

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2018

H O S T

E L E R

I A M A

D R I D



CUENTRO · TU
RINTO
DE
N
M

SOMOS

La Asociación de Hostelería de Madrid, antes, LA VIÑA.

Somos **el punto de encuentro** de las empresas de hostelería de la Comunidad de Madrid.

Somos la única **asesoría especializada en hostelería** con más de 50 años de experiencia en **gestión laboral**, **fiscal** y tramitación de **licencias**.

Somos el referente en la implantación de sistemas de **Calidad (APPCC)** en hostelería, con un Manual validado por la Comunidad y el Ayuntamiento de Madrid como referente en el ámbito de la restauración.

ENCUENTRO . TU PUNTO DE

Í . . .
N . .
D I
C E . .

OPINIÓN

HOSTELERÍA MADRID, EL FUTURO	6
LA VENTA A DOMICILIO, UNA OPORTUNIDAD	8

NUESTRO ADN

LA JUNTA DIRECTIVA	11
EQUIPO DE TRABAJO	12
ORGANIGRAMA	13
MISIÓN Y VALORES	14
REPRESENTACIÓN	15

A TU SERVICIO

GESTORÍA	17
PROMOCIÓN	29
COMUNICACIÓN	35

HITOS 2018	44
HOSTELERÍA EN CIFRAS	48
TRANSPARENCIA: LA ASOCIACIÓN EN CIFRAS	49



HOSTELERIA MADRID, EL FUTURO

Nuestra organización es un referente entre las entidades madrileñas. Y lo es, no solamente porque lleve viva 137 años, que se dice pronto, sino porque ha logrado reconvertirse a lo largo de su historia con un único fin: servir a la hostelería madrileña. Y hacerlo siendo la entidad representativa de Madrid.

Por eso, tiene más sentido el nombre y la imagen corporativa elegida, que en realidad es nuestra marca digital desde 2005 : hosteleriamadrid.com.

Con este cambio no dejamos atrás La Viña y todo lo que significa. Sigue siendo parte de nuestra naturaleza: la defensa de las pymes de hostelería y la entidad a la que nuestros padres pertenecieron, a la que fuimos de pequeños a hacer gestiones o a tramitar las nóminas del personal de los negocios familiares.

“Las nuevas generaciones reclaman su protagonismo”

Lo que ocurre es que nuestro mundo, nuestro Madrid, evoluciona cada vez más rápido.

Las nuevas generaciones reclaman su protagonismo y en él tienen que encajar la digitalización, la innovación, el medioambiente, la sostenibilidad.... Y con todo esto no nos podemos identificar sin un cambio.

Un cambio como el que ejemplificamos en nuestra imagen y que tiene un objetivo compartido: **ser el punto de encuentro de la hostelería madrileña.**

Las necesidades de información de nuestras empresas, la especialización en el asesoramiento, la complejidad de las relaciones con las administraciones públicas, la interlocución social, la dignificación del sector, la digitalización de las empresas y de la oferta de servicio, los desafíos medioambientales. Para todos estos retos va a tener que existir una entidad fuerte que nos represente.

Seguimos aspirando, con vuestro apoyo, a que esa entidad sea **HOSTELERÍA MADRID.**

Unos ejemplos de los últimos meses: la negociación del convenio colectivo de hostelería de Madrid, la legalización de la música, la Tv y de la venta a domicilio en el catálogo de espectáculos públicos, o la creación del bar restaurante musical, Madrid Central, la renovación de la zona de protección acústica del distrito Centro de Madrid, la implantación del registro de la jornada laboral...

Todos estos temas requieren una sola voz desde la Hostelería, y esa voz se ha elevado desde nuestra organización.

Estamos todos invitados.

Tomás Gutiérrez
Presidente de Hostelería Madrid



LA VENTA A DOMICILIO, UNA OPORTUNIDAD

Sorprende que el 70 % de la hostelería española no venda comida a domicilio. Siete de cada diez negocios no apostamos todavía por el “delivery”, ya sean restaurantes independientes o cadenas organizadas.

Sin embargo, las cadenas de restauración organizada lo tienen claro. El 65 % de sus directivos consideran estratégico integrar en sus negocios la venta a domicilio.

La venta a domicilio, que empezó en grandes ciudades como Madrid, se está extendiendo a las capitales de provincia y a los entornos metropolitanos. Desde luego, es un tipo de venta que ha venido para quedarse.

De hecho, el “delivery” se ha disparado un 17% en 2018 y su facturación ya supone un 15 % de la facturación anual de muchos establecimientos.

“La cuestión es si nos podemos permitir el lujo de no vender a domicilio”

Dato que cobra mucha más relevancia si lo comparamos con el crecimiento del sector de restauración en su conjunto, que ha sido del 2%.

La cuestión es si, en este contexto, nos podemos permitir el lujo de no vender a domicilio. Y la respuesta es probablemente que no podemos. De hecho, todas las tendencias nos indican que su crecimiento va a ser constante en los próximos años por el cambio de la mentalidad del consumidor, el aumento de su digitalización, la tendencia a reducir las elaboraciones en los domicilios o el cambio en las jornadas horarias de trabajo.

Ante estos datos, teníamos un problema en la Comunidad de Madrid. Los restaurantes, cafeterías y bares únicamente estábamos autorizados para la venta en los propios establecimientos.

Urgía el cambio de una normativa que reconociera lo que estaba ocurriendo en la sociedad, la venta habitual por parte de la hostelería a domicilio. Y no solamente para

el servicio de comidas y cenas, si no también para desayunos, snack, meriendas o catering para las empresas.

Gracias a nuestra asociación empresarial HOSTELERÍA MADRID y al consenso generado con las organizaciones vecinales, partidos políticos y municipios, los negocios de restauración de la Comunidad de Madrid podemos servir nuestros productos a domicilio con cobertura legal, tras conseguir la aprobación del Catálogo de Espectáculos Públicos el 8 de mayo de 2019.

La cuestión no es baladí si tenemos en cuenta el potencial de crecimiento de este servicio, lo que puede aumentar la facturación de las empresas, y si tenemos en cuenta el interés mostrado por otros sectores en competencia como el sector de la distribución y grandes superficies.

El reto ahora es nuestro.

Juan José Blardony
Director General

NUESTRO ADN: MADRID Y SUS BARES

HOSTELERÍA MADRID 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'.

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

Posteriormente pasará a llamarse LA VIÑA, nombre que ha mantenido hasta el presente año 2018.

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

LA 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 tercera legislatura consecutiva, en el año 2017.

Los 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 miembros actuales son:

1. **Tomás Gutiérrez**, presidente.
2. **Manuel Hdz. de Alba**, vicepresidente I.
3. **José Ramón Rodríguez**, vicepresidente II.
4. **Antonio Cosmen**, secretario.
5. **Fco. Javier Vázquez Arias**, tesorero.
6. **David Noval**, vocal.
7. **Juan Manuel del Rey**, vocal.
8. **Lola Creagh Lozano**, vocal.
9. **Carlos González Gómez**, vocal.
10. **Alberto Serrano Amores**, vocal.
11. **Carmelo Espinosa**, vocal.
12. **Josefa Prieto Vázquez**, vocal.
13. **Nieves Fernández**, vocal.
14. **Miguel Ángel Blas Aparicio**, vocal.
15. **Miguel Grande Núñez**, vocal.
16. **Rubén Martínez Torres**, vocal cooperador.
17. **María Isabel Gallego**, vocal cooperador.

ÓRGANO DE GOBIERNO

EL EQUIPO DE TRABAJO

La asociación Hostelería Madrid cuenta con un equipo de más de treinta profesionales especializados en once áreas de actividad que prestan servicios de asesoría de gran valor añadido a los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid.

34 especialistas

11 áreas de gestión

**EL
EQUIPO
DE
TRABAJO**

ENCUENTRO · TU PUNTO DE

ORGA- NIGRA- MA 2018

ASAMBLEA GENERAL
DE SOCIOS

DIRECCIÓN GENERAL
Juan José Blardony

DIRECCIÓN FINANCIERA Y
DE SERVICIO AL ASOCIADO
Laureano Dorado

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

LABORAL INMOBILIARIA

Montse Anta Patricia Catalán
Cristina García
Antonio Martínez
Carmen Medina
Rocío España
Mónica Perandones

CALIDAD JURÍDICO

Patricia Estanheiro Joaquín
Ana Blanco Sánchez-Cervera
Helena Herranz
Elena Martín Lourdes
Belén Gómez Sánchez-Cervera
Miriam Herrezuelo José M^º Rubio

LICENCIAS FISCAL

Vito Izquierdo Nuria Pérez
Eva Zurdo Ana Alegre
Virginia de León
Marta Alamillo
Diego Guerrero
Verónica Crespo

FORMACIÓN BOLSA DE EMPLEO

COLABORADOR: Begoña Zarza
Luis Aguilar

MARKETING PROVEEDORES Y EVENTOS

Elena Martínez Elena Martínez
Begoña Zarza

COMUNICACIÓN COMERCIAL

Margarita Míguez César Losa
COLABORADOR: Verónica Sipele
Alejandro Domínguez

MISIÓN

La Misión de Hostelería Madrid es **ser el punto de encuentro de las empresas de hostelería** en la Comunidad de Madrid y ayudarlas a mejorar en todas sus áreas de actividad.

Misión Competitiva: ofrecer **servicios que les supongan una ventaja competitiva** a las empresas asociadas.

Misión Representativa: la asociación representa los intereses del sector ante las administraciones públicas, los agentes sociales y ante al sociedad, desarrollando un papel activo en los medios de comunicación.

Misión de Servicio: estamos al servicio de las empresas de hostelería para **generar valor, compartir el conocimiento sobre el sector y aplicarlo para la mejora de las empresas** asociadas.

Misión ante el Asociado: somos el punto de encuentro de la hostelería en Madrid.

VALORES

La asociación 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 germen que dio lugar a la asociación que conocemos hoy, que basa sus acciones en la **integridad moral** y la **vocación de servicio**.

MISIÓN Y VALORES

REPRES- SEN- TACIÓN SECTORIAL

Consejo sectorial de comercio de la ciudad de Madrid

El vicepresidente II de Hostelería Madrid, José Ramón Rodríguez, y el tesorero, Francisco Javier Vázquez, representan al sector hostelero en el Consejo de Comercio de la ciudad de Madrid.

Conf. Empresarial de Hostelería de España

El vicepresidente I de Hostelería Madrid, Manuel Hernández de Alba, forma parte de su consejo directivo de la Confederación empresarial de Hostelería de España.

Cámara de Comercio y CEIM

El presidente, Tomás Gutiérrez, es el representante de la asociación Hostelería Madrid en el Pleno de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid.

Plataforma por el Ocio, La Unión y Madrid Sostenible

La Asociación Hostelería Madrid participa y promueve las acciones de defensa sectorial realizadas por las tres plataformas de defensa y fomento del sector empresarial.



H O S T
E L E R
I A M A
D R I D



ENCUENTRO . TU PUNTO DE

GESTIÓN DE LICENCIAS Y AUTÓNOMOS

GESTIÓN DE LICENCIAS

Vito y Eva se encargan de tramitar las licencias de los locales asociados, los cambios de titularidad o las altas y bajas de los autónomos.

Durante el año 2018 las asesoras han realizado **674 trámites** de los cuales:

- 110 Altas y bajas en el censo.
 - 52 actos comunicados.
- 105 altas y bajas de autónomos.
 - 1 libro de visita.
- 9 solicitudes de cartel identificativo.
- 8 solicitudes de pensión, jubilación e invalidez.
 - 37 solicitudes de prestación de IT.
 - 41 solicitudes de cambio de nombre.
- 2 constitución / disolución de S.C. o C.B.

- 270 Consultas municipales.
 - 10 Listas de precios.
- 29 Solicitudes de licencia de apertura.

AYUNTA-
MIENTO
DE
MADRID

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

ENCUENTRO . TU PUNTO DE ENCUENTRO

GESTIÓN FISCAL Y LABORAL

A TU SERVICIO

19

GESTIÓN LABORAL

Montse, Cristina, Carmen, Rocío, Antonio y Mónica se encargan de asesorar a las empresas asociadas sobre las condiciones de contratación en base al **Convenio Colectivo de Hostelería** que negocia nuestra asociación con los principales sindicatos.

En 2018 el equipo laboral ha tramitado las altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones y modelos de declaraciones de **8.568 trabajadores** de **501 empresas**. Además:

- 32** Regularizaciones de expedientes de extranjería.
- 39** prevención de riesgos.
- 26** Inspecciones de trabajo.
- 24** Altas en fin de semana.

GESTIÓN FISCAL

Nuria, Ana, Marta, Virginia, Diego y Verónica se encargan de digitalizar la contabilidad de las empresas y de realizar los impuestos de los **224 asociados** suscritos al servicio fiscal que ofrece la asociación de forma exclusiva para empresas de hostelería.

Durante el año 2018 el equipo ha realizado:

- 42** Inspecciones (CAM, Agencia Tributaria...).
- 227** Declaraciones de la Renta.
- 267** Declaraciones fiscales.
- 9** Recursos y **4** Constitución de sociedades.
- 51** Libros oficiales y cuentas anuales.
- 46** Estimaciones objetivas.
- 51** Sociedades
- 127** Estimaciones directas.

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

ENCUENTRO • TU PUNTO DE

Food & Restaurant

THEA

CALIDAD
Y
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

A TU SERVICIO

21

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Patricia, Ana, Helena Herranz, Elena Martín, Belén y Miriam asesoran en materia higiénico sanitaria a nuestros asociados orientándolos en los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria de sus negocios.

Son unas profundas conocedoras del sector hostelero y gozan de un gran prestigio frente a los técnicos de la administración sanitaria.

En 2018 han atendido a un total de **230 empresas de hostelería** con:

- 607 Consultas técnicas.
- 953 Visitas técnicas.
- 129 Visitas comerciales.
- 25 Diseños de cocina.
- 50 Planes de alérgenos
- 50 Inspecciones sanitarias.

CÉNIT, LA EXCELENCIA

En el contexto de HIP 2018, la asociación presentó el sello de Calidad y Seguridad Alimentaria **Cénit**, desarrollado por la asociación Hostelería Madrid y validado por AENOR, este distintivo acredita la excelencia en Calidad y Seguridad Alimentaria de los establecimientos de hostelería. Un local ha alcanzado ya el distintivo: **Médems Catering**.

NUESTRO **APPCC**,
HOMOLOGADO
POR LA
ADMINISTRACIÓN

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

ENCUENTRO . TU PUNTO DE



ASESORÍA JURÍDICA Y MÁQUINAS RECREATIVAS

A TU SERVICIO

23

ASESORÍA JURÍDICA

Joaquín, Lourdes y José María asesoran en materia jurídica, y de forma totalmente gratuita, a todos los socios de Hostelería Madrid. Los servicios jurídicos están incluidos en la cuota de socio e incluyen la asistencia a juicio.

El servicio jurídico se ofrece en horario de tarde, excepto los viernes y durante el periodo estival, que es en horario de mañana.

El equipo de abogados ha atendido un total de **681 consultas de asociados** en 2018 y ha realizado **396 gestiones** tales como:

- 104 Recursos administrativos.
- 246 Trámites laborales.
- 18 Arrendamientos.
- 4 Asistencia a juzgado.
- 24 otros servicios.

MÁQUINAS RECREATIVAS

El equipo asesoró a 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 tales como:

1. Duración de las autorizaciones.
2. Instalación de las máquinas.
3. Contratos civiles firmados por las empresas operadoras.
4. Consultas sobre creación de empresas operadores.

ASISTENCIA AL JUZGADO

ASESORÍA FINANCIERA

Laureano y **Nuria** orientan a los asociados sobre las opciones de financiación disponibles para las empresas de hostelería.

Además, ofrecen una información de gran valor sobre las condiciones de los TPV, las tarifas de autores así como de las nuevas opciones existentes para la reproducción de música ambiente en el local.

Durante el 2018 han realizado:

59 Tramitación de subvenciones.

5 Financiación.

5 TPV.

2 Seguros.

80 Tarifas de autores.

93 Otras consultas.

SUBVENCIONES

El equipo financiero asesoró a más de medio centenar de socios sobre las subvenciones disponibles para hostelería y autónomos.

Además, en algunos casos, el propio equipo se encargó de tramitar directamente la subvención con la administración como un servicio de valor añadido.

Las subvenciones más solicitadas han sido las subvenciones por contratación indefinida.

SUBVENCIÓN POR CONTRATO INDEFINIDO

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

ENCUENTRO . TU PUNTO DE

BOLSA DE EMPLEO Y FORMACIÓN

A TU SERVICIO

BOLSA DE EMPLEO

Begoña gestiona, desde el año 2006, el portal de empleo de Hostelería Madrid que comprende tanto el servicio offline de gestión de ofertas y entrevistas como el servicio online de publicación de ofertas para la autogestión del proceso de selección por parte del asociado.

Durante el 2018 el portal de empleo ha gestionado:

- 3.218** usuarios inscritos en el portal de empleo online.
- 7.000** inscripciones en ofertas.
- 17** ofertas de empleo offline.
- 218** ofertas publicadas online.
- 49** candidatos entrevistados.

FORMACIÓN

Luis Aguilar y **Patricia** organizan los cursos de formación que la asociación ofrece a todos los asociados mediante formación libre o bonificada.

En 2018 hemos impartido **36 cursos** de formación a **363 alumnos**: empresarios y trabajadores que se han formado en temáticas como **Alérgenos, Manipulador de Alimentos, Coctelería, Inglés, Postres en restauración, Cocina asiática; Escandallo o Decoración de platos**, entre otros.

ALÉRGENOS Y MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ENCUENTRO . TU
PUNTO DE

MARKETING Y EVENTOS

EVENTOS 2018

Elena coordina, desde el área de Marketing de Hostelería Madrid, la organización de Eventos ocio-gastronómicos en colaboración con el **Ayuntamiento de Madrid** y la compañía cervecera **Mahou San Miguel**, con el fin de promocionar y dinamizar la actividad de los locales asociados.

gastroletras.

PRÓXIMAMENTE EN LAS MEJORES BARRAS



Gastroletras 8 – 18 Marzo

El Barrio de las Letras se convirtió en un plató de grabación con visitas guiadas, talleres infantiles y un concurso de cortometrajes. Participaron 32 asociados.

GatoTerrazas 26 Jun. – 6 Jul.

Veinte terrazas concursaron para ser la mejor terraza del 2018, distinción concedida por un jurado profesional a la terraza **Picalagartos**.



4 JUNIO'18

FOROS HOSTELERÍA MADRID

Claves para adaptar tu
empresas al nuevo
reglamento de protección
de datos

Foro informativo impartido por
Yanis Darias, abogada de Atea
Compliance, al que asistieron
40 asociados.

19 MARZO'18

¿Cómo aplicar la Gestión
del Personal (Jornada y
retribución) al nuevo
entorno laboral?

Este foro informativo fue impartido por
Carlos Jacob, abogado laboralista de
ML Abogados y **Luis Hidalgo** y **Manuel
Márquez**, de CV & Partners. Contó con
68 asistentes.

19 NOVIEMBRE'18

Novedades del nuevo
Convenio Colectivo de
Hostelería Madrid 2018-2020

Foro impartido por **Carlos Jacob**,
abogado laboralista de ML Abogados y
Montse Anta, responsable del
Departamento Laboral de La Asociación.
Asistieron 49 asociados.

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

SABOREA MADRID

La asociación cuenta con una plataforma de promoción gastronómica para los asociados de Hostelería Madrid:

www.saborea-madrid.com,
dirigido al cliente final.

El portal promociona **planes de ocio, tendencias** dirigidas a la juventud madrileña así como la **promoción de los eventos** propios de la asociación.

ESTADÍSTICAS SABOREA 2018

12.357 visitas al portal web.
5.558 seguidores en Facebook.
1.987 seguidores en Twitter.
1.286 seguidores en Instagram.
5.150 visitas al blog de planes y tendencias.



ACUERDOS HOSTELERÍA MADRID



CLUB DE PROVEEDORES

17 empresas ofrecieron sus servicios en el Club en 2018.

3 boletines publicitarios fueron editados durante el 2018.

10 nuevas empresas se unen al sitio web de proveedores durante el año.

 <p>Mahou DESDE 1890</p> <p>Colaborador en los eventos de Hostelería Madrid.</p> <p>www.mahou.es</p>	 <p>quirónprevención</p> <p>Quirónprevención es la compañía de prevención de riesgos laborales de Quirónsalud .</p>	 <p>Renovae ENERGY</p> <p>Soluciones de gestión y eficiencia energética para asociados, tanto en luz como en gas.</p> <p>aamezaga@renovaenergy.es</p>
 <p>eltenedor a TripAdvisor company</p> <p>Tres meses gratis para los socios de Hostelería Madrid (nuevos clientes de la plataforma).</p> <p>soporte@eltenedor.es</p>	 <p>Sabadell</p> <p>Comisión TPV desde el 0,29% para clientes cuenta Expansión Negocio Pro.</p> <p>reyma@bancosabadell.com</p>	<p>REPRODUCCIÓN LEGAL DE MÚSICA EN HOSTELERÍA</p>  <p>SOUNDREEF ROYALTIES MADE EASY</p> <p>Reproducción legal de música en locales de hostelería.</p>



**COMERCIAL
Y
ATENCIÓN AL
ASOCIADO**

COMERCIAL HOSTELERÍA MADRID

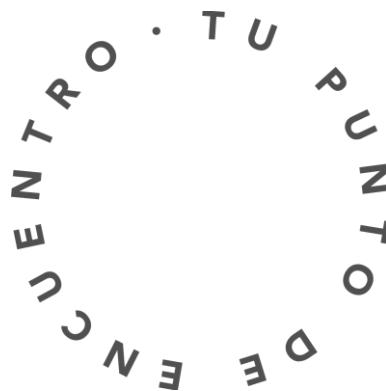
César, **Patricia** y **Verónica** forman el equipo comercial de Hostelería Madrid que se encarga de dar a conocer la asociación entre los empresarios no asociados.

Durante el 2018 han realizado una intensa campaña de captación comercial que ha tenido como resultado un total de **330 altas nuevas** en el año 2018.

ESTADÍSTICAS COMERCIAL

1.500 llamadas telefónicas a no asociados.

70 visitas comerciales.



ENCUENTRO . TU
PUNTO DE

COMUNICACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

A TU SERVICIO

BLOG HOSTELERÍA MADRID

Marga coordina el Área de Comunicación de la Asociación que se encarga de planificar, redactar y difundir entre los asociados las noticias más relevantes que afectan al sector hostelero madrileño.

Tratamos temáticas relativas a normativas sobre licencias, horarios, tributación, estadísticas sectoriales, actualidad laboral, alianzas con empresas, convenio colectivo, así como todas las informaciones que ayuden a nuestros asociados en su toma de decisiones.

Durante 2018 hemos publicado 295 noticias en el blog.

ÚLTIMAS NOTICIAS



Los bares y restaurantes de Madrid facturan un 7% más en septiembre

Los negocios de hostelería de la Comunidad de Madrid han facturado este mes de septiembre un 7% más que...

LEER MÁS



Los empresarios de 'módulos' deberán cambiarse a 'Directa' si superan 150.000€ de ingresos o gastos

Los empresarios de hostelería que tributan en el sistema de Estimación Objetiva (módulos) deberán...

LEER MÁS



Descárgate las Hojas de Reclamaciones directamente desde el APP Hostelería Madrid

Se acercan días de mucho tráfego en los bares y restaurantes madrileños. Muchas celebraciones de...

LEER MÁS



Tablas salariales del Convenio Colectivo para 2018

Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid El viernes 23 de noviembre se ha firmado el...

LEER MÁS

NEWS HOSTELERÍA MADRID

El equipo de comunicación ha enviado **52 boletines digitales** a 1.350 asociados. Desde septiembre, los boletines incluyen una videonoticia de cabecera con el tema destacado de la semana. Durante el 2018 se han enviado un total de **14 videonoticias**.

Además, hemos lanzado **17 boletines especiales** sobre temas de gran impacto para los asociados así como convocatorias especiales a Foros y actos de defensa sectorial.

El índice de lectura del boletín es del **32,6%**, muy por encima del índice de lectura medio del sector (16,2%).

LA VIÑA ACTUALIDAD

Al servicio de la Hostelería de Madrid desde 1982



¡COMPARTE LA FELICITACIÓN DE NAVIDAD DE LA HOSTELERÍA DE MADRID!

#ESTARESTUFELICITACIÓN



SEGUNDA REUNIÓN DE AFECTADOS POR MADRID CENTRAL

La Plataforma de Afectados por Madrid Central se reúne con Camerata.



COMERCIOS CREDITO SE UNE A LA VIÑA

Comerces Group se une a LA VIÑA para recibir asesoría especializada en Madrid.



SEGUNDO DEBATE DE ANTIQUARIOS

¿Temas insuperados con más de 10 años de antigüedad? Si es así, #antiquaral



COMIDAS NAVIDENAS EN CUFÍAS

Las reserpciones están a un nivel de 5/3 euros en comida navideña.

CURSOS DE FORMACIÓN



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA y HORA: 17 de diciembre de 9 a 13 h.
LUGAR: C/ Coronación de MP, 80.1º A-4.



CURSO SOBRE REPUTACIÓN ONLINE

FECHA: 14 de enero de 10 a 11.30 horas.
LUGAR: C/ El Teniente, 1º de Florida, 2.

INSCRIPCIONES A TRAVÉS DEL APP: [iOs](#) [Android](#)

CLUB PROVEEDORES PROMOCIÓN GRATIS



LA PRENSA

LA VIÑA

- ASI APENIA MADRID CENTRAL A FELICITA O DELIBERADO: CAOS CON LOS REPARTIDOS A DOMICILIO. (El Confidencial)

PLATAFORMA AFECTADOS MADRID CENTRAL

- MADRID CENTRAL: MAS POLUCION Y ATASCOS EN LA GRAN VIA. (El Confidencial)
- MADRID CENTRAL: ¿ANTICIPA DEL FUTURO O PRECIPITACION? (El País)
- COCHES, LE HAS, EMBAJADORES Y OTRAS CUERDAS SIN MULIAS CON LA ENHADA EN VIGIA DE MADRID CENTRAL. (EL MUNDO)

HOSTELERÍA MADRID

- MADRID, "LA CIUDAD DEL ABRACAO".
- MADRID, NO TAN BUENOS AÑOS.
- MAS DE 4.000 AGENTES CARRAN ILICITAN LA SEGURIDAD EN LA CAPITAL.
- CENAS DE NOCHEBUENA.

GASTRONOMÍA

- CONDUCCION A LOS "SUPER ESPECIALISTAS".
- 25 CHEFS CIBERAN UN RECEPCIONARIO INSPIRADO EN EL HYPERSEN.
- UN REY DE LA COCINA VEHIDE.
- PERIBAN ADIWA PRESENTA EL PRIMER VOLUMEN DE VINO DE LA BULLERIA.
- DEL P'LAID COMBINADO A LA REVOLUCION.

WEB HOSTELERÍA MADRID

La página **web** de la asociación www.hosteleriamadrid.com ha recibido un total de **159.075 visitas** en 2018 y ha acumulado **276.089 páginas vistas**. A través de sus formularios hemos recibido **24 solicitudes de alta** en la asociación.

Nuestro trabajo en **RR.SS.** también ha sido muy intenso durante el 2018 y nuestros canales acumulan un buen número de seguidores y visualizaciones, siendo un referente en el sector.

@HosteleriaMad



QUÉ ES HOSTELERÍA MADRID

Hostelería Madrid 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**. Hostelería Madrid 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

CONÓCENOS

SERVICIOS



7.168



170



2.063

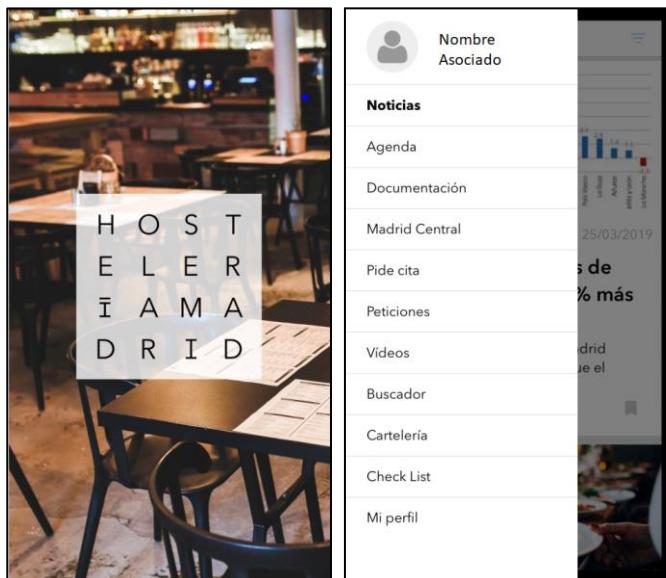


6.535



2.976

APP HOSTELERÍA MADRID



La asociación HOSTELERÍA MADRID ha desarrollado una nueva sección en el APP del asociado para la gestión de los permisos de acceso a Madrid Central.

En dos sencillos pasos, nuestros asociados pueden solicitar en segundos el permiso de acceso a Madrid Central desde su teléfono móvil.

Introducen la fecha de acceso, la matrícula y nuestro sistema lo envía en un fichero al Ayuntamiento de Madrid.

Durante los próximos meses la aplicación incorporará nuevos desarrollos de gran valor para los asociados como un área de proveedores o la nueva cartelería.

CIRCULAR, FOLLETOS Y CARTA DE PRECIOS

La asociación ha enviado a los socios **11 boletines informativos mensuales** con las noticias más leídas del mes, estadísticas mensuales, calendario de ferias, cursos y anuncios inmobiliarios.

Anexos a la circular mensual hemos enviado **cuatro folletos especiales:**

Enero: folleto HIP.

Marzo: calendario fiscal.

Julio: Cénit.

Diciembre: calendario laboral.

CARTA DE PRECIOS 2018

AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE MADRID DESDE 1882

MENÚ DEGUSTACIÓN

CARPETA DE BIENVENIDA

Cartelera obligatoria y check list.

PROMOCIÓN EN APP SABOREA-MADRID

App de ocio de Madrid con más de 100.000 visitas anuales

BOLETÍN INFORMATIVO SECTORIAL EXCLUSIVO

Boletín informativo físico y digital

JORNADAS PROFESIONALES /EMPRESARIALES

Presentes en Asociaciones Empresariales/ Sectoriales

REPRESENTACIÓN SECTORIAL

Negociamos en Asociaciones Empresariales/ Sectoriales

DEFENSA SECTORIAL

Negociamos el Convenio Colectivo de Hostelería y las normativas sectoriales municipales y autonómicas.

CLUBS DE PROVEEDORES

Acuerdos estratégicos con proveedores de referencia

ASISTENCIA JURÍDICA

Recursos contra sanciones y asistencia en contratos / despidos.
*Periodo de carencia de 3 meses (recursos) 6 meses (SMAC y juicios)

GESTIÓN DE LICENCIAS

Asesoramiento urbanístico, listas de precios, autónomos y hojas de reclamaciones

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

(Consultas orientativas)

PORTAL DE EMPLEO ESPECIALIZADO

(Selección de candidatos en empleohosteleriamadrid.com)

BOLSA INMOBILIARIA

(Publicación de anuncios inmobiliarios en el boletín y web)

ACUERDO CON EL BANCO SABADELL

Descuento de las cuotas de asociado de LA VIÑA 10% Dto. (hasta 50€/año)

* Comisiones del TPV (sin mantenimiento) 0,25%

Tarjeta VISA LA VIÑA con seguro de accidente Hasta 120.000 €

Cuotas personales: devolución recibos domiciliados (agua, rif, gas y electricidad) 3% (Hasta 200€/año)

Identificación de las dos primeras cuotas de asociado (Hasta 60€)

* Dto. aplicable a nuevos clientes.

ACUERDO ENERGÉTICO CON J2 INGENIEROS

Hasta el 14% Dto.

AUTORES

Hostelería y Ocio Nocturno 15% Dto.

Salones de bodas y banquetes 20% Dto.

SEGUROS

Hasta el 15% Dto tt

Precio: 29 €/local/mes.
(A partir de cuatro locales asociados: 23,20 €/local/mes)

Durante el 2018 hemos editado **cuatro versiones de la Carta de Precios** con cuatro promociones para nuevos asociados:

- Ahorro energético con **Renovae Energy**.
- Visita gratuita de **Calidad Cénit**.
- Servicio de alta telefónica de trabajadores por las tardes en verano.
- Tres meses gratis en **EITenedor**.



GABINETE DE PRENSA HOSTELERÍA MADRID

- Lanzamiento de 12 Notas de Prensa. ([Ver Dossier](#))
- Hemos atendido 82 consultas de periodistas.
- Hemos obtenido 81 impactos en prensa, radio, TV y medios digitales.
- Hemos dado apoyo en la difusión de las Notas de Prensa de los eventos organizados por la Asociación (No incluidas en el dossier).
- Hemos dado apoyo en la difusión de las convocatorias y notas de prensa de la Plataforma por el Ocio y la Plataforma de afectados por Madrid Central, donde compartimos portavocía con otras asociaciones y hemos alcanzado más 500 impactos mediáticos.



HITOS HOSTELERÍA MADRID

HITOS 2018

FEBRERO'18

Hostelería Madrid y HIP acercan la innovación a las pymes hosteleras

HIP es la feria de innovación hostelera que reunió a miles de empresarios en IFEMA entre el **19 y el 21 de febrero**.

La asociación **Hostelería Madrid** presentó en esta edición su distintivo **Cénit** que, acreditado por AENOR, distingue la excelencia en Seguridad Alimentaria en el mundo de la restauración.



MARZO'18

LA VIÑA pide una solución para el bloqueo de aforos

Una interpretación restrictiva del PGOU genera un bloqueo de los aforos de los restaurantes de Madrid, que ven **limitado su aforo a 99 personas** independientemente de su superficie.

La asociación ha remitido una carta al Delegado del Área de Gobierno del Ayto. de Madrid para pedirle una solución a este problema.

SEPTIEMBRE'18

El Ayuntamiento desestima desbloquear los aforos

El Ayuntamiento de Madrid respondió a la petición de LA VIÑA meses después **negándose a modificar los criterios de atribución de aforos** de los locales de hostelería madrileños. Desde la asociación seguiremos insistiendo.

ABRIL'18

Las barras de degustación, en el punto de mira

La asociación Hostelería Madrid y la Federación de Vecinos de Madrid remitieron un informe jurídico conjunto al Ayuntamiento de Madrid para pedir **que deje de aplicarse el artículo 39 de la Ordenanza de Comercio Minorista que permite la instalación de barras de degustación** en el comercio, ejerciendo éstos, sin licencia, una actividad propia de la hostelería.

SEPTIEMBRE'18

Conseguimos la prohibición de las barras de degustación

La Dirección General de Seguridad asumió el pronunciamiento del TSJ de Madrid y nuestros informes jurídicos y ratificó que: *“las barras de degustación para el consumo de bebidas y comidas deben ser catalogadas como servicios de bar, cafetería, restaurante o similares”*.
¡Objetivo cumplido!

ABRIL'18

En juego, 100 millones de consumiciones en terrazas

La asociación ha trasladado al Ayuntamiento su queja por la **parcialidad en la consulta** sobre la normativa de terrazas que busca un recorte del número de veladores autorizados en Madrid.

JULIO'18

Hostelería Madrid firma un acuerdo con EITenedor

La asociación ha firmado un acuerdo con **EITenedor** para dinamizar y promover la digitalización y formación del sector de la restauración.

Por nuestra parte, la asociación busca sensibilizar a los restaurantes sobre la importancia de preservar la Seguridad Alimentaria en las cocinas profesionales con la implantación de sistemas APPCC homologados por al administración.

JULIO'18

La Viña presenta alegaciones a la nueva ZPAE de Centro

La asociación **Hostelería Madrid** presentó **nueve alegaciones a la nueva ZPAE de Centro** desarrollada por el Ayuntamiento de Madrid e implantada finales del 2018.

El proyecto de la nueva ZPAE incorpora mayores restricciones a la creación de nuevos negocios de hostelería en el Distrito Centro.

OCTUBRE'18 – NOVIEMBRE'18

Firmado el Convenio Colectivo de Hostelería 2018-20

Tras cuatro años sin Convenio Colectivo de Hostelería, el 11 de octubre de 2018 se firmó un preacuerdo entre patronal y sindicatos y el 23 de noviembre se ratificó dicho acuerdo con la firma definitiva del Convenio Colectivo.

La vigencia del nuevo convenio es **desde el 16 de febrero de 2016 hasta el 31 de diciembre de 2020**, si bien los efectos económicos son a partir de enero de 2018.

OCTUBRE'18

Aprobado, sin consenso, el Decreto de Madrid Central

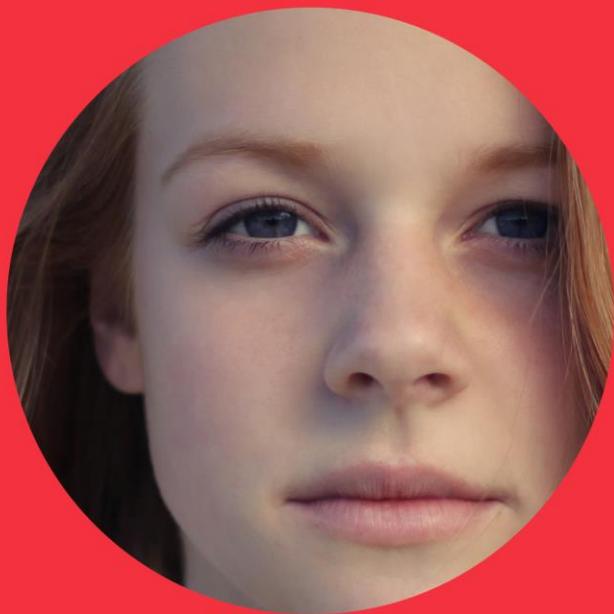
El Ayuntamiento de Madrid aprobaba, el 30 de octubre de 2018, el Decreto de Madrid Central sin el consenso de los sectores afectados.

La limitación de acceso en vehículo propio a los empresarios no residentes con negocios en la zona o a los trabajadores de hostelería, unió a los sectores afectados y a muchos particulares en la **Plataforma de afectados por Madrid Central** para reclamar mejoras.

NOVIEMBRE'18

Entra en vigor el Decreto de Madrid Central con carencias

El 30 de noviembre entró en vigor el decreto de Madrid Central con la **concesión de 10 permisos de acceso** a cada empresario con negocios en la zona y la autorización de acceso únicamente a los **trabajadores nocturnos residentes fuera de Madrid**.



HOSTELERÍA EN CIFRAS

H O S T
E L E R
I A M A
D R I D

La HOSTELERÍA DE MADRID se consolida en 2018 y alcanza unos niveles de crecimiento muy positivos:

El **IPC** sube un **1,7%**.

La **facturación** del sector hostelero de la Comunidad de Madrid crece un **5,2%**.

El **empleo** aumenta un **4%**.

@HosteleriaMad

Portal de Transparencia 2018



Facturación Global

1,8

millones de euros

Crecimiento

1%

Inversión NN.TT. (digitalización)

1,6%

Facturación por Municipios

Madrid

1,8

Millones de euros

Otros Municipios

169

Miles de euros

Facturación por Sectores



47,4%

Rtes.



8,6%

Bar



38,3%

Caf.



4,4%

Ocio Noc.



1,3%

Colect.

Calidad y Seguridad Alimentaria

10%

Servicios fiscales

15%

Servicios laborales

25%

**Facturación
por tipo de
servicio**

Hostelería Madrid

Promueve un Programa de
Contratación Estable de Jóvenes

Inscritos en el Fichero del Sistema
Nacional de Garantía Juvenil en el
ámbito de la Comunidad de Madrid

 Cartel anunciador

Importe

6000 euros

ENCUENTRO • TU PUNTO DE VISTA

@HosteleriaMad



hosteleriamadrid.com

Pº Sta. Mª de la Cabeza, 1, 1ª Planta - 28045, Madrid. · C/ Corazón de María, 60, 1º - Pta. A4 – 28002, Madrid.

91 360 09 09 · info@hosteleriamadrid.com