

H O S T

E L E R

I A M A

D R I D



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.

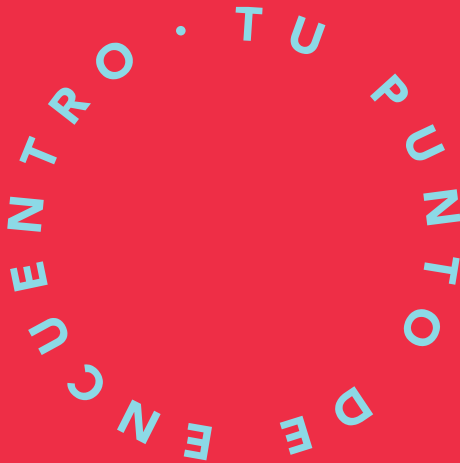
Santiago Pedraza, vocal.

Eduardo Morán, vocal.

Juan José Blardony, director general.



UN EQUIPO: 30 PROFESIONALES ESPECIALISTAS EN HOSTELERÍA



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 2023

H O S T
E L E R
I 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
ALFONSO RAMOS

JURÍDICO GABINETE EXTERNO

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

LICENCIAS Y EMPRENDIMIENTO

ÍÑIGO QUEVEDO
SARA BLÁZQUEZ

COMERCIAL Y ATT. AL ASOCIADO

PATRICIA MOTA
BEATRIZ ALCALDE
EVA VALERO

COMUNICACION Y GABINETE DE PRENSA

MARGA MÍGUEZ
AIDA GARCÍA

MARKETING Y EVENTOS

JORGE DOMINGO
AIDA GARCÍA

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

AYUNTAMIENTO DE MADRID



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.

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.

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 futu-

ro, 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

los ICO, 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 sobrrillas 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 de 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.



HOSTELERÍA EN CIFRAS

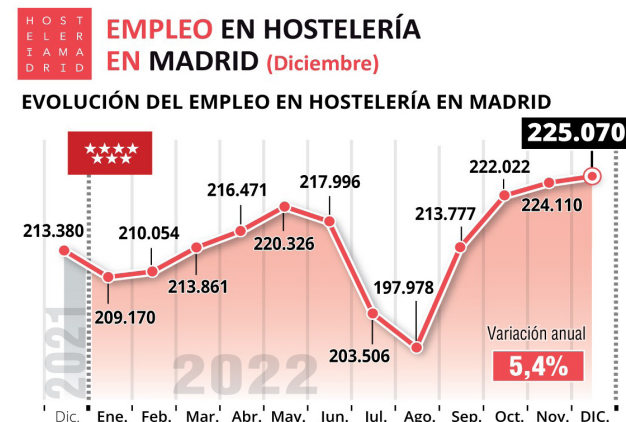
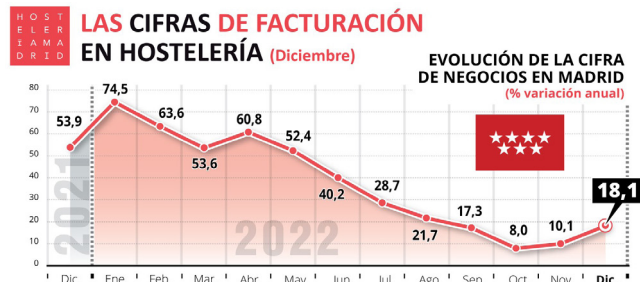
CIFRAS

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, al 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



47,4%
Rtes.



8,6%
Bar



38,3%
Caf.



4,4%
Ocio Noc.



1,3%
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

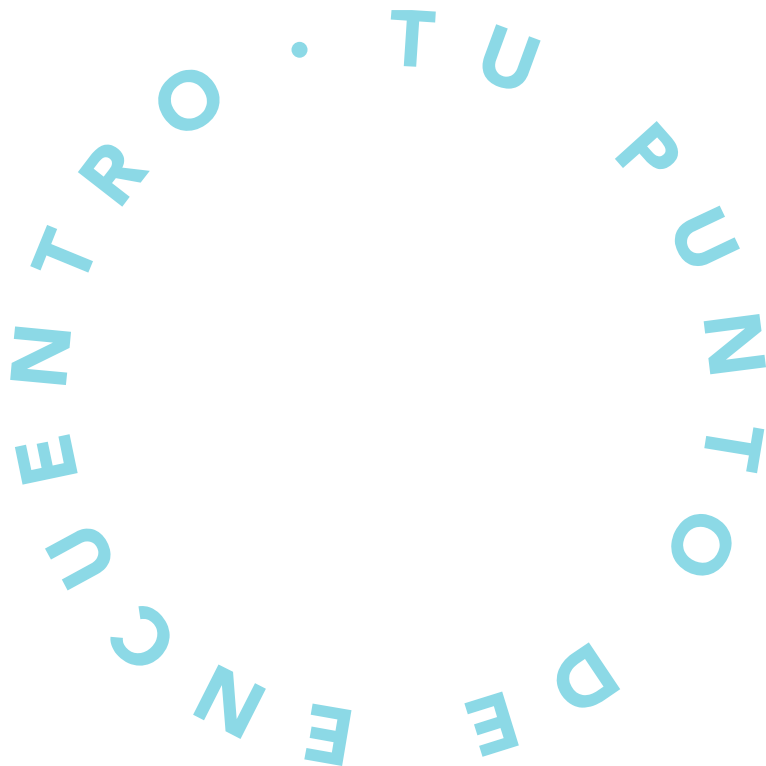
de más de

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



| GABINETE DE PRENSA |

| Marga Míguez | | 639 34 44 17 | | comunicacion@hosteleriamadrid.com |

| www.hosteleriamadrid.com | | @HosteleriaMad |

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