



2023

PREMIOS

TU PUNTO DE ENCUENTRO

HOSTELERÍA DE MADRID

I PREMIOS PLATIN

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

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2023





1882- 2023

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**.

H O S T
E L E R
Ī A M A
D R I D



OPINIÓN

ARTÍCULO PRESIDENTE: "UN AÑO PARA RECORDAR"	6
ARTÍCULO DIRECTOR GENERAL "RADIOGRAFIA DE LA EMPRESA MADRILEÑA"	10

QUIÉNES SOMOS

LA JUNTA DIRECTIVA	14
EQUIPO HUMANO	16
ORGANIGRAMA	17
MISIÓN Y VALORES	18
REPRESENTACIÓN SECTORIAL	19
ACCIONES DE DEFENSA SECTORIAL	20

HITOS 2023 26

GABINETE DE PRENSA 40

SERVICIOS 42

COMUNICACIÓN	43
MARKETING Y EVENTOS	48
COMERCIAL	56
LICENCIAS Y CREACIÓN DE EMPRESAS	58
SERVICIOS DE GESTIÓN	60
FORMACIÓN Y BOLSA DE EMPLEO	68

PORTAL DE TRANSPARENCIA 70



UN AÑO PARA RECORDAR

Completamos doce meses de trabajo intenso, con la hostelería madrileña operando en cifras récord y buenas referencias de nuestros clientes, nacionales e internacionales. Cerramos un año con todos los indicadores en máximos y la convicción de que 2023 marcará un hito en la serie histórica. Termina un año para recordar, el de la definitiva consolidación del sector tras la pandemia.

Las cifras de empleo, actividad, gasto medio por visitante, recaudación fiscal, aperturas de negocio e inversión internacional en nuestro sector son excelentes.

Somos el sector que crea más empleo y el que más aporta a la economía de la Comunidad de Madrid. Y vivimos el momento de mayor esplendor de la restauración madrileña, en pleno proceso de reestructuración y mejora, que está cumpliendo las expectativas de millones de personas que nos visitaron en 2023 sin dejar de atender a los madrileños, vecinos y usuarios habituales de los casi 30.000 establecimientos de nuestra comunidad.

Un año igualmente fructífero y positivo como asociación profesional. Seguimos creciendo en estructura y equipo profesional, ganando representatividad e implantación, colaborando con las administraciones, influyendo en sus decisiones, siendo la referencia comunicativa del sector, dando servicios a los hosteleros y ayudándoles a emprender. Nada de esto sería posible sin el compromiso e implicación del equipo de Hostelería Madrid, un grupo humano con enorme talento, vocación de servicio y amor a la profesión.

Nuestra organización crece y se consolida tras una fase de reestructuración profunda transitando de gestoría a consultoría y de asociación a HUB de conocimiento e influencia.

“NUESTRA ORGANIZACIÓN CRECE TRANSITANDO DE ASOCIACIÓN A HUB DE CONOCIMIENTO”

“MÁS ALLÁ DE LOS DESAJUSTES ESTACIONALES EN EL MERCADO DE TRABAJO, DEBERÍAMOS FOCALIZAR NUESTROS ESFUERZOS EN ATRAER TALENTO”

Cambios necesarios en una organización de 142 años de vida obligada a evolucionar al mismo ritmo que lo hace la sociedad y nuestros asociados.

El reto es cumplir la expectativa y el camino no será fácil. Porque existen amenazas y las empresas soportan una enorme presión de costes operativos que serán inasumibles tan pronto como la demanda decaiga. No debemos olvidar que las cicatrices de la pandemia aún no están cerradas y la hostelería madrileña, como la

española, está compuesta en su inmensa mayoría por microempresas y autónomos con menos de 10 trabajadores y escasa capacidad financiera.

En el año que ahora acaba, el sector ha sufrido escasez de personal en momentos de alta actividad, pero, más allá de desajustes estacionales en el mercado de trabajo que pueden ser coyunturales, deberíamos focalizar nuestros esfuerzos en atraer, motivar y fidelizar el talento. Un aceptable producto mejora con un buen servicio, una mala atención en barra o sala penaliza la mejor materia prima.

La hostelería que antes proporcionaba un servicio, ahora genera experiencias y su futuro pasa por la formación y profesio-

“LA HOSTELERÍA QUE ANTES PROPORCIONABA UN SERVICIO, AHORA GENERA EXPERIENCIAS”

nalización de sus trabajadores, y para ello debemos dignificar la profesión, hacerla atractiva para nuestros jóvenes.

Con ese objetivo seguiremos trabajando por y para los hosteleros madrileños que nos proporcionan esos espacios imprescindibles de socialización, encuentro y felicidad. Que dinamizan los barrios en barras y terrazas y dan servicio diario a miles de vecinos y residentes con sus menús del día, asequibles para todos los bolsillos. Cafés y restaurantes que ofrecen una parada en el camino para reponer fuerzas, disfrutar del entorno o, simplemente, disfrutar del cielo de Madrid. Esa hostelería sin la que no seríamos nosotros.

Gracias por todo hosteleros.

¡Buen trabajo!



José Antonio Aparicio
Presidente de Hostelería Madrid

“SEGUIREMOS
TRABAJANDO
POR Y PARA LOS
HOSTELEROS
MADRILEÑOS
QUE NOS
PROPORCIONAN
ESOS ESPACIOS
IMPRESINDIBLES DE
SOCIALIZACIÓN,
ENCUENTRO Y
FELICIDAD”



RADIOGRAFIA
DE LA EMPRESA
MADRILEÑA:
CRECER PARA
COMPETIR

“Estamos en una carrera por ganar tamaño”

La empresa de hostelería madrileña evoluciona. Cada vez el peso de los restaurantes en el sector horeca es mayor, en detrimento de los subsegmentos de bares y también del ocio nocturno, que pierden peso en relación con la restauración, lo que refleja que el restaurante crece en el volumen general de ventas entre todos los segmentos de la hostelería.

Además, otro de los factores en los que se detecta una tendencia al cambio es que las empresas ganan tamaño, y es que hoy se compite mejor siendo más grande.

La situación de la pequeña empresa de hostelería madrileña, la misma que la pyme española, no es otra que la de encontrar soluciones que la ayuden a afrontar todos los retos a los que nos enfrentamos cada día.

Los retos y exigencias que afrontamos en el día a día como empresarios requieren de más medios para afrontar la gestión y encontrar soluciones.

Si las empresas tenemos casi un 8 % de absentismo por bajas laborales, esta situación no la enfrenta de la misma manera una pequeña empresa que una de mayor tamaño con una estructura y plantilla más amplia.

Los sistemas de control horario que ha impuesto la legislación laboral nos conducen, necesariamente, a realizar una mejor gestión de las horas de apertura de los establecimientos y a encontrar vías de flexibilidad en la distribución y organización del trabajo de los equipos que, sin duda, se soportan mejor con plantillas más amplias.

Todas las nuevas obligaciones legales son, sin duda, un nuevo reto para las empresas en materia medioambiental, impositiva, de protección de datos, igualdad, planes de gestión de excedentes... que, además de su impacto económico en los costes en una suma que no para de crecer, necesitan de personal interno o asesores externos para su gestión.

“Todas las nuevas obligaciones legales son un reto para las empresas”

En este sentido, las soluciones de digitalización son la única vía de escape que nos ayudarán a competir.

La subida de costes de materia prima se gestiona mejor negociando volúmenes de compra mayores, que nos permiten

enfrentar mejor los incrementos de costes de esta partida variable.

“La empresa madrileña ya tiene más de siete empleados de media”

Todos estos indicios, en definitiva, tienen fiel reflejo en los datos macroeconómicos en la hostelería madrileña.

La radiografía nos ofrece que crece el empleo en el sector hasta las 235.000 personas, pero desciende el número de empresas de 32.000 en 2019 a las 29.000 empresas que hoy operan en la Comunidad de Madrid.

La empresa madrileña ya tiene más de siete empleados de media.

“Tenemos más luces que sombras en el camino y tenemos que seguir adaptándonos, que es lo que siempre hemos hecho los hosteleros”

Datos positivos que se unen también a una fortaleza en el consumo, que hace que se mantenga en más de un 5% la aportación de la restauración al PIB madrileño, olvidada ya su caída por el covid en 2020.

Estos datos, unidos a la evolución del turismo, nos marcan buena perspectiva para el futuro. Una perspectiva que no esconden que, a pesar de este balance positivo, tenemos problemas como las carencias que encontramos en la selección de personal o las trabas de una gestión deficiente de los permisos por parte de las administraciones.

Tenemos más luces que sombras en nuestro camino y tenemos que seguir adaptándonos, que es lo que siempre hemos hecho los hosteleros.



Juan José Blardony
Director General de Hostelería Madrid



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

LABORAL MONTSE ANTA

CRISTINA GARCÍA
CARMEN MEDINA
ROCÍO ESPAÑA
MÓNICA PERANDONES
ANTONIO MARTÍNEZ
ISIDORO VILLALBA

FISCAL VIRGINIA DE LEÓN

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

JURÍDICO GABINETE EXTERNO

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

BOLSA EMPLEO

BEGOÑA ZARZA

FORMACIÓN

COLABORADOR:
LUIS AGUILAR

ADMÓN. INTERNA

NURIA PÉREZ
LIDIA RODRÍGUEZ



ORGANIGRAMA 2023

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 recientemente 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).

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.



TAPAS Y PINCHOS
Ganador

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

QUIOSCO

PREMIOS
PLATINO

HOSTELEROS
DE MADRID
PREMIOS PLATINO
POR HOSTELERÍA



**HOSTELEROS
DE MADRID**

**PREMIOS PLATINO
POR HOSTELERÍA
MADRID 30.10.23**

EDICIÓN
FILANTROPICA
CON
SOSTENIBILIDAD
"LA VIÑA"

01

H O S

COMUNICACIÓN Y RR.SS.

COMUNICACIÓN AL ASOCIADO

Marga coordina el área de Comunicación de Hostelería Madrid con el apoyo de **Aida**, especialista en RRSS, y de todo el equipo técnico de la asociación. 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.

Durante el año 2023 el departamento de comunicación ha publicado en el blog un total de **363 noticias** con información

sobre los eventos y actos organizados por la asociación, infografías y 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.

La asociación cuenta con un **servicio de información de municipios** de la Comunidad de Madrid, con noticias destacadas sobre eventos o nuevas normativas que se publican en los diversos municipios de la región para estar más cerca de todos los asociados.



NEWSLETTER INFORMATIVA

Durante el año **2023** hemos enviado a los asociados un total de:

54 boletines informativos digitales
10 boletines especiales
8 encuestas

que se han remitido por e-mail a los más de **1.900 asociados** que reciben nuestras comunicaciones.

El **índice de lectura** de los boletines informativos de asociados **ha crecido por encima del 40,1% en el año 2023**, muy por encima de la media sectorial en el año 2023.

Además, hemos enviado **40 boletines informativos externos** a más de **900 contactos** a suscriptores que siguen nuestra newsletter externa.

La información del boletín externo, más generalista, ofrece información relevante del sector pero sin el análisis de los contenidos de la newsletter que enviamos a los asociados.

Las **encuestas** trasladadas a los asociados estuvieron relacionadas con temáticas como el impacto de Fitur en las reservas de los restaurantes, el balance de la campaña de verano o la Campaña de Navidad en la hostelería, entre otras.

APP HOSTELERÍA MADRID

La aplicación móvil de Hostelería Madrid se ha renovado este año 2023 con un nuevo desarrollo más intuitivo y más enfocado a la fidelización del asociado.

La aplicación cuenta con un total de **450 usuarios activos en Android e iOs**.

Desde ella se puede:

- Acceder a las **noticias de actualidad** del sector.
- Solicitar los **modelos de cartelería**.
- Crear tu propio cartel de cartelería en **A3 con el logo de tu local**.
- Realizar un **check list** del negocio.
- Consultar **ofertas de proveedores**.
- Consultar anuncios **inmobiliarios**, etc.
- Realizar **consultas directas** a los distintos departamentos de la asociación, etc.

PÁGINA WEB HOSTELERÍA MADRID

En el año 2023 hemos rediseñado la página **web** de la asociación **www.hosteleriamadrid.com** para ofrecer una experiencia de usuario única y adaptarla a la imagen corporativa del logo cuadrado.

Restyling web 2023:



La nueva web ha recibido un total de **183.510 visitas** en 2023 y ha acumulado **238.050 páginas vistas**.

A través de sus formularios hemos recibido **114 solicitudes de asociación** y más de un centenar de consultas y comentarios en el blog.

RR.SS.

@HosteleriaMad

Nuestra actividad en **RR.SS.** durante el **2023** ha generado publicaciones diarias de contenido informativo propio y hemos realizado una amplia cobertura de los eventos organizados por la asociación.

Hemos potenciado las interacciones con otros usuarios de interés como son las cuentas institucionales de la Administración Pública, influencers gastronómicos como Merakio o De tapas por Madrid, u organizadores de ferias que resultan de gran interés para nuestra asociación (Madrid Fusión, HIP, Gourmets, etc.).

Nuestros seguidores:



8.470



4.759



6.842



8.144



6.899

SEO Y SEM HOSTELERÍA MADRID

A lo largo del 2023 hemos desarrollado campañas de SEO, de SEM y RRSS que han generado un total de **2.168 visitas a la web**.

Este trabajo ha podido realizarse gracias a la subvención de digitalización que ha recibido la asociación del Ayuntamiento de Madrid.

Con ella hemos mejorado el posicionamiento de la página web y realizado numerosas campañas de promoción de servicios que ayudan a mejorar las empresas del sector.

Evolución de influencia en RR.SS:



REELS ASOCIADOS

Durante el año 2023 también hemos realizado videos reels con los asociados para:

1. Promocionar sus locales y mejorar su visibilidad.
2. Mostrar las ventajas que ofrecen los servicios de la asociación en la mejora de la gestión de los negocios.

Esta campaña también se han realizado con la subvención de digitalización del Ayuntamiento de Madrid.

CARTA DE PRECIOS

Hostelería Madrid ha elaborado, en 2023, tres modelos de carta de precios para la captación de nuevos asociados.

FOLLETOS DE SERVICIOS

La asociación ha editado, en 2023, un folleto de Emprendimiento con el Ayuntamiento de Madrid. Además, se ha enviado el calendario laboral de 2023 a todos los asociados de la región.



MARKETING Y EVENTOS

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 promover y dinamizar la actividad de los locales asociados.

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

MEZCLA 2023 (V Edición) (05 Marzo'23)

El 6 de marzo, la asociación Hostelería Madrid celebró la quinta edición de MEZCLA en el Caixabank Main Auditorium de la feria HIP. Acompañados por el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, esta convocatoria reunió a más de 400 asistentes entre empresarios hosteleros, asociaciones, colaboradores y principales autoridades locales.

Bajo el claim **¿Qué está pasando en Madrid?** analizamos cómo Madrid se está



convirtiendo en un HUB de tendencias que acaban exportándose a todo el mundo, por ello, repasamos todas las fases por las que pasa la hostelería para acabar convirtiéndose en una tendencia mundial.

El congreso estuvo compuesto de cuatro mesas redondas tituladas:

- Radiografía de la cadena alimentaria de Madrid: Descubrimos su origen y su futuro sostenible.
- Inversión y Desarrollo en la Hostelería de Madrid: Exploramos las oportunidades para los Hosteleros y los negocios.
- Madrid desde dentro: La hostelería como impulsora de las tendencias de influencia global.
- Madrid desde fuera: El corazón de la gastronomía mundial.

CAMPEONATO DE TAPAS (18 Abril'23)

El "II Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid" se celebró el 18 de abril en las instalaciones del Stand de la Comunidad de Madrid de la **Feria "Salón Gourmets"**.

El campeonato fue presentado por el chef **Juan Llorca** y el jurado estuvo compuesto por Miguel Grande, vicepresidente de Hostelería Madrid; Lola Creagh, junta directiva de HM; Antonio Cosmen, Propietario del restaurante La Cruz Blanca de Vallecas; Miguel Garrido, presidente de CEIM; Tamar Covadonga, Área de Promoción Agroalimentaria de la Comunidad de Madrid.



La final del campeonato se disputó entre los **siete finalistas** mejor valorados de las veinte propuestas recibidas, representando cada una de las estrellas de la bandera de la Comunidad de Madrid.

Cada uno de ellos presentó una receta creativa elaborada con **al menos un ingrediente M producto certificado**:

Café de la Ópera: "Trampantojo de Torreznos". **La Caníbal**: "Berberechos en escabeche". **Inclán Brutal Bar**: "Milhojas de picaña de Vacanegra". **Quinto Sabor**: "Garbanzos de Brunete y bacalao Krispy Roll". **Eneldo Nature**: "Callos a la madrileña". **Medems Catering**: "Boquerones en vinagre, patas fritas y aceitunas". **Plademunt**: "Canutillos de Plademunt".

La Caníbal y su tapa **"Berberechos en escabeche"** se convirtieron en los campeones y representantes de la Comunidad de Madrid en el campeonato de España organizado por Hostelería de España.



TORNEO DE GOLF (18 Sept.'23)

Hostelería Madrid celebró su primer **torneo de golf Copa Santa Marta** en el Centro Nacional de la Real Federación Española de Golf, congregando a **98 invitados** y **68 participantes**.

El acto de entrega de premios contó con la presencia de la concejala del Área Delegada de Turismo, Almudena Maillo, que entregó el galardón al Campeón Scratch.

Patrocinado por Mahou San Miguel, Makro, Coca Cola, Las Moradas y Cafés Novell, los participantes disfrutaron de una agradable jornada de golf y fueron obsequiados con dos copas para la primera y segunda posición, y numerosos regalos sorteados entre los participantes.

Los ganadores de esta segunda edición del Torneo «Copa Santa Marta» han sido:

- Mejor jugador del Partido Makro: Ignacio Fernández-Lomana (Cesta Makro)
- Bola más cercana Hoyo 17: José Fermo-sell (Magnum Initio Las Moradas de San Martín)
- Drive más largo: Pablo Trapote (Cesta Cafés Novell).
- Rookie del año: Eduardo Pérez (Experiencia Gourmet Golf).
- Ganador Handicap: Carlos Sainz (Copa Santa Marta y Driver Mizuno).
- Ganador Scratch: José Ignacio Pinilla (Copa Santa Marta y jamón ibérico 100% bellota)

El torneo busca convertirse en una cita ineludible para los amantes del golf y un punto de encuentro para los empresarios de hostelería.



DÍA DE LA SOSTENIBILIDAD (5 Jun.'23)

El día 05 de junio, Hostelería Madrid presentó su proyecto de **Hostelería Sostenible**, proyecto por el que **más de 300 locales de hostelería han implementado ya políticas de sostenibilidad real**, además se presentó el distintivo que identifica a estos locales y que incluye un QR donde se pueden consultar las políticas sostenibles personalizadas de cada local.

Durante el evento nos acompañaron Begoña Villacís, vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid, junto a Almudena Maillo concejala delegada de Turismo. Además, durante el acto participaron el equipo completo de de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería Madrid y los locales de hostelería **La Canibal**, **Grupo La Muñoz** y **Casa Sotero**.



GALA PREMIOS PLATINO (30 Oct.'23)

La Galería de Cristal del Ayuntamiento de Madrid se convirtió en el escenario de la I Gala de los Premios Platino con los que la asociación quiso premiar a los 25 asociados más fieles que han pasado a ser los **'Socios Platino'** en **reconocimiento a su permanencia, de más de 40 años, en su asociación profesional**.

La Gala, conducida por **Pepe Ribagorda**, puso en valor la hostelería tradicional, la de toda la vida, «un sector sacrificado que vertebró nuestro envidiado estilo de vida. Los Platino de Hostelería han querido premiar a aquellos lugares icónicos que han dado vida, sabor, identidad y singularidad a nuestra querida ciudad de Madrid», en palabras del presentador.

Los nuevos **'Socios Platino'** son: **Bar Casa Sierra**, **Bar Estébanez**, **Bar Rubí**, **Bar Sidrería Aviseo**, **Brindis Pub**, **Café Verdoy**, **El Mercado**, **Florida Pastelería**, **Juan Duque 20**, **Jurucha**, **La Copita Asturiana**, **La Mi Venta**, **Mari-Mer**, **Mesón del Champiñón**, **Mesón Gallego**,



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

Milford, Muñiz, Peñacruz, Rama, Raypi, Restaurante O'Caldiño, Restaurante Sotero, Yakarta, Frontón y Casa Miguel.

Como premio especial de la noche, se destacó al **Socio PLATINO VERDE** con una distinción especial al restaurante **El Quinto Sabor**, por su aportación a la sostenibilidad dentro de nuestro programa de Hostelería Sostenible de Hostelería Madrid.

El acto contó con la presencia de Marta Rivera de la Cruz, concejala delegada del Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte; Almudena Maíllo, concejala del Área Delegada de Turismo; Reyes Maroto, concejal portavoz del Grupo Municipal Socialista; Ángel Niño concejal delegado de Emprendimiento; Luis Martín Izquierdo, director general de Turismo y Hostelería de la CAM; Oscar Romera, Coordinador general de Economía, Hacienda y Empleo del Ayuntamiento de Madrid; Concha Díaz de Villegas, directora general de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Madrid.

SABOREA MADRID PROMOCIÓN GASTRONÓMICA

La web 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

171.613 visitas a la **web** (+289%)

5.955 seguidores en **Facebook** (+6)

2.070 seguidores en **Twitter** (+1%).

2.530 seguidores en **Instagram** (+5%)

ENCUENTRO . TU PUNTO DE

H O C



ACUERDOS

P R ●
• V E E
D O • •
• R E S

Mahou

DESDE 1890

Colaborador en los eventos desarrollados por Hostelería Madrid.

Web:
mahou-sanmiguel.com

makro

Descuentos, promociones y servicios como MakroPlus, programa 100% personalizable.

Web:
<https://www.makro.es>

TAT

Tres meses gratis para los asociados (para pólizas nuevas).

Web:
grupotat.com



quirónprevención

Compañía de Prevención de riesgos laborales de Quirónsalud.

Web:
quironprevencion.com

B Sabadell

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

Web:
bancsabadell.com



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

Web:
vinosdemadrid.es

NOVELL

Formación gratuita del café de especialidad.

Web: cafesnovell.com

CLUB DE PROVEEDORES

Hostelería Madrid

El Club de Proveedores Hostelería Madrid cuenta actualmente con **44 empresas** que ofrecen servicios preferentes y descuentos 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”.

CLUB DE PROVEEDORES HOSTELERÍA MADRID

Buscar Proveedor

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.



HOSTELERÍA MADRID

NUEVAS ALTAS

XINCO, 109 ATOCHA, DE TAPAS CASI MI MUNDO FAMILY PLACE, DIDEDAS, PERRETIXICO CORAZON DE MARIA, TREKEBEQUE, RESTAURANTE BOSCOS, DÖNER GARDEN LAS TABLAS, CAFÉ ARTE SANO, LA MONA CASTIZA, CAFÉ RESTAURANTE BARBIERI, BARRIL SECO TABERNA GASTRONÓMICA, BRAVO WINE BAR (EMPRENEDORES), LA MINOTERIE, EL FOGÓN DE MARIACASTAÑA, 16 LOCALES (15+1 LOCALES), TABERNA ARZÁBAL, ARZÁBAL MARKET, EL JARDÍN DE ARZÁBAL, NORI SUSHI, LA POCHOLA, CERVECERÍA DALA'S, CERVECERÍA DALA'S, AMBROSIA HEALTHY FOOD, IN-PULSO RESTAURANTE, IN CRESCENDO, BRINDIS SIERRA, CAFETERIA ALBA, LA AZOTEA, BRINDIS BAR, EL SUR DE MORATIN, ATÍPICO MADRID, BAR DISAN, TABERNA SABOR CAMPERO, LE PETIT PRINCE, HORCHATERÍA ALBORAYA, SUKALDEA ATOTXA, LIZARRAN, LA SUREÑA, PAULA'S MARKET, CAFETERIA PASAMAR, BIG

COW, EL LEÓN ROJO, MARTONELA, GRILL, TABERNA CASA REVUELTA, TA LA JUANA, TABERNA REVUELTA, YU GIUSEPPINA, THE FITZGERALD B COMPANY, LA REGIONAL, EL COMEDY CLUB, THE DINGG, RESTA SR. DE LOS MILAGROS, MA MADRID, OJALA POOL BAR (GR MUSAS), LA TASQUITA DE SAL PAPA OF ROCK CATERING, MADRID, TAPA TAPA (PZA. DE LO EL TALGO BAR, CAFÉ AUT ESCARCHA, CARTHAGO REST LAS VIANDAS, GRILL 77, BAR LA TOQUILLA RESTAURANTE, A ASADOR, MAZÁL BAGELS MIKUNA RESTAURANTE, LA N PASIONES ARGENTINAS, RE ENELDO, CHURRERÍA DESAYU CHULAPO, RESTAURANTE IVORA, LA PITARRA, BAR CALVIN, KU ANDALUCIA, PATIO DE LEONES, RA CAFETERIA ELKE'S, (EUROBUILD MACUTO, AVOCADO LOVE, ALRIGHT MANERO, CERVECERIA NUEVO PU RESTAURANTE NAGOYA, GASTR CANDANEDO, LA SIDRINA DE MELL JARDÍN DEL ABUELO, TRATTORIA ARCANGELO, TABERNA KATOYAKI, B ZARZA, CERVECERÍA LA GRADA, LA C CRISTAL-BAR, EL PUERTITO, ARC



MADRID

ANAKORLI LAVAPIÉS,
R, REDBAR 24 H, LA
NICA, EL REFUGIO,
ANO, BAR SABOREA,
MIRADOR DE HOOK,
MICO, SALA DE
SALA DE DESPIECE
LA DE DESPIECE
JULAPITAS CATERING,
SQUERÍA MERCADO
LA, CHICAGO SPORT,
DES, CHICAGO STYLE
ROZAS, HERMANOS
HERMANOS VINAGRE
VINAGRE CARDENAL
OR BOADILLA DEL
LUNA, CASA KOI
PONZANO, MAISON
DICCIONES, COCINA
G.

SOCIOS PLATINO

PLATINO VERDE: EL QUINTO SABOR,
EL CANTABRICO, MIRADOR LA GRUTA,
FLORA BARRAGAN, CAFE DOC, HERMANOS
CASADO, RIO NARCEA, ESTEBANEZ, HEVIA,
MUÑIZ, SIDRAS MINGO, RESTAURANTE
SOTERO, LOS CALAMARES, BAR SIDRERIA
AVISEO, EL ANDEN, CASA PACO, RUBI,
O'CALDIÑO, RUBI,RUBI, FRONTON, FLORIDA,
ARMANDO GUERRA GUERRA, MESON DE
LA TORTILLA, LAS TORRES, HERMAR, LEYGA,
CASA MIGUEL, MARI-MER, PEÑACRUZ,
ASADOR DE CELSO, VILLA DEL NARCEA, LA
MUÑOZA, VINOS Y CERVEZAS, EL LAÇON,
MEJILLONERA EL PASAJE, ANTONIO, JUAN
DUQUE 20, RAYPI, MI BODEGA, CAFETERIA
A, JULVIS, SEGOVIA, LA PALOMA, HERMAR,
MESON GALLEGO, CASA FERNANDO,
JURUCHA, CASA CAMACHO, SERRANO 80, EL
MERCADO, SIERRA, YAKARTA, MAY FLOWER,
MENENDEZ, BRINDIS PUB, VERDOY, MESON
DEL CHAMPIÑON, RAMA, MILFORD, LA
COPITA ASTURIANA.



COMERCIAL ATENCIÓN AL ASOCIADO

Bea, Eva y Fran forman el equipo comercial de Hostelería Madrid. Durante el año **2023** 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 **320 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:

9.500 Llamadas telefónicas para información.

370 Visitas de captación.

Vivero de empresas del sector de la alimentación



LICENCIAS

Íñigo se encarga de tramitar las licencias de los locales asociados, los cambios de titularidad, los proyectos de terrazas, modificaciones de licencia, los carteles identificativos y las solicitudes de declaración responsable de turismo, 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 **2023**, ha gestionado:

- 40** Licencias Municipales (de apertura, funcionamiento y terraza)
- 6** Proyectos de ordenación conjunta de terrazas
- 28** Cambios titularidad de Licencia
- 20** Carteles Identificativos
- 15** Solicitudes de Declaraciones Responsables de Turismo (CAM)

CREACIÓN DE EMPRESAS

Íñigo y Sara gestionan el departamento de creación de empresas de Hostelería Madrid, que próximamente cambiará su nomenclatura a 'Emprendimiento'.

Durante el año 2023 se han asesorado a **37 emprendedores** en la puesta en marcha de sus nuevos negocios.

También se tramitan las altas y bajas en Hacienda y constituciones o disoluciones de comunidades de bienes. Concretamente, durante este año se han realizado:

Jornadas en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo

Presencia en el Hackathon 2023 en La Nave

Jornadas Madrid Food Innovation Hub
Jornada emprendimiento en el centro de IKEA La Gavia

100 Altas y bajas de Hacienda

4 Constitución / Disolución de comunidades de bienes (C.B.)



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 2023, el equipo laboral ha tramitado altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones y modelos de declaraciones de **363 empresas** y **6.728 trabajadores**, además de:

52 Expedientes de extranjería.

12 Empresas de PRL.

28 Inspecciones de trabajo.

116 Altas de fin de semana.

AUTÓNOMOS:

28 Altas y Bajas de Autónomos

2 Solicitud Jubilación o Invalidez

28 Solicitud Incapacidad Temporal

FISCAL

Virginia, 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 **200 asociados** que tienen contratado el servicio. A través del Portal del Asociado, los clientes de fiscal tienen su documentación accesible 24/7.

Durante el 2023 el equipo ha realizado:

123 Inspecciones y requerimientos (CAM, Agencia Tributaria...)

232 Declaraciones de la Renta.

2.893 Declaraciones fiscales.

18 Constituciones de sociedades.

365 Libros oficiales, cuentas anuales.

33 Estimaciones objetivas.

82 Sociedades.

125 Estimaciones directas.

68 Certificados digitales



CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD



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 este año 2023, el equipo de calidad ha implantado **políticas de sostenibilidad** en más de 300 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 2023 el equipo de calidad de Hostelería Madrid ha atendido a un total de **325 empresas asociadas** con:

- 990** Consultas técnicas.
- 2.300** Auditorías.
- 44** Diseños de cocina.
- 130** Planes de alérgenos.
- 60** Inspecciones sanitarias.
- 300** Auditorías sostenibilidad.
- 30** Revisión e menús y planes nutricionales.

EL APPCC DE HOSTELERÍA MADRID, HOMOLOGADO POR LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA

m MAHOU
SANMIGUEL

makro

NOVELL
L'ESPRESSO

Coca-Cola

HOST
ELER
IAMA
DRID



Escuela Superior
de Hostelería y
Turismo de Madrid

LAS M
DE SA

PREMIOS



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 2023 han atendido **1.627 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 2023 el equipo jurídico ha realizado **1.627 gestiones**:

109	Recursos administrativos.
334	Trámites laborales.
78	Arrendamientos.
25	Asistencia al juzgado.
1048	Consultas.
25	Otros servicios.

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.

SAHOU
NMIQUEL

makro

NOVELL
L'ESPRESSO

Coca-Cola

HOSTELERÍA
MADRID



Escuela Superior
de Hostelería y
Turismo de Madrid

LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

IKEA

PREMIOS
BIENVENIDOS
STELEROS
ERÍA
TU PUNTO
DE ENCUENTRO



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 2023 han realizado los siguientes trámites:

- 15** Tramitación de subvenciones.
- 20** Asesoría sobre financiación.
- 21** Información sobre TPV.
- 16** Seguros.
- 95** Tarifas de autores.
- 86** 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** a los asociados han sido:

- Fomento de la **contratación de personas desempleadas** o demandantes de empleo 2023 (Ayto. de Madrid).
- Programa de **incentivos a la contratación indefinida de personas desempleadas de especial atención**, Incentivos para la contratación de personas jóvenes, Incentivos para el fomento de la contratación de personas con discapacidad y otros **colectivos especialmente vulnerables** (CC.AA. de Madrid).
- Información sobre el **Kit Digital** (Hostelería de España - Nacional).



Pescadería Coruñesas

RESTAURANTE
FILANDÓN
EL CAMPO EN LA CIUDAD

O'PAZO
RESTAURANTE Y MANISQUERÍA

Restaurante y Manisquería
El Pescador

HARDY
MADRID 1839

1911



SALIDA



FORMACIÓN

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

En el año 2023 hemos impartido **7 cursos de formación** a **44 alumnos** que se han formado en temáticas tales como:

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.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En 2023 se impartieron 32 cursos de Manipulador de Alimentos y Alérgenos, donde 370 alumnos disfrutaron del plan de formación más completo y especializado del sector hostelero.

370

ALUMNOS FORMADOS

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 y el del Ayuntamiento de Madrid.

La asociación mantiene, durante el año 2023, acuerdos de colaboración con la **Fundación Mujeres**, **Fundación La Kalle** y **Fundación Tomillo** para el fomento del empleo de sus colectivos.

LA ASOCIACIÓN GESTIONA
 LA BÚSQUEDA DE PERSONAL
 EN COLABORACIÓN CON
 EL AYUNTAMIENTO DE MADRID
 Y LA CAM



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. |