

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

LA VIÑA-HOSTELERÍA MADRID DENUNCIA LA MANIPULACIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID EN LA CONSULTA SOBRE LAS TERRAZAS

La Asociación de Hostelería pone en marcha una campaña en positivo: **“Me gustan las terrazas de Madrid”** para trasladar a los ciudadanos los beneficios que aportan las terrazas al empleo, a la seguridad de los barrios, así como a los ciudadanos y turistas que visitan la ciudad.

Madrid, 9 de febrero de 2018. El Ayuntamiento de Madrid ha abierto ayer una propuesta de Consulta Ciudadana en su portal [Decide Madrid](#) bajo el nombre **“Nueva Ordenanza reguladora de terrazas y quioscos de hostelería y restauración”** en la que, consideramos, se esconde una **estrategia para justificar un recorte masivo de la terrazas de veladores actualmente autorizadas** por el propio Ayuntamiento.

La Consulta realiza cinco preguntas que siguen a un texto introductorio motivador en el que, desde un principio, se condiciona las respuestas de los ciudadanos en contra de las terrazas mediante afirmaciones como que las terrazas madrileñas suponen una sobreocupación del espacio público, provocan contaminación acústica y lumínica, y que son la causa de disfuncionalidades provocadas en la accesibilidad del tránsito peatonal. Desde la Asociación HOSTELERÍA MADRID-LA VIÑA consideramos que la consulta **NO SE PLANTEA DE UNA MANERA NEUTRA**, con el fin de conocer la opinión de los ciudadanos.

El Ayuntamiento de Madrid **condiciona su consulta ciudadana sin exponer datos reales** sobre la densidad de las terrazas en Madrid frente a ciudades como Barcelona, Sevilla o París; Sin exponer que la actual Ordenanza ya prevé zonas libres de paso en todas la aceras de 2,5 metros o superiores y que, además, garantiza distancias a portales, elementos de mobiliario urbano o pasos de cebra y semáforos. La actual Ordenanza de Madrid ya garantiza sobradamente la accesibilidad.

	POBLACIÓN	TERRAZAS	DENSIDAD
MADRID	3.182.981 hab.	4.300 terrazas	740 hab. x terraza
PARÍS	2.273.305 hab.	8.600 terrazas	264 hab. x terraza
BARCELONA	1.620.809 hab.	4.896 terrazas	331 hab. x terraza
SEVILLA	689.434 hab.	1.200 terrazas	574 hab. x terraza.

La distorsión del medio urbano a la que alude la Consulta o la contaminación acústica y lumínica de las terrazas, no obedecen a una ninguna realidad. El último año del que tenemos datos (2015), el área de medioambiente del Ayuntamiento de Madrid recibió tan sólo 45 denuncias por ruido de terrazas en todo un año (365 días), entre 4.300 terrazas.

En cuanto a la contaminación lumínica, no puede existir ya que la propia Ordenanza actual no permite la instalación de TV ni aparatos de música en las terrazas madrileñas, por lo que el único elemento posible serían las propias luces de las instalaciones fijas de las terrazas anuales, que impactan menos que las propias farolas municipales.

CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN EN POSITIVO

La asociación HOSTELERÍA MADRID-LA VIÑA pone en marcha una campaña en positivo en todos los establecimientos de hostelería madrileños para defender las terrazas de Madrid: **“Me gustan las terrazas de Madrid”** como respuesta a la opacidad del Ayuntamiento de Madrid que, a esta fecha, no ha trasladado a la asociación ningún borrador de Ordenanza, ni se nos ha pedido opinión sobre la nueva normativa y ofrece un planteamiento sesgado y parcial en la Consulta Ciudadana.

Los recortes masivos en el número de terrazas de veladores que prevé hacer el Ayuntamiento de Madrid a través de la nueva Ordenanza son:

- Recortes al empleo en Madrid (las terrazas ocupan 11.900 empleos directos).
- Empeoramiento y encarecimiento del servicio a los ciudadanos y a los turistas.
- Descenso de los ingresos a las propias arcas municipales.
- Incremento de la inseguridad en las calles al eliminar instalaciones de ocio diurno. (Hay muchos ejemplos del efecto ‘saneador’ de las terrazas en muchas calles de Madrid antes deprimidas y ocupadas por actividades ilegales: Montera, etc.).

Prensa LA VIÑA: @MargaMCasal / Marga Míguez

Entrevistas: Juan José Blardony, Director General / 639 34 18 37.

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

Nota de Prensa

LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com

AENOR

NACE CÉNIT, EL PRIMER DISTINTIVO DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE ESPAÑA, VALIDADO POR AENOR, DIRIGIDO A ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Creado conjuntamente por LA VIÑA y AENOR, está destinado a identificar frente al cliente a los restaurantes y caterings que alcancen la excelencia en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria



Madrid, 19 de febrero de 2018.- LA VIÑA y AENOR presentan Cénit, el primer distintivo de España, validado por AENOR, destinado específicamente a acreditar de cara al consumidor la excelencia de los establecimientos de hostelería en el ámbito de la Calidad y Seguridad Alimentaria.

El marco elegido para dar a conocer Cénit ha sido el congreso de innovación hostelera HIP, cuya segunda edición se está desarrollando desde hoy y hasta el próximo miércoles 21 de febrero en IFEMA. La presentación ha corrido a cargo de Pablo de Vicente, director de AENOR Laboratorio, Patricia Estanheiro, responsable de Calidad de LA VIÑA-HOSTELERÍA DE MADRID, los chefs Juan Pozuelo y Joaquín Felipe y el CEO del catering Medems Michel de Fuentes, que han revelado las características de este distintivo sin precedente en nuestro país.

Mientras que existen numerosos sellos que avalan la calidad gastronómica, el consumidor no disponía, hasta hoy, de ningún distintivo con estas características que garantizase un aspecto tan fundamental como la Seguridad Alimentaria. Por esta razón nace **Cénit**, para identificar a aquellos establecimientos de Hostelería que destacan en el cumplimiento de los protocolos en este ámbito y para validar su esfuerzo de cara al cliente final. Como se desprende de su propio nombre, obtener un Cénit implicará posicionarse en un nivel de excelencia en la Calidad y la Seguridad Alimentaria hostelera.

Aquellos que aspiren a conseguir el distintivo deberán implantar el Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), específico según el establecimiento en el que se esté trabajando, y cumplir con unas condiciones adecuadas de infraestructura, buenas prácticas, limpieza, procesos, formación de personal, control de proveedores y toma de muestras, entre otros aspectos. Durante el proceso de implantación, serán asesorados por un técnico de Calidad de LA VIÑA mediante visitas periódicas hasta la consecución de todos los logros necesarios.

Por su parte, AENOR llevará a cabo toma de muestras y análisis microbiológicos periódicos y, finalizado el proceso, realizará una auditoria para valorar si se ha alcanzado el grado de excelencia que requiere **Cénit**.

Los restaurantes o caterings que superen la auditoría de AENOR obtendrán así su Cénit, un distintivo de validez anual que podrá revalidarse periódicamente manteniendo los estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Ventajas que ofrece Cénit:

- Minimización de riesgos, lo que te conlleva mayor tranquilidad desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria.
- Reconocimiento y aumento del grado de confianza de los clientes.
- Reducción de costes: gracias a las directrices técnicas del departamento de Calidad de LA VIÑA se asegura una mejoría en los procesos (tiempos de producción menores, ahorro de energía, aprovechamiento de productos, etc.) que se traduce directamente en ahorro.
- Posicionamiento del establecimiento a la vanguardia de los cambios legislativos en el sector.
- Prestigio institucional.

El proyecto, que ya ha sido presentado al Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid, está llamado a convertirse en el **referente de la excelencia en Calidad y Seguridad Alimentaria del sector de la Hostelería**.



Prensa, entrevistas y material gráfico:

VIVAVOCE COMUNICACIÓN - María Luisa del Amo - ml@vivavocecomunicacion.com – 649 955 955

Para más información sobre CÉNIT: Patricia Mota - pmota@hosteleriamadrid.com – 91 360 09 09

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com



LA MORDIDA CONFÍA A LA VIÑA LA SUPERVISIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TODOS LOS LOCALES DE LA CADENA

El sistema de APPCC de LA VIÑA está homologado por la administración sanitaria madrileña y es un referente tanto a nivel nacional como internacional.

Madrid, 14 de marzo de 2018. La Mordida, cadena de restauración especializada en comida 100% mexicana, confía a LA VIÑA la supervisión de la Seguridad Alimentaria de los siete locales que la cadena tiene repartidos por toda la geografía madrileña.

Con el fin de garantizar la Calidad y la Seguridad Higiénico Alimentaria de todas sus cocinas y unificar los sistemas de control, la firma ha encargado a LA VIÑA la implantación del sistema de APPCC en todos sus negocios.

CERTIFICADO DE CALIDAD

Por su parte, el buen hacer en el área higiénico alimentaria le ha merecido a la cocina central de La Mordida la acreditación destacada de LA VIÑA por haber implantado con éxito, y de forma destacada, el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en sus cocinas y procedimientos de trabajo y almacenaje. Para obtenerlo, La Mordida ha tenido que finalizar el proceso de implantación, someterse a auditorías, visitas técnicas, analíticas y realizar satisfactoriamente todos los registros del manual de APPCC.

UN REFERENTE EN LA RESTAURACIÓN

LA VIÑA, Asociación de Hostelería de Madrid y Asesoría especializada en Hostelería, cuenta con un sistema de APPCC homologado por la administración sanitaria madrileña que se ha convertido en un referente a nivel nacional e internacional, tras la reciente visita de comisarios europeos a España con la *Misión de Investigación DG SANTE 2017/6104*, que tenía como finalidad **validar los modelos y sistemas de implantación del APPCC en diversos sectores** (mataderos, queserías, alimentación, hostelería, etc.).

LA VIÑA fue la encargada de presentar el modelo de implantación del APPCC en el sector de la hostelería y de mostrar a los auditores cómo se puede controlar la seguridad alimentaria con garantías en un sector integrado por empresas tan diversas como las de Hostelería. El modelo de LA VIÑA es referente en el sector de la restauración y los auditores han valorado cómo ha sabido adaptar las exigencias de la normativa Europea y Nacional en un sistema sencillo y eficaz para los empresarios.

Sobre La Mordida

La historia de La Mordida comienza en 1995, año en que Julio Sánchez y Joaquín Sabina iniciaron el proyecto en Madrid. La primera “Mordida” se abrió en la madrileña calle Belén, con el objetivo de trasladar a la capital un pedacito del México que los socios habían disfrutado en diferentes momentos de su vida. Hoy esta filosofía se mantiene y a su cuidada selección musical se unen el apoyo a iniciativas representativas de la cultura mexicana.

Los sabores y calidad de sus platos, la exclusividad artística de la decoración y un ambiente desenfadado y festivo han convertido a La Mordida en el principal referente de la auténtica gastronomía mexicana de la capital. Estos rasgos hacen de su marca un sólido valor de garantía empresarial.

En la actualidad cuenta con 7 locales en Madrid (6 propios y uno franquiciado).

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**.

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

COMUNICADO DE PRENSA

LAS OBRAS DE GRAN VÍA CIERRAN VARIAS EMPRESAS ANTES DE EMPEZAR

En juego 170 puestos de trabajo y una facturación de 6M de euros anuales.

Madrid, 28 de abril de 2018- Existe una gran preocupación entre los empresarios y trabajadores de la Red de San Luis, zona donde se van a desarrollar las obras del Metro Gran Vía, ante la falta de información oficial sobre cómo se van a ejecutar las obras y, especialmente, en qué medida afectarán en sus negocios. Especialmente vulnerables son **los pequeños y medianos empresarios** que han realizado sus inversiones recientemente y a los que esta obra puede propiciar la quiebra y el cierre inminente, ya que no pueden afrontar el alquiler del local durante 16 meses sin tener actividad en el negocio (tapiado por las obras).

Información imprecisa

Las informaciones hasta la fecha son imprecisas: no hay planos definitivos, no hay un conocimiento exacto de la ubicación del vallado así como un desconocimiento de cuándo se van a iniciar las obras exactamente. Destacar que en esta zona, existen pequeños y medianos negocios gestionados por autónomos y pequeños empresarios y es donde se encuentra la mayor concentración de vecinos que viven en la zona.

Pequeños negocios ya han optado por irse

Algunos pequeños negocios/comercios ya han optado por cerrar y ya han comunicado el despido a sus trabajadores. En el caso de la **hostelería**, los pequeños hosteleros que abrieron hace pocos años tienen una situación considerablemente grave, dado que aún no han amortizado las inversiones en sus locales y las obras del metro Gran Vía les supondría la ruina absoluta. Cabe señalar que **las inversiones en los locales de hostelería se destacan por su altísimo importe** (salidas de humos, cocinas, cámaras frío y congelación, montacargas, decoración del local y licencias) y que una obra de esta magnitud y duración (inicialmente de 16 meses, según información inicial de Metro), hace insostenible la viabilidad de estos negocios que viven principalmente de los turistas y del público que pasa delante de sus locales. Con estas obras quedarán totalmente ocultos tras unas vallas que circunvalarán la obra y gran parte de la calle Montera, dejándolos inaccesibles para los clientes.

Afrontar los alquileres sin indemnizaciones

Señalar que ningún local ha conseguido una reducción del alquiler durante el periodo de las obras del metro Gran Vía, periodo en el que la actividad de su negocio quedará prácticamente suspendida.

Tampoco habrá indemnizaciones. La CAM ha confirmado a través de LA VIÑA que no está previsto indemnizar a ningún negocio para afrontar, durante esos meses de obras, el pago de los alquileres y del personal en unos negocios que no podrán desarrollar su actividad comercial.

Impacto económico

Así mismo sorprende que, en una obra de semejante magnitud, en pleno corazón de la ciudad, no se haya informado y/o consultado a los afectados antes de la ejecución del proyecto, ni que se haya incluido en el mismo proyecto ningún **estudio sobre el impacto económico** que esta obra tendrá en los negocios de la zona.

Actualmente, en los locales de hostería afectados en la zona de obras del metro Gran Vía, **hay más de 170 trabajadores**, muchos de estos puestos de trabajo están hoy en riesgo. **El volumen de facturación de estos locales de hostelería supera los 6M€.**

El fin no justifica los medios

Tanto empresarios como vecinos afectados por las obras ven positiva y necesaria la instalación de ascensores en el metro Gran Vía. Lo que no se comprende es la magnitud de la obra ni la necesidad de ocupar un espacio tan extenso de la calle Montera, especialmente después de que durante casi 10 años se realizase un túnel para conectar el metro Gran Vía con el cercanías de Sol (que discurre actualmente por debajo de la calle Montera), y que ya en su día supuso el cierre de negocios. De nuevo, el mismo túnel vuelve a ser otra vez protagonista de las obras.

Tampoco es comprensible el hermetismo de la CAM sobre las obras, ya que a fecha de hoy, los negocios afectados no han recibido ningún tipo de documento oficial sobre cómo y por cuánto tiempo les afectará la obra, si deben o no retirar sus terrazas.

Así mismo tampoco se comprende que no pueda existir una programación de las obras en Madrid más racional y menos perjudicial para la ciudadanía. Solo en esta zona se van a simultanear varias obras y andamios en edificios: acaban de finalizar las obras de un hotel de lujo en la misma Red de San Luis, después de más de dos años de trabajo, la próxima peatonalización de Gran Vía, actuales obras del hotel CR7 y obras Metro Gran Vía, varios andamios en la misma calle Montera.

Destacar que hace escasos años la calle Montera, especialmente la zona de San Luis, la zona más afectada por las obras, era donde mayor concentración de prostitución existía así como la más conflictiva de la calle. Fueron precisamente los pequeños negocios, especialmente los de hostelería, los que apostaron sus ahorros y se endeudaron y trabajaron por mejorar esta calle convirtiéndola en lo que hoy día es, una calle de las más transitadas de la capital de España y dónde ahora se puede pasear de forma segura.

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

ACUERDO ENTRE LA VIÑA Y LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE TRES CANTOS PARA IMPULSAR LOS NEGOCIOS HOSTELEROS

El acuerdo puede beneficiar a más de 200 EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA del municipio.

El acto ha estado presidido por el Alcalde de Tres Cantos, Jesús Moreno, y los presidentes de ambas entidades empresariales.

Madrid, 27 de junio de 2018. La Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid-LA VIÑA prestará servicios al sector hostelero de Tres Cantos. El Presidente de LA VIÑA, Tomás Gutiérrez, y la Presidenta de la Asociación de Empresarios de Tres Cantos (AETC), Luz María Izquierdo, firmaron un acuerdo de colaboración en el Ayuntamiento con la presencia del Alcalde de Tres Cantos, Jesús Moreno.

Cerca de 200 empresas hosteleras de Tres Cantos podrán recibir de manera voluntaria asistencia jurídica, tramitación de licencias, gestión fiscal, contable y laboral, bolsa y gestión inmobiliaria, así como cursos de formación y asesoramiento en calidad y seguridad alimentaria, entre otras áreas.

“El acuerdo con LA VIÑA mejorará e incrementará la actividad hostelera de Tres Cantos”, apunta Jesús Moreno. “Aunar esfuerzos y conocimientos enriquecerá el trabajo de todos nuestros hosteleros”, añade. El convenio abarca a las empresas hosteleras ya asociadas a AETC, como a aquellas que se asocien a partir de ahora.

Impulso y renovación

Los servicios de LA VIÑA impulsarán la hostelería tricantina, asegura Tomás Gutiérrez: “No sólo ayudaremos a la apertura de nuevos negocios hosteleros, sino que también desarrollaremos su gestión laboral, fiscal y contable, de controles de calidad...” “Gestionaremos todo lo que sus hosteleros necesiten, porque nos dedicamos en exclusiva a ellos con profesionales muy capacitados”, añade.

AETC se funda en 1987 como la Asociación de Empresarios del Norte de la Comunidad de Madrid. Actualmente, abarca nueve de los diez sectores tecnológicos prioritarios para la investigación cooperativa de la Unión Europea: salud, agroalimentación y biotecnología, TIC's, nanotecnología, energía, medioambiente, transporte, espacio y seguridad.

LA VIÑA cuenta con más de 3.000 asociados en toda la Comunidad de Madrid. La asociación de hostelería más grande de la región consolida así sus servicios en uno de los municipios con mayor tejido empresarial.

Servicios de valor añadido para la hostelería

El reciente acuerdo recoge los servicios de tramitación de licencias, asistencia jurídica presencial, selección de personal a través de la web de LA VIÑA www.empleohosteleriamadrid.com, asesoría fiscal y laboral, cursos de formación especializados bonificados, e información periódica sobre el sector. Además, el empresario accederá a la cartera de locales de hostelería en venta, traspaso o alquiler, con opción a anuncio en la bolsa inmobiliaria de LA VIÑA de forma gratuita.

La gestión fiscal incluye contabilización de facturas, presentación de estados contables y realización de impuestos para las sociedades. La gestión laboral abarca la elaboración de nóminas, contratos y declaraciones del IRPF y seguridad social.

La Calidad, nuestro compromiso para el cliente

El servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria, reconocido por Comisarios expertos de la Unión Europea y premiado por el Ayuntamiento de Madrid, ofrece visitas de asesoramiento e implantación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC, obligatorio desde hace años en la hostelería.

La cuota mensual para las empresas hosteleras asociadas a AETC será de 30€, e incluye la mayor parte de los servicios mencionados. El resto se realizan según los precios concertados de LA VIÑA para sus asociados.

AETC se funda en 1987 como la Asociación de Empresarios del Norte de la Comunidad de Madrid. Actualmente, abarca nueve de los 10 sectores tecnológicos prioritarios para la investigación cooperativa de la Unión Europea: salud, agroalimentación y biotecnología, TIC's, nanotecnología, energía, medioambiente, transporte, espacio y seguridad.

LA VIÑA cuenta con más de 3.000 asociados en toda la Comunidad de Madrid. La asociación de hostelería más grande de la región consolida así sus servicios en uno de los municipios con mayor tejido empresarial.

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

LA VIÑA y ElTenedor firman un acuerdo para impulsar la digitalización, la formación y la excelencia en la hostelería

Formación en marketing de restaurantes, implantación del sello de excelencia Cénit y la digitalización del sector son algunos de los aspectos que recoge el acuerdo, que tendrá vigencia hasta el 31 de diciembre de 2018.

Madrid, 19 de julio de 2018. LA VIÑA-Hostelería Madrid y ElTenedor firman un acuerdo de colaboración con el objetivo de impulsar el sector, fomentar la digitalización y formación de los profesionales e implantar la excelencia en Seguridad Alimentaria en la región. Además, gracias a esta colaboración, los asociados disfrutarán de condiciones especiales de alta en la plataforma de reservas de referencia en España y Europa.

La evolución del sector es una realidad y tanto LA VIÑA como ElTenedor quieren ayudar a los restaurantes a adaptarse a los nuevos tiempos. **Escuchar al sector, analizar sus problemáticas y poner en marcha medidas que impulsen el desarrollo de la industria, son algunas de las premisas de este acuerdo de colaboración.** En esta línea, ElTenedor ofrecerá jornadas formativas a los socios de LA VIÑA sobre tecnología para restaurantes, entre otros contenidos de interés.

LA VIÑA se encargará de informar a los restaurantes de la plataforma sobre las ventajas de implantar los sistemas obligatorios de APPCC y el valor diferencial del sello Cénit, que muestra la excelencia en Calidad y Seguridad Alimentaria en la hostelería y está refrendado por AENOR.

Durante la firma del acuerdo, el CEO de ElTenedor, Marcos Alves, que ha asegurado que *“Contar con la confianza de LA VIÑA para juntos impulsar la restauración madrileña es una excelente noticia para el sector. Esta colaboración supone una gran oportunidad para seguir trabajando en la digitalización y formación de los restaurantes, clave para su desarrollo, evolución y crecimiento”*.

Por su parte, el presidente de LA VIÑA ha manifestado *“su gran satisfacción por la firma de este acuerdo estratégico para el sector de la hostelería donde los clientes de ElTenedor podrán acceder al mejor servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria de España especializado en hostelería y aspirar al sello Cénit, un referente de Calidad en el sector”*.

“De la misma forma que las nuevas tecnologías y el Internet de las Cosas (IoT) conectan los distintos dispositivos y plataformas para general valor, las asociaciones nos tenemos que integrar y coordinar con los agentes más innovadores del mercado, como es el caso de ElTenedor”, ha asegurado el Director General de LA VIÑA, Juan José Blardony.

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

DESCARGAS

[FOTO VERTICAL](#)

[FOTO HORIZONTAL](#)



Sobre LA VIÑA

LA VIÑA ([Hostelería Madrid](#)) es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa a las empresas del sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestión** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados.

Sobre ElTenedor

TheFork, una marca de TripAdvisor®, es la plataforma de reservas líder del sector en Europa con una red de 40.000 restaurantes y 14 millones de visitas al mes. La plataforma opera con la marca "lafourchette" en Francia y Suiza, como "[ElTenedor](#)" en España, como "TheFork" en Italia, Bélgica, Portugal, Brasil, Suecia y Dinamarca. Asimismo, opera en inglés como "TheFork.com", como IENS en Holanda y Dimmi en Australia. TheFork conecta restaurantes y comensales, permitiendo a estos últimos buscar y hacer reservas online, y a los propietarios de los restaurantes aumentar el número de reservas y la fidelidad entre sus clientes. A través del sitio web y la aplicación para dispositivos móviles de TheFork, así como a través de las páginas de restaurantes y ciudades de TripAdvisor, los usuarios pueden comprobar la disponibilidad en tiempo real, seleccionar un restaurante conforme a varios criterios (incluidos el área geográfica, el tipo de cocina, las opiniones y las promociones) y realizar una reserva. Para los restaurantes, la solución ofrece herramientas como [ElTenedor Manager](#) que permiten gestionar las reservas, agilizar su funcionamiento, mejorar los niveles de servicio y sacar el máximo partido a su capacidad para acoger comensales, siguiendo los principios del Yield Management, que adapta el precio a la demanda de cada momento, una práctica que se utiliza con éxito en la industria de viajes y hoteles.

Sobre TripAdvisor:

TripsAdvisor®, el sitio web de viajes más grande del mundo*, ayuda a los viajeros a aprovechar el máximo potencial de cada viaje. Con más de 535 millones de opiniones y comentarios sobre más de 7 millones de alojamientos, compañías aéreas, atracciones y restaurantes,

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

que forman la selección de perfiles sobre viajes más grande del mundo. TripAdvisor proporciona a los viajeros la sabiduría de las masas para ayudarles a decidir dónde alojarse, cómo volar, qué actividades hacer y dónde comer. Además, TripAdvisor compara los precios de más de 200 sitios web de reserva para que los viajeros puedan encontrar el precio más bajo de su hotel ideal. Los sitios con la marca TripAdvisor están disponibles en 49 mercados diferentes y albergan la comunidad de viajeros más grande del mundo con 415 millones de visitantes únicos al mes**, que buscan cómo sacar el máximo partido a sus viajes. TripAdvisor: Infórmate mejor. Reserva mejor. Viaja mejor. TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP) a través de sus filiales, gestiona y opera las páginas web de otras 20 marcas de viajes:

www.airfarewatchdog.com, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com, www.cruise critic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com (incluidos www.lafourchette.com, www.eltenedor.com, www.iens.nl y www.dimmi.com.au), www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk, www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com, www.smartertravel.com, www.tingo.com, www.vacationhomerentals.com y www.viator.com.

*Fuente: comScore Media Metrix para los sitios web de TripAdvisor de todo el mundo, mayo 2017.

**Fuente: Archivos de registro de TripAdvisor, primer trimestre de 2017.

Para más información:

ElTenedor: Raquel González Rodríguez

T: 93 179 05 39 M: 655 712 890

E: raquel.gonzalez@eltenedor.es

LA VIÑA: Margarita Míguez Casal

T: 91 246 82 88 Tw: @MargaMCasal

E: mmiguez@hosteleriamadrid.com

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

LA VIÑA CONSIGUE LA PROHIBICIÓN DE LAS BARRAS DE DEGUSTACIÓN EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Los establecimientos comerciales con barras de degustación concedidas durante este periodo deberán solicitar la licencia preceptiva de hostelería para legalizar dichas barras.

Madrid, 17 de septiembre de 2018. LA VIÑA consigue la prohibición de las barras de degustación contempladas en la Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público. La Dirección General de Seguridad, como órgano competente en materia de espectáculos y actividades recreativas, acaba de asumir el pronunciamiento del Tribunal Superior de Justicia de Madrid de 16 de noviembre de 2016 y el informe del Servicio Jurídico de la Consejería de Economía y Hacienda de la CAM, que concluyen que:

“Las ‘barras de degustación’ para el consumo de bebidas y comidas en establecimientos comerciales deben ser catalogadas como servicios de bar, cafetería y restaurante o similares, y por tanto, deben estar excluidas del ámbito de aplicación de la Ley de comercio de la Comunidad de Madrid, al tratarse de una actividad sujeta a una legislación específica y por tanto dentro del ámbito de aplicación de la Ley 17/1997 de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid”.

El escrito remitido a LA VIÑA por parte de la Dirección General de Seguridad reconoce que *“la citada actividad de barra de degustación se entiende participa de la misma naturaleza que la dispensada por los tipos de establecimiento bar, cafetería, bar restaurante o similares, **debiendo someterse, los establecimientos que ofrezcan dichos servicios, a la obtención de la oportuna licencia municipal de funcionamiento o a la formalización de la declaración responsable**”.*

ANTECEDENTES

Esta petición de anulación de las autorizaciones de las ‘barras de degustación’ fue iniciada por LA VIÑA y la FRAVM (Federación Regional de Asociaciones de Vecinos de Madrid) a raíz de una consulta formulada en escrito del 22 de febrero de 2018 por los presidentes de ambas asociaciones.

CONSECUENCIAS

Como argumentamos en nuestro escrito, la concesión de la instalación de estas barras de degustación bajo una licencia de comercio suponía una competencia desleal para los negocios de hostelería legalmente establecidos y la creación de ‘locales de hostelería encubiertos’ bajo una licencia de comercio en zonas de Madrid protegidas por la ZPAE que imposibilitaban la concesión de nuevas licencias de hostelería.

DESCARGAS: [Escrito DG Barras Degustación](#) / [Informe LA VIÑA y FRAVM Barras Degustación](#)

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

PRENSA: ☎ 91 246 82 88 ✉ comunicacion@hosteleriamadrid.com
www.hosteleriamadrid.com



@HosteleriaMad

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

EL 5,4% DE LA HOSTELERÍA DEL CENTRO DE MADRID, AFECTADA GRAVEMENTE POR LAS OBRAS

Estos datos se extraen de una consulta realizada por LA VIÑA-Hostelería Madrid a medio centenar de empresas de hostelería de Centro.

Madrid, 26 de septiembre de 2018. LA VIÑA ha realizado una encuesta a medio centenar de empresarios de la zona Centro de Madrid para evaluar el impacto de las obras en el funcionamiento de los negocios de hostelería. Los resultados de la encuesta han sido que el 5,4% de las empresas ha visto gravemente afectada su actividad y acumulan pérdidas insostenibles.

Descensos interanuales de facturación

En relación con el año pasado, los negocios afectados están registrando bajadas de facturación que van desde 15% de las más leves, hasta un 90% en los casos más graves, siendo las **pérdidas medias de un 30%**.

Pérdidas netas

Pero ¿qué significan estos porcentajes? ¿En qué cantidades económicas se traducen? Las pérdidas netas de los negocios de la zona ascienden a un total de Que desde que se han iniciado las obras a principios de este verano, que:

“Las ‘barras de degustación’ para el consumo de bebidas y comidas en establecimientos comerciales deben ser catalogadas como servicios de bar, cafetería y restaurante o similares, y por tanto, deben estar excluidas del ámbito de aplicación de la Ley de comercio de la Comunidad de Madrid, al tratarse de una actividad sujeta a una legislación específica y por tanto dentro del ámbito de aplicación de la Ley 17/1997 de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid”.

El escrito remitido a LA VIÑA por parte de la Dirección General de Seguridad reconoce que *“la citada actividad de barra de degustación se entiende participa de la misma naturaleza que la dispensada por los tipos de establecimiento bar, cafetería, bar restaurante o similares, **debiendo someterse, los establecimientos que ofrezcan dichos servicios, a la obtención de la oportuna licencia municipal de funcionamiento o a la formalización de la declaración responsable**”.*

ANTECEDENTES

Esta petición de anulación de las autorizaciones de las ‘barras de degustación’ fue iniciada por LA VIÑA y la FRAVM (Federación Regional de Asociaciones de Vecinos de Madrid) a raíz de una consulta formulada en escrito del 22 de febrero de 2018 por los presidentes de ambas asociaciones.

CONSECUENCIAS

Como argumentamos en nuestro escrito, la concesión de la instalación de estas barras de degustación bajo una licencia de comercio suponía una competencia desleal para los negocios de hostelería legalmente establecidos y la creación de ‘locales de hostelería encubiertos’ bajo una licencia de comercio en zonas de Madrid protegidas por la ZPAE que imposibilitaban la concesión de nuevas licencias de hostelería.

DESCARGAS: [Escrito DG Barras Degustación](#) / [Informe LA VIÑA y FRAVM Barras Degustación](#)

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

PRENSA: ☎ 91 246 82 88 ✉ comunicacion@hosteleriamadrid.com
www.hosteleriamadrid.com



@HosteleriaMad

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

FIRMADO EL PREACUERDO DEL NUEVO CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELERÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID PARA 2018-2020

Sindicatos y patronal formalizaron la firma del preacuerdo el pasado jueves 11 de octubre en las oficinas centrales de la asociación Hostelería Madrid (LA VIÑA).

Madrid, 16 de octubre de 2018. El pasado jueves 11 de octubre se ha firmado el preacuerdo entre la patronal y los sindicatos para el nuevo Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid para los años 2018 al 2020.

La firma ha tenido lugar en las oficinas centrales de la asociación Hostelería Madrid LA VIÑA y ha contado con la presencia de los presidentes de las principales asociaciones empresariales de Hostelería de la Comunidad de Madrid así como de los Secretarios Generales de los sindicatos CC.OO. y UGT.

El nuevo Convenio Colectivo de Hostelería de 2018-2020 tendrá **vigencia desde el 16 de febrero de 2016 hasta el 31 de diciembre de 2020, si bien los efectos económicos son a partir del 1 de enero de 2018.**

SUBIDAS SALARIALES PREVISTAS EN EL PREACUERDO:

Tras cuatro años sin Convenio Colectivo de Hostelería en la Comunidad de Madrid, el sector acuerda una **revisión salarial del 3% para el año 2018** (sobre las tablas salariales del último Convenio del año 2013).

Estos atrasos deberán ser abonados a los trabajadores en un **plazo de tres meses a partir de la publicación del Convenio Colectivo en el BOCM.**

- Para el año 2019: la subida salarial prevista será del 2,75% sobre las tablas salariales de 2018.
- Para el año 2020: la subida salarial será del 2,75% sobre las tablas salariales del año 2019.

PAGA EXTRAORDINARIA NO CONSOLIDABLE

Se abonará **una paga no consolidable del 2% del salario anual** a todos los trabajadores que estuvieran dados de alta en la empresa desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2017 y que continúen dados de alta en la misma a la fecha de publicación del nuevo Convenio Colectivo. Esta paga se abona con el fin de compensar la ausencia de subidas salariales en el periodo 2014 a 2017.

OTRAS NOVEDADES DEL NUEVO CONVENIO

- ✓ Contrato eventual por circunstancias de la producción: desaparece la duración mínima de un mes y la máxima pasa a ser de nueve meses en un periodo de 12 meses.
- ✓ Flexibilización de la jornada en los centros de trabajo de menos de 50 trabajadores: se podrá realizar una jornada máxima de nueve horas y treinta minutos, durante un máximo de 4 días consecutivos. El exceso de jornada deberá compensarse con descanso.
- ✓ Simplificación del calendario laboral: deja de ser nominativo y pasa a ser por áreas funcionales.
- ✓ Modificación del descanso semanal: para las empresas que cierren de forma fija media jornada y/o una jornada completa.
- ✓ Desaparición del Plus Transporte: se suprime el plus transporte que se sustituye por un plus convenio.

Video resumen informativo



QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

LIBERALIZADOS LOS DERECHOS DE AUTOR EN LA HOSTELERÍA DE MADRID

La Asociación Hostelería Madrid-LA VIÑA suscribe un acuerdo con SoundReef, gestora internacional de derechos musicales presente en más de 23 países, que se encargará de gestionar los derechos de reproducción de música ambiente en los locales de hostelería asociados como alternativa SGAE / AGEDI / AIE.

Madrid, 25 de octubre de 2018. La Asociación de Hostelería Madrid (LA VIÑA), firma un acuerdo con la Operadora de Gestión Independiente, SoundReef, como alternativa para gestionar los derechos de propiedad intelectual de la música ambiente en los locales de hostelería de la Comunidad de Madrid.

El acuerdo, suscrito este jueves en las oficinas centrales de la asociación en Madrid, compromete a la entidad a prestar el servicio de gestión de derechos en las condiciones más ventajosas para el sector Horeca madrileño liberalizando, así, el mercado dominado hasta ahora por SGAE / AGEDI / AIE.

España incorporaba la Directiva 2014/26/UE, relativa a la gestión de derechos de autor y licencias multiplataforma, el pasado mes de abril con la publicación del Real Decreto Ley 7/2018, de 13 de abril, que incorporaba a los Organismos de gestión independiente (OGI) al mercado de la gestión de derechos español.

¿Qué diferencia existe entre SGAE/AGEDI/AIE y la operadora independiente SoundReef?

Repertorio: la entidad de gestión SGAE / AGEDI / AIE posee el derecho de propiedad de un repertorio universal mientras que la operadora de gestión independiente SoundReef gestiona un repertorio limitado, pero que alcanza las 250.000 pistas de música que ofrecen una variedad suficiente para un local medio de hostelería.

¿Puedo poner toda la música que quiera en el local?

Para gestionar los derechos musicales con SoundReef (250.000 pistas disponibles a día de hoy) es necesario apoyarse en una empresa distribuidora de música (**The Sensory Lab, Motiva, Xenox o MusicGates**), que nos ofrecerá la opción de contratar el servicio mediante un aparato específico (HARDWARE) o solamente mediante un SOFTWARE que podemos instalar en nuestros teléfonos/tablets inteligentes.

¿Si contrato SoundReef, ya no tengo que pagar nada a la SGAE/AGEDI/AIE?

Respecto a la reproducción de música en el local, no, ya no tienes que pagar nada a la SGAE, AGEDI y AIE siempre que se reproduzca el catálogo de Soundreef. Además, SoudReef te ofrece un servicio de apoyo ante las reclamaciones de la SGAE/AGEDI/AIE.

En el caso de que tengas TV, sí deberás abonar la cuota correspondiente a TV de la SGAE/AGEDI/AIE, pero únicamente por ese concepto.

Comparativo de Tarifas

Las tarifas combinadas (derechos de autor + aparato de música o software) van desde los 12,71€ mensuales de la opción de SoundReef + MusicGates hasta los 24,75€ mensuales de la opción de SoundReef + Motiva, para locales de hasta 200m²; frente a las tarifas clásicas de SGAE/AGEDI/AIE que cobra, solo por los derechos de autor, desde los 19,15€ mensuales a locales pequeños, hasta 29,24€ al mes a los locales de hasta 200m².

Juan José Blardony, director General de la Asociación Hostelería Madrid-LA VIÑA, considera que “este acuerdo supone un antes y un después para los empresarios de hostelería que ya pueden elegir entre diferentes entidades de gestión de derechos musicales. Esto hará que el sistema sea más transparente y que, por fin, los empresarios sepamos a quién estamos pagando”.

Por su parte, Vanesa Costa, portavoz de SoundReef, asegura que “desde Soundreef estamos felices de haber alcanzado este acuerdo con una de las asociaciones de Hostelería más importantes y representativas de España y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Sabemos que, con constancia, transparencia, estabilidad y servicio, nuestro ABC como empresa, seguiremos abriendo camino en beneficio de todos para que cada uno sea libre para elegir”.

Video resumen informativo



QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

Informe Campaña de Navidad 2018 – Asociación HOSTELERÍA DE MADRID

La cena de empresa se queda relegada a un cuarto puesto en el ranking de celebraciones, encabezado por los encuentros de amigos y compañeros de trabajo.

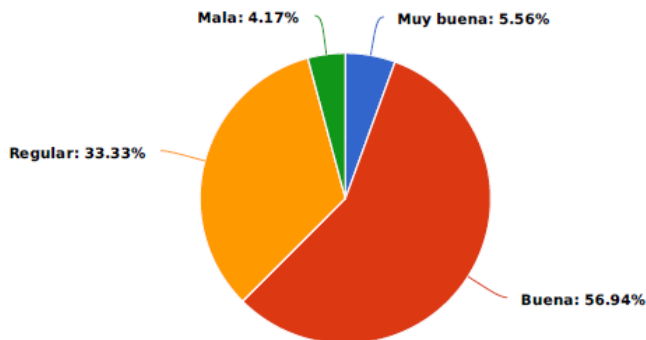
LA PRESENTE CAMPAÑA DE NAVIDAD FACTURARÁ UN 4% MÁS QUE LA DEL AÑO ANTERIOR

- La campaña de Navidad y el puente hacen de diciembre un mes estratégico para la restauración madrileña, que aglutina alrededor del 25% de la facturación anual de los negocios.
- En el puente de diciembre la restauración factura un 20% más que cualquier otro fin de semana.

Madrid, 28 de noviembre de 2018. La Asociación Hostelería Madrid-LA VIÑA presenta el **Informe sobre la Campaña de Navidad 2018** con las previsiones de los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid sobre la presente Campaña de Navidad.

El clima de opinión es positivo y más de la mitad de los empresarios consideran que la presente campaña de Navidad será muy buena (5,5%) y buena (56,94%), frente al 33% que considera que será regular o mala (4%).

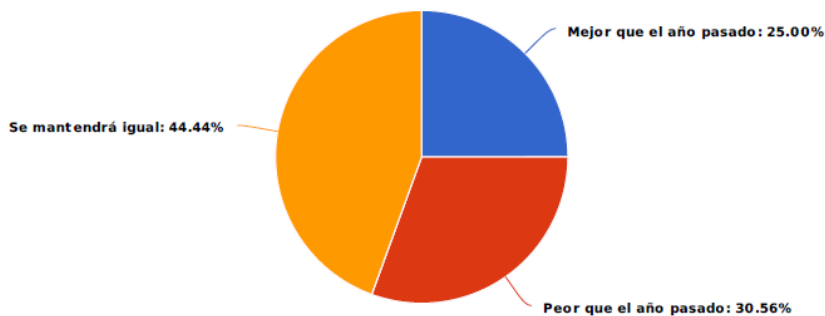
¿Cómo prevé que sea la actual campaña de Navidad de este año 2018?



Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid

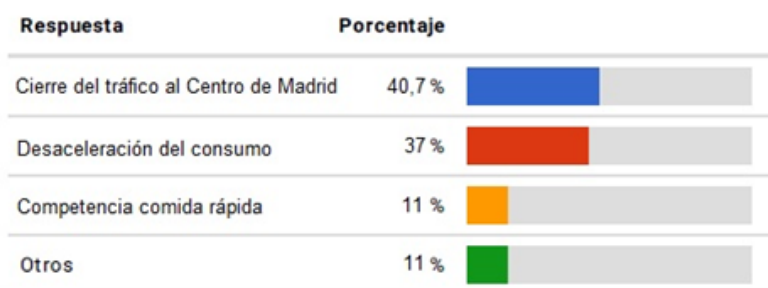
La gran mayoría de empresarios (44%) consideran que se mantendrá igual que el año pasado; incluso un 25% espera que sea incluso mejor, mientras que un 30% mantiene una visión más pesimista.

En comparación con el año pasado, usted cree que será...?



Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid

El 30% que considera que esta campaña será peor para su negocio, lo achaca a las limitaciones de acceso en coche al Centro de Madrid y a la desaceleración del consumo, fundamentalmente.



Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid

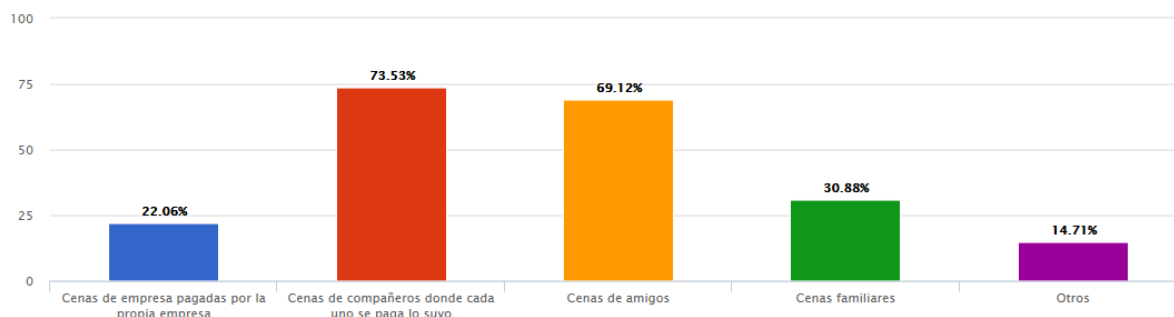
FACTURACIÓN

Se prevé que esta campaña de Navidad los negocios hosteleros facturen un 4% más que la campaña anterior, en línea con el crecimiento acumulado que registra el sector de la restauración madrileña en lo que va de año.

TIPOS DE CENAS

Las cenas/comidas de compañeros de trabajo y de amigos son las que copan las celebraciones durante estas fechas, dejando relegadas a un segundo plano las cenas familiares y las de empresa pagadas por la propia empresa.

Tipo de cena: ¿Qué tipo de comidas/cenas son más frecuentes en su local?



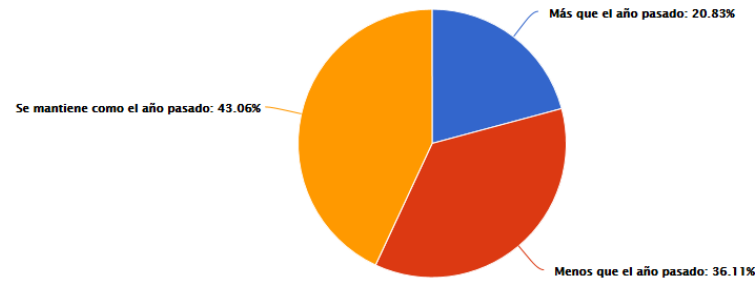
Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

LAS RESERVAS

Las reservas se están manteniendo en la línea del año pasado, que fue una buena campaña, y se están concentrando en los fines de semana de:

- Del 30 de noviembre al domingo 2 de diciembre.
- Del 14 de noviembre.
- Del 21 de diciembre.

A fecha de hoy, ¿Tiene más o menos reservas que el año pasado?

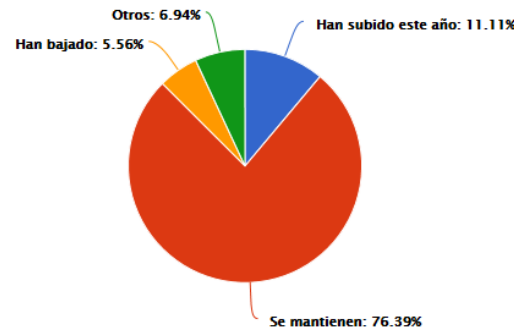


Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

PRECIOS

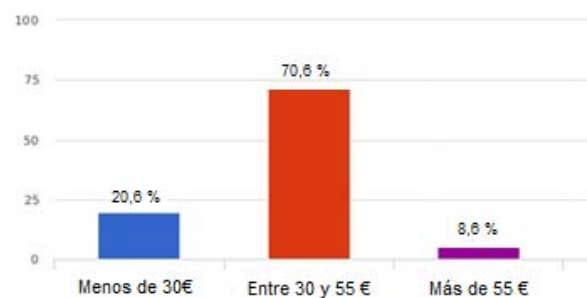
En el 76% de los casos los precios de los menús no han variado respecto a otros años, por lo que la oferta sigue siendo muy similar.

Los precios de sus menús de Navidad...



Informe Campaña Navidad 2018 - @HosteleriaMad - Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid

Por su parte, los precios medios de los menús oscilan, en su mayoría (70%), entre los 30€ y los 55€, mientras que un 20% de los negocios ofertan menús por menos de 30€.



PUENTE DE DICIEMBRE

Por su parte, este puente de diciembre supone también un revulsivo para los negocios de restauración madrileños que ven incrementada su facturación un 20% respecto a cualquier fin de semana normal.

Gracias a la campaña de Navidad y al puente, el mes de diciembre es un mes estratégico para la restauración madrileña ya que aglutina alrededor del 25% de la facturación anual de los negocios.

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

PRENSA: ☎ 91 246 82 88 ✉ comunicacion@hosteleriamadrid.com
www.hosteleriamadrid.com



@HosteleriaMad

Todo un Referente

Somos la asociación de hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

NOTA DE PRENSA

COMESS GROUP Y LA ASOCIACIÓN HOSTELERÍA MADRID-LA VIÑA FIRMA UN ACUERDO DE COLABORACIÓN

- Gracias a este acuerdo, todos los franquiciados de las enseñas que gestiona Comess Group podrán beneficiarse de sus servicios.
- La Asociación Hostelería Madrid – LA VIÑA ofrece los servicios más especializados de asesoría hostelera y representa los intereses comunes de los empresarios del sector de la Comunidad de Madrid.

Madrid, 11 de diciembre de 2018.- Comess Group, líder español en franquicias de restauración organizada, ha firmado un acuerdo de colaboración con la Asociación de Hostelería de la Comunidad de Madrid-LA VIÑA. Este acuerdo representa el objetivo común por ambas partes de colaborar en defensa de los intereses de las empresas de hostelería localizadas en la comunidad madrileña. Además, gracias a esta colaboración, los franquiciados de las enseñas pertenecientes a Comess Group podrán asociarse de manera voluntaria a LA VIÑA-Hostelería Madrid y beneficiarse si lo desean de los servicios que la asociación les ofrece.

Comess Group es la compañía española de restauración organizada con más experiencia en el sector y con mayor presencia internacional. Tan sólo en Madrid, el grupo de franquicias cuenta con más de **40** locales y es por ello que han decidido contar con la asociación de referencia de la Comunidad de Madrid para aportar a sus franquiciados un mayor soporte, entre algunos servicios podrán optar a asesoría jurídica, fiscal y laboral.

*“Nuestro compromiso con nuestros franquiciados es firme. Desde Comess Group les ofrecemos todo nuestro apoyo en diferentes áreas para que puedan gestionar sus establecimientos de la manera más óptima posible. Este tipo de colaboraciones refuerzan este compromiso ya que les damos acceso a una nueva vía de soporte y asesoramiento que estamos convencidos les será de mucha utilidad, afirma **Manuel Robledo, presidente de Comess Group.***

Juan José Blardony, director General de la Asociación Hostelería Madrid – LA VIÑA asegura que “este acuerdo es muy importante porque favorece que las empresas de restauración de Comess Group estén representadas en la asociación empresarial de referencia en Madrid y puedan disfrutar de los servicios de asesoría y gestión que son un referente en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria. Sin duda, un valor añadido para cualquier empresa hostelera que opere en la Comunidad de Madrid”.

Sobre LA VIÑA

La asociación Hostelería Madrid-LA VIÑA comenzó en 1882 como la Asociación de Tiendas de vinos de sexta clase de Madrid, de ahí su nombre. Desde su origen cuenta con un espíritu reivindicativo y crítico que sigue estando vivo en la actualidad y le permite realizar una intensa labor de defensa sectorial.

Sobre Comess Group

Comess Group cuenta con más de 30 años de experiencia y es la compañía española líder en restauración organizada. En la actualidad tiene más de 350 establecimientos en 13 países de Europa, Asia y América. Es propietaria de las enseñas Lizarran, Don G, Cantina Mariachi, Pasta City, Gastro by Lizarran, Bezumm y Casa García, además posee los derechos de master franquicia de Pieology, The Counter, The Build y Coldstone Creamery para España

Burson Cohn & Wolfe

Alejandra Mansilla/ Olga Casco

Alejandra.mansilla@bcw-global.com / olga.casco@bcw-global.com

Tel. 91 384 67 78/00

QUÉ ES LA VIÑA

LA VIÑA es la **Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid**. Representa al sector ante las administraciones locales y autonómicas y es la encargada de negociar el **Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración**. LA VIÑA te ofrece **servicios de gestoría** especializados en hostelería a los empresarios madrileños y organiza **eventos** de referencia para fomentar el consumo en los establecimientos asociados

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

PRENSA: ☎ 91 246 82 88 ✉ comunicacion@hosteleriamadrid.com
www.hosteleriamadrid.com



@HosteleriaMad