



MEMORIA DE ACTIVIDADES  
2020



PUNTO DE ENCUENTRO . TU

# SOMOS

HOSTELERÍA MADRID, la asociación de hostelería más grande y representativa de España

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**. Desde hace 20 años, somos líderes en el asesoramiento en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria.

A lo largo de nuestros **138 años de historia**, nunca habíamos vivido en el sector una crisis como la provocada por el COVID-19.

H O S T  
E L E R  
Ī A M A  
D R I D

Í . . .  
. N . .  
. . D I  
C E . .

<b>OPINIÓN</b>	<b>6</b>
ARTÍCULO PRESIDENTE: "UN NUEVO COMIENZO"	6
ARTÍCULO DIRECTOR GENERAL "EL LIDERAZGO DE HOSTELERÍA MADRID"	10
<b>QUIÉNES SOMOS</b>	<b>14</b>
LA JUNTA DIRECTIVA	15
EQUIPO DE TRABAJO	16
ORGANIGRAMA	17
MISIÓN Y VALORES	18
REPRESENTACIÓN SECTORIAL	19
<b>HITOS 2020</b>	<b>20</b>
<b>GABINETE DE PRENSA</b>	<b>33</b>
<b>A TU SERVICIO</b>	<b>35</b>
COMUNICACIÓN	36
MARKETING Y EVENTOS	41
COMERCIAL	47
SERVICIOS DE GESTIÓN	49
BOLSA DE EMPLEO Y FORMACIÓN	59
<b>HOSTELERÍA EN CIFRAS</b>	<b>61</b>
<b>PORTAL DE TRANSPARENCIA</b>	<b>63</b>



# UN NUEVO COMIENZO

El año 2020 será recordado como el inicio de una nueva era. La globalización era solo para la gran economía, el turismo o la información, ahora también se suma la salud o la sostenibilidad.

Esta pandemia ha sido un tsunami que no solamente ha cambiado la sociedad, sino que nos ha impactado a nivel personal de manera dramática con la mayor bajada que nunca hemos vivido del consumo y de la facturación de nuestros negocios.

En este drama sólo hemos tenido ayuda de los madrileños, de los que han seguido consumiendo. El Estado se ha enrocado en si mismo, dedicando los recursos a la sanidad, tratando de contener los contagios con medidas que llegaron tarde: control de fronteras, uso de mascarillas, pruebas pcr, vacunas,..., y dedicando los pocos recursos públicos, producto de su mala gestión, a mantener el empleo a través de los Ertres, para los que hubo que luchar con concentraciones por toda España. Nada de ayudar a

las empresas en el tema de los alquileres. Las ayudas directas, que existieron en otros países europeos, en España llegaron un año y dos meses después, sirvieron solo para saldar las deudas con terceros y para reducir los ICO. El Ministerio de Economía solo ha querido ayudarse a sí mismo. Se ha olvidado de los empresarios que hemos costado esta crisis de nuestro bolsillo.

## “EN ESTE DRAMA SOLO HEMOS TENIDO AYUDA DE LOS MADRILEÑOS”

Este Gobierno no nos ha ayudado, nos ha puesto en la diana. Nos ha puesto en el objetivo de los medios de comunicación durante todo un año, utilizado a la hostelería para mantener la tensión social y la tensión a la ciudadanía para

que cumpliera las medidas sanitarias, consciente que no podía limitar la movilidad laboral o el abastecimiento en el comercio de las familias.

En el camino, 35.000 empleos perdidos, que pudieron ser muchos más sin una política aperturista de la Comunidad de Madrid que ha salvado 11.000 empleos en nuestra región, 20.000 locales cerrados y un futuro lleno de incógnitas.

### **La pregunta es ¿qué será viable en un futuro?**

Lo decidimos cuando nosotros mismos desistimos de seguir invirtiendo en un negocio o apostamos por endeudarnos para continuar manteniendo el que tenemos. Está claro que los negocios, para que sean rentables, tienen que abarcar una oferta lo suficientemente amplia para que sean sostenibles, pero a la vez deben abrir en los momentos de rentabilidad.

No vale la apertura todo el día cuando

hay momentos que no se factura y los trabajadores nos piden mejorar en horarios y calidad de vida.

Coincidiremos también que el teletrabajo está impactando en los hábitos de consumo y que los desayunos y los menús diarios cotizan a la baja.

Cotiza al alza la venta de comida a domicilio, pero también sabemos que es un mercado de gran competencia y de escasa rentabilidad. Coincidiremos, por último, que el consumo se va a centrar en los momentos de ocio que pasa por los fines de semana para la mayoría de la población. A todo esto, estamos rezando por recuperar cuanto antes el turismo.

**“EN EL CAMINO,  
35.000 EMPLEOS  
QUE PUDIERON  
SER MUCHOS  
MÁS”**

## “EL CONSUMO SE VA A CENTRAR EN LOS MOMENTOS DE OCIO DEL FIN DE SEMANA”

La revolución que ha vivido la hostelería madrileña en estos últimos diez años debe continuar, “reinventándonos” cada uno de nosotros. Adaptándonos como siempre a nuestro cliente, a lo que le ha cambiado esta pandemia, y con el ojo puesto en el turista, que volverá. Si los entendemos seguro que saldremos de esta crisis y participaremos en este nuevo comienzo.



Tomás Gutiérrez  
Presidente de Hostelería Madrid

“LA REVOLUCIÓN QUE HA VIVIDO LA HOSTELERÍA MADRILEÑA EN ESTOS ÚLTIMOS DIEZ AÑOS DEBE CONTINUAR, ‘REINVENTÁNDONOS’ CADA UNO DE NOSOTROS”



# LIDERAZGO DE HOSTELERÍA MADRID

El 2019 traía bienestar y economía para todos, ciudadanos, empresas, administraciones... Las cifras eran de record. En marzo vino el abismo y tuvimos que reaccionar. Todos lo hicimos desde nuestras posibilidades, desde nuestra casa, en la soledad del confinamiento con nuestras familias, tuvimos tiempo para asumir atónitos el desastre que se nos venía encima.

**En ese momento cobró más sentido que nunca nuestra organización empresarial.** En ella nos apoyamos para superar los momentos más duros. La primera necesidad que se cubrió fue la de información de muchos de nosotros, nos apoyamos en las informaciones de los news de **noticias de Hostelería Madrid**. Se convirtieron en la referencia. Durante el año 2020 se lanzaron 91 boletines informativos digitales y 36 boletines especiales. Esta información rápida nos ha ayudado a seguir los cambios de horarios de actividad con inmediatez y rigurosidad, que muchas veces entraban en vigor con carácter inmediato y con

dudas sobre su aplicación que supimos resolver.

## “EN MARZO VINO EL ABISMO Y TUVIMOS QUE REACCIONAR”

También se activaron los **foros digitales**. Una herramienta que nos sirvió para ayudarnos a solicitar los Ertes en el ámbito laboral, para poner en marcha medida sanitarias en el ámbito de la calidad o para obtener informaciones de los ICO o de la posibilidad de negociación de los arrendamientos de nuestros negocios. Todo ello apoyado por unos servicios de gestión jurídica, laboral, fiscales y de ayuda al autónomos que nos han permitido proteger a nuestras empresas y ayudarlas, en muchos casos para poder seguir adelante. Muchos nos apoyamos en el departamento de calidad para planificar la vuelta a la actividad de nuestros negocios.

Eran momentos de incertidumbre donde no sabíamos cómo se transmitía el virus o como organizar un establecimiento.

### **¿Alguien piensa que los problemas con las administraciones se arreglan solos?**

Pues la solución ha sido tener a Hostelería Madrid como la referencia ante las administraciones. Durante todo el año 2020, Hostelería Madrid ha llevado con la administración sanitaria el liderazgo y la interlocución en la desescalada de las medidas de restricciones de aforos y horarios.

El 17 de abril, fue nuestra organización la que llevó el liderazgo en la petición de terrazas ante el Ayuntamiento de Madrid y con ello marcó el camino para el resto de los municipios de la Comunidad. En el mes de junio, solicitamos un plan de choque ante las administraciones para recuperar el Distrito Centro de la capital y realizamos una concentración para denunciar el fracaso del plan de terrazas en el centro de Madrid. El 9 de septiembre nos concentramos en la Plaza de Cibeles

con el lema de **“Salvemos la Hostelería y el ocio nocturno”**, concentración histórica en la que se consigue la condonación por parte del Ayuntamiento de las tasas de las terrazas de veladores para el año 2020, y que más tarde se repetiría en 2021. El 29 de septiembre, junto con Hostelería España, recorrió Madrid una caravana con peregrinos de Lugo con la que reclamamos las ayudas para el sector y la prórroga de los Ertes. Luego llegarían el cierre de los puentes de finales de año o la reclamación de líneas de apoyo y ayudas como se realizaron en Europa. Todo ello se hizo con el apoyo de Hostelería de España.

**“FUE NUESTRA ORGANIZACIÓN LA QUE LLEVÓ EL LIDERAZGO EN LA PETICIÓN DE TERRAZAS”**

## “SOMOS LA REFERENCIA INFORMATIVA PARA LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN”

Podríamos seguir con la **actividad de comunicación** que tuvo eco de todas las acciones reivindicativas: 8 convocatorias de ruedas de prensa, 48 notas de prensa, 351 solicitudes de entrevistas atendidas y la publicación de 717 noticias en las que se transmitió la **imagen de un sector responsable y reivindicativo** en la demanda de mejoras para nuestras empresas. Esta actividad ha logrado que seamos la referencia informativa como fuente para los medios de comunicación madrileños y una gestión positiva de esta crisis ante los medios de comunicación y, en definitiva, ante la sociedad.

Muchos dicen que nunca la hostelería hemos tenido esta buena imagen. Pues Hostelería Madrid ha puesto su granito de arena.

Así hemos llegado a 2021, año en el que seguimos teniendo el liderazgo de la Hostelería Madrileña. **Hoy somos un ejemplo en como una organización nacida en 1882 que puede proyectarse en 2021 como la organización de referencia en la Comunidad de Madrid.** Toda esta crisis es difícil que nos traiga cosas buenas, pero una de ella será el comprender que debemos estar más unidos.

Esa unidad en Hostelería Madrid es la que nos ha ayudado a superar este 2020 y nos ayudará a superar el futuro.



Juan José Blardony  
Director de Hostelería Madrid



# BARES Y RESTAURANTES, HISTORIA DE MADRID

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 que quiere imponer el Gobierno sobre el alcohol.

Posteriormente, pasará a llamarse LA VIÑA, nombre que ha mantenido hasta el año 2018, cuando la asociación decidió adoptar su marca digital, HOSTELERÍA MADRID.

Convertida en un referente asociativo en la Comunidad de Madrid, Hostelería Madrid es reconocida por la labor que realiza en defensa de los intereses de los empresarios de hostelería madrileños en todos los ámbitos de su actividad profesional.

La JUNTA DIRECTIVA es el órgano de gobierno de la asociación que aprueba los planes estratégicos de la entidad, los presupuestos generales y las cuentas anuales de la asociación.

Se elige mediante sufragio, celebrado cada cuatro años, y el actual equipo directivo ha renovado legislatura en el año 2017 por tercera vez consecutiva.

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:

Tomás Gutiérrez, *presidente*.  
José Ramón Rodríguez, *vicepresidente*.  
Josefa Prieto, *secretaria*.  
Fco. Javier Vázquez, *tesorero*.  
David Noval, *vocal*.  
Juan Manuel del Rey, *vocal*.  
Lola Creagh Lozano, *vocal*.

Carlos González Gómez, *vocal*.  
Alberto Serrano Amores, *vocal*.  
Carmelo Espinosa, *vocal*.  
Josefa Prieto Vázquez, *vocal*.  
Nieves Fernández, *vocal*.  
Miguel Ángel Blas Aparicio, *vocal*.  
Miguel Grande Núñez, *vocal*.  
Rubén Martínez Torres, *vocal cooperador*.  
María Isabel Gallego, *vocal cooperador*.  
José Luis Román, *vocal cooperador*.  
José Luis Armengol, *vocal cooperador*.  
José Antonio Aparicio, *vocal cooperador*.

# LA JUNTA DIRECTIVA ÓRGANO DE GOBIERNO

# UN EQUIPO ESPECIALIZADO EN HOSTELERÍA

ENCUENTRO • TU PUNTO DE

La asociación cuenta con un equipo de más de treinta profesionales especializados en once áreas de actividad.

HOSTELERÍA MADRID ofrece el servicio de asesoría de mayor valor añadido a los empresarios del sector en todos los ámbitos de su actividad.

La asociación es un referente en el desarrollo normativo que afecta a la hostelería de nuestra región y participa activamente en la mejora de las normativas.

# 2020

## ORGANIGRAMA

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

### ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS

DIRECCIÓN GENERAL  
JUAN JOSÉ BLARDONY

DIRECCIÓN FINANCIERA Y DE SERVICIOS  
LAUREANO DORADO

#### LABORAL MONTSE ANTA

CRISTINA GARCÍA  
CARMEN MEDINA  
ROCÍO ESPAÑA  
MÓNICA PERANDONES  
ANTONIO IZQUIERDO

#### FISCAL VIRGINIA DE LEÓN

ANA ALEGRE  
NURIA PÉREZ  
MARTA ALAMILLO  
DIEGO GUERRERO  
VERÓNICA CRESPO

#### CALIDAD PATRICIA E. MOTA

HELENA HERRANZ  
ELENA MARTÍN  
BELÉN GÓMEZ  
ELENA DUEÑAS  
ANA BLANCO

#### JURÍDICO GABINETE EXTERNO

JOAQUÍN  
SÁNCHEZ-CERVERA  
LOURDES  
SÁNCHEZ-CERVERA  
JOSÉ MARÍA RUBIO

#### LICENCIAS

EVA ZURDO  
FERNANDO FERNÁNDEZ

#### FORMACIÓN

COLABORADOR:  
LUIS AGUILAR

#### COMUNICACIÓN

MARGA MÍGUEZ  
CARMEN RODRÍGUEZ

#### MARKETING

ELENA MARTÍNEZ  
CARMEN RODRÍGUEZ

#### INMOBILIARIA

LIDIA RODRÍGUEZ

#### BOLSA EMPLEO

BEGOÑA ZARZA

#### COMERCIAL

BEATRIZ ALCALDE  
EVA VALERO

#### PROVEEDORES

ELENA MARTÍNEZ  
BEGOÑA ZARZA

# MISIÓN Y VALORES

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

## MISIÓN COMPETITIVA:

Les ofrecemos servicios que les ayudan a **ser más competitivos en el mercado** y le ayudan en la toma de decisiones.

## MISIÓN REPRESENTATIVA:

La asociación **representa los intereses del sector** ante las administraciones públicas, los agentes sociales y ante la sociedad, desarrollando un papel activo en los medios de comunicación y en el plano institucional.

## MISIÓN ANTE EL ASOCIADO:

Somos el punto de encuentro de la hostelería en Madrid y el referente para buscar mejoras normativas.

## MISIÓN DE SERVICIO:

Los miembros de la asociación estamos al servicio de las empresas de hostelería para **generar valor**, compartir **conocimiento** sobre el sector y aplicarlo para la **mejora de las empresas asociadas**.

## 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 reunieron 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**.

# REPRESENTACIÓN



# SECTORIAL

H O S T  
E L E R  
Í A M A  
D R I D

## CONSEJO DE COMERCIO Y HOSTELERÍA DE MADRID

Hostelería Madrid participa activamente en el Consejo de Comercio de la ciudad de Madrid.

## CÁMARA DE COMERCIO

Hostelería Madrid está integrada en la la Cámara de Comercio e Industria de Madrid.

## CEIM-CEOE

Hostelería Madrid también forma parte de CEIM, la Confederación Empresarial de Madrid-CEOE, que representa y defiende los intereses comunes de los empresarios madrileños, garantizando la autonomía de las organizaciones empresariales y empresas, que voluntariamente se integren en ella.

## CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

Hostelería Madrid participa también en la Confederación Empresarial de Hostelería de España, que integra a todas las asociaciones de hostelería autonómicas.



# HITOS HOSTELERÍA MADRID

**FEBRERO'20**

Hostelería Madrid, Tripadvisor y ElTenedor presentan el **INFORME ANUAL**

Hostelería Madrid, TripAdvisor y El Tenedor presentaron en Mezcla, evento anual de la asociación celebrado el 17 de febrero en la **Fundación Giner de los Ríos**, las conclusiones del **Informe Anual 2019 de la Hostelería de Madrid**, que muestra la evolución que ha experimentado el sector en el último lustro, las últimas tendencias y costumbres de los clientes, así como la comparativa de la gastronomía madrileña respecto a otras grandes ciudades europeas como Roma, Lisboa, París o Amsterdam.

**FEBRERO'20**

Hostelería Madrid denuncia la **concesión de 350 licencias de barras de degustación**

La Asociación Hostelería Madrid denuncia

que el Ayuntamiento de Madrid ha concedido, desde el año 2014, **un total de 350 licencias de 'comercio con barra de degustación'** que operan como establecimientos de hostelería fuera de la legalidad. La información revela que los 'comercios con barra de degustación' se reparten sobre todo por los distritos que cuentan con una normativa de limitación acústica (ZPAE) que restringe la apertura de nuevos locales de hostelería.

## ABRIL'20

### Hostelería Madrid considera insuficientes las medidas económicas del Gobierno

Hostelería Madrid considera que no es viable mantener el pago de impuestos pese a estar cerrados los establecimientos y no poder obtener ningún tipo de ingresos para soportarlos. Desde las pymes de hostelería se pide la **cancelación del pago de los seguros sociales**, de las **cuotas de autónomos y de los alquileres** mientras dure el estado de alarma.

## ABRIL'20

### Hostelería Madrid solicita al Ayuntamiento un plan de terrazas frente al COVID-19

Hostelería Madrid solicita al Ayuntamiento de Madrid una **autorización excepcional para la instalación de mesas y sillas anexas** a los establecimientos públicos de hostelería. **Ampliación de la superficie de las terrazas de veladores. Ampliación de las terrazas de temporada** hasta el 15 de marzo de 2021. **Recuperación de los horarios de actividad de las terrazas de veladores**, especialmente en la ZPAE, así como la **renuncia temporal al cobro de las tasas** de terrazas. Estas medidas generan un impacto estimado de **289 millones de euros de 'nueva' facturación.**

## ABRIL'20

### Hostelería Madrid lanza una Guía Técnica para preparar los locales para la reapertura

Esta Guía ha sido elaborada por el departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería Madrid y se completó con formaciones de apoyo para cada perfil de empresario y consultorías personalizadas. La Guía ha sido comunicada tanto en la Comunidad como en el Ayuntamiento de Madrid.

## MAYO'20

### HM se reúne con Pablo Casado y José Luis Martínez Almeida para pedir flexibilidad en los ERTE y en las terrazas

El presidente de Hostelería Madrid, Tomás Gutiérrez, trasladó al presidente del PP nacional, Pablo Casado, la necesidad de flexibilizar los ERTEs más allá del estado de alarma.

El alcalde de Madrid confirmó que el Ayuntamiento avalará una línea de microcréditos de Avalmadrid de 25.000 € para las pymes de hostelería y un plan de flexibilización de las terrazas.

## MAYO'20

### Hostelería Madrid celebra que se permitan nuevos veladores en Madrid

Ampliar las zonas de ocupación de las terrazas de veladores hacia las **bandas de aparcamiento**, así como a zonas de tierra; la ampliación de los horarios de las terrazas y la **permisividad de utilizar música ambiente en terrazas**, siempre que no supere los 80 decibelios, son medidas que han ayudado a miles de pymes de hostelería a abrir sus negocios y a recuperar cierto consumo en un momento tan delicado.

## MAYO'20

### El 10% de la hostelería reabre sus terrazas en la Fase 1

Una encuesta realizada por Hostelería Madrid a sus asociados asegura que **el 10% ha abierto o abrirá durante la Fase 1 de la desescalada**, mientras que **el 60%**

lo hará en Fase 2 y el 30% restante lo hará en Fase 3. Las empresas que no abren su terraza en Fase 1 no lo hacen porque es demasiado pequeña, porque no es rentable desafectar a los trabajadores del ERTE o porque la JM no ha respondido a su solicitud de terraza.

## MAYO'20

### Hostelería Madrid entrega un manifiesto con las reivindicaciones del sector

Hostelería Madrid entrega un manifiesto con las reivindicaciones del sector al delegado del Gobierno en Madrid, con el objetivo de continuar reclamando las medidas necesarias para la reactivación de las empresas de hostelería.

El documento ha sido entregado en la delegación del Gobierno en Madrid, acto durante el cual se han dado a conocer las principales demandas que el sector viene reclamando desde que comenzó la crisis sanitaria en nuestro país.

## MAYO'20 -JUNIO'20

### Hostelería Madrid denuncia que los trabajadores del sector en ERTE no han cobrado

Hostelería Madrid denuncia la situación que sufren el 40% de los trabajadores de sector hostelero que se encuentran en situación de ERTE, que no han empezado a cobrar sus prestaciones. La administración impuso unos plazos para comunicar las cuentas corrientes de los trabajadores en cinco días a primeros de abril y a mediados de mayo un 40% de los trabajadores llevan un mes y medio sin cobrar la prestación. En Junio, el 22% de los trabajadores seguían sin cobrar sus prestaciones en una situación límite.

## JUNIO'20

### La CAM autoriza la ampliación de aforo interior al 50%

HOSTELERÍA MADRID solicitó el 29 de mayo, mediante una carta dirigida a la

presidenta de la Comunidad de Madrid, **la ampliación del aforo en el interior de los locales de hostelería del 40% al 50% para la Fase 2.** Finalmente, la Comunidad de Madrid ha autorizado la ampliación del aforo interior al 50% en Fase 2.

## **JUNIO'20**

### **El consumo en el interior del local no compensa la apertura del 93% de la hostelería**

Según la encuesta realizada por Hostelería Madrid a sus asociados, con el fin de analizar cómo se está comportando el consumo en el 42% de los locales de hostelería que han abierto al público durante la desescalada en la Comunidad de Madrid, el 93% de los empresarios que han abierto asegura que el consumo en el interior no compensa la apertura.

## **JULIO'20**

### **La ONCE dedica un cupón a la hostelería**

La ONCE dedica un cupón a la hostelería, para volver a disfrutar juntos de bares y restaurantes. La hostelería, como uno de los sectores más afectados por el coronavirus, protagoniza el cupón de la ONCE del sábado 11 de julio. Cinco millones y medio de cupones difunden la importante labor de este sector.

## **JULIO'20**

### **HM solicita un plan de choque a las administraciones municipales y regionales para recuperar el Centro**

La asociación traslada al Ayuntamiento y a la Comunidad de Madrid la preocupación del sector por la falta de medidas que amortigüen la caída de facturación y de empleo en la hostelería. Una rebaja del 25% de las tasas de las terrazas durante la inactividad, la ampliación de los Ertes e inyecciones de liquidez por el Estado son las medidas de que está recibiendo el sector. Sin duda, insuficientes ante la gravedad de la situación.

## **JULIO'20**

### **HM pide un plan de rescate ante las nuevas medidas sanitarias que evite el descalabro del sector este verano**

HOSTELERÍA MADRID ha solicitado por carta a la presidenta de la Comunidad de Madrid, D. Isabel Díaz Ayuso, la necesidad de realizar un plan urgente de rescate para el sector de hostelería madrileño, en la que le traslada la lentitud en la puesta en marcha de las medidas de apoyo financiero anunciadas por la Comunidad de Madrid, ya que las líneas de avales publicadas en junio todavía no han sido puestas en marcha.

## **AGOSTO'20**

### **La Hostelería denuncia el fracaso del plan de terrazas en el Distrito Centro**

La Plataforma por el Ocio se concentra ante la Junta de Distrito de Centro para

denunciar el fracaso de la campaña de apoyo a la hostelería y de ampliación de terrazas en el Ayuntamiento de Madrid.

## **AGOSTO'20**

### **HM considera que el 40% de la hostelería está en riesgo de desaparecer**

Las nuevas medidas publicadas el 19 de agosto en el BOCM agravan todavía más la situación de la hostelería ante la crisis del COVID-19 con medidas como:

El **cierre del ocio nocturno**;

La **prohibición de fumar en la vía pública** o en espacios al aire libre **cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros**;

Se mantiene la **distancia interpersonal mínima de 1,5 metros** en el servicio en barra; una distancia mínima entre mesas de 1,5 metros; y un máximo de 10 personas por mesa.

Se **adelanta el cierre a la 1:00 horas** y la **admisión de nuevos clientes hasta las 00:00 horas**.

## **SEPTIEMBRE'20**

### **La hostelería se concentra en Madrid para reclamar ayudas urgentes al sector**

La asociación Hostelería Madrid y Hostelería de España organizaron una concentración de protesta el miércoles 9 de septiembre en la Plaza de Cibeles para pedir a las administraciones un apoyo definitivo al sector.

La patronal nacional, Hostelería de España, y las asociaciones provinciales de hostelería españolas, acudieron también al acto para reclamar las ayudas financieras que no llegan, la extensión de los ER-TES, una mayor seguridad jurídica para las empresas y un apoyo institucional definitivo que apueste por la hostelería como un entorno seguro de consumo.

## **SEPTIEMBRE'20**

### **Hostelería Madrid presenta un recurso de oposición con-**

### **tra las medidas de la CAM impuestas al sector**

Hostelería Madrid ha decidido, en Junta extraordinaria, interponer un recurso de oposición a las medidas adoptadas por la Comunidad de Madrid que restringen la actividad de la hostelería, al considerarlas injustificadas, desproporcionadas y que suponen un agravio comparativo respecto a otros sectores de actividad.

Las medidas COVID aprobadas por la CAM el 19 de agosto, que no fueron ratificadas por el juzgado Contencioso Administrativo nº2 de Madrid, eran aprobadas el viernes 28 de agosto por el TSJM con entrada en vigor inmediata. Hostelería Madrid presentó el mismo viernes un recurso de oposición a las medidas adoptadas por la CAM.

## **SEPTIEMBRE'20**

### **Hostelería Madrid reclama ayudas compensatorias frente a las nuevas medidas**

Hostelería Madrid pide ayudas compensatorias frente a las nuevas medidas anunciadas por la CAM, que entrarán en vigor el lunes 7 de septiembre, y que afectan fundamentalmente al **interior de los locales ya que se restringe la barra al 50% de ocupación** y se establece una **distancia de seguridad entre las sillas asignadas a las diferentes mesas** o agrupaciones de mesas (hasta ahora la distancia era de 1,5 metros entre las distintas mesas). **El aforo en el interior de los establecimientos se mantiene como hasta ahora, en un 75%.**

En los salones de bodas se limita el **aforo al 60%** y **sólo** se podrá realizar **consumo de comida y bebida en mesa** con los comensales **sentados**. **No** se permitirá el **baile ni la instalación de barra**. La limitación a grupos máximos de 10 personas ya estaba vigente desde agosto.

## **SEPTIEMBRE'20**

### **La Hostelería se concentra en Madrid para salvar al sector del ocio y la hostelería**

La Plaza de Cibeles de Madrid fue el escenario de la protesta de la Hostelería y el ocio nocturno que, representadas por Hostelería de España, Hostelería Madrid, la Plataforma del Ocio, España de Noche y más de 50 organizaciones provinciales de las 17 Comunidades Autónomas, han pedido a las administraciones locales, autonómicas y al gobierno central una apuesta decidida por el sector bajo el lema "Salvemos la hostelería y el ocio".

## **SEPTIEMBRE'20**

### **HM pide una indemnización de 1.000 euros diarios para los establecimientos afectados por los confinamientos**

Las medidas sanitarias anunciadas el 18 de septiembre redujeron significativamente la actividad a 4.200 establecimientos de hostelería ubicados en las 36 zonas sanitarias que vieron limitada su actividad en un 80% y estas medidas deben tener una compensación económica para los hosteleros afectados.

## SEPTIEMBRE'20

### Una caravana hostelera recorre Madrid para exigir al Gobierno la prórroga de los ERTE y un plan de rescate

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, junto con Hostelería de Madrid y la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER), celebraron el 29 de septiembre una caravana reivindicativa para presionar al gobierno a que recapacite e incluya en la prórroga de los ERTEs al sector de la hostelería y un Plan de Rescate.

## OCTUBRE'20

### Las restricciones de horario y aforo impuestas por Sanidad reducen 1.131 mill. € de facturación en 23.000 locales

Las medidas aprobadas por el Ministerio de Sanidad el 2 de octubre para limitar la movilidad en diez municipios madri-

leños (Alcalá de Henares, Alcobendas, Alcorcón, Fuenlabrada, Getafe, Leganés, Madrid, Móstoles, Parla y Torrejón de Ardoz) impactaron de forma drástica en la actividad de 23.014 locales de hostelería **reduciendo su actividad, de media, un 75% y una pérdida de facturación de 1.131 millones de euros**, que supone el 7% de la facturación anual del sector. Las medidas fueron:

Distancia de 1,5 metros entre las sillas de las distintas mesas; Grupos máximos de seis personas por mesa o grupos de mesas; Hora de cierre a las 23 horas (excepto envío a domicilio) y no se pueden admitir nuevos clientes a partir de las 22 horas.

## OCTUBRE'20

### HM solicita la autorización de estufas con carácter general en las terrazas

La petición de autorizar de forma generalizada las estufas en las terrazas de

Madrid ha sido formalizada por Hostelería Madrid a la Concejalía de Coordinación Territorial del Ayuntamiento de Madrid, responsable de la ordenación de las Terrazas en las Juntas Municipales de Madrid.

Toda la ayuda al sector es poca. Solamente este fin de semana se han cancelado 75.000 cenas en la ciudad de Madrid con un impacto de 8 millones de euros debido al adelanto del cierre de los locales a las 23 horas aprobado por la Comunidad de Madrid.

## **OCTUBRE'20**

### **HM prevé que los madrileños salgan por Madrid ante la imposibilidad de salir de Madrid**

La situación de confinamiento, que impide a los ciudadanos salir de Madrid, y el buen tiempo, fueron dos buenos aliados para que los madrileños saliesen a disfrutar de su ciudad sin turistas y sin

visitantes. La facturación de los locales se incrementó un 25% en el Puente del Pilar respecto a otros fines de semana, gracias al consumo local.

## **OCTUBRE'20**

### **HM solicita que se retrase el cierre de los locales en zonas confinadas de las 23 horas a las 00 horas para terminar el turno de cenas**

Esta petición de ampliación de horario ha sido trasladada al ejecutivo regional el 8 de octubre y se insiste en que el cierre a las 00 horas es una medida prudente que salva los turnos de cenas de los restaurantes madrileños.

En la Comunidad de Madrid existen más de 9.200 restaurantes para los que los turnos de cenas del fin de semana suponen entre un 40% y un 50% de su facturación. Con la hora de cierre de los locales a las 23 horas, las reservas de cenas se han reducido hasta en un 65%.

## OCTUBRE'20

### HM solicita la revisión de las medidas COVID en la Hostelería tras conocer que somos un sector de bajo contagio

El último Informe del centro de coordinación de alertas y emergencias sanitarias del Ministerio de Sanidad demuestra que los contagios en el sector de la restauración suponen solamente el 3,5% de los casos. Según el informe, los mayores riesgos están en las reuniones de familiares y amigos, donde se generan el 14,2% de los contagios.

Hostelería Madrid insiste en que el cierre a las 00 horas es una medida prudente que salva los turnos de cenas y permite que los clientes puedan terminar su velada sin extenderla en los domicilios.

## OCTUBRE'20

### La situación económica de las empresas de hostelería

### es mala o muy mala para el 71% de los negocios

Hostelería Madrid publica el 21 de octubre los resultados del 'Informe sobre el Estado de la Hostelería de la Comunidad de Madrid' en el que se revela la situación de las empresas de hostelería de la región frente a la crisis del COVID tras ocho meses de restricciones e incidencia económica. Así, la situación financiera de las empresas de hostelería del municipio de Madrid es 'Mala' para el 25,4% de las empresas de hostelería del municipio de Madrid; y 'Muy mala' para el 46,4% de los negocios. Cabe destacar que un 21,4% de las empresas aseguran que "Tengo que cerrar, facturo menos del 80% que el año anterior".

## NOVIEMBRE'20

### La hostelería registra un repunte del consumo del 10% en el puente de todos los Santos

La asociación Hostelería Madrid ha confirmado que este puente de Todos los Santos se ha registrado un repunte del 10% del consumo en la hostelería de Madrid. El **confinamiento** ha propiciado que este puente los ciudadanos no han podido acercarse a sus localidades de origen fuera de la Comunidad de Madrid y han aprovechado para disfrutar tanto de la ciudad como de la naturaleza de la sierra madrileña.

En este contexto, se registró un comportamiento muy similar en el **puente de La Almudena**, con un incremento aproximado del 10% del consumo.

## **NOVIEMBRE'20**

### **Hostelería Madrid agradece a la CAM que mantenga los locales abiertos desde marzo**

Hostelería Madrid ha agradecido personalmente a las instituciones madrileñas la apuesta firme que la Comunidad de Madrid ha realizado por el sector de la res-

tauración en nuestra región manteniéndolo abierto mientras otras regiones han optado por el cierre total de las empresas. Así se lo trasladamos personalmente a la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso y al vicepresidente de la CAM, Ignacio Aguado, en la reunión mantenida el 6 de noviembre en la Real Casa de Correos las asociaciones Hostelería Madrid, Amer, Facyre, Acyre y la Academia de Gastronomía.

## **NOVIEMBRE'20**

### **HEl sector reclama un plan de apoyo de 8.500 millones en la línea de Europa**

Hostelería de España, junto con Hostelería Madrid, la Asociación Madrileña de empresas de restauración (AMER) y Marcas de Restauración, en representación de las asociaciones de hostelería de las 17 CCAA, han registrado el 12 de noviembre un escrito dirigido al Presidente del Gobierno, a la Vicepresidenta tercera del Gobierno y ministra de Asuntos Eco-

nómicos y Transformación Digital, y a la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, solicitando un plan de apoyo con medidas reales que permitan la supervivencia de los empleos y las empresas de la Hostelería del país.

## **NOVIEMBRE'20**

### **La hostelería salva el puente de la Constitución gracias al cierre perimetral de Madrid**

La asociación Hostelería Madrid presentó el **Informe de Previsión de la Campaña de Navidad 2020** que, en términos globales, registró un descenso de hasta el 40% respecto a la campaña del pasado año. Este descenso no es mayor porque la caída se vió compensado por la venta de menús a domicilio que ya han pusieron en marcha el 30% de locales de hostelería de Madrid.

Por su parte, el puente de la Constitución, el gran puente de Madrid, supuso este año una facturación de 60 millones

de euros para la hostelería de Madrid, con una facturación diaria de 15 millones de euros durante los días de puente. Esta facturación fue posible gracias al cierre perimetral de la Comunidad de Madrid, que impidió salir a los madrileños de la región.

## **DICIEMBRE'20**

### **La vicealcaldesa Villacís apoya la campaña "Reinventamos la Navidad" de Voces**

El mes de diciembre se presentó en Madrid, en el restaurante Cristina Oria, el movimiento VOCES y la campaña REINVENTAMOS LA NAVIDAD, iniciativas desarrolladas por Hostelería Madrid. El acto contó con la presencia y apoyo de la vicealcaldesa de Madrid, Begoña Villacís, acompañada por Juan José Blardony y Tomás Gutiérrez, director general y presidente, respectivamente, de Hostelería Madrid, y por Mila Benito, directora de Marketing y comunicación de la Fundación Banco de Alimentos de Madrid.

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

# GABINETE DE PRENSA

## PORTAVOCÍA Y NOTAS DE PRENSA

El Gabinete de prensa de la asociación ha gestionado, a lo largo del año **2020**:

- **8 convocatorias de prensa.**
- **48 notas de prensa.**

- Atendimos **351 solicitudes de entrevistas**, tanto de medios sectoriales como generalistas, para la sección autonómica de Madrid, e internacionales.

La gran parte de las entrevistas del 2020 han estado enfocadas a la valoración de la asociación del impacto de la pandemia en el sector de la hostelería en la Comunidad de Madrid.

- Han **publicado 717 noticias** en prensa, radio, TV y diarios digitales donde ha aparecido citada la asociación y donde han salido nuestros portavoces ofreciendo declaraciones sobre el impacto de la pandemia en

nuestras empresas. El impacto de la asociación en medios **se ha incrementado este año un 700%** respecto al año anterior.

- Hemos dado **apoyo en el lanzamiento de notas de prensa** de las movilizaciones y acciones de defensa sectorial organizadas por Hostelería de España en Madrid, en las que hemos participado activamente.

- **Hostelería Madrid ha sido la portavoz de las demandas empresariales del sector hostelero en la Comunidad de Madrid** frente a las administraciones públicas autonómicas y ha desarrollado planes de responsabilidad social empresarial con la campaña de Hostelería Responsable, realizada en coordinación con la administración sanitaria para favorecer la sensibilización del sector y de los clientes con las medidas de prevención frente al COVID.

**El año 2020 ha sido el año más mediático** en toda la historia de la asociación.

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





# COMUNICACIÓN AL ASOCIADO

## COMUNICACIÓN AL ASOCIADO

**Marga** coordina el área de Comunicación de Hostelería Madrid que, con el apoyo de **Carmen**, se encarga de informar a los asociados de las noticias más relevantes que afectan a sus negocios tanto en el ámbito normativo como en la gestión de los locales en la Comunidad de Madrid.

Con la llegada del **COVID** y la declaración del **Estado de Alarma** -en en marzo de 2020-, el departamento de comunicación y todo el equipo de trabajadores de la asociación, nos vimos obligados a multiplicar nuestros esfuerzos de comunicación para cubrir las necesidades de información de los asociados y rebajar los niveles de incertidumbre generada en los empresarios ante la nueva situación sanitaria y las medidas aplicadas en cada fase.

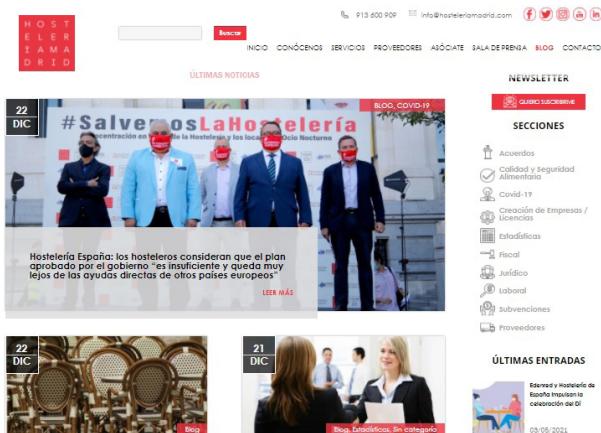
Aspectos normativos, horario, protocolos de prevención de contagios, de limpieza o protocolos de cuarentena, entre otros,

fueron muchos de los temas protagonistas a lo largo de este atípico año.

El departamento de comunicación comenzó, a partir del mes de marzo, a enviar dos boletines informativos semanales y, en ocasiones, fue necesario reforzar la comunicación con algún boletín informativo especial para comunicarnos de forma inmediata con los asociados.

## BLOG DE HOSTELERÍA MADRID

El equipo de comunicación ha publicado un total de **400 noticias** en el **blog** y en el **APP** de Hostelería Madrid durante el año **2020**.





BOLETÍN EXCLUSIVO PARA ASOCIADOS

## NEWSLETTER INFORMATIVA

Durante el año **2020** el equipo de comunicación ha enviado a los asociados **91 boletines informativos digitales**, **36 boletines especiales**, **5 encuestas** y **10 convocatorias a foros informativos** que se han remitido por e-mail a más de **1.350 socios** que nos han facilitado su correo electrónico.

Debido a las necesidades informativas excepcionales vividas durante la primera fase de la pandemia de la COVID-19, la asociación se vio obligada a duplicar el número de boletines que enviaba a sus asociados.

El índice de lectura de los boletines informativos también **ha crecido hasta 10 puntos porcentuales**, del 29% del año 2019 hasta alcanzar el **39,7%** en el año 2020, muy por encima del promedio de lectura del sector (16%).

## APP HOSTELERÍA MADRID

La aplicación móvil de Hostelería Madrid, implantada hace cuatro años en la asociación, cuenta con **448 usuarios activos en Android** y **84 usuarios activos en iOS**. Un total de **532 asociados** que disfrutan de los servicios de la asociación en su móvil. Desde el APP se puede:

- Consultar **documentación de referencia** (convenio colectivo, normativas, etc.).
- Solicitar los **modelos de cartelería**.
- Gestionar el acceso a **Madrid Central**.
- Realizar un **check list con autodiagnóstico** del negocio en materia de licencias, seguridad alimentaria, fiscal, laboral, etc.
- Sección de **proveedores** de la alimentación, servicios, bebidas, equipamiento y tecnología, con ofertas exclusivas para los asociados.

## PÁGINA WEB HOSTELERÍA MADRID

La página **web** de la asociación **www.hosteleriamadrid.com** ha recibido un total de **470.354 visitas** en 2020 y ha acumulado **679.925 páginas vistas**.

A través de sus formularios hemos recibido un total de **139 solicitudes de asociación online**.

### @HosteleriaMad

Nuestra actividad en **RR.SS.** durante el **2020** ha sido intensa. Hemos lanzado **2 campañas** que han alcanzado **25.000 impresiones** y nuestro canales acumulan un buen número de seguidores:



8.310



2.836



5.322



7.583



23.064

## CARTA DE PRECIOS Y FOLLETOS DE SERVICIOS

Hostelería Madrid ha elaborado, a lo largo del año 2020, **tres modelos de carta de precios** para captación de nuevos asociados.

Cada carta de temporada ha llevado una oferta promocional para los nuevos asociados:

**1º trimestre 2020:** bonificación de 3 cuotas gratis por darse de alta contratando tres servicios.

**2º, 3º y 4º trimestre 2019:** bonificación de seis meses de cuota por darse de alta en la asociación durante el periodo de pandemia.

### FOLLETOS DE SERVICIOS

El equipo de comunicación ha editado, en 2020, tres folletos de servicios que se han enviado a los asociados con las tarifas vigentes para ese año. Además, hemos enviado el **calendario laboral de 2020** a todos los asociados.



# MARKETING EVENTOS PROVEEDORES



# MARKETING



## EVENTOS

**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.

## VOCES

(Noviembre-diciembre'20)

La campaña «VOCES- Reinventamos la Navidad» está integrada por diferentes iniciativas que tienen como objetivo hacer más atractiva la visita a sus locales, apoyar los distintos modelos de negocio y formatos –como el delivery o el take away, por ejemplo– y, en definitiva, impulsar el consumo en hostelería durante noviembre y diciembre.



Toda la información del evento está detallada en la web **www.voceshosteleria.com** y a través de los perfiles de redes sociales de **www.saborea-madrid.com**.



## MEZCLA MADRID

El 17 de febrero, la Asociación **Hostelería Madrid** organizó en **La Fundación Giner de los Ríos**, la segunda edición de MEZCLA, la jornada de hostelería compartida que abordó el presente y el futuro del sector desde la perspectiva de la sociedad cambiante.

Más de **400 profesionales** asistieron al evento.

La jornada albergó cinco mesas redondas en las que intervino cerca de una treintena de profesionales, entre empresarios hosteleros, chefs y sumilleres de la restauración madrileña.

Adaptarse a los **nuevos hábitos de consumo** y a las demandas de **sostenibilidad**, entre los principales retos.

El evento fue respaldado por la vicealcaldesa Begoña Villacís, quien participó en un coloquio sobre el futuro de la hostelería en la ciudad y dio respuesta a varias cuestiones planteadas por los propios empresarios, en torno a temas como la competencia desleal, las terrazas o las demoras en licencias y otros trámites.

[www.mezclamadrid.com](http://www.mezclamadrid.com)



# FOROS INFORMATIVOS

## **18 FOROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** **Guía de Calidad en situación Covid-19**

Foros informativos impartidos por Patricia Estanheiro, Responsable del Departamento Calidad de la Asociación.

**326 asistentes.**

## **14 FOROS DE LABORAL Y JURÍDICO** **Los ERTE situación Covid-19**

Foros informativos impartidos por Montse Anta, Responsable del Departamento Laboral de la Asociación. Lourdes Sánchez-Cervera, Joaquín Sánchez-Cervera y José María Rubio, abogados del servicio jurídico externo de la Asociación.

**237 asistentes.**

## **FORO FINANCIACIÓN**

### **Ahorro de costes y financiación situación Covid-19**

Foro impartido por los responsables de las entidades colaboradoras Avalmadrid, Banco Sabadell y Cepsa.

**22 Asistentes.**

## **FORO SOLUCIONES ESTRATÉGICAS**

### **Cómo implantar con éxito el delivery y take away en tu restaurante**

Foro impartido por los responsables de los proveedores Aplus Mk y Klimer.

**20 Asistentes.**



# SABOREA MADRID

## PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

La asociación cuenta con una plataforma de promoción gastronómica para los asociados de Hostelería Madrid: [www.saborea-madrid.com](http://www.saborea-madrid.com), dirigido al cliente final. El portal ofrece a los ciudadanos planes de ocio con el objetivo de dinamizar el consumo en los locales asociados, que publican **gratuitamente sus propuestas** en la plataforma.

### ESTADÍSTICAS SABOREA MADRID

**21.325** visitas al [portal web](#).

**2.362** visitas a [Planes](#).

**541** visitas a [Tendencias](#).

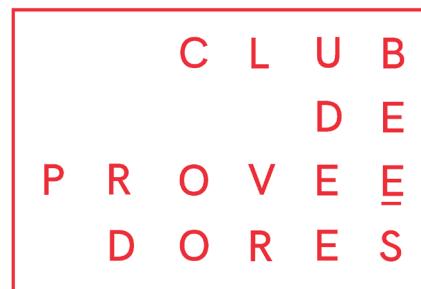
**5.744** seguidores en [Facebook](#).

**2.093** seguidores en [Twitter](#).

**1.889** seguidores en [Instagram](#).

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

# ACUERDOS HOSTELERÍA MADRID



 <p><b>Mahou</b> DESDE 1890</p> <p>Colaborador en los eventos de Hostelería Madrid.</p> <p><a href="http://mahou-sanmiguel.com">mahou-sanmiguel.com</a></p>	 <p>quirónprevención</p> <p>Quirónprevención es la compañía de prevención de riesgos laborales de Quirónsalud.</p>	 <p><b>CEPSA</b> Tu mundo, más eficiente.</p> <p>Soluciones de gestión y eficiencia energética para asociados, tanto en luz como en gas.</p> <p><a href="http://www.cepsa.es">www.cepsa.es</a></p>
 <p><b>eltenedor</b> a TripAdvisor company</p> <p>Tres meses gratis para los socios de Hostelería Madrid (nuevos clientes de la plataforma).</p> <p><a href="mailto:soporte@eltenedor.es">soporte@eltenedor.es</a></p>	 <p><b>Sabadell</b></p> <p>Comisión TPV desde el 0,25% (sin mantenimiento) y Tarjeta VISA HM con seguro de accidente (hasta 120.000€)</p> <p><a href="mailto:reyma@bancosabadell.com">reyma@bancosabadell.com</a></p>	<p>REPRODUCCIÓN LEGAL DE MÚSICA EN HOSTELERÍA</p>  <p><b>SOUNDREEF</b> ROYALTIES MADE EASY</p> <p>Reproducción legal de música en locales de hostelería.</p>

## CLUB DE PROVEEDORES

**66 empresas** se han unido al Club de Proveedores Hostelería Madrid en 2020, ofreciendo a los asociados tarifas especiales y descuentos en alimentación, bebidas, equipamiento, servicios y tecnología.

ENCUENTRO · TU PUNTO DE

H O S T  
E L E R  
Ī A M A  
D R I D

# COMERCIAL Y ATENCIÓN AL SOCIO



## COMERCIAL ATENCIÓN AL ASOCIADO

**Beatriz** y **Eva** forman el equipo comercial de Hostelería Madrid durante el año **2020** y se encargan de gestionar las altas y del plan de fidelización de los asociados.

Durante el atípico año **2020** han realizado una intensa campaña de captación comercial que ha tenido como resultado un total de **163 altas de nuevos asociados** que han pasado a formar parte de Hostelería Madrid.

### ESTADÍSTICAS

El departamento comercial ha realizado, durante el **2020**, un total de:

- 8.122** llamadas telefónicas para información.
- 152** visitas de captación.

# GESTIÓN DE LICENCIAS Y AUTÓNOMOS

ENCUENTRO • TU PUNTO DE



## LICENCIAS

**FERNANDO** 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 **2020** el equipo de licencias ha realizado **560 trámites** de los cuales:



A professional office scene featuring three individuals. A woman in a grey blazer and blue shirt is the central focus, looking down at a document held by a man in a grey suit. Another man in a blue shirt is partially visible on the right, looking at a laptop. The background is a bright, blurred office environment with large windows.

# GESTIÓN FISCAL Y LABORAL

## LABORAL

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

En 2020 el equipo laboral ha tramitado las altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones, ERTE y modelos de declaraciones de **403 empresas** y **5.156 trabajadores**, con un total de:

**713** ERTE.

**2** Expedientes de extranjería.

**16** Empresas de PRL.

**59** Inspecciones de trabajo.

**2** Altas de fin de semana.

## FISCAL

Virginia, Ana, Nuria, Marta, Diego y Verónica se encargan del asesoramiento en materia fiscal y contable de las empresas del sector de hostelería. El equipo digitaliza la documentación y realiza la contabilidad según el PGC y las normas de Registro de la Agencia Tributaria.

Durante el 2020 el equipo ha elaborado los impuestos trimestrales y anuales de los **218 asociados** suscritos al servicio fiscal, además de:

**65** Inspecciones y requerimientos (CAM, Agencia Tributaria...)

**225** Declaraciones de la Renta.

**2.843** Declaraciones fiscales.

**3** Constituciones de sociedades.

**112** Libros oficiales, cuentas anuales.

**45** Estimaciones objetivas.

**58** Sociedades.

**115** Estimaciones directas.

# CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



## CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Patricia, Helena Herranz, Elena Martín, Belén y Natalia 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 2020 han atendido a un total de **500 empresas de hostelería** con:

<b>600</b>	Consultas técnicas.
<b>2.000</b>	Visitas técnicas.
<b>300</b>	Visitas comerciales.
<b>35</b>	Diseños de cocina.
<b>170</b>	Planes de alérgenos.
<b>70</b>	Inspecciones sanitarias..

## CÉNIT, LA EXCELENCIA

En el contexto de HIP 2020, 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.

**Médems Catering** es el primer local que ha alcanzado el exigente distintivo.

**EL APPCC DE  
HOSTELERÍA MADRID,  
HOMOLOGADO  
POR LA ADMINISTRACIÓN  
SANITARIA.**



**ASESORÍA  
JURÍDICA  
Y MÁQUINAS  
RECREATIVAS**

## JURÍDICO ASESORÍA

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 atiende en horario de tarde, excepto los viernes y en el periodo estival, que es en horario de mañana.

El equipo jurídico ha atendido **2.173 consultas** de asociados en **2020** y ha realizado **1.094 gestiones** tales como:

<b>46</b>	<b>Recursos administrativos.</b>
<b>230</b>	<b>Trámites laborales.</b>
<b>29</b>	<b>Arrendamientos.</b>
<b>25</b>	<b>Asistencia al juzgado.</b>
<b>709</b>	<b>ERTE's del COVID-19.</b>
<b>35</b>	<b>Otros servicios.</b>

## SERVICIO JURÍDICO INCLUIDO EN LA CUOTA DE SOCIO

## INCLUYE ASISTENCIA AL JUZGADO

## MÁQUINAS RECREATIVAS

El equipo de **administración** asesoró a los asociados 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:

**Duración de las autorizaciones.**  
**Instalación de las máquinas.**  
**Contratos civiles firmados por las empresas operadoras.**  
**Consultas sobre creación de empresas operadoras.**

ENCUENTRO . TU PUNTO DE

# ASESORÍA FINANCIERA Y SUBVENCIONES

## FINANCIERO ASESORÍA

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

Además, nuestros asesores 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 2020 han realizado:

- 168** Tramitación de subvenciones.
- 47** Asesoría sobre financiación.
- 19** Información sobre TPV.
- 4** Seguros.
- 103** Tarifas de autores.
- 183** Otras consultas.

## SUBVENCIONES Y AYUDAS AL SECTOR

El equipo financiero asesoró a más de dos centenares 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 demandadas han sido las subvenciones por ayudas directas COVID-19.

## LAS MÁS DEMANDADAS: SUBVENCIONES POR AYUDAS DIRECTAS COVID-19



# **BOLSA DE EMPLEO Y FORMACIÓN**

## FORMACIÓN

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Begoña y Patricia organizaron los cursos de formación dirigidos a los trabajadores del sector.

En el año 2020 hemos impartido **14 cursos de formación** a **76 alumnos**, que se han formado en temáticas tales como:

Cocina asiática y tradicional, Organización, producción y gestión de cocinas, Protocolo y atención al cliente, Optimización del servicio en mesa, Curso de cafés - barista, Marketing y venta en mesa, Nutrición, Tapas y pinchos, Coctelería profesional, Cocina vegetariana o Escandallo y gestión de cocina, entre otros.

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En 2020 se impartieron **6** cursos de Manipulador de Alimentos y Alérgenos, donde **42** alumnos disfrutaron del plan de formación más completo y especializado del sector hostelero.



## EMPLEO

### 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 que ha estado activo hasta el mes de marzo de 2020, fecha en la que el portal desarrollado por Trabajando dejó de operar.

Actualmente las ofertas de empleo se gestionan a través de los portales municipales de empleo o de modo offline a través de la bolsa de empleo de Hostelería Madrid.

L

A

B

# HOSTELERÍA EN CIFRAS

# CIFRAS

## HOSTELERÍA MADRID

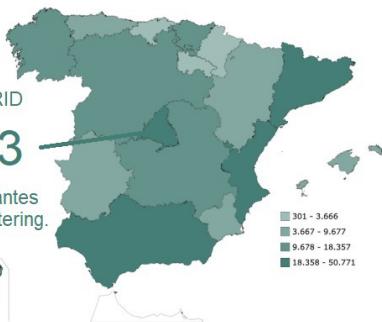
A fecha de enero de 2020, y sin reflejar todavía los efectos de la COVID-19 en la hostelería (que se produce a partir de marzo de 2020), la hostelería de la Comunidad de Madrid **crece un 1,4% en número de locales**, creciendo el subsegmento de **catering y restaurantes** en detrimento de los **bares**.

### LOCALES ENERO 2020

CC.AA. MADRID

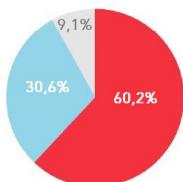
**31.853**

Bares, restaurantes  
cafeterías y catering.



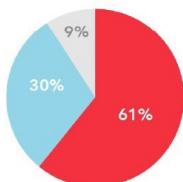
■ Bares ■ Restaurantes ■ Catering

CC.AA. MADRID 2020



19.174 9.768 2.911  
31.853

CC.AA. MADRID 2019



19.188 9.482 2.728  
31.398

## 2020 E M P L E O

CC.AA. MADRID: **-15%** con la pérdida de 33.545 trabajadores en 2020.

ESPAÑA: **-15,8%** con la pérdida de 241.081 trabajadores en 2020.



## 2020 F A C T U R A C I Ó N

CC.AA. MADRID: **-49,6%** de facturación y pérdida de 8.000 mill. de euros.

ESPAÑA: **-51,4%** de la facturación y pérdida de 67.000 millones de euros.



## 2020 P R E C I O S

CC.AA. MADRID: **subida del 1,2%** de los precios de restauración.

ESPAÑA: **subida del 1,4%** de los precios de restauración.





# PORTAL DE TRANSPARENCIA

# @HosteleriaMad

## Portal de Transparencia 2020



### Facturación Global

1,75

millones de euros

### Crecimiento

-8%

### Inversión NN.TT. (digitalización)

1,6%

# Facturación por Municipios

Madrid

92,1%

Otros Municipios

7,9%

# Facturación por Sectores



47,4%

Rtes.



8,6%

Bar



38,3%

Caf.



4,4%

Ocio Noc.



1,3%

Colect.

Calidad y Seguridad Alimentaria

10,8%

Servicios fiscales

16,2%

Servicios laborales

22,2%

# Facturación por tipo de servicio

## Somos un equipo

de más de

**30** profesionales

especializados en

**11** áreas

Laboral  
Fiscal  
Calidad y Seguridad Alimentaria  
Servicios jurídicos  
Gestión de Licencias  
Formación  
Bolsa de Empleo  
Comunicación  
Marketing y Eventos  
Comercial

Inmobiliaria

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2020

# ENCUENTRO • TU PUNTO DE VISTA

Año de edición: 2020

Sección: Departamento de Comunicación.

Edición: Asociación empresarial de hostelería de la Comunidad de Madrid.

ENCUENTRO • TU PUNTO DE

| @HosteleriaMad |

| 91 360 09 09 |

| www.hosteleriamadrid.com |

| asociacion@hosteleriamadrid.com |

| Pº Sta. Mª de la Cabeza, 1, 1ª pl. 28045, Madrid. |