colaboración del Ayuntamiento de Madrid, la Asociación de Comerciantes del Barrio de Las Letras y el patrocinio del Grupo Mahou, alcanzó las **70.000 tapas vendidas** y cientos de asistentes a las actividades culturales programadas en paralelo al evento gastronómico.

Las tapas galardonadas en esta edición fueron "Chacón", tapa con la que la **Taberna Kaixo** rindió homenaje al manuscrito recopilatorio de Luis de Góngora, que obtuvo el galardón 'Tapa LA VIÑA'; mientras que "Rinconete y Cortadillo", la cervantina receta de **Los Rotos**, fue la favorita del público alzándose con el premio 'Tapa Popular'.

JORNADA INFORMATIVA: "IDEAS PARA GANAR MÁS Y GASTAR MENOS EN TU RESTUARANTE"



LA VIÑA organizó, en enero de 2016, una jornada informativa sobre 'Ideas para ganar más y gastar menos' donde expertos en el sector como *Nicolás Ayala*, experto consultor de restaurantes; *Ramón Dios*, CEO de Gastrocoaching; *Diego Coquillat*, experto en marketing gastronómico; o *Eva Vallarín*, consultora independiente, insistieron en diversas **técnicas para tratar de vender más a los clientes** así como la importancia de **formar al**

personal que trabaja en los negocios para que sean vendedores o la necesidad de adaptar los negocios a la nueva realidad digital.

LA VIÑA TRASLADA SU OFICINA NORTE DE FRANCISCO SILVELA A LA CALLE CORAZÓN DE MARÍA



El 8 de febrero de 2016, LA VIÑA traslada su oficina nortede la Calle Francisco Silvela, 112, a una nueva ubicación en la **Calle Corazón de María, 60, 1ª planta, 4-A**.

Con este cambio la asociación espera continuar prestando el mejor servicio a los asociados de la zona norte de Madrid. Las oficinas de las delegaciones de Centro y Sur seguirán

manteniendo su ubicación actual.



TRES SOCIOS DE LA VIÑA, EJEMPLO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOSTELERÍA



Los establecimientos **Restaurante Criado**, **Restaurante Tres Mares** y **La Cocina del Color**, sirvieron como ejemplo de buen hacer en la Implantación de Sistemas Calidad y Seguridad Alimentaria en la hostelería. Los estudiantes del Máster de Seguridad Alimentaria de la Complutense, donde imparte clases la responsable de Calidad de LA VIÑA, pudieron ver de primera mano la aplicación práctica de las pautas correctas de

higiene alimentaria que aprenden en sus clases.

LOS SOCIOS DE LA VIÑA PARTICIPAN EN LA CAMPAÑA NACIONAL SOLIDARIA, 'OPERACIÓN CAFÉ'



Un total de **620 cafeterías de toda España** se sumaron a la iniciativa solidaria contra la desnutrición infantil, Operación Café, puesta en marcha por la FEHR y Acción contra el hambre por V edición consecutiva.

Por cada café vendido durante la campaña, celebrada del 17 de marzo al 31 de abril, los establecimientos donaron 0,10€ para

luchar contra la desnutrición infantil, alcanzando una recaudación superior a los 30.000€.

LA VIÑA ORGANIZA LA JORNADA INFORMATIVA: 'EL MARKETING Y LA COMUNICACIÓN 2.0 EN LA HOSTELERÍA, IMPULSA TUS VENTAS'



Casi un centenar de empresarios madrileños disfrutaron, el 13 de junio, de la I Jornada Práctica '**El marketing y la comunicación 2.0 en la hostelería: impulsa tus ventas**', enmarcada dentro de las actividades de MADRID FORO HOSTELERÍA.

El evento, organizado por LA VIÑA en el Círculo de Bellas Artes, contó con la presencia de importantes ponentes especializados

en la comunicación 2.0 en el entorno hostelero como Jaime López-Chicheri, CEO de Marketing Surfers, Poli Suñer, creativo publicitario y socio de Bistró Creativo, y María Luisa del Amo, periodista gastronómica y CEO de Viva Voce Comunicación.

Con el objetivo de **aportar ideas para aumentar las ventas y ganar clientes en los establecimientos**, los ponentes destacaron la importancia de gestionar de forma eficaz la comunicación en las redes sociales, apostar por la creatividad para diferenciarse de la competencia y mantenerse siempre visible para captar nuevos clientes.



HITOS 2016

LA VIÑA CELEBRA LA PRIMERA EDICIÓN DE LOS PREMIOS GATO TERRAZAS DE MADRID



El 14 de junio LA VIÑA inauguró la primera edición de los **Premios Gato Terrazas**, un certamen en el que participaron 35 terrazas madrileñas durante todo el período estival. El reputado periodista Andrés Sánchez Magro, “El Gato Gourmet”, fue el encargado de dar el pistoletazo de salida del evento.

La terraza del céntrico hotel ApartoSuites Jardines de Sabatini fue el escenario elegido por LA VIÑA para presentar la primera edición de los PREMIOS GATO TERRAZAS 2016. El público decidió con sus votos los ganadores de las tres categorías: mejor propuesta gastronómica, mejor ambiente nocturno y terraza con más encanto. La veterana terraza de **Los Galayos** se alzó con el premio a la “Mejor oferta gastronómica”, mientras que las de los **hoteles Jardines de Sabatini** e **Índigo** lo hicieron, respectivamente, en las categorías de “Terraza con más encanto” y “Mejor ambiente nocturno”.

El certamen busca potenciar la actividad de las terrazas de la capital, puntos clave para el ocio y el turismo madrileños. LA VIÑA ha puesto en marcha esta primera edición con el apoyo de Mahou San Miguel.

LOS SOCIOS DE LA VIÑA PARTICIPAN EN ‘LOS MARTES DE LA HOSTELERÍA’



La FEHR (Federación Española de Hostelería y Restauración) y Makro pusieron en marcha, en noviembre, la iniciativa de ‘Los Martes de la Hostelería’, con la que no quieren dejar **#NiUnRestauranteSinSuGente**.

Muchos socios de LA VIÑA participan en esta iniciativa y ofrecen sus ofertas de los martes en la web

<http://www.martesdelahosteleria.es>.

LOS SOCIOS DE LA VIÑA PARTICIPAN EN LA VII EDICIÓN DE ‘RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE’



La FEHR (Federación Española de Hostelería y Restauración) y la ONG Acción contra el Hambre lanzaron en septiembre la **VII edición de Restaurantes contra el Hambre**. Con esta iniciativa pretenden unir a chefs de reconocido prestigio como Joan Roca, Quique Dacosta, Koldo Rodero y Paco Morales se unieron a esta campaña de la hostelería contra la desnutrición infantil en el mundo. Del 15 de septiembre al 15 de noviembre, todos los establecimientos participantes seleccionaron los platos solidarios de su carta y donaron un importe de 0,50 a 2 euros de cada plato vendido. Esa cantidad fue destinada a la prevención, diagnóstico o tratamiento de la desnutrición.



LA VIÑA ORGANIZA GASTRO SHOPPING MADRID



Del 29 de septiembre al 9 de octubre los madrileños disfrutaron, en el barrio de Salamanca-Retiro, de GastroShopping Madrid, donde 30 restaurantes y 17 comercios ofrecieron descuentos en las nuevas colecciones de temporada y menús especiales de temporada.

El evento reunió a Hosteleros, empresarios de moda, decoración, joyería y calzado se unieron a esta iniciativa de LA VIÑA (Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid) para permitir al público disfrutar de los productos de la nueva temporada en condiciones únicas. De la misma forma, 30 restaurantes ofrecieron sus mejores propuestas en forma de menú cerrado a un precio muy inferior al de su tique medio.

LA VIÑA Y LA D.O. VINOS DE MADRID ORGANIZAN LA I EDICIÓN DE 'A PIE DE BARRA'



A PIE DE BARRA es un proyecto pionero organizado por la LA VIÑA y la D.O. Vinos de Madrid para promocionar los vinos regionales y maridarlos con los mejores pinchos de la ciudad.

Los clientes han podido disfrutar de los vinos acompañados de dos versiones de pinchos (frío y caliente) en 16 barras de Chamberí del 16 al 27 de noviembre.

Los locales participantes en esta I edición han sido Arima Basque Gastronomy, Atelier Belge, Bodega de la Ardosa, Casa Paulino, El Beso, El Rincón de Lupe, Foodlabs, La Uambre Taberna, La Taberna de Olavide, La Taberna del loco Antonelli, Lambuzo, Los Arcos de Ponzano, Paulino de Quevedo, Piscalobis, Restaurante Candeli y Trikki Food & Drinks.

LA CAMPAÑA DE NAVIDAD DE 2016 MEJORA UN 2% RESPECTO AL AÑO ANTERIOR



La campaña de Navidad de la hostelería de Madrid puso el broche de oro al año 2016 con una mejora del 2% respecto a la campaña del año anterior, reflejando la recuperación que está experimentando el sector en nuestra región.

LAS RESERVAS: Debido a las fechas en las que han caído este año las fiestas de Navidad y Nochevieja, ambas en sábado; y el 'puente' de la semana pasada, en el que no se han celebrado apenas cenas de Navidad, las reservas de cenas se concentran básicamente en esta semana del 14 al 18 de diciembre.

No obstante, esta situación excepcional de escasa disponibilidad de fines de semana para realizar el encuentro con amigos ha hecho que algunos se pospongan para el mes de enero.



LA VIÑA EN LOS MEDIOS

GABINETE DE PRENSA

El gabinete de prensa de LA VIÑA se encarga de atender las peticiones de información de los periodistas y de la gestión de entrevistas con los portavoces de la asociación.

Asimismo, gestiona el lanzamiento de las notas de prensa de la entidad, hace un seguimiento diario de las noticias del sector y elabora reportes semanales a todos los asociados y directivos de las noticias más relevantes publicadas en los medios de comunicación.

Durante el año 2016 LA VIÑA ha obtenido la siguiente presencia en los medios:

NOTICIAS PUBLICADAS SOBRE LA VIÑA

Los medios han publicado un total de **451 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.

LA VIÑA lanzó **12 notas de prensa** y **3 convocatorias** a lo largo del año 2016 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



CONSULTAS POR TIPO DE MEDIO



TEMAS MÁS CONSULTADOS





SÍGUENOS EN REDES

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 interés.

NUESTROS PERFILES SOCIALES



¡Si quieres estar a la última, búscanos!



@HosteleriaMad



@HosteleriaMadrid





OFICINAS DE LA VIÑA

DELEGACIONES LA VIÑA

DELEGACIÓN CENTRO:

Pº Santa Mª de la Cabeza, 1, 1ª Planta. 28045. Madrid

DELEGACIÓN NORTE:

Corazón de María, 60, 1º Planta, puerta 4-A. 28002. Madrid

PUNTOS DE INFORMACIÓN

PUNTO DE INF. SUR:

Avda. Constitución, 22, 1ªalle H, nº1. Polígono Industrial 1, 28938. Móstoles

CONTACTO

Teléfonos: 91 360 09 09 - 902 124 144

E-mail: asociacion@hosteleriamadrid.com

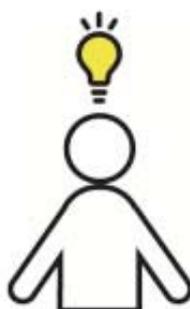
Web: www.hosteleriamadrid.com



Servicio al cliente



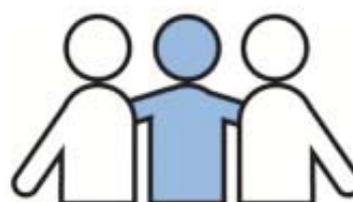
Responsabilidad



Experiencia



Confianza



Trabajo en equipo

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com