

D O S S

I E R -

D E P R

E N S A





1882- 2024

H O S T  
E L E R  
Í A M A  
D R I D

# DECLARADA DE UTILIDAD PÚBLICA

HOSTELERÍA MADRID es la asociación de hostelería más antigua de España con 141 años de historia

Declarada como entidad de utilidad pública, Hostelería Madrid realiza una defensa activa de los **intereses del sector** y ofrece a los empresarios de la Comunidad de Madrid un servicio integral de **asesoría en hostelería**, con una gran especialización en el ámbito **laboral, fiscal**, tramitación de **licencias, emprendimiento**, asesoría **jurídica, calidad, sostenibilidad** y **seguridad alimentaria**.



HOSTELERÍA MADRID nace en 1882 bajo el reinado de Alfonso XII como germen del ASOCIACIONISMO español, bajo 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 **pasa a llamarse LA VIÑA** hasta el **año 2018**, cuando adquiere su nombre digital, **HOSTELERÍA MADRID**.

En el año 2023 la asociación cumple **141 años de historia** en un momento de expansión y crecimiento. Hostelería Madrid es reconocida hoy por la labor que realiza en defensa de los intereses de la hostelería madrileña.

# JUNTA DIRECTIVA

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 iniciado 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 representa 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.

Lola Creagh, vocal.

Mara Verdasco, vocal.

Juan Manuel del Rey, vocal.

David Noval, vocal.

María Isabel Gallego, vocal.

Pepa Muñoz, vocal.

José Luis Armengol, vocal.

Javier Goya, vocal.

Tomás Gutiérrez, vocal.

José Luis Román, vocal.

José Luis Rodríguez, vocal.

José Antonio Eugercios, vocal.

Juan Orlando Cives, vocal.

Félix Colomo, vocal.

Santiago Pedraza, vocal.

Eduardo Morán, vocal.

Isabel Muñoz, vocal.

Javier Rueda, vocal.

Juan José Blardony, director general.

## LA JUNTA DIRECTIVA SE RENUEVA CADA 4 AÑOS

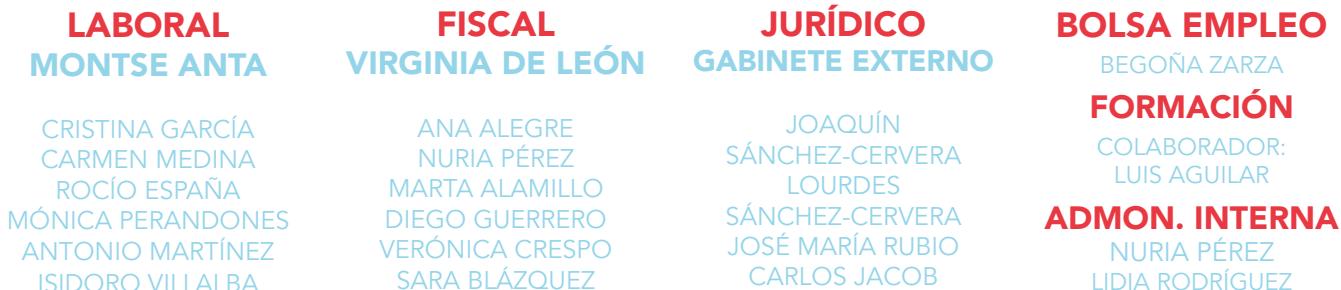


# EQUIPO HUMANO

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

La asociación es un referente en la región y participa activamente en la mejora de las normativas con las administraciones.

## DIRECCIÓN FINANCIERA Y DE SERVICIOS: LAUREANO DORADO





# ORGANIGRAMA 2024

**ASAMBLEA GENERAL DE ASOCIADOS**

**PRESIDENTE: JOSÉ ANTONIO APARICIO**

**DIRECCIÓN GENERAL: JUAN JOSÉ BLARDONY**

**DIRECCIÓN DE DESARROLLO: PATRICIA E. MOTA**

**COMUNICACIÓN  
Y RR.SS.**

**MARGA MÍGUEZ**  
AIDA GARCÍA

**LICENCIAS**  
**ÍÑIGO QUEVEDO**

**CALIDAD**

ELENA DUEÑAS  
BELÉN GÓMEZ  
MIRIAM HERREZUELO  
MARÍA GONZÁLEZ  
JUAN LUIS TUREL  
ALFONSO RAMOS

**COMERCIAL**

BEATRIZ ALCALDE  
EVA VALERO  
FRANCISCO MARZARÍ

**EMPRENDIMIENTO**

**ÍÑIGO QUEVEDO**  
SARA BLÁZQUEZ

**MARKETING Y  
EVENTOS**

**JORGE DOMINGO**  
AIDA GARCÍA

**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.

## 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.



## VALORES

La asociación fundamenta 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 su actividad en la sostenibilidad y la vocación de servicio.

# Representación Sectorial

## AYUNTAMIENTO DE MADRID



### CONSEJO DE COMERCIO Y HOSTELERÍA

Hostelería Madrid ha asumido la vicepresidencia de hostelería.

### CONSEJO LOCAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

El presidente de Hostelería Madrid está presente en el consejo local.

### 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.

## COMUNIDAD 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 hostelería.



### 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.

## NACIONAL



### CEHE - CONF. 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.

# Acciones de Defensa Sectorial

En **Hostelería Madrid** continuamos el legado de **Defensa Sectorial** que hemos desarrollado a lo largo de nuestra historia y mantenemos una constante proactividad en la mejora normativa que afecta a nuestras empresas:

## ENERO

- Hostelería Madrid solicita a la concejala delegada del **Área de Gobierno de Obras y Equipamientos del Ayuntamiento de Madrid**, el conocimiento previo de las fechas de las **obras de remodelación de la Plaza de Olavide** para poder coordinar los trabajos de soterramiento de las canalizaciones eléctricas de las terrazas de los asociados de la plaza de forma simultánea.

- Hostelería Madrid solicita al **concejal-presidente de la Junta de Distrito Chamberí** que mantengan su ubicación actual las **terrazas que ocupan espacios en fachadas colindantes**, en virtud de sus respectivas autorizaciones preexistentes y tras el visto bueno del **Área de Coordinación Territorial del Ayuntamiento de Madrid** a nuestra petición.

- Instamos al **concejal-presidente de la Junta de Distrito Salamanca** a agilizar

el proceso de aprobación de las peticiones presentadas para las **Ordenaciones Conjuntas de las terrazas de las Calles Jorge Juan, Plaza de la Independencia, Plaza de Felipe II y Calle Juan Bravo**.

- La asociación pide a la **directora general de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid** que haga extensivo a todos los establecimientos centenarios del municipio de Madrid -entre los que se encuentran 15 asociados de Hostelería Madrid-, el **reconocimiento oficial realizado a 12 establecimientos centenarios** como espacios culturales y turísticos de especial significación e interés general para la ciudad de Madrid. La asociación solicita, además, que se haga mediante la celebración de un acto público.

## FEBRERO

- Hostelería Madrid impulsa, con la **concejala de Coordinación Territorial del Ayuntamiento de Madrid** la colocación



de papeleras de sobremesa en las terrazas de veladores del municipio de Madrid que permitan el mantenimiento de una mejor limpieza del espacio público.

- Hostelería Madrid solicita una intervención del **Ayuntamiento de Madrid** en la zona de **Las Lonjas de Moratalaz** abriendo el espacio a artistas urbanos que puedan hacer un trabajo de recuperación de la zona, mejorando el entorno para hosteleros y vecinos.
- Hostelería Madrid solicita al **concejal-presidente de la Junta Municipal de Salamanca** la **declaración de recinto ferial de la zona de las Ventas** durante los días en que se celebra la **Feria de San Isidro 2023**, en concreto del 10 de mayo al 4 de junio. Esta declaración implica la aprobación de la regulación de horarios

del entorno de la Plaza Monumental de las Ventas que incluye la autorización de consumo en la vía pública de alcohol en los locales de la zona delimitada, en base al Decreto de la Comunidad de Madrid de reconocimiento de la fiesta de San Isidro como Bien de Interés Cultural.

- Hostelería Madrid pide al **concejal-presidente de la Junta de Distrito Salamanca** que se eleve consulta a la Comisión de Terrazas proponiendo **alternativas a las estufas eléctricas** como son las estufas con combustibles renovables - estufas de bioetanol o de pellets-, para la autorización en las terrazas. Hostelería Madrid sugiere que estos elementos se incluyan en las **Ordenaciones Conjuntas** en las que no sea viable la instalación de canalizaciones eléctricas.

- Hostelería Madrid pide al **Área de Gobierno de Obras y Equipamientos del Ayuntamiento de Madrid** buscar soluciones conjuntas para exceptuar las distancias de dos metros del mobiliario metálico de la terraza respecto a las farolas de alumbrado público. Se propone que las mesas y sillas de material no metálico así como los toldos que dispongan de toma de tierra, puedan instalarse a menos de 2 metros de las farolas, ya que los materiales respetan las normativas de seguridad.

### MARZO

- Hostelería Madrid insiste en la premura de obtener una resolución a las **Ordenaciones Conjuntas de las terrazas de las Calles Jorge Juan y de la Plaza de la Independencia**.

### ABRIL

- Hostelería Madrid solicita una reunión al **consejero de Transportes e Infraestructuras de la Comunidad de Madrid** para aclarar la situación de inseguridad jurídica que viven los hosteleros de Las Rozas tras la modificación puntual del

Plan General de Ordenación Urbana del ámbito Europolis del municipio.

### MAYO

- Hostelería Madrid solicita al **concejal presidente de la Junta Municipal de Distrito Salamanca** información detallada del proyecto de **peatonalización del entorno de la Calle Recoletos**, con el fin de dar certidumbre a los empresarios de la zona afectados por dicha peatonalización y que conozcan el proyecto y el impacto que puede suponer para sus negocios.

### JUNIO

- Hostelería Madrid solicita al **concejal presidente de la Junta Municipal de Distrito Salamanca** información del **proyecto de ordenación conjunta de la Calle Jorge Juan**, ya que consideramos excesivo el tiempo transcurrido desde el inicio del expediente. Asimismo, se pide conocer de antemano la propuesta de los servicios técnicos para poder tener la oportunidad de contestar, en su caso, con una propuesta alternativa de los empresarios de la zona afectados.

- Con motivo de la celebración de las fiestas del Orgullo (del 23 de junio al 2 de julio), Hostelería Madrid consulta a **Inmaculada Sanz, delegada del Área de Gobierno de Portavoz, Seguridad y Emergencias** del Ayuntamiento de Madrid si será de aplicación la **ampliación de dos horas del horario habitual de las actividades de hostelería** establecida para las fiestas en la Orden de 21 de abril de 2022 y, por otro lado, **solicita aclaración sobre la no declaración de la zona de Chueca como recinto ferial** en la zona donde se celebra el evento, por lo que no se podrán sacar bebidas para su consumo fuera de los establecimientos. Ante esta situación, se solicita el plan de actuación de la Policía Municipal en este ámbito.

## AGOSTO

- La asociación pide al **coordinador general de vicealcaldía del Ayuntamiento de Madrid** una solución a tres **problemáticas de seguridad que se están produciendo de forma recurrente en las terrazas de veladores del distrito Centro**. La primera: el incremento de intrusión de vendedores ambulantes en las terrazas.

La segunda: el incremento de robos al descuido de carteras y teléfonos a los turistas, que los deja en una situación de indefensión sin documentación ni medios de pago para su estancia. La tercera: instamos a actuar de manera inmediata con la música callejera amplificada, que supone una fuente de ruido y molestias para todos, especialmente los residentes.

## SEPTIEMBRE

- Hostelería Madrid, en representación de los **asociados del entorno de la Plaza de Salvador Dalí afectados por la aprobación del estudio de ordenación conjunta** (Res 71 EOC 04.01), reclama a la **concejala presidenta de la Junta Municipal de Distrito Salamanca** que se tengan en cuenta las particularidades de las distintas zonas afectadas (hasta cuatro zonas diferentes) y que se subsanen deficiencias como la no permisividad de instalar separadores en las terrazas, que los parasoles fijos no cubran la superficie total de las autorizaciones, diferentes criterios de ocupación de los locales colindantes, superficies de ocupación reducidas sin justificación, etc.

- La asociación pide al **viceconsejero de Vivienda, Transporte e Infraestructuras de la Comunidad de Madrid** y al **viceconsejero de Medio Ambiente, Agricultura y Ordenación del Territorio** que agilicen la tramitación de los acuerdos que se han adoptado por parte del municipio de Las Rozas para la **modificación puntual del Plan General que afecta al polígono de Európolis** y a la hostelería de la zona.

## OCTUBRE

- Hostelería Madrid solicita al **concejal Presidente Junta Municipal de Distrito Chamberí** que traslade a los empresarios de la **plaza de Olavide y su entorno** información sobre **proyecto definitivo de remodelación**, el calendario de obras y el proyecto de ordenación conjunta de terrazas, incluyendo las canalizaciones necesarias para las acometidas eléctricas de las terrazas.
- La asociación solicita al **concejal presidente de la Junta Municipal del Distrito de Chamberí**, en nombre de los hosteleros asociados ubicados en calle Ponzano, la instalación de terrazas en la zona re-

cientemente reformada mediante una ordenación conjunta, conforme a los criterios establecidos en la actual ordenanza.

- Hostelería Madrid insta al **director general de Coordinación Territorial y Desconcentración del Ayuntamiento de Madrid** a que se agilice la **constitución de la Comisión de Terrazas de Hostelería y Restauración**, de la que dependen numerosas ordenaciones conjuntas de terrazas que están paradas a la espera de la constitución de dicha comisión.

- La asociación solicita al **coordinador general de Vicealcaldía del Ayuntamiento de Madrid** una **ampliación de plazo para mantener las estufas de gas hasta el 15 de marzo**, fecha en la que se produce el cambio de estacionalidad de las terrazas y próxima a la entrada de la primavera. La Ordenanza 1/2022, de 25 de enero, establece que las terrazas que tuvieran autorizadas estufas de gas no podrán mantenerlas más allá del 31 de diciembre de 2023. Finalmente, las estufas de gas se han mantenido debido a la reclamación de Repsol por un defecto de forma en la aprobación de la Ordenanza.

## NOVIEMBRE

- Hostelería Madrid reitera su petición de que la Comisión de Terrazas reconsidere la posibilidad de **autorizar la instalación de estufas de combustible pellet o bioetanol u otros combustibles derivados de la biomasa**. La resolución a nuestra primera petición fue desfavorable (Res 80 sobre estufas biomasa), aludiendo a que también producen emisiones de gases de efecto invernadero y, por tanto, quedan prohibidas por la Ordenanza. En esta segunda petición se adjunta un informe de un proveedor de estufas ecológicas para avalar estas alternativas caloríficas en las terrazas.

- La asociación pide a la **delegación del Gobierno en la Comunidad de Madrid** que limite las **actuaciones de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado** al tiempo estrictamente necesario en cuanto a las restricciones de movilidad en las zonas afectadas por las protestas ciudadanas en los entornos de la Calle Ferraz y el Congreso de los Diputados, con el fin de afectar lo menos posible al tránsito peatonal y a la hostelería de la zona.

## DICIEMBRE

- Hostelería Madrid ofrece a la **concejal presidenta de la Junta Municipal de Distrito Retiro** intermediar por parte de los hosteleros asociados afectados por la aprobación de la Ordenación Conjunta (Res 71 EOC 03.01). Tras la aplicación de criterios unilaterales por parte de la administración, se ha iniciado un procedimiento contencioso-administrativo que genera incertidumbre a las empresas. La asociación se ofrece a intermediar para buscar soluciones consensuadas.

- Hostelería Madrid traslada al **alcalde de Madrid** la preocupación de la asociación por los **recurrentes recortes de las terrazas de veladores que están sufriendo los locales de hostelería** en todas las Juntas Municipales. La asociación pide que se pongan los refuerzos necesarios para que se resuelvan todos los expedientes pendientes en las JM.

- Hostelería Madrid agradece a **Madrid Salud** la elaboración de la **Guía de Buenas Prácticas de Higiene para Food Trucks** y se compromete a su difusión.



# Hitos 2023

## ENERO'23

### Hostelería Madrid presenta en FITUR "Hostelería es..." la campaña de promoción de municipios de la CAM

Hostelería Madrid presentó, el 19 de enero en FITUR, la campaña de promoción de municipios **que desarrollará en "Saborea Madrid"** bajo el nombre de "Hostelería es..", la apuesta por los municipios madrileños que incluirá la **elaboración de un mapa gastronómico** de la Comunidad de Madrid y el **diseño de paquetes de experiencias** adaptados a todos los bolsillos y edades.

El proyecto se desarrollará en la plataforma de promoción gastronómica "Saborea Madrid" ([www.saborea-madrid.com](http://www.saborea-madrid.com)).

### FITUR deja en la hostelería madrileña cerca de 21,5 millones de euros

Hostelería Madrid estima que FITUR dejó un impacto económico de 21,5 millones

de euros en los bares, restaurantes y demás locales de hostelería de Madrid.

La feria del turismo de referencia mundial y sus **120.000 visitantes profesionales** generan un **incremento del 35% de las reservas en los locales de hostelería** de la ciudad, con un **gasto medio total de 180€** durante los 5 días de duración de la feria.

## FEBRERO'23

### La hostelería de Madrid recibe la campaña de San Valentín

Los más de 10.400 restaurantes de la Comunidad de Madrid se preparan para servir las 130.000 comidas y cenas que genera San Valentín durante el fin de semana. Estas consumiciones se suman a las 650.000 comidas y cenas que se sirven cada fin de semana en los restaurantes madrileños de forma habitual.

Con tiques medios para todos los bolsillos, desde los 30 y hasta los 100€, dependiendo del menú, la Hostelería de Madrid ofrece los mejores planes en pareja.

## Hostelería Madrid y Fremap presentan el I Observatorio de Salud Laboral en hostelería de la CAM

La Mutua FREMAP y Hostelería Madrid presentaron en CEIM los resultados del I Observatorio Sectorial de Salud Laboral de la Comunidad de Madrid, en base a los datos registrados por la mutua en los 8.312 centros de trabajo de hostelería con asalariados\* que gestiona FREMAP en la Comunidad de Madrid.

Del informe se desprende que se registraron un total de **3.252 accidentes** de trabajo con baja en dichos centros de trabajo. **El 87% de los accidentes laborales con baja se producen en los centros de trabajo** y, de ellos, el 33,2% se han producido por "Golpes contra objetos móviles o inmóviles", el 22,58% por "Contacto con agentes cortantes o punzantes"; el 21,45% por "Sobreesfuerzos"; el 12,33% accidentes de "Tráfico", fundamentalmente de motocicletas; y el 8,8% de los accidentes estuvieron relacionados con "Contactos eléctricos o quemaduras".

## MARZO'23

### El precio medio del menú del día alcanza los 13€ en la Comunidad de Madrid

El **precio medio del menú del día en la Comunidad de Madrid se sitúa en 2023 en los 13€**, según los datos ofrecidos por los asociados de Hostelería Madrid en una encuesta realizada a los empresarios. Con precios **desde los 6 euros y hasta los 18 euros**, la variedad de oferta en el menú del día es muy amplia en nuestra región.

Según la encuesta, **el 72% de los locales que ofrecen menú del día han subido el precio este año entre 0,50 euros (35,3%) y 1 euro (44,5%)**, aunque un 16,6% lo ha subido más de 1 euro. Esta subida se corresponde con la subida media del IPC de restauración en el año 2022 (8,3%).

Aunque la mayoría ha aplicado una subida de precio, un 4% ha bajado el precio del menú, reduciendo también la oferta gastronómica; y un 12% han decidido no subir el precio de su menú del día. El otro 12% han decidido eliminarlo de su oferta.

## El día del padre genera más de 260.000 comidas familiares y 62,4 millones de euros

Hostelería Madrid estima que el domingo 19 de marzo se celebraron en nuestra región cerca de **260.000 comidas familiares** en conmemoración del día del padre. Estas celebraciones se realizaron fundamentalmente **en restaurantes de servicio tradicional o grupos**, con una media de 4 a 10 comensales. **El gasto medio fue de 30€ a 55€ por comensal**, dependiendo del tipo de restaurante. En definitiva, **el Día del Padre generó un volumen de negocio de más de 62,4 millones de euros de facturación** para los 10.417 restaurantes de la Comunidad de Madrid.

## Hostelería Madrid prevé un incremento del 5% del gasto en Semana Santa

Desde Hostelería Madrid prevemos que esta Semana Santa **se ha incrementado un 5% el gasto en hostelería respecto al año pasado**, incremento leve debido a la contención del gasto de las familias por

la subida de los tipos de interés, la elevada inflación en la cesta de la compra y la energía y el descenso de la renta disponible en los hogares.

### ABRIL'23

## Hostelería Madrid entrega una Menina conmemorativa a Villacís en reconocimiento a su defensa del sector

Hostelería Madrid recibió el 12 de abril la visita de la vicealcaldesa de Madrid en sus oficinas centrales. Villacís tuvo la oportunidad de conocer a los 30 profesionales que trabajan en la asociación y las instalaciones desde las que prestan servicio a las empresas de hostelería asociadas.

En dicho acto se le hizo **entrega de una menina conmemorativa**, en agradecimiento al apoyo prestado por la vicealcaldesa a las empresas del sector: por su apuesta por las terrazas como espacios de consumo seguro durante la pandemia, y por su apoyo a la hostelería como sector generador de actividad económica y empleo en la ciudad de Madrid.

## Hostelería Madrid se reúne con Almeida para tratar los temas urgentes del sector

Hostelería Madrid se reunió el 14 de abril con el alcalde de Madrid, José Luis Martínez Almeida, para trasladarle los principales problemas que afronta el sector de la hostelería a la hora de gestionar los permisos de nuevos negocios, así como en la tramitación de licencias, la dilatación de los plazos y las principales trabas burocráticas.

El encuentro tuvo lugar en el restaurante La Casita de El Pradal donde los responsables de Hostelería Madrid acudieron acompañados de **quince empresarios de grupos de restauración madrileños** que tuvieron la oportunidad de trasladarle sus inquietudes al regidor madrileño.

En dicho acto se trataron temas de vital importancia para el sector tales como la necesidad de **agilizar la gestión de las autorizaciones de terrazas** y se ha pedido una **uniformidad de criterios para las Juntas**. Respecto a las terrazas en bandas de aparcamiento, pedimos su continui-

dad en aquellos casos donde sea posible. Respecto a la **declaración de la ZPAE**, pedimos razonar los criterios y replantear el horario de cierre de las terrazas a las 23 horas. En materia de **urbanismo**, hemos pedido que se agilice la modificación del PGOU para solucionar los problemas de limitación de aforos a 99 personas en los locales de Madrid. En cuanto a las **inspecciones**, pedimos racionalizar los horarios de las visitas y evitar los momentos de mayor actividad, y que los agentes puedan consultar la documentación de forma telemática. Respecto a la **ordenación conjunta de las terrazas en bulevares o plazas**, pedimos que se tenga en cuenta el criterio de las asociaciones.

## Los “Berberechos en escabeche”, de La Caníbal, tapa ganadora del II Campeonato de Tapas de la CAM

La tapa de “Berberechos en escabeche”, de La Caníbal, gana el **II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid**, celebrado en el Salón del Gourmets, tras una reñida final en la que

se presentaron siete propuestas de gran nivel culinario.

La tapa de La Caníbal, ganadora de este certamen, **representó posteriormente a la Comunidad de Madrid en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos celebrado en Madrid Fusión.**

Además, la tapa ganadora estuvo disponible durante unos meses en La Caníbal (Calle Argumosa, 28, Lavapiés, Madrid), para que los clientes tuvieran la oportunidad de probarla.

## **MAYO'23**

### **La Hostelería de Madrid incrementa su facturación un 5,5% en el Puente de Mayo**

El puente de mayo dejó en Madrid un buen volumen de turistas y madrileños que han disfrutado de la ciudad y de los numerosos eventos que se organizaron en estas fechas en la zona centro. Durante este puente, la Hostelería Madrid ha incrementado su facturación en torno al 5,5% respecto al año anterior, motivado por el incremento en el volumen de tu-

ristas, sobre todo nacionales, que han disfrutado de los planes culturales, de las terrazas y de la buena climatología.

El comportamiento del consumo fue favorable, el nivel de gasto sigue siendo contenido, pero el volumen de visitantes está recuperando el pulso en lo que va de 2023. Este buen comportamiento del consumo afecta, sobre todo, a la hostelería de los distritos más céntricos de la ciudad, ya que los establecimientos de las zonas más alejadas de la almendra central han sufrido, como es habitual, el éxodo de los residentes a destinos vacacionales.

### **Hostelería Madrid ofrece más de 500.000 consumiciones diarias en esta edición del año Santo de San Isidro**

Hostelería Madrid estima en 500.000 las consumiciones diarias generadas en la hostelería de Madrid, la mitad de ellas en las terrazas, durante las fiestas de San Isidro en el Municipio de Madrid.

La edición 2023 de San Isidro repitió el

éxito de participación del año anterior y mantuvo los niveles de consumo generados con **un ligero incremento del 3%** en la hostelería del municipio de Madrid ya que, aunque las fiestas y actividades están concentradas fundamentalmente en el distrito Centro y Arganzuela, todo el municipio de Madrid en su conjunto se beneficia de la festividad y de una gran afluencia de público madrileño.

## Hostelería Madrid recibe en su sede al Consejero de Economía para trasladarle las peticiones del sector

Representantes de la Junta Directiva de Hostelería Madrid recibieron al consejero de Economía, Hacienda y Empleo, Javier Fernández-Lasquetty, para tratar las principales demandas que el sector HORECA considera estratégicas de cara a la próxima legislatura. El Consejero acudió acompañado de Marta Nieto, Directora General de Comercio y Consumo.

El Presidente de Hostelería Madrid recibió a sendas autoridades en la sede so-

cial de la asociación y les acompañó en una visita guiada por los departamentos.

Los hosteleros han hecho balance de legislatura, agradeciendo el apoyo y la cercanía de la consejería con el sector, y le han reclamado, de cara a la próxima legislatura, **presencia propia de la hostelería en el organigrama de la Comunidad de Madrid** con un área específica.

Asimismo insitimos en la necesidad urgente de un **Plan Estratégico en RRHH** en Hostelería; Avanzar en la **disminución del exceso normativo** del sector; **Revisión** de la limitación de **horarios de cierre a las 23 horas** en terrazas de veladores en zonas protegidas; **Reforzar la presencia de la asociación en los municipios** que necesitan ayuda; En **materia urbanística**, regulación específica para **establecimientos antiguos** para que tengan un **protocolo específico de adecuación de sus actividades** e instalaciones. Asimismo, les felicitamos por la propuesta de la Comunidad de contemplar el **silencio administrativo positivo** como criterio en las decisiones de la administración, ya que ayuda al desbloqueo administrativo.

**JUNIO'23**

## Hostelería Madrid presenta los 200 locales de Hostelería que ya han implantado políticas de sostenibilidad real

Con motivo de la celebración del **Día Mundial del Medioambiente**, Hostelería Madrid presentó el 5 de junio los **más de 200 establecimientos de hostelería asociados** que ya han implantado **políticas de sostenibilidad real** en sus establecimientos y que están distinguidos como **#hosteleríaSostenible**.

El acto, celebrado en el Taller del Madero de Madrid, contó con la presencia de autoridades como Begoña Villacís, Vicealcaldesa de Madrid, Almudena Maíllo, Concejala del grupo Municipal del Partido Popular, y del Delegado del Gobierno en Madrid, Francisco Martín.

## Hostelería Madrid solicita la creación de una ventanilla de atención preferente en las 21 concejalías de distrito

Con motivo de la nueva configuración de la corporación municipal para el periodo 2023-27, Hostelería Madrid solicitó por carta a los nuevos concejales de los 21 distritos madrileños **la creación de una ventanilla de atención preferente para asociaciones profesionales de hostelería** que permita agilizar las gestiones de los expedientes abiertos de sus asociados de manera agrupada, optimizando los plazos de resolución de los mismos, que en estos momentos son excesivamente largos.

## La celebración de la fiesta del Orgullo deja en Madrid 148 millones de euros

Hostelería Madrid estima que la celebración de la fiesta del orgullo ha dejado en Madrid un total de 148 millones de euros durante la semana del MADO 2023, con unos ingresos medios de 54 millones de euros diarios durante el fin de semana y de 13 millones de euros diarios durante la semana.

El gasto medio se ha mantenido durante esta edición del MADO, que ha contado con cerca de un millón de asistentes.

## JULIO'23

### La Comunidad de Madrid crea la Dirección General de Turismo y Hostelería tras la petición de Hostelería Madrid

El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid aprobó el 5 de julio el Decreto de estructura del Gabinete regional, que contempla una nueva Dirección General de Turismo y Hostelería, sumando así un sector clave para la economía regional.

La petición de esta Dirección General propia para nuestro sector fue formalizada por Hostelería Madrid el pasado 24 de enero en una reunión mantenida por el presidente de la asociación, José Antonio Aparicio, y el Director General, Juan José Blardony, con la Diputada de la Asamblea de Madrid, Ana Collado, en la que le pidieron formalmente la creación de dicha Dirección.

### El Ayuntamiento de Madrid amplía el aforo máximo de los restaurantes hasta las 175

### personas, una petición histórica de Hostelería Madrid

El Pleno del Ayuntamiento de Madrid aprobó, el 17 de julio, la ampliación de las limitaciones de aforo en los establecimientos de hostelería.

Esta modificación permite ampliar los aforos para los establecimientos de bares especiales y discotecas, hasta un aforo máximo de 75 personas; para los bares y restaurantes hasta 175 personas, y para los dedicados a espectáculos, hasta 400 personas.

Desde Hostelería Madrid hemos demandado este cambio normativo durante los últimos 10 años y su aprobación supone la posibilidad de adecuar la capacidad legal de personas autorizadas en los establecimientos de hostelería, a su capacidad real.

## AGOSTO'23

### Hostelería Madrid celebra la puesta en marcha de la campaña "Comercios con Solera"

Hostelería Madrid agradece a la Comunidad de Madrid que reconozca y **apoye a los establecimientos de hostelería 'con solera'**, una **petición reiterada por nuestra asociación empresarial** en las reuniones mantenidas con el ejecutivo regional a lo largo de los últimos meses.

Además, las medidas de apoyo van encaminadas a una protección urbanística, ya que se trata de locales muy antiguos, así como de apoyo fiscal y económico mediante ayudas directas para su modernización.

## SEPTIEMBRE'23

### Makro renueva su acuerdo de colaboración con Hostelería Madrid para seguir apoyando al sector en la región

Makro ha renovado su acuerdo de colaboración con Hostelería de Madrid con el objetivo de **reforzar su apoyo al sector hostelero de la región**. El acuerdo llega en un momento clave para la recuperación definitiva del sector.

Con la renovación de su acuerdo, Makro y

Hostelería de Madrid **impulsan de manera conjunta la actividad de los profesionales de la comunidad a través de un plan de acción que incluye su apoyo en eventos, jornadas, encuentros o exposiciones.**

Asimismo, y gracias a este acuerdo, los asociados de Hostelería de Madrid podrán beneficiarse de descuentos, promociones especiales y servicios desarrollados por Makro adaptados a sus necesidades y enfocados a impulsar su crecimiento y rentabilidad. Un ejemplo es MakroPlus, un programa 100% personalizable que ya cuenta con 20.000 adscritos en toda España y que ofrece múltiples ventajas – como la compra a crédito – para ayudar a la hostelería.

### La gastronomía alcanza al alojamiento en el gasto turístico internacional en la región

La Comunidad de Madrid confirma su posición de liderazgo en el gasto medio turístico diario en España, que alcanza en julio los 279,6€. De ese gasto turístico total, el 12,5% se ha destinado a alojamiento, con un gasto total aproximado de

937 millones de euros de enero a julio; y el 11,2% se ha dedicado a hostelería/restauración, con un gasto total acumulado de 840 millones de euros de enero a julio de 2023.

El gasto medio por turista en la Comunidad de Madrid ha marcado un récord de la serie histórica en el mes de julio con un gasto de 1.864,8 € (6,7% más que julio de 2022); y también en el gasto diario, con un gasto de 279,6€ (3,8% más que en julio de 2022), presentando el gasto medio por turista y el gasto medio diario más elevado de España, según la encuesta de Egatur.

## OCTUBRE'23

### Hostelería Madrid se posiciona como la llave de entrada de los inversores mexicanos y colombianos en Madrid

El presidente de Hostelería Madrid acompañó a la delegación de turismo de la Comunidad de Madrid en su viaje a México y Colombia para **promocionar la Estrategia Turística de Madrid 2023-2026**, que bus-

ca consolidar la región como uno de los destinos de referencia mundial y seguir atrayendo visitantes de mercados emergentes como México y Colombia.

En concreto, el presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, ha presentado el sector de la restauración de Madrid como uno de los focos de interés para los inversores colombianos y mexicanos y les ha invitado a que se apoyen en Hostelería Madrid como el consulting especializado que proporciona la llave de entrada a cualquier inversión en la ciudad para hacerlo con las mejores garantías.

La delegación de Turismo que se ha desplazado a México y Colombia ha estado integrada por el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco; el Director General de Turismo y Hostelería, Luis Martín, y Víctor Moneo, Director de Alianzas y Acuerdos Estratégicos de Iberia. Junto a ellos, José Antonio Aparicio, presidente de Hostelería Madrid; Angel Parada, de la Real Academia de Gastronomía; Adela Mancha, de la Asociación Hotelera de Madrid; y César Gutiérrez, de la Fed. Madrileña de Agencias de viajes.

## Hostelería Madrid presenta el informe semestral de la hostelería de Madrid con el Consejero de Cultura, Turismo y Deporte

Hostelería Madrid presentó el 26 de octubre el **I Informe semestral de la Hostelería de la Comunidad de Madrid** relativo al primer semestre del año 2023. El informe, desarrollado por la consultora Delectatech, expone los datos más relevantes del cierre del primer semestre del año 2023 para la hostelería de la Comunidad de Madrid, datos obtenidos a través del motor de Inteligencia Artificial de Delectatech. El censo total revisado para el estudio ha sido de 26.612 establecimientos.

Además del Informe, Hostelería Madrid presentó dos proyectos de promoción gastronómica que se desarrollaron en colaboración con el área de Turismo de la Comunidad de Madrid: el **Mad Mixology**, que pone en valor la coctelería de autor dentro de la oferta hostelera de la Comunidad de Madrid, y **'Con Solera'**, que bus-

ca potenciar aquellos establecimientos que, sin llegar a ser centenarios, son una seña de identidad de la hostelería histórica de nuestra región.

## Hostelería Madrid celebra la primera edición de los Premios Platino

Hostelería Madrid celebró el lunes 30 de octubre la **I Gala de los Premios Platino** con los que la asociación **premió a los 24 asociados más fieles que pasaron a ser los 'Socios Platino'** en reconocimiento a su permanencia, de más de 25 años, en su asociación profesional.

Con estos premios hemos querido reconocer a la hostelería de base localizada a lo largo y ancho de los distritos y municipios madrileños, que dan servicio y son un elemento fundamental de cohesión social. Miles de empresarios que son la clase media de nuestro sector, los cimientos que han sentado la base de la oferta que tenemos hoy, moderna y transgresora, que está posicionando a Madrid con un referente gastronómico mundial.

Además, el acto ha sido también una bienvenida a los más de 300 asociados que han entrado a formar parte de la asociación este año 2023,

## DICIEMBRE'23

### El 60% de los hosteleros tuvieron una buena campaña de Navidad a pesar de la subida de costes

La campaña de Navidad 2023 adelantó las reservas a principios de noviembre para las comidas y cenas de Navidad en Madrid. El 60% de los hosteleros tuvieron una buena campaña de Navidad frente a un 28% que asegura que fue regular, un 8% que fue mala y un 4% que fue muy buena, según los resultados del Informe de la campaña de Navidad de Hostelería Madrid elaborado a partir de una encuesta realizada a sus asociados.

Respecto a la comparativa con la campaña del año pasado, el 48% de los asociados encuestados asegura que esta campaña de Navidad de 2023 fue mejor que la del año pasado.

### Hostelería Madrid prevé facturar 29,5 millones con motivo de la llegada del gran premio de la F1 a Madrid

Confirmada la llegada de la F1 a Madrid, el conjunto de bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales y demás actividades de hostelería alcanzará una facturación conjunta de cerca de 29,5 millones de euros durante los tres días que dure el Gran Premio de Fórmula 1, repartidos en el entorno del circuito, en el propio circuito y en la almendra central de Madrid (interior de la M30).

Siendo uno de los eventos deportivos más importantes a nivel mundial, revolucionará la capital española con la llegada de turistas nacionales e internacionales; Además de los aficionados del automovilismo, vendrán también invitados, patrocinadores y los organizadores del evento. La asistencia prevista al circuito es de 120.000 personas durante las distintas pruebas: 54.000 turistas internacionales, 30.000 turistas de diferentes partes de España y 36.000 madrileños.

## Hostelería Madrid valora positivamente la sentencia del TSJM que permite la continuidad de las estufas de gas en las terrazas de hostelería del municipio de Madrid

Hostelería Madrid celebra la sentencia del TSJM que **anula artículo de la ordenanza de terrazas de Veladores del Ayuntamiento de Madrid que establecía la prohibición de las estufas de gas** en las terrazas a partir del 1 de enero de 2024.

El TSJM basa su sentencia en la **ausencia de un informe que acredite los niveles de contaminación de dichos elementos** y por tanto deja esta prohibición sin efecto.

De este modo, las terrazas de veladores ubicadas en el municipio de Madrid han podido continuar más allá del 1 de enero de 2024 con las 2.952 estufas de gas que tenían ya autorizadas en sus permisos, y se abre la posibilidad para todas las demás terrazas de solicitar su instalación desde el momento en el que la sentencia sea firme.

## La patronal de hostelería firma un preacuerdo de Convenio Colectivo de hostelería para la Comunidad de Madrid

El viernes 22 de diciembre se firmó un preacuerdo entre la patronal de hostelería, integrada por las asociaciones Hostelería Madrid, Noche Madrid y AMER, y los sindicatos CC.OO. y UGT para el nuevo Convenio Colectivo de Hostelería de la Comunidad de Madrid, que estará vigente para los años 2023-2025.

De esta forma, la huelga convocada por los principales sindicatos de Madrid para las Navidades queda desconvocada.

La redacción del nuevo Convenio ha supuesto importantes avances en el aspecto salarial con una subida acordada del 15 % en tres años (hasta 2025) para todos los trabajadores de la Comunidad de Madrid. También en el ámbito de la formación, la promoción profesional de los trabajadores y la contratación, con el fin de dar estabilidad a las empresas y a los trabajadores.



EFE

TeleMadrid

**TAPAS Y PINCHOS**  
Ganador

MADRID

**GANADOR**  
III CAMPEONATO  
**TAPAS Y PINCHOS**  
COMUNIDAD DE MADRID  
2024

# Gabinete de Prensa

## PORTAVOCÍA Y NOTAS DE PRENSA

El Gabinete de prensa de la asociación ha gestionado, a lo largo del año **2023**:

- **40 notas de prensa.**
- **10 convocatorias de prensa.**
- Atendimos **238 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 2023 han estado enfocadas a las previsiones de puentes o fiestas y su impacto en la hostelería -el MADO, la Semana Santa, etc.-, en actividades y eventos organizados por la asociación, información sobre informes sectoriales presentados por la asociación, así como el impacto de cambios normativos como la prohibición de las estufas de gas, aforos, o sobre la negociación del Convenio Colectivo de hostelería.

- Se han **publicado 549 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 las terrazas u otras normativas.

- Igualmente, hemos trasladado a los asociados numerosas consultas de prensa que buscaban perfiles concretos de empresarios para entrevistas en medios.

• • S E  
• R • V  
• I C •  
• • O S

## PROVEEDORES HOSTELERÍA MADRID

El Club de Proveedores Hostelería Madrid ofrece acuerdos y descuentos preferentes a los empresarios de hostelería que pertenecen a nuestra asociación empresarial.

Durante el año **2023** se ha incorporado a la sección web de proveedores una barra de búsqueda con el criterio de búsqueda basado en “palabras de interés”.

Dividido en secciones de **Alimentación**, **Bebidas**, **Servicios**, **Equipamiento** y **Tecnología**, el club ha sufrido un proceso de transformación para convertirse en un servicio con mayores ventajas para el hostelero.

### ACUERDOS

Además, la asociación mantiene acuerdos estratégicos con empresas de referencia como **Makro**, **Mahou**, **Banco Sabadell**, **TAT Seguros**, **Quirón Prevención**, **Cafés Noivell** o **Vinos de Madrid**, entre otros proveedores, con los que colabora habitualmente en los eventos.

## COMERCIAL ATENCIÓN AL ASOCIADO

**Bea**, **Eva** y **Fran** forman el equipo comercial de Hostelería Madrid, que se encarga 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 **320 altas de nuevos asociados** que han pasado a formar parte de Hostelería Madrid.

ENCUENTRO • TU PUNTO DE

## COMUNICACIÓN AL ASOCIADO

El departamento de Comunicación de Hostelería Madrid está integrado por **Marga**, responsable del área, y **Aida**, especialista en RRSS. El departamento tiene la función 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 la hostelería.

Lo hacemos a través de la **newsletter** informativa, del **APP de Hostelería Madrid** -de acceso exclusivo a nuestros asociados- y de nuestras **redes sociales**.

Este año hemos rediseñado por completo nuestra web. ¿Quieres verla? Visita [www.hosteleriamadrid.com](http://www.hosteleriamadrid.com).



## MARKETING Y EVENTOS

El departamento de Marketing está coordinado por **Jorge Domingo**, que se encarga de 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.

El área gestiona también el portal de promoción gastronómica de la asociación, **Saborea Madrid**, en el que participan gratuitamente los asociados.

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 establecimientos asociados.

Dirigido al cliente final, el portal ofrece planes de ocio con el objetivo de dinamizar el consumo en los locales asociados, que publican **gratuitamente sus propuestas** en la plataforma.

## EMPRENDIMIENTO LABORAL

### HUB DE INNOVACIÓN

Íñigo, responsable del área, y Sara, integran el departamento de 'Emprendimiento' de la asociación, que ayuda a los emprendedores madrileños a desarrollar su proyecto de negocio hostelero. Además, imparten jornadas informativas y realizan gestiones tales como las altas y bajas en Hacienda, constituciones o disoluciones de comunidades de bienes, etc.

## LICENCIAS

El departamento de Licencias está dirigido también por Íñigo, que se encarga de tramitar las licencias de los locales, los cambios de titularidad, los proyectos de terrazas, modificaciones de licencia, los carteles identificativos y las solicitudes de declaración responsable de turismo, entre otros.

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

Noelia, responsable del área, Cristina, Carmen, Rocío, Mónica, Fernando y Antonio asesoran sobre las condiciones de contratación en base al **Convenio Colectivo de Hostelería** que negocia la asociación con los principales sindicatos.

El equipo laboral tramita altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones y modelos de declaraciones de empresas y trabajadores del sector de la hostelería.

## FISCAL

Virginia, responsable del área, Ana, Nuria, Marta, Diego, Sara y Verónica asesoran a las empresas de hostelería en materia fiscal y contable. Realizan la contabilidad, según el PGC y las normas de Registro de la Agencia Tributaria, y realizan los impuestos trimestrales y anuales de los **asociados** que contratan el servicio. A través del Portal del Asociado, los clientes tienen su documentación accesible 24/7.

## CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Patricia, Alfonso, Elena, Belén, Miriam, María y Juan Luis asesoran en materia de calidad y seguridad alimentaria a nuestros asociados, orientándolos en los protocolos de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de sus negocios.

Desde el año 2023, el equipo de calidad implanta **políticas de sostenibilidad** en los establecimientos asociados que quieren desarrollar una actividad más responsable a nivel social, económico y medioambiental.

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, concededores de la rigurosa labor de prevención que desarrolla 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.

## 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.**

## MÁQUINAS RECREATIVAS

El equipo de **administración** asesora 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.**

## 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.

## SUBVENCIONES Y AYUDAS AL SECTOR

Laureano y Lidia asesora 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 para los asociados.

Las **subvenciones que más interesan** son las de incentivos a la contratación.

## FORMACIÓN HOSTELERÍA

Begoña y Patricia organizan los cursos de formación dirigidos a los trabajadores del sector. En este área se imparten cursos de **Planificación y desarrollo de la Cocina, Protocolo y atención al cliente, Escandallo y Gestión de Costes, Motivación y técnicas de venta, Organización de cocinas, Postres en restaurante, entre otros.** También se imparten numerosos cursos de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y **Alérgenos**, donde los alumnos disfrutan 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.



# PORTAL DE TRANSPARENCIA

## CIFRAS

### HOSTELERÍA MADRID

La Hostelería de la Comunidad de Madrid cierra el 2023 con un **descenso del -6,8%** en el número de locales respecto al año anterior, con **29.840 locales de hostelería**, lo que supone 2.165 locales menos que en 2022, cuando estaban censados 32.005 locales, según el INE.

El mayor descenso en el número de locales se produce en el subsegmento de **establecimientos de bebidas**, con un descenso del **-9,6%**, pasando de los 18.473 locales en 2022 a los 16.692 locales en 2023.

Por su parte, el subsegmento de **restauración** tiene un mejor comportamiento con un leve descenso del **-1,9%**, con 201 locales menos, pasando de los 10.417 restaurantes en 2022 a los 10.216 establecimientos en 2023.

En cuanto al subsegmento de **catering**, el descenso es del **-5,9%** con 183 locales menos, pasando de los 3.115 locales en 2022 a los 2.932 en 2023.



# Facturación por Municipios

Madrid

94,2%

Otros Municipios

5,8%

## Facturación Global

2,06

millones de euros

Crecimiento

7,2%

Inversión NN.TT. (digitalización)

1,8%

# Facturación por Municipios

Madrid

94,2%

Otros Municipios

5,8%

# Facturación por Sectores



47,4%

Rtes.



8,6%

Bar



38,3%

Caf.



4,4%

Ocio Noc.



1,3%

Colect.

Calidad y Seguridad Alimentaria

15,28%

Servicios fiscales

20,23%

Servicios laborales

12,58%

# Facturación por tipo de servicio



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

## Somos un equipo

de más de

**33** 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: 2024

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. |