



# MEMORIA DE ACTIVIDADES 2022



150 Comunidad de Madrid

Comunidad de Madrid

150

150

150



# 1882- 2022

H O S T  
E L E R  
Í A M A  
D R I D

## ¡ESTAMOS DE ANIVERSARIO!

HOSTELERÍA MADRID, la asociación de hostelería más representativa de España, cumple 140 años

Hostelería Madrid es la asociación más representativa de España. Ofrece a los asociados una **asesoría integral en hostelería**, con amplia experiencia en gestión **laboral, fiscal**, tramitación de **licencias** y asesoría en **Calidad, Sostenibilidad** y **Seguridad Alimentaria**.

140 años después de nuestra fundación, somos **el punto de encuentro** de los empresarios de hostelería de la Comunidad de Madrid y **realizamos una intensa labor de defensa sectorial**.

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: "LA HOSTELERÍA MADRILEÑA, MOTOR DE CAMBIO"	6
ARTÍCULO DIRECTOR GENERAL "NUEVOS TIEMPOS PARA LA RESTAURACIÓN"	10
<b>QUIÉNES SOMOS</b>	<b>15</b>
LA JUNTA DIRECTIVA	15
EQUIPO DE TRABAJO	16
ORGANIGRAMA	17
MISIÓN Y VALORES	18
REPRESENTACIÓN SECTORIAL	19
ACCIONES DE DEFENSA SECTORIAL	20
PREMIOS 2022	24
<b>HITOS 2022</b>	<b>25</b>
<b>GABINETE DE PRENSA</b>	<b>36</b>
<b>SERVICIOS</b>	<b>38</b>
COMUNICACIÓN	39
MARKETING Y EVENTOS	43
COMERCIAL	51
SERVICIOS DE GESTIÓN	53
<b>HOSTELERÍA EN CIFRAS</b>	<b>65</b>
<b>PORTAL DE TRANSPARENCIA</b>	<b>67</b>



# LA HOSTELERÍA MADRILEÑA, MOTOR DE CAMBIO

Miramos hacia atrás y constatamos que nuestro sector se recupera a buen ritmo de momentos duros y complicados. Recibimos mensajes que, de manera reiterada, señalan que nuestras empresas progresan adecuadamente. Salimos a la calle y comprobamos que los madrileños disfrutan sin reservas de su hostelería. Confirmamos, en suma, que la comunidad lidera la recuperación económica centrandose la atención más allá incluso de las propias fronteras, mientras escuchamos el mensaje permanente que lo resume: "Madrid está de moda".

Los datos confirman que Madrid ha cerrado el año 2022 con la mayor reducción del paro de España y liderando las afiliaciones a la Seguridad Social. El sector genera empleo estable y las bajadas de impuestos a empresas y autónomos, lejos de comprometer la estabilidad de las cuentas públicas, han posibilitado la reducción de su deuda como ninguna otra comunidad autónoma. El turismo presenta cifras positivas en estancia media, gasto medio diario y gasto por persona que

superan ya los niveles prepandemia y anticipan un futuro esperanzador. Lo mejor está por venir.

Madrid, por la gestión pública de la pandemia, se ha ganado un respeto internacional que debemos aprovechar. La valentía por mantener abiertos establecimientos y espacios culturales en equilibrio con las normas sanitarias, al mismo tiempo que muchos otros destinos estaban cerrados por completo, han posicionado nuestra ciudad como la capital mundial de la gastronomía. Un destino atractivo y a explorar a nivel mundial.

Como empresarios de un sector que requiere esfuerzo diario y afán de superación permanente, sabemos que no

"MADRID SE HA  
GANADO UN RES-  
PETO INTERNACIO-  
NAL QUE DEBEMOS  
APROVECHAR"

podemos relajarnos y que este ambiente de euforia que vive nuestro sector podría perjudicarnos a medio plazo. En 2023 los ciudadanos elegirán a sus representantes políticos en las tres administraciones y, más que en los méritos realizados, deberemos poner el foco en lo que queda por hacer, que es mucho.

Porque este sector tiene un problema estructural con sus recursos humanos mucho más complejo que la mera falta de mano de obra puntual. Si las tres administraciones, de manera coordinada, no elaboran una estrategia de recursos humanos a medio plazo con un enfoque 360 y aplicada a todos los sectores de actividad, faltarán manos para atender la demanda y no cumpliremos con los estándares mínimos de calidad en el servicio.

De nada servirá que nuestra comunidad incremente el número de visitantes y se consolide como destino turístico de primer nivel si luego no satisfacemos esa expectativa que, en estos momentos, es muy alta. Los empresarios deman-

dan seguridad jurídica, eficiencia en la gestión de las administraciones, reducción de la burocracia y de la hiperregulación y medios para poder atender a los clientes y visitantes que cada vez demandan más y mejor oferta hostelera.

Madrid frenará su crecimiento si no entendemos la importancia que están adquiriendo las terrazas en Madrid como elemento fundamental de cohesión social, oferta de ocio seguro y responsable, reclamo turístico a nivel mundial que permite un consumo ordenado al aire libre 365 días. Son elementos que nos diferencian del resto del mundo. Si las arbitrarias limitaciones horarias y de aforos derivadas de la problemática del

“MADRID FRENARÁ  
SU CRECIMIENTO  
SI NO ENTENDEMOS  
LA IMPORTANCIA  
DE LAS TERRAZAS”

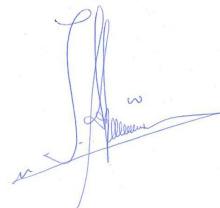
## “HAY MARGEN DE MEJORA Y MUCHO TRABAJO POR HACER”

ruido y el debate sobre la conciliación de usos del espacio público se siguen estableciendo sobre bases del pasado ya superadas, frenaremos el crecimiento y la creación de empleo, limitaremos las inversiones, destruiremos nuestro producto turístico y desplazaremos el consumo a los hogares fomentando el ocio en las calles, tan dañino para nuestros jóvenes.

El sector se recupera y progresa adecuadamente en nuestra comunidad. Hostelería Madrid, como asociación mayoritaria y más representativa, cierra 2022 con 140 años de vida y decenas de proyectos en marcha aumentando su equipo humano y un apoyo cada vez mayor de nuestra masa social. Pero no es suficiente y debemos trabajar a fondo para superar algunas carencias, contribuyendo a dignificar nuestra profesión y comunicar mejor lo

que aportamos, el servicio que damos a diario, nuestro esfuerzo en sostenibilidad real y la felicidad que ofrecemos cada día en bares, restaurantes, cafeterías y espacios gastronómicos. Somos más necesarios que nunca.

Madrid avanza y enamora. Su hostelería marca tendencia y atrae inversión. Pero hay margen de mejora y mucho trabajo por hacer sin ceder a la confianza ni el conformismo. 2023 será un año clave en el ciclo político en el que los empresarios jugaremos un papel fundamental. Que la autoestima y la satisfacción por lo realizado no limiten nuestro compromiso con la excelencia y la mejora de la profesión. Nos jugamos mucho.



José Antonio Aparicio  
Presidente de Hostelería Madrid

Bank mapal<sup>os</sup> Sabadell makro NOVe



# NUEVOS TIEMPOS PARA LA RESTAURACIÓN

Quizás muchos de los empresarios madrileños vemos con incredulidad los tiempos que estamos viviendo. Tras la pandemia, llegó la hiperinflación y la escasez de mano de obra, pero lo que todos esperábamos era una caída del consumo. La subida de las hipotecas, la menor capacidad de gastos de los hogares o la subida de impuestos hacía suponer una bajada de facturación de los establecimientos que no ha llegado o, al menos, no ha llegado con la caída que hacían suponer las expectativas sobre la evolución económica.

Y aún seguimos esperando la bajada en el consumo. Pasan los meses y no se produce. Y nos miramos con incredulidad.

Quizás podamos razonar con argumentos que el empleo todavía sigue tirando de la economía, que el turismo se ha recuperado francamente bien en Madrid, o que la Comunidad de Madrid es una isla en España. Sin embargo, los consabidos fondos europeos que parece que están ayudando a nuestro país a salir en la post pandemia, no se han visto por la hostele-

## “EN GENERAL, LA HOSTELERÍA HA SABIDO ADAPTARSE”

ría madrileña y, curiosamente, tampoco se esperan.

Con todo ello, podemos concluir con alivio que ¡menos mal que el consumo no ha bajado!, porque lo que sí que han subido han sido los costes, y de manera desaforada. Tanto que los márgenes de beneficio, o siguen igual, o en la mayoría de los casos se han reducido.

La cuestión es que, con estos mimbres, tenemos que afrontar estos nuevos tiempos.

En general, la hostelería ha sabido adaptarse. A las inversiones se han unido nuevos conceptos que hacen que los clientes disfruten de la hostelería en la Comuni-

dad de Madrid a unos precios muy competitivos. Nos que afrontar estos nuevos tiempos.

Hemos sido un sector muy valorado durante la pandemia y queremos seguir siéndolo. Solo un nubarrón nos acecha: la imagen de un sector poco atractivo para el empleo.

Desde la hostelería española y la madrileña estamos dispuestos a afrontar este reto de dignificación del sector.

Para cambiar esta imagen, necesitamos estar unidos, introducir medidas de conciliación en las empresas, dar recorrido profesional a nuestros trabajadores, valorar los esfuerzos salariales que hacen las empresas con sus trabajadores y reforzar la salud financiera de las pymes.

Tenemos que aceptar lo que somos, ya que no podemos renunciar al servicio que prestamos en fin de semana. De hecho, en España, como en otros países, hay un 28,5% de la población que trabaja los

sábados y domingos. Sin embargo, no vemos en los medios de comunicación sectores como la sanidad, la seguridad, el transporte, la atención a domicilio o el comercio, siendo señalados como sectores precarios.

Tampoco analizan muchos medios que nuestro sector es un sector donde el 25% del empleo que genera es a tiempo parcial, y en su consecuencia, este factor ha de tenerse en cuenta cuando se analiza nuestros niveles salariales frente a otros sectores cuya

“SOLO UN  
NUBARRÓN  
NOS ACECHA:  
LA IMAGEN  
DE UN SECTOR  
POCO ATRACTIVO  
PARA EL EMPLEO”

# “CREEMOS QUE ES LA GRAN BATALLA QUE TENEMOS QUE AFRONTAR EN ESTOS NUEVOS TIEMPOS: LA DIGNIFICACIÓN DE LA HOSTELERÍA”

contratación a tiempo parcial es inferior.

Creemos que es la gran batalla que tenemos que afrontar en estos nuevos tiempos: la dignificación de la hostelería.

Prestamos servicios a través de las personas, nuestros trabajadores, y la escasez de personal de la que no se escapan otros países de nuestro entorno, como

Portugal o Alemania, también afecta a las economías más competitivas como EEUU.

Nuestro sector está avanzando en temas como la digitalización o la sostenibilidad, pero como entidad más representativa de la hostelería en la Comunidad de Madrid estamos en estos nuevos tiempos afrontando el reto de la escasez de personal con el ánimo de impulsar un sector competitivo.

Esperamos contar con vuestro apoyo.



Juan José Blardony  
Director General de Hostelería Madrid

140

HOSTELERÍA MADRID  
1882  
FUNDADA EN

TODA una VIDA

HOSTELERÍA MADRID  
1882  
FUNDADA EN

140

140  
ANIVERSARIO  
DE  
HOSTELERÍA  
MADRID

La hostelería forma parte de la vida de los madrileños. Ya sea en el día a día, o como marco para celebrar los grandes acontecimientos, los locales que se distribuyen por toda la Comunidad son espacios en los que apagamos nuestra sed, saciamos nuestra hambre y damos satisfacción al sentido del gusto. Pero también son lugares en los que compartimos nuestra vida con los demás.

Se cumplen ahora 140 años del nacimiento de la asociación *Hostelería Madrid*, la principal del sector y entidad colaboradora de la exposición. Por este motivo, la Dirección General de Patrimonio de la Comunidad de Madrid ha organizado la exposición *Toda una vida: 140 aniversario de Hostelería Madrid* en la ZonaZero del edificio del Archivo Regional. En ella se muestran documentos del propio Archivo, así como de la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por algunos locales hosteleros, que nos ofrecen una visión poliédrica del sector y de su desarrollo histórico desde 1882.

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 unieron ante la amenaza de un nuevo impuesto que quería imponer el Gobierno sobre el alcohol. Posteriormente, la asociación **pasará a llamarse LA VIÑA**, nombre que ha man-

tenido hasta **el año 2018**, cuando **adoptó su nombre digital, HOSTELERÍA MADRID**, como nombre general.

En el año 2022 la asociación ha celebrado su **140 aniversario convertida en un referente asociativo** en la Comunidad de Madrid y en el resto de España. Hostelería Madrid es reconocida hoy por la labor que realiza en defensa de los intereses de los empresarios de hostelería en la Comunidad de Madrid y sus municipios.

# ¿QUIÉNES SOMOS?

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

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.

Se elige mediante sufragio, celebrado cada cuatro años, y el actual equipo directivo ha estrenado su legislatura en el año 2021.

Los asociados son los socios-accionistas que se encargan de determinar, mediante el ejercicio de su voto, la Junta Directiva que representará a la asociación en cada legislatura.

Los miembros actuales de la JUNTA son:

**José Antonio Aparicio**, presidente.  
Miguel Grande Núñez, vicepresidente 1º.  
Fco. Javier Vázquez, vicepresidente 2º.  
Josefa Prieto, secretaria.  
David Noval, vocal.  
Juan Manuel del Rey, vocal.  
Lola Creagh, vocal.

## LA JUNTA DIRECTIVA SE RENUEVA CADA 4 AÑOS

José Luis Armengol, vocal.  
Tomás Gutiérrez, vocal.  
Pepa Muñoz, vocal.  
Javier Goya, vocal.  
José Luis Rodríguez, vocal.  
Mara Verdasco, vocal.  
María Isabel Gallego, vocal.  
José Antonio Eugercios, vocal.  
Juan Orlando Cives, vocal.  
Félix Colomo, vocal.  
Santiago Pedraza, vocal.  
Eduardo Morán, vocal.  
Juan José Blardony, director general.

# UN EQUIPO: 30 PROFESIONALES ESPECIALISTAS 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 hostelero en nuestra región y participa activamente en la mejora de las normativas con las administraciones.

# ORGANIGRAMA 2022

H O S T  
E L E R  
Ī A M A  
D R I D

## ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS

**PRESIDENTE**  
JOSÉ ANTONIO APARICIO

**DIRECCIÓN GENERAL**  
JUAN JOSÉ BLARDONY

**DIRECCIÓN FINANCIERA Y DE SERVICIOS**  
LAUREANO DORADO

### **LABORAL** MONTSE ANTA

CRISTINA GARCÍA  
CARMEN MEDINA  
ROCÍO ESPAÑA  
MÓNICA PERANDONES  
ANTONIO MARTÍNEZ

### **FISCAL** VIRGINIA DE LEÓN

ANA ALEGRE  
NURIA PÉREZ  
MARTA ALAMILLO  
DIEGO GUERRERO  
VERÓNICA CRESPO  
SARA BLÁZQUEZ

### **CALIDAD** PATRICIA MOTA

ELENA DUEÑAS  
BELÉN GÓMEZ  
MIRIAM HERREZUELO  
MARÍA GONZÁLEZ  
JUAN LUIS TUREL

### **JURÍDICO** GABINETE EXTERNO

JOAQUÍN  
SÁNCHEZ-CERVERA  
LOURDES  
SÁNCHEZ-CERVERA  
JOSÉ MARÍA RUBIO  
CARLOS JACOB

### **LICENCIAS Y EMPREDIMIENTO**

**ÍÑIGO QUEVEDO**  
SARA BLÁZQUEZ

### **COMERCIAL Y ATT. AL ASOCIADO**

**PATRICIA MOTA**  
BEATRIZ ALCALDE  
EVA VALERO

### **COMUNICACION Y GABINETE DE PRENSA**

**MARGA MÍGUEZ**  
CARMEN RODRÍGUEZ

### **MARKETING Y EVENTOS**

**JORGE DOMINGO**  
CARMEN RODRÍGUEZ

**INMOBILIARIA**  
LIDIA RODRÍGUEZ

**BOLSA EMPLEO**  
BEGOÑA ZARZA

**FORMACIÓN**  
COLABORADOR:  
LUIS AGUILAR

**PROVEEDORES**  
**JORGE DOMINGO**  
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.



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.

## 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 COMPETITIVA:

Ofrecemos servicios que ayudan a las empresas a ser más competitivas y en la toma de decisiones.

## MISIÓN DE SERVICIO:

El equipo humano de la asociación está al servicio de las empresas de hostelería para generar valor, compartir conocimiento y aplicarlo para la mejora de las empresas asociadas.

## MISIÓN ANTE EL ASOCIADO:

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

# Representación Sectorial

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

## AYUNTAMIENTO DE MADRID



### CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID



Hostelería Madrid forma parte del Pleno de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y ostenta la vocalía de hostería.

### CEHE - CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA



Hostelería Madrid ostenta la vicepresidencia en la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), que integra a todas las asociaciones de hostelería autonómicas.

### CONSEJO DE COMERCIO Y HOSTELERÍA

Hostelería Madrid ha asumido la vicepresidencia de hostelería del Consejo de Comercio y Hostelería de la ciudad de Madrid.

### MADRID TURISMO BY IFEMA

Madrid Turismo by IFEMA decide la inversión en turismo de la CAM. Hostelería Madrid forma parte de la Mesa de Expertos del Turismo de Madrid.

### CEIM - CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE MADRID



Hostelería Madrid forma parte de la Junta Directiva y del Comité Ejecutivo de CEIM-CEOE, que representa y defiende los intereses comunes de los empresarios madrileños que voluntariamente se integren en ella.

# Acciones de Defensa Sectorial

En **Hostelería Madrid** continuamos el legado de **Defensa Sectorial** que hemos desarrollado a lo largo de nuestra historia y seguimos realizando una intensa labor en diferentes ámbitos normativos:

## REPRESENTACIÓN SECTORIAL:

- Hostelería Madrid solicita al Ayuntamiento de Madrid conocimiento previo del **calendario de obras** a realizar en la ciudad para valorar su afectación a las empresas de hostelería en su actividad diaria y poder planificar intervenciones de soterramiento de instalaciones en sus terrazas de manera coordinada.
- Participación de Hostelería Madrid en la **Ordenanza de Terrazas del Ayuntamiento de Madrid**. Se logra mantener las terrazas en bandas de estacionamiento hasta 31 de diciembre de 2023, se crean las mesas altas de baja ocupación como alternativa para los hosteleros con aceras reducidas y la posibilidad de realizar ordenaciones conjuntas en zonas concretas de la ciudad con la mediación de la asociación y el consenso de los empresarios.
- La Comunidad de Madrid atiende las peticiones de Hostelería Madrid para **me-**

**jorar el horario** de los restaurantes-espectáculo, que podrán abrir para dar comidas en horario del medio día. Con carácter general, para toda la hostelería, amplía de una a dos horas el horario de cierre de los establecimientos en los días festivos laborales. Dicha ampliación se aplicará de manera automática a todos los establecimientos de la CAM.

- La asociación firma un **acuerdo de colaboración con la Fundación Raíces** para facilitar la inserción laboral de jóvenes en situación de vulnerabilidad, que les permita acceder a un puesto de trabajo en los establecimientos de hostelería de las empresas asociadas.
- Hostelería Madrid impulsa y coordina, en representación de los hosteleros de la zona, la declaración de **Ordenaciones Conjuntas de Terrazas con los distritos municipales** de Madrid. En 2022 se han realizado actuaciones conjuntas en:



**Centro**, en la Plaza de la Paja, Plaza del Carmen y Plaza del Rastrillo; en **Salamanca**: en Jorge Juan, Plaza de la Independencia, Juan Bravo y Plaza de Dalí; en **Chamberí**, en la Plaza de Olavide y Trafalgar; y, por último, en distrito de **Retiro**, la ordenación de Ibiza, Sainz de Baranda, Menéndez Pelayo y Narváez.

- Hostelería Madrid solicita y obtiene **líneas de ayudas** del Ayuntamiento de Madrid **para el cambio de estufas gas a eléctricas** que faciliten a las empresas la apuesta por fuentes energéticas menos contaminantes.
- La Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid crean la entidad "**Turismo by Ifema**" para la aportación conjunta de fondos para la promoción turística de la región. Hostelería Madrid forma parte

del **Comité de Expertos** que decidirá sobre las inversiones de promoción turística nacional e internacional de la región y de la ciudad de Madrid.

- Ante la escasez de personal, Hostelería Madrid propone a la Consejería Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid la **realización de un Plan estratégico de RRHH en Hostelería** para los próximos años.
- Hostelería Madrid participa en la **Comisión de Control y Seguimiento del Ruido del Ayuntamiento de Madrid** en la que se tratan las medidas contra el ruido en la ciudad de Madrid y las diferentes ZPAE aprobadas, con el propósito de defender los intereses de los hosteleros en equilibrio con el resto de las agentes sociales.

- En el marco del dialogo social, Hostelería Madrid constituye **la mesa negociadora del Convenio Colectivo de Hostelería** de la Comunidad de Madrid con las centrales sindicales CCOO y UGT para los años 2023 y siguientes.
- Hostelería Madrid consigue **eleva los horarios de cierre de las terrazas**, inicialmente previstos para las 23:00 h a las 23:45 h, y consigue **eliminar las limitaciones de aforo de las terrazas** en relación con la capacidad de los locales, en el trámite de aprobación del Pleno del Ayuntamiento de Madrid de la declaración de zona de protección acústica de Trafalgar-Rios Rosas en el distrito de Chamberí.
- Hostelería Madrid coordina la **aplicación automática de la ampliación de dos horas** del horario de cierre de los establecimientos en las fiestas de Navidad con la Jefatura de la Policía Municipal de Madrid.
- Hostelería Madrid promueve, con Hostelería de España, el **proyecto "Calles Vivas"**, que presenta la terraza del futuro, sostenible, conciliada e integrada en el espacio público compartido.
- **Hostelería Madrid impulsa**, en el marco de la confederación nacional, **un recurso contra el R.D. 1021/2022** de requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio por invasión de competencias autonómicas.
- **Hostelería Madrid logra frenar el desarrollo de la regulación de las degustaciones de comidas y bebidas** a cambio de precio en establecimientos comerciales con motivo del debate en sede autonómica de la Ley Omnibus de agilización de trámites en el ámbito de las empresas.
- Hostelería Madrid promueve, junto a la Federación Regional de Asociaciones de Vecinos y el área de Coordinación Territorial del Ayuntamiento, la **campaña de entrega de papeleras de sobremesa para las terrazas de Madrid**, en el marco de la comisión para el ocio sostenible, y con objeto de concienciar a la ciudadanía del correcto uso de estas instalaciones.

- Hostelería Madrid firma, con la presidenta de la Comunidad de Madrid, el **protocolo de actuación para el fomento del desarrollo y la sostenibilidad del sector agroalimentario** de la Comunidad de Madrid, con el fin de promover y difundir los productos de proximidad de la Comunidad de Madrid entre los empresarios asociados de nuestra región como apuesta por el KM 0.
- La asociación logra la publicación de **cuatro resoluciones de la Comisión de Terrazas en beneficio de los hosteleros** como la reducción de distancias de mobiliario a elementos de arbolado, la eliminación de trabas en las terrazas en suelo privado, los permisos para soterramiento de cableados de acometidas o la reducción de prohibiciones en terrazas en esquina.



# Premios 2022

## 140 Aniversario

La Asociación **Marcas de Restauración** reconoce a **Hostelería Madrid**, en su 140 aniversario, como **Asociación referente en el canal Horeca y la economía de la comunidad de Madrid**. Lo hizo en la séptima edición de los Premios de la Restauración de Marca celebrados el 28 de septiembre en el Cine Callao.



El **Ayuntamiento de Madrid** premia a **Hostelería Madrid** por su **Compromiso con el Destino** como **“Entidad comprometida con el desarrollo de la ciudad de Madrid”** en el día Mundial del Turismo, en un acto celebrado el 28 de septiembre en el Pabellón de los Jardines de Cecilio Rodríguez.



La Asociación **Hostelería España** reconoce a **Hostelería Madrid** en su 140 aniversario en el contexto de los XVI Premios Nacionales de Hostelería celebrados el 28 de octubre en CaixaForum: “El propósito de las entidades más grandes y exitosas es crecer, mejorando y logrando la satisfacción de sus asociados”.



# HITOS 2022



# Hitos 2022

## ENERO'22

### Hostelería Madrid participa en HIP con su mesa sobre "Visión de futuro: ¿hacia dónde va Madrid?"

En el marco de HIP 2022, Hostelería Madrid participó en el **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos Horeca, en el que 450 expertos internacionales debatieron sobre los conceptos y modelos de negocio que marcarán el futuro del sector. Hostelería Madrid celebró una **mesa redonda en la que se trataron temas como los cambios en los hábitos de consumo y los reajustes tras la pandemia.**

## ENERO'22

### Hostelería Madrid valora positivamente las nuevas terrazas de baja ocupación

Desde Hostelería Madrid valoramos positivamente la incorporación, en la nueva Ordenanza de Terrazas de Veladores, de la **nueva modalidad de terraza con mesas**

**altas de baja ocupación** (que reduce de 3,7 m a 2,80 m el ancho de acera para que un establecimiento pueda disponer de terraza), así como la posibilidad, que hasta ahora no existía, de instalar terrazas en esquinas o en zonas terrazas.

Valoramos también **que se mantengan dos años (2022 y 2023) las terrazas autorizadas en bandas de aparcamiento**, así como **la continuidad de las terrazas autorizadas antes del Covid-19.**

## FEBRERO'22

### Hostelería Madrid pide finalizar la desescalada y recuperar el consumo en barras

Hostelería Madrid solicita a la Consejería de Sanidad la eliminación de la restricción del consumo de pie en las barras. Una vez superada la sexta ola y con el 91% de la población mayor de 12 años vacunada con la pauta completa, consideramos que se puede seguir avanzando hacia la recuperación de la normalidad, de la misma forma que se hace en otros sectores del entorno.

## MARZO'22

### Hostelería Madrid consigue la anulación del artículo 21 de la ZPAE de Centro

El TSJM declara nulo el artículo 21 de la ZPAE Centro atendiendo a la demanda presentada por Hostelería Madrid el pasado el día 18 de diciembre de 2019 ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid. En sentencia del 9 de marzo de 2022, anulaba el artículo 21 de la ZPAE de Centro que limitaba la implantación, ampliación o modificación de nuevas actividades de hostelería y ocio en Centro.

## ABRIL'22

### HM pide al Consejo de Ministros que reconsidere la exclusión de la hostelería de la ampliación de los ICO

Hostelería Madrid rechaza la decisión del Consejo de Ministros de dejar al sector hostelero fuera de los sectores que podrán optar a una ampliación de los créditos

al encontrarse entre los sectores más afectados por la crisis del Covid.

La hostelería ha sido uno de los sectores más afectados por la pandemia. **En múltiples ocasiones hemos denunciado la falta de ayudas directas** para paliar los efectos de los cierres y el control de aforos en los últimos años.

## MAYO'22

### Mezcla 2022: La Hostelería de Madrid traza la hoja de ruta de la sostenibilidad

La asociación celebró, el 23 de mayo, la cuarta edición de Mezcla que, en esta ocasión, se desarrolló en la sede del COAM de 16.00 a 21.00 h.

Las tres mesas redondas de MEZCLA 2022 giraron en torno a tres líneas temáticas: **Los pioneros en sostenibilidad, Sostenibilidad para todos y Hoja de ruta de la sostenibilidad**. Además de aportar soluciones técnicas realistas y asumibles para el desarrollo sostenible de los negocios, esta edición de Mezcla ha contado con un espacio de Showroom de la

Hostelería, una instalación única y multisensorial que ha representado los diferentes momentos de consumo.

Entre los ponentes que participaron en las tres mesas redondas de esta edición destacan chefs de la talla de **Jesús Sánchez, Juan Diego Sandoval, Diego Gallejos, María José Martínez, Miguel Ángel de la Cruz, Cristina Calvo, Nacho Aparicio y María Ritter**, que compartieron con los asistentes sus experiencias y su casos de éxito como restauradores sostenibles de referencia en nuestra región.

## MAYO'22

### Hostelería Madrid firma un acuerdo de colaboración con Makro

Hostelería Madrid y Makro firman un acuerdo de colaboración para **reforzar el apoyo al sector en toda la región en un momento clave de recuperación**.

Makro se convierte así en un aliado estratégico de los hosteleros de Madrid a través de un plan de acción que incluye el apoyo en eventos, jornadas, encuentros

o exposiciones.

Gracias a este acuerdo, los asociados de Hostelería Madrid se benefician de descuentos, promociones especiales y servicios personalizados desarrollados por Makro. Un ejemplo es **MakroPlus**, un programa 100% personalizado que ofrece múltiples ventajas – como la compra a crédito – para ayudar a la hostelería madrileña. Makro se une así a nuestra misión de promover la unión del sector de la hostelería en todo el territorio.

## JUNIO'22

### La Cumbre de la Otan deja en la Hostelería de Madrid medio millón de euros

Los días 28, 29 y 30 de junio de 2022, Madrid acogió la **celebración de la cumbre de la Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN)**, a la que asistieron las delegaciones de los 40 países, más el Secretario General de la OTAN.

En total llegaron a la capital de 5.000 personas entre miembros de las delegaciones y periodistas.

Desde HOSTELERÍA MADRID estimamos que el impacto económico de esta visita ascendió a 500.000 euros, siendo los principales momentos de consumo las comidas y cenas del 28 y 29 de junio.

El consumo se realizó en restaurantes de nivel medio-alto con un gasto medio a partir de 50 €/persona. De hecho, el sector premium fue el principal beneficiado por la Cumbre.

Según datos del sector de alojamiento, la cumbre generó una ocupación del 70% en hoteles de cuatro estrellas o más. En Madrid disponemos decerca de 5.000 restaurantes con una capacidad de 250.000 comensales.

Ha sido este perfil de restaurante el que se ha visto directamente beneficiado por la realización de esta cumbre.

Desde HOSTELERÍA MADRID queremos destacar la importancia que tiene un evento de esta categoría para la imagen internacional de la ciudad como un destino internacional seguro y totalmente adaptado, tanto para los negocios como para el turismo.

## AGOSTO'22

### Las medidas de ahorro energético del Gobierno central impactan negativamente en la facturación hostelera

Las medidas adoptadas por el Gobierno de España, que entraron en vigor el 10 de agosto, y concretamente la limitación a 25 °C de la temperatura mínima en los locales, supuso una reducción de al menos un 3% de la facturación de los establecimientos, 1.347.608 de euros diarios, motivada por la caída de clientes.

Desde Hostelería Madrid tampoco estamos de acuerdo con la limitación a 19 °C de la temperatura máxima ambiental en los locales y el apagado de los escapes, durante los meses de diciembre a febrero 2023, ya que supone una pérdida de atractivo para Madrid, especialmente a la campaña de Navidad.

Estas medidas generaron una pérdida diaria de un 5% de la facturación de la restauración madrileña, que dejó de facturar 2.246.013 de euros diarios.

Desde Hostelería Madrid queremos destacar **el esfuerzo en ahorro energético** que vienen haciendo las empresas de hostelería madrileñas durante los últimos años, **a través de la mejora de la iluminación y de la adquisición de maquinaria más eficiente**, y la reducción del consumo que se está consiguiendo mediante las políticas de ahorro para la reducción de las facturas eléctricas.

## SEPTIEMBRE'22

### Hostelería Madrid celebra el I Torneo de Golf organizado por la asociación con motivo del 140 Aniversario

Hosteleros y empresarios del sector se reunieron el lunes 26 de septiembre en el **I Torneo de Golf de Hostelería Madrid**, celebrado en el marco de las actividades organizadas durante el año 2022 en conmemoración del 140 Aniversario de la Asociación.

El evento fue organizado en colaboración con Mahou San Miguel y el Centro Nacional de Golf.

Tras el torneo, los 55 jugadores participantes pudieron unirse a una ceremonia de premios en la que el presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, agradeció a Mahou San Miguel la organización del evento, así como la estrecha colaboración del Centro Nacional de Golf, y el apoyo de Makro España y de Cafés Novell.

Aparicio aprovechó la oportunidad para felicitar a todos los jugadores “espero que este haya sido un momento para poder salir de la rutina” y manifestó su deseo de que el torneo se convierta en una cita anual.

La entrega de premios contó con la presencia del alcalde, **José Luís Martínez Almeida**, que entregó el galardón al Campeón Scratch del torneo, **Álvaro de la Cruz** que, además del trofeo, fue obsequiado con un jamón cortesía de Makro.

El alcalde de Madrid agradeció a Hostelería Madrid, y al sector restauración en general, “el esfuerzo tan grande que han realizado durante los últimos años”.

Con respecto a los 140 años de Hostelería Madrid, Almeida quiso destacar que “esta es una efeméride que debemos conmemorar... tenemos un futuro en Madrid en la restauración extraordinario y esplendoroso, los madrileños debemos sentirnos orgullosos de contar con opciones para disfrutar. Lo que queda claro es que lo mejor, en la restauración de Madrid, está por llegar”.

## OCTUBRE'22

### Hostelería Madrid celebra su 140 aniversario y reconoce a Isabel Díaz Ayuso su apoyo a la hostelería madrileña

Hostelería Madrid, que este año celebra los 140 años de su fundación con un completo programa de actividades, reconoce a la presidenta de la comunidad el apoyo al sector que ha permitido la supervivencia de bares, restaurantes y empresas de hostelería durante la emergencia sanitaria de la COVID-19.

Más de 25 establecimientos y hosteleros recibieron el 'Reconocimiento Hostelería

Madrid 140 años' por su trabajo y buen hacer en el sector y por su fidelidad a la asociación.

Espacios con más de cien años de historia en sus fogones y barras, junto a otros de más reciente fundación y grupos de hostelería de vanguardia, compartieron reconocimientos y menciones especiales.

Hosteleros con una vida dedicada a la restauración, conviven con la nueva generación de profesionales en un sector en continua evolución.

## OCTUBRE'22

### Hostelería Madrid logra que se mantengan las sombrillas de terrazas situadas en edificios en esquina

Hostelería Madrid celebra la publicación de **Resolución 76 de la Comisión de Terrazas** por la que muchas de las **terrazas situadas en edificios en esquina** en la ciudad de Madrid, **podrán mantener sus elementos autorizados** como sombrillas, separadores o estufas.

La modificación de la ordenanza de terrazas, el 31 de enero de 2022, establecía en su artículo 7.2.d) que, en el caso de edificios en esquina, sólo podrán instalarse mesas y sillas.

Hostelería Madrid trasladó al Ayuntamiento la necesidad de **eleva esta consulta a la Comisión de terrazas**, ya que se interpretaba que cualquier local situado en un edificio en esquina, por muy larga que fuese su fachada y lo alejado que estuviese de la esquina -o en plazas y zonas peatonales donde no comprometiendo la seguridad vial-, sólo se permitía la instalación de mesas y sillas, requisito necesario para la adaptación de la terraza a la nueva normativa.

La Comisión de terrazas dictó entonces la **resolución 76**:

Con esta resolución queda definido el concepto “esquina” que corresponde al espacio que existe entre el arco formado por la unión de los vértices de la curva del bordillo y el propio bordillo, limitando la autorización de sobrillas y otros elementos de acondicionamiento.

## NOVIEMBRE'22

### Hostelería Madrid participa en La Gran Recogida de Alimentos 2022 organizada por el Banco de Alimentos de Madrid

El Banco de Alimentos de Madrid organizó, en el mes de noviembre, la Gran Recogida de Alimentos 2022, la mayor campaña solidaria de nuestra comunidad y la operación de recogida de alimentos más importante organizada por la Fundación Banco de Alimentos de Madrid.

Finalizada la pandemia, pero con los problemas derivados de la guerra de Ucrania, especialmente la subida de precios de los suministros, el combustible y especialmente los alimentos, las cifras de pobreza no descienden. Por ello, durante el mes de noviembre se celebró La Gran Recogida 2022, dirigida a particulares y empresas, para conseguir 3.000.000 kg de alimentos de cesta básica: alimentos infantiles, conservas de carne y pescado, legumbres secas y en conserva, aceite,

arroz, azúcar, harina etc. que nos permitan dar seguridad alimentaria a todas las personas que atendemos y prevenir la falta de stock de productos tan esenciales en nuestros almacenes. Todo lo recaudado se ha destinado íntegramente a la compra y distribución gratuita de estos alimentos básicos.

## NOVIEMBRE'22

### Hostelería Madrid participa en el evento Retos para la transformación de la hostelería en España

El presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, asistió el lunes 14 de noviembre al evento **Retos para la transformación de la Hostelería en España**, organizado por Mahou San Miguel y Europa Press. La intervención de Aparicio se centró en el primer panel: **La digitalización y la experiencia como palancas de cambio para transformar la hostelería**.

Durante su intervención, señaló la importancia de medidas concretas y apoyo económico del sector público, ya que la

digitalización implica recursos económicos, formación y tiempo. Señaló que una medida concreta que puede ayudar a los locales de hostelería es permitir la posibilidad de cobro en los casos de cancelación por reserva digital.

## NOVIEMBRE'22

### Hostelería Madrid y la Comunidad de Madrid rinden homenaje a la restauración con la exposición "Toda una vida"

Hostelería Madrid cierra su programación del 140 aniversario con la **Exposición Toda Una Vida: 140 aniversario de Hostelería Madrid**. Una exposición organizada por la Dirección General de Patrimonio de la Comunidad de Madrid en la que se muestran documentos del Archivo Histórico de la Comunidad de Madrid así como de la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por algunos empresarios hosteleros de establecimientos históricos asociados.

El acto de inauguración se llevó a cabo el martes 22 de noviembre en la **Antigua Fá-**

brica de cerveza “El Águila” y contó con la participación de José Antonio Aparicio, Presidente de Hostelería Madrid; Francisco Juez Juarros, Comisario de la exposición y Marta Rivera de la Cruz, Consejera de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid.

La exposición **Toda una vida: 140 Aniversario de Hostelería Madrid** es un homenaje de la Comunidad de Madrid y de Hostelería Madrid a la restauración, su desarrollo histórico, su aporte económico y cultural a la capital.

La exposición fue **diseñada simulando un establecimiento hostelero** en el hall principal del edificio, que invita a todos los visitantes a traspasar la tradicional fachada de color rojo del Complejo El Águila, y da acceso a un espacio dividido en tres ámbitos: el salón, la cocina y la barra.

En este espacio, el visitante pudo disfrutar de más de **un centenar de piezas cuidadosamente seleccionadas** por el comisario de la exposición del archivo de la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por Asociados de Hostelería Madrid

como ‘Los Gatos’ y ‘Casa Sotero’.

Entre las piezas de la exposición destacan las **fotografías expuestas** de maestros de la talla de Miguel Ángel García Basabe, Manuel Portillo, Gerardo Contreras, Nicolás Muller, Santos Yubero o de la Colección Madrileños, **del Archivo Fotográfico de la Comunidad de Madrid** o las ilustraciones de Francisco Sancha.

## NOVIEMBRE’22

### Se constituye la mesa de negociación del nuevo Convenio Colectivo de hostelería de la CAM

El jueves 24 de noviembre quedó constituida, con las Centrales sindicales más representativas, la mesa de negociación del nuevo Convenio Colectivo de hostelería que regula las condiciones laborales de los bares, cafeterías, restaurantes, catering y ocio nocturno de la Comunidad de Madrid.

Además del las **patronales de trabajadores la CC.OO. y UGT**, al encuentro asistieron **Hostelería Madrid, Amer**

y **Noche Madrid**. El convenio colectivo actual vence el 1 de enero y es una prórroga del acuerdo firmado en el año 2019 con incrementos salariales del 1% en 2022.

## NOVIEMBRE'22

### Medio centenar de restaurantes de diversos municipios participan en la Ruta 140 de Hostelería Madrid

Durante todo el mes de noviembre Hostelería Madrid celebró la **Ruta 140**, un recorrido gastronómico en el que han participado 17 locales en Alcalá de Henares, 17 en Aranjuez y 13 en San Lorenzo de El Escorial.

Los participantes han ofrecido dos propuestas: su plato más emblemático y su elaboración más actual (que, en muchos casos, es la seña de identidad del local).

Este proyecto es una iniciativa de Hostelería Madrid, como parte de la celebración de su 140 aniversario, y se llevó a cabo en colaboración con Mahou San Miguel y CaixaBank.

## DICIEMBRE'22

### Hostelería Madrid confirma la ampliación automática de dos horas en el horario de cierre en fiestas

Hostelería Madrid confirma con la Consejería de Presidencia que la ampliación de dos horas sobre el horario de cierre en las fiestas de Navidad se concede de forma automática, sin necesidad de formalizar una solicitud. Así lo interpretamos en HM tras conocer el procedimiento para la ampliación de horario, y **trasladamos la consulta a la Consejería de Presidencia de la CAM**, que respondió:

“Cabe poner de manifiesto que es criterio de este Centro Directivo que, de la misma manera que, como en los demás supuestos especiales recogidos en el dicho apartado 5, **la ampliación con ocasión de las festividades de Nochebuena, Nochevieja y Noche de Reyes, se produce por ministerio de la ley, esto es, sin necesidad de obtener autorización específica para cada caso concreto...**”.



**GABINETE DE**  
**PRENSA**

## PORTAVOCÍA Y NOTAS DE PRENSA

El Gabinete de prensa de la asociación ha gestionado, a lo largo del año **2022**:

- **14 notas de prensa.**
- Atendimos **209 solicitudes de entrevistas**, tanto de medios sectoriales como generalistas, para la sección autonómica de Madrid, así como medios nacionales e internacionales.

La gran parte de las entrevistas del 2022 han estado enfocadas a las actividades relacionadas con los eventos organizados con motivo del 140 Aniversario de la asociación, y al tema de las terrazas y su vigencia tras la pandemia.

También hemos recibido peticiones de valoración de impacto en la hostelería de campañas como la Semana Santa, la Cumbre de la Otan o sobre la campaña de Navidad.

- Se han **publicado 215 noticias** en prensa, radio, TV y diarios digitales donde ha aparecido citada la asociación y donde han salido nuestros portavoces ofreciendo declaraciones sobre los temas relevantes del momento.

- Como cada año, 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** frente a las administraciones públicas autonómicas y locales, y hemos realizado una intensa labor de comunicación sobre los aspectos normativos que afectan a nuestro sector en relación con el COVID-19.

- Hemos trasladado a los asociados una decena de consultas de prensa que buscaban perfiles concretos de empresarios para entrevistas en medios.





Newsletter

YOUR E-MAIL

SERVICIO DE  
COMUNICACIÓN  
AL SOCIO

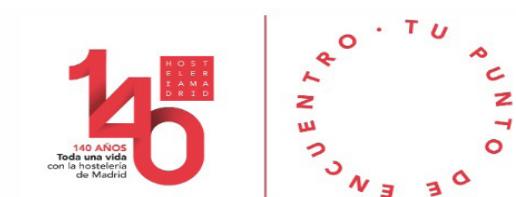
## COMUNICACIÓN AL ASOCIADO

**Marga** coordina el área de Comunicación de Hostelería Madrid que, con el apoyo de **Carmen**, y de todo el equipo técnico de la asociación, se encarga de informar a los asociados de las noticias más relevantes que afectan a sus negocios, tanto en el ámbito normativo como en el resto de áreas que afectan a las actividades de hostelería.

Durante el año 2022 el departamento de comunicación ha publicado en el blog total de **390 noticias** con información

sobre los eventos y actos organizados con motivo del 140 Aniversario, infografías estadísticas del sector horeca, notas informativas sobre actualidad fiscal, laboral, Calidad y Seguridad Alimentaria, Sostenibilidad, normativas de licencias y terrazas de veladores, noticias relacionadas con la negociación del Convenio Colectivo o artículos de tendencia e innovación en el sector.

Hace algo más de un año hemos incorporado un **servicio de información de municipios** de la Comunidad de Madrid, con noticias destacadas sobre eventos o nuevas normativas que se publican en los municipios de la región.



**BOLETÍN ESPECIAL PARA SOCIOS**

**HOSTELERÍA MADRID LOGRA QUE LA AMPLIACIÓN DE DOS HORAS SOBRE EL HORARIO DE CIERRE EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD SE CONCEDA DE FORMA AUTOMÁTICA, SIN SOLICITUD**

ÚLTIMAS NOTICIAS



17 MAY: Alcobendas lanza una subvención para el desarrollo digital o mejoras estéticas de locales de pequeñas empresas y autónomos

15 MAY: Fuenlabrada lanza una convocatoria de...

09 MAY: Las Rozas lanza su Programa de SHERPAS Digitales

NEWSLETTER

QUEER SOCIEDAD

SECCIONES

- Accedías
- Calidad y Seguridad Alimentaria
- Covid-19
- Creación de Empresas / Licencias
- Estadísticas
- Fiscal
- Jurídico
- Laboral
- Municipios
- Subvenciones
- Proveedores

ÚLTIMAS ENTRADAS

Leon Star Lo para hostelería ¿Cómo empezar el negocio en...

30/05/2023

## NEWSLETTER INFORMATIVA

Durante el año **2022** hemos enviado a los asociados:

**54 boletines informativos digitales**

**19 boletines especiales**

**6 encuestas**

**4 convocatorias a foros informativos**

que se han remitido por e-mail a los más de **1.700 asociados** que reciben nuestras comunicaciones.

El **índice de lectura** de los boletines informativos de asociados **ha crecido por encima del 41% en el año 2022**, desde el 39% de índice de lectura registrado en el año 2021.

Además, hemos enviado **44 boletines informativos externos** a más de **800 contactos** que se han suscrito a nuestra newsletter externa desde la página web. La información del boletín externo, más generalista, ofrece información relevante del sector pero sin el análisis de los contenidos de la newsletter de asociados.

Lass **encuestas** trasladadas a los asociados estuvieron relacionadas con las siguientes temáticas: Balance de facturación al cierre de 2022; Impacto de la subida de precios del aceite de girasol; Repercusión de la huelga de transportistas y subida de precios; Impacto del Plan de Ahorro energético en la hostelería; Encuesta sobre horario de terrazas en Madrid y, finalmente, la Previsión de la Campaña de Navidad en la Hostelería.

## APP HOSTELERÍA MADRID

La aplicación móvil de Hostelería Madrid, implantada hace seis años, cuenta con más de **1 millón de descargar en Android** y **en iOS** con un total de **500 usuarios activos en la actualidad**.

Desde ella se puede:

- Solicitar los **modelos de cartelería**.
- Pedir **cita**.
- Realizar un **check list** del negocio.
- Sección de **proveedores** y **eventos**.
- Solicitud de **cita**.
- Consulta de **facturas**.
- Acceso a documentación **laboral**.

## PÁGINA WEB HOSTELERÍA MADRID

La página **web** de la asociación **www.hosteleriamadrid.com** ha recibido un total de **187.541 visitas** en 2022 y ha acumulado **250.370 páginas vistas**.

A través de sus formularios hemos recibido un total de **50 solicitudes de asociación online** y más de un centenar de consultas y comentarios en el blog.

### @HosteleriaMad

Nuestra actividad en **RR.SS.** durante el **2022** ha generado publicaciones diarias



8.404



4.070



5.800



8.106



16.300

de contenido informativo propio, de todos los eventos organizados por la asociación con motivo del 140 aniversario, así como numerosas interacciones con otros usuarios de interés.

A lo largo del 2022 hemos desarrollado **campañas publicitarias de SEM y RRSS** que han generado un total de **19.392 visitas a la web**.

## CARTA DE PRECIOS Y FOLLETOS DE SERVICIOS

Hostelería Madrid ha elaborado, en 2022, **tres modelos de carta de precios** para la captación de nuevos asociados.

### FOLLETOS DE SERVICIOS

La asociación ha editado, durante el año 2022, varios folletos de servicios que se han enviado a los asociados con las tarifas vigentes para ese año.

Además, hemos enviado el **calendario laboral de 2022** a todos los asociados.

# MARKETING EVENTOS PROVEEDORES

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



## MARKETING

**Jorge Domingo** 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. Para ello, Jorge coordina el portal de promoción gastronómica de la asociación, **Saborea Madrid**, en el participan gratuitamente los asociados.

## EVENTOS

### MEZCLA 2022 (23 Mayo'22)

El 23 de mayo, la asociación Hostelería Madrid celebró la cuarta edición de MEZCLA en la sede del COAM. Acompañados por el **alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida**, y la **vicealcaldesa, Begoña Villacís**, esta edición reunió a **300 asistentes** entre empresarios hosteleros, asociaciones, colaboradores y principales autoridades locales.



Estructurado en tres mesas redondas, la temática de esta edición se centró en la sostenibilidad y las posibilidades que ofrece a los empresarios que adapten su modelo de negocio a las nuevas exigencias sociales, económicas y medioambientales.

## 140 ANIVERSARIO (1882-2022)



El 2022, el año del 140 aniversario de Hostelería Madrid, ha sido una magnífica oportunidad para celebrar

#Todauna vida en la Hoste-

lería de Madrid, destacando valores como la tradición, la renovación, el esfuerzo y la constancia, en una analogía con la propia evolución del sector hostelero.

Durante este año, hemos puesto en marcha distintas acciones para seguir dinamizando la hostelería de la comunidad, poniendo en valor el trabajo de los hosteleros a lo largo de este tiempo e invitar a todos los ciudadanos a conocer la historia de la hostelería de Madrid.

### Ruta 140

Del 14 de junio al 17 de julio

Más de un centenar de locales, tanto históricos como actuales, participaron en **La Ruta 140 Madrid**, un itinerario gastronómico por los 21 distritos de la capital para celebrar el 140 aniversario de la asociación.

Los locales participantes ofrecieron dos propuestas gastronómicas: por un lado, su plato icónico, que representa los orígenes de su local y es su seña de identidad, y por otro, su plato estrella en la actualidad.



## Torneo de Golf 140 26 de septiembre de 2022

Hostelería Madrid celebró su primer torneo de golf en el Centro Nacional de la Real Federación Española de Golf, congregando a **92 invitados** y **55 participantes**.

El acto de entrega de premios contó con la presencia del **alcalde de Madrid, José Luis Martínez Almeida**, encargado de entregar el galardón al Campeón Scratch del torneo, **Álvaro de la Cruz**, que recibió el trofeo de ganador y un jamón cortesía de Makro.



## Exposición 140 22 de noviembre de 2022

Hostelería Madrid cerró su programación del 140 aniversario con la **Exposición Toda Una Vida**. Una exposición organizada por la Dir. Gral. de Patrimonio de la CAM en la que se mostraron documentos del Archivo Histórico de la CAM, de la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por algunos hosteleros.

La exposición fue diseñada simulando un establecimiento hostelero y el visitante pudo disfrutar de más de un centenar de piezas cuidadosamente seleccionadas por el comisario de la exposición del archivo de la Biblioteca Regional, junto a objetos cedidos por los asociados.

## Gala 140

24 de octubre de 2022

El 24 de octubre la Real Casa de Correos de la Comunidad de Madrid se vistió de largo para acoger la celebración del 140 aniversario de Hostelería Madrid. Ante

la presencia de **más de 250 invitados**, la asociación homenajeó a los establecimientos protagonistas de estos 140 años de historia de la hostelería madrileña:



**Década 1880** Café Gijón

**Década 1890** Los Galayos, El Pescador, La Tasca Suprema

**Década 1900** El Rana Verde, Cervecería Alemana y El Anciano Rey de los Vinos

**Década 1910** Bodegas La Ardosia

**Década 1920** Jai Alai, La Ancha

**Década 1930** Casa Manolo

**Década 1940** Los Caracoles

**Década 1950** Corral de la Morería

**Década 1960** El Brillante

**Década 1970** Bar Iberia

**Década 1980** Alfredo's BBQ

**Década 1990** Lateral

**Década 2000** Grupo El Paraguas

**Década 2010** Grupo Larrumba

Establecimientos previos a la fundación de Hostelería Madrid (1 sept. de 1882):

Casa Botín, Posada de La Villa, Casa Labra, La Bola, Casa Pedro, Casa Alberto y Viva Madrid.

## RUTA 140 - Comunidad de Madrid

Durante el mes de noviembre se celebró la Ruta 140, un recorrido gastronómico en el que han participado **50 locales**: 17 en **Alcalá de Henares**, 17 en **Aranjuez** y 13 en **San Lorenzo de El Escorial**. Con dos propuestas, los participantes ofrecieron su plato más emblemático y su elaboración más actual.

Organizada por Hostelería Madrid, la Ruta 140 contó con la colaboración de Mahou San Miguel, CaixaBank, los Ayuntamientos de Alcalá de Henares, Aranjuez, San Lorenzo de El Escorial y la Comunidad de Madrid.

## MENINA 140

Con motivo de los 140 años de historia de la Asociación, el Ayuntamiento tematizó una menina en reconocimiento al sector y a sus protagonistas de Madrid.

Dentro del movimiento **Menina Art Gallery** del Ayuntamiento de Madrid, la menina se pudo visitar del 1 de noviembre al 15 de diciembre de 2022 en Calle de Goya esquina Calle Claudio Coello.

# SABOREA MADRID PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

La web [www.saborea-madrid.com](http://www.saborea-madrid.com) es la plataforma de promoción gastronómica desarrollada por Hostelería Madrid para visibilizar la oferta gastronómica y de ocio de los asociados. 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

<b>44.007</b>	visitas al <b>portal web</b> .
<b>2.100</b>	visitas a <b>Planes</b> .
<b>345</b>	visitas a <b>Tendencias</b> .
<b>5.590</b>	seguidores en <b>Facebook</b> .
<b>2.091</b>	seguidores en <b>Twitter</b> .
<b>2.411</b>	seguidores en <b>Instagram</b> .

# FOROS INFORMATIVOS

## **FORO DIGITALIZACIÓN HOSTELERÍA**

**21 de marzo de 2022**

Foro impartido por Laureano Dorado, Jefe Económico Financiero de HM.

**20 asistentes.**

## **FORO KIT DIGITAL**

**9 de marzo de 2022**

Foro impartido por Laureano Dorado, Jefe Económico Financiero de HM.

**15 asistentes.**

## **FOROS CREACIÓN DE EMPRESAS**

**Febrero, marzo, abril, mayo y junio'22**

Foro impartido por Patricia Estanheiro, Resp. Comercial de HM, y Juan José Blardony, Director General de HM.

**139 asistentes.**

## **FOROS LABORAL: REFORMA DEL CONVENIO COLECTIVO**

**22 de febrero, 4 y 5 de mayo de 2022**

Foro impartido por Montse Anta, Resp.

Laboral de HM, y Carlos Jacob, abogado de ML abogados.

**50 asistentes.**

## **FORO HOSTELERÍA SOSTENIBLE**

**11 de mayo de 2022**

Foro impartido por Patricia Estanheiro, Resp. de Calidad de la Asociación.

**23 asistentes.**

## **FOROS SUBVENCIÓN COVID**

**Agosto y septiembre de 2022**

Foros impartidos por Laureano Dorado, Jefe Económico Financiero de HM.

**58 asistentes.**

## **FORO AHORRO ENERGÉTICO**

**8 de septiembre de 2022**

Foro impartido por Laureano Dorado, Jefe Económico Financiero de HM.

**7 asistentes.**

## **FORO COTIZACIÓN AUTÓNOMOS**

**14 de noviembre de 2022**

Foro impartido por Virginia De León, Resp. Fiscal de HM, y Montse Anta, Responsable Laboral de HM.

**22 asistentes.**

# ACUERDOS HOSTELERÍA MADRID



**DESDE 1890**

Colaborador en los eventos desarrollados por Hostelería Madrid.

**Web:**  
[mahou-sanmiguel.com](http://mahou-sanmiguel.com)



Microcréditos de hasta 25.000€ para financiar hasta el 100% del proyecto de inversión.

**Web:**  
[caixabank.es](http://caixabank.es)



Comisión TPV desde 0,25% (sin mantenimiento) y VISA HM (con seguro de accidente).

**Web:**  
[bancsabadell.com](http://bancsabadell.com)



Tres meses gratis para los asociados de Hostelería Madrid (para pólizas nuevas).

**Web:**  
[grupotat.com](http://grupotat.com)



QuirónPrevención es la compañía de Prevención de riesgos laborales de Quirónsalud.

**Web:**  
[quironprevencion.com](http://quironprevencion.com)



Formación gratuita en los establecimientos asociados sobre los vinos D.O. Madrid.

**Web:**  
[vinosdemadrid.es](http://vinosdemadrid.es)

## CLUB DE PROVEEDORES

El Club de Proveedores Hostelería Madrid ha incorporado, en el año 2022, **18 empresas** que se han unido al club ofreciendo a los asociados precios especiales y descuentos en **alimentación, bebidas, equipamiento, servicios y tecnología.**

El club de proveedores cuenta actualmente con un total de **160 empresas** que ofrecen servicios preferentes y descuentos a los empresarios de hostelería que pertenecen a nuestra asociación empresarial.

ENCUENTRO . TU  
PUNTO DE

**COMERCIAL  
Y ATENCIÓN  
AL SOCIO**



## COMERCIAL

### ATENCIÓN AL ASOCIADO

**Patricia, Beatriz y Eva** forman el equipo comercial de Hostelería Madrid. Durante el año **2022** y se han encargado de gestionar las altas y bajas de la asociación, así como el plan de fidelización de los asociados.

A lo largo del año han realizado una intensa campaña de captación comercial que ha tenido como resultado un total de **310 altas de nuevos asociados** que han pasado a formar parte de Hostelería Madrid.

### ESTADÍSTICAS

El departamento comercial ha realizado, durante el **2022**, un total de:

**9.600** Llamadas telefónicas para información.

**260** Visitas de captación.

# GESTIÓN DE LICENCIAS Y CREACIÓN DE EMPRESAS



## LICENCIAS

Íñigo y Sara se encargan de tramitar las licencias de los locales asociados, los cambios de titularidad, los proyectos de terrazas, los carteles identificativos, las solicitudes de declaración responsable de turismo, o las altas y bajas en Hacienda, entre otras gestiones.

Este **servicio de asesoramiento de licencias** está **incluido en la cuota mensual** y es totalmente gratuito para todos los asociados.

Durante el año **2022**, han gestionado:

- 43** Licencias Municipales (de apertura, funcionamiento y terraza)
- 5** Proyectos de ordenación conjunta de terrazas
- 30** Cambios titularidad de Licencia
- 14** Carteles Identificativos

- 16** Solicitudes de Declaraciones Responsables de Turismo (CAM)
- 6** Ampliaciones de horario
- 3** Constitución / Disolución de comunidades de bienes (C.B.)
- 115** Altas y bajas de Hacienda

## CREACIÓN DE EMPRESAS

Íñigo gestiona el departamento de creación de empresas de Hostelería Madrid, que durante el año 2022 ha asesorado a **30 emprendedores** en la puesta en marcha de sus nuevos negocios. Además, han realizado:

- 5** Foros de emprendimiento
- 2** Jornadas Escuelas de Hostelería
- 4** Jornadas en Madrid Food Innovation Hub

# SERVICIO 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 la asociación con los principales sindicatos.

En 2022, el equipo laboral ha tramitado altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones y modelos de declaraciones de **376 empresas** y **6.734 trabajadores**, además de:

**48** Expedientes de extranjería.

**7** Empresas de PRL.

**27** Inspecciones de trabajo.

**53** Altas de fin de semana.

### AUTÓNOMOS:

**49** Altas y Bajas de Autónomos

**4** Solicitud Jubilación o Invalidez

**41** Solicitud Incapacidad Temporal

**1** Convenio especial autónomo

## FISCAL

Virginia, Ana, Nuria, Marta, Diego, Sara y Verónica se encargan del asesoramiento en materia fiscal y contable a las empresas del sector de hostelería. Realizan la contabilidad, según el PGC y las normas de Registro de la Agencia Tributaria, y los impuestos trimestrales y anuales de los **más de 200 asociados** suscritos al servicio fiscal. El servicio ofrece a sus clientes toda la información en el Portal del Asociado, espacio de consulta de la información de su empresa. Durante el 2022 el equipo ha realizado:

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

**225** Declaraciones de la Renta.

**2.545** Declaraciones fiscales.

**12** Constituciones de sociedades.

**135** Libros oficiales, cuentas anuales.

**25** Estimaciones objetivas.

**65** Sociedades.

**115** Estimaciones directas.



**CALIDAD Y  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

## CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Patricia, Elena, Belén, Miriam, María y Juan Luis asesoran en materia de calidad y seguridad alimentaria a nuestros asociados, orientándolos en los protocolos de seguridad alimentaria de sus negocios. Desde este año 2022, el equipo de calidad ha implantado **políticas de sostenibilidad** en un centenar de asociados que están desarrollando planes de sostenibilidad en sus establecimientos para desarrollar una actividad más sostenible y responsable a nivel social, económico y mediambiental.

El equipo de calidad de Hostelería Madrid tiene un gran reconocimiento entre los técnicos e inspectores de la administración sanitaria de la Comunidad de Madrid, conocedores de la rigurosa labor de prevención que desarrolla este departamento en los locales de hostelería que cuentan con este servicio. De hecho, la **Guía de APPCC**, desarrollada por Hostelería Madrid, cuenta con la **homologación**

y validación de la administración sanitaria regional.

En 2022 el equipo de calidad de Hostelería Madrid ha atendido a un total de **300 empresas asociadas** con:

<b>970</b>	<b>Consultas técnicas.</b>
<b>2.100</b>	<b>Auditorías.</b>
<b>45</b>	<b>Diseños de cocina.</b>
<b>100</b>	<b>Planes de alérgenos.</b>
<b>70</b>	<b>Inspecciones sanitarias.</b>
<b>650</b>	<b>Auditorías sostenibilidad.</b>

EL APPCC DE  
 HOSTELERÍA MADRID,  
 HOMOLOGADO  
 POR LA ADMINISTRACIÓN  
 SANITARIA



**ASESORÍA  
JURÍDICA  
Y MÁQUINAS  
RECREATIVAS**

## JURÍDICO ASESORÍA

Joaquín, Lourdes y José María asesoran gratuitamente en materia jurídica a todos los asociados de Hostelería Madrid. Los servicios jurídicos están incluidos en la cuota de asociado e incluyen la asistencia a juicio. Durante el 2022 han atendido **1.485 consultas** de asociados.

El **horario** del servicio jurídico es:

- L, X y J: en horario de 10:30 a 13:30 h.
- L a J: en horario de 16:00 a 18:00 h.

El **horario de verano** es:

- Julio y Sept.: L a V de 10:30 a 13:30 h.
- Agosto: M, X y J: de 10:30 a 13:00 h.

Durante el año 2022 el equipo jurídico ha realizado **1.484 gestiones**:

<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.**



**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 2022 han realizado los siguientes trámites:

- 53** Tramitación de subvenciones.
- 27** Asesoría sobre financiación.
- 18** Información sobre TPV.
- 19** Seguros.
- 72** Tarifas de autores.
- 92** Otras consultas.

## SUBVENCIONES Y AYUDAS AL SECTOR

Laureano y Lidia asesoraron a más de un centenar de socios sobre las subvenciones disponibles para hostelería y autónomos. En algunos casos, el propio equipo de Hostelería Madrid se ha encargado de tramitar directamente la subvención como un servicio de valor añadido.

Las **subvenciones que más han interesado** han sido:

- Fomento de la **contratación de personas desempleadas** o demandantes de empleo 2022 (Ayto. de Madrid).
- Programa de **incentivos a la contratación indefinida** (CC.AA. de Madrid).

LAS SUBVENCIONES  
MÁS DEMANDADAS:  
SUBVENCIONES  
A LA CONTRATACIÓN



**BOLSA DE  
EMPLEO Y  
FORMACIÓN**

## FORMACIÓN

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

En el año 2022 hemos impartido **20 cursos de formación** a **135 alumnos** que se han formado en temáticas tales como:

Cocina al vacío, Cocina Molecular, Platos tradicionales con presentaciones evolutivas, Organización, producción y gestión de cocinas, Atención al cliente y técnicas de venta, Optimización del servicio en mesa, Informática aplicada a restaurante, Nutrición, Tapas y pinchos, Coctelería profesional, Cocina vegetariana o Escandallo y gestión de cocina, entre otros.

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En 2022 se impartieron **28** cursos de Manipulador de Alimentos y Alérgenos, donde **282** 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 off line de gestión de ofertas y entrevistas, como el servicio online de publicación de ofertas. Además, desde la asociación se gestiona la búsqueda de trabajadores a través de los portales municipales como el de la Comunidad de Madrid.

La asociación mantiene, durante el año 2022, acuerdos de colaboración con la **Fundación Mujeres**, **Fundación La Kalle** y **Fundación Tomillo** para el fomento del empleo de sus colectivos.



# HOSTELERÍA EN CIFRAS

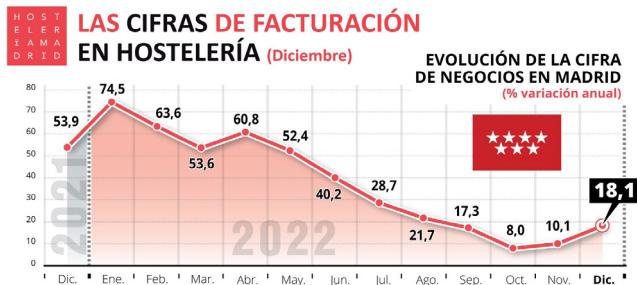
# CIFRAS

## HOSTELERÍA MADRID

La Comunidad de Madrid **crece un 2,8%** en número de locales de comidas y bebidas en **2022** respecto al año anterior, con un total de 32.005 establecimientos. Esta cifra supone **888 locales más** que en 2021.

Los establecimientos crecen en todos los subsegmentos de actividad, liderados por el subsector de la **restauración**, que crece un 6,3% con **654 locales más en 2022**; el **ca-tering**, que crece un 4,8% con **149 locales más**, y finalmente los **establecimientos de bebidas**, que crecen a un ritmo muy inferior, a 0,5%, con **85 locales más**.

En el año 2022 **el sector de la hostelería ha superado, por primera vez en la última década, los 32.000 locales de hostelería**, que no se superaban desde el año 2010.





2022

PORTAL DE  
TRANSPARENCIA

# @HosteleriaMad

Portal de Transparencia 2022



**Facturación  
Global**

**1,93**

millones de euros

**Crecimiento**

**9,9%**

**Inversión NN.TT. (digitalización)**

**1,8%**

# Facturación por Municipios

Madrid

93,6%

Otros Municipios

6,4%

# Facturación por Sectores



Rtes.



Bar



Caf.



Ocio Noc.



Colect.

Calidad y Seguridad Alimentaria

13,46%

Servicios fiscales

15,4%

Servicios laborales

20,6%

# Facturación por tipo de servicio



MADRID

El Ayuntamiento de Madrid ha participado en la financiación de las acciones de la asociación, mediante actuaciones subvencionadas.

## Somos un equipo

de más de

30 profesionales

especializados en

13 áreas

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

Año de edición: 2023

Sección: Departamento de Comunicación.

Edición: Hostelería Madrid.

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. |