

H O S T
E L E R
Ī A M A
D R I D

2024

SINCE 1882



ANUAL MEMORIA

Índice de Contenidos

Voces del sector	04	Departamentos en acción	25
El equipo, nuestro orgullo	12	Time line: nuestro 2024	36
Organigrama 2024	14	Radar del sector	42
Nuestra misión y valores	16	Alianzas estratégicas	45
Juntos, más fuertes	17	Nuestra estrategia ODS	46
Defendiendo nuestro futuro	18	Transparencia	48

Las voces del sector

Presidente Hostelería Madrid

La
hostelería
es vida y
felicidad



“La hostelería es clave en lo económico y fundamental en lo social”

La hostelería madrileña creció un 8% en 2024. 236.000 personas trabajan en nuestras empresas, un 4,1% más que en 2023. Aportamos un 9,1% del PIB de la región y 32 de nuestros restaurantes lucen estrellas Michelin, mientras que otros 102 acreditan soles Repsol.

Madrid cuenta con una fantástica red de bares, cafeterías de especialidad, coctelerías, mercados gastronómicos y casas de comidas que cada día abren sus puertas para dar servicio a madrileños y a los casi 9 millones de turistas que nos visitaron en 2024. Porque la hostelería es clave en lo económico y fundamental en lo social, por ser dinamizador de barrios y distritos y proporcionar espacios de consumo ordenado para jóvenes y de encuentro para nuestros mayores. La hostelería es vida y felicidad.

Un sector en constante evolución

El sector crece y evoluciona con decenas de nuevos proyectos de jóvenes emprendedores que enriquecen nuestra oferta, haciéndola diversa y variada.

Un año de transformación

Hostelería Madrid cierra su tercer año de transformación con nuestra sede social ampliada y renovada, y un nuevo organigrama formado por un equipo profesional joven, cualificado y especializado en el sector.

Seguimos evolucionando como organización, dando respuesta a lo que los asociados nos solicitan, transitando de gestoría a consultoría, de asociación a HUB de conocimiento en el que todos nuestros asesores interactúan para proporcionar un servicio 360 grados a los empresarios.

2024 se recordará como el año de los grandes proyectos de desarrollo de Hostelería Madrid. Hemos abierto líneas de colaboración con Ayuntamientos y entidades como el Canal de Isabel II, el Foro Nesi, el Instituto para la Calidad Turística Española, el Clúster Agroalimentario de la Comunidad de Madrid, la Universidad Complutense, la Francisco de Vitoria, o el Centro de Innovación y Economía Circular.

“Crecemos y ganamos influencia y reputación con cada proyecto”

Hemos tenido el honor de explicar nuestro proyecto de asociación sostenible y nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en México, Colombia, Perú, Qatar y Japón, como miembros de la Mesa de expertos “Madrid Turismo by IFEMA”, en la que participamos activamente.

Convenio con la Comunidad de Madrid

Nuestro convenio de colaboración con la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid para los próximos cuatro años nos ha permitido disponer de presupuesto para desarrollar proyectos de emprendimiento, expansión en municipios, formación, digitalización y sostenibilidad.

Crecemos y ganamos influencia y reputación con cada uno de estos proyectos y alianzas.

Un enorme trabajo de la dirección de desarrollo que, junto al resto del equipo de Hostelería Madrid, está posicionando nuestra organización como la entidad de referencia del sector en nuestra Comunidad.



“En lo laboral, el sector se enfrenta a problemas de enorme importancia”

El sector se enfrenta a retos laborales

Pero no todo son buenas noticias. En lo laboral, el sector se enfrenta a problemas de enorme importancia como el absentismo que cuesta a las empresas españolas 14.000M€, con más de 1,4M de trabajadores que cada día no acuden a trabajar.

Es fundamental poner solución a este drama que amenaza con arruinar a miles de pymes y lograr que se retome el diálogo social y el consenso en las decisiones que se adopten en materia laboral.

Madrid crece y evoluciona, pero siguen cerrando establecimientos, especialmente los más pequeños, que cumplen una función social importante en barrios y municipios.

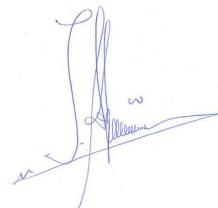
Y seguimos con una preocupante falta de relevo generacional que está haciendo que locales emblemáticos cierren sin sucesión.

Debemos seguir poniendo en valor la profesión, es-

pecialmente entre los más jóvenes. Formar y motivar a nuestras plantillas para fidelizar el talento de quienes deseen crecer personal y profesionalmente en nuestro sector.

Ellos son el futuro y la garantía **para que sigamos siendo el sector de la felicidad.**

Gracias hosteleros



José Antonio Aparicio

Presidente de Hostelería Madrid

Las voces del sector

D. G. Hostelería Madrid

El gran
impulso
de la
hostelería
madrileña



“La capacidad de adaptación, factor esencial para poder competir”

Dicen que uno de los mayores factores para poder competir en estos tiempos es el de la capacidad de adaptación.

Esta capacidad es la que ha demostrado la hostelería madrileña en los últimos 25 años.

En Madrid hemos pasado de una hostelería muy tradicional en los años 90 a tener hoy una de las ofertas de restauración más pujantes de Europa. Este impulso no solamente ha sido por la capacidad de competir en precio, si no también por la variedad y la incorporación de cocinas nacionales e internacionales.

A este impulso, se ha unido la inversión del sector empresarial en la renovación de los locales y los equipos, que ha hecho de la ambientación de los locales y de la innovación en los procesos de producción un elemento más para crear una oferta hostelera de calidad y que marca un elemento diferencial por su riqueza frente a otras ciudades europeas con las que competimos.

La formación del personal, siempre factor crítico y de in-

dudable polémica en el sector, ha sido otro de los retos que con crecimientos del empleo en nuestro sector de 5% anuales, nos ha llevado hasta los más de 240.000 trabajadores y autónomos que hoy somos en la hostelería madrileña.

Sin embargo, hoy también os quiero hablar de un factor más de impulso, y probablemente no menor, y es el factor que hemos jugado en estos últimos 25 años desde La Viña, hoy Hostelería Madrid, en la defensa de los intereses de nuestro sector.

Os cito solo unos ejemplos, para que no caigan en el olvido: la creación en 2014 de las declaraciones responsables como sistema generalizado para la autorización de nuevas actividades en la Comunidad de Madrid; el impulso en 2017 del catálogo de actividades que legalizó la oferta de gastronomía y música en nuestros establecimientos, el delivery o la música ambiental en los locales de hostelería (bar restaurante musical con terraza); la ampliaciones de horarios generalizadas en fin de año

“El Convenio Colectivo ha dado estabilidad a las empresas ”

o reyes, o en las vísperas de las fiestas en días laborales para el funcionamiento del ocio nocturno; las sucesivas normativas de terrazas en Madrid que culminaron con la propuesta aceptación de las terrazas en plazas de aparcamiento que salvaron muchos de nuestras empresas en la época de pandemia.

Especial mención tiene lo realizado en el Convenio Colectivo de Hostelería y Restauración, cuyos frutos han dado estabilidad a las empresas en el último cuarto de siglo como pilar básico de las relaciones laborales en nuestro sector.

Atrás queda, en 2004, la simplificación del sistema del porcentaje de servicio por unas tablas salariales únicas; la consolidación del complemento de antigüedad del servicio; la regularización de los complementos de pensiones o el de transporte; o últimamente, las soluciones a la contratación de extras adaptándose a la contratación de fijos discontinuos.

En todo ello, hemos sabido navegar.



“Hemos cumplido un ciclo estos últimos 25 años”

Podríamos seguir, pero nuestro papel protagonista definitivo llegó con la pandemia.

Hostelería Madrid, en aquellos meses, consiguió actuar como interlocutor con la Comunidad de Madrid con el propósito de aliviar las restricciones horarias que se imponían en el Covid y que hicieron de la Comunidad de Madrid, la envidia de muchas otras regiones en España, y en el panorama internacional.

Todos recordaremos las apariciones constantes en los medios de comunicación.

Hemos cumplido un ciclo estos últimos 25 años, los primeros del siglo XXI, y con él, hemos puesto unas bases sólidas para el sector, para el desarrollo de las empresas y de nuestra organización empresarial.

Madrid no para, y nuestras empresas tampoco pararán. Los nuevos tiempos ya están aquí y todos esperamos que sigan liderados por Hostelería Madrid.

Un papel que hemos construido juntos.

Juan José blardony

Director general de Hostelería Madrid



El equipo, nuestro orgullo

Entidad declarada de utilidad pública

Con 142 años de historia, HOSTELERÍA MADRID es la asociación de hostelería más antigua de España.

Declarada como entidad de utilidad pública, Hostelería Madrid realiza una representación y 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.

Nuestra historia

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'.

La asociación agrupaba a los vendedores de vino ambulantes de la época que se unieron ante la amenaza de un nuevo impuesto que quería imponer el Gobierno sobre el alcohol.

Posteriormente, pasará a llamarse LA VIÑA hasta el año 2018, cuando adquiere su marca digital, HOSTELERÍA MADRID.

En el año 2024 la asociación ha cumplido 142 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 y por su contribución al desarrollo y modernización del sector.

En esta línea, desarrollamos actividades punteras e innovadoras en estrecha colaboración con las administraciones públicas, constituyendo un ejemplo de colaboración público-privada en la que se activan proyectos de emprendimiento, premios que buscan dignificar y poner en valor el trabajo en sala, proyectos de descentralización sectorial o promoción gastronómica del sector a través de la edición de guías gastronómicas que potencian el café de especialidad, la coctelería o los locales con Soleira. El HUB Origen, los premios LITO, Mad Mixology, Con Solera o Madrid Barista con algunos ejemplos.

Junta Directiva

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

La JD se elige mediante sufragio, celebrado cada cuatro años. El actual equipo directivo ha iniciado su legislatura en el año 2021 y finaliza su mandato en el mes de mayo de 2025.

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. Las próximas elecciones se celebrarán en el mes de mayo de 2025.

Los **miembros actuales** de la Junta Directiva 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.

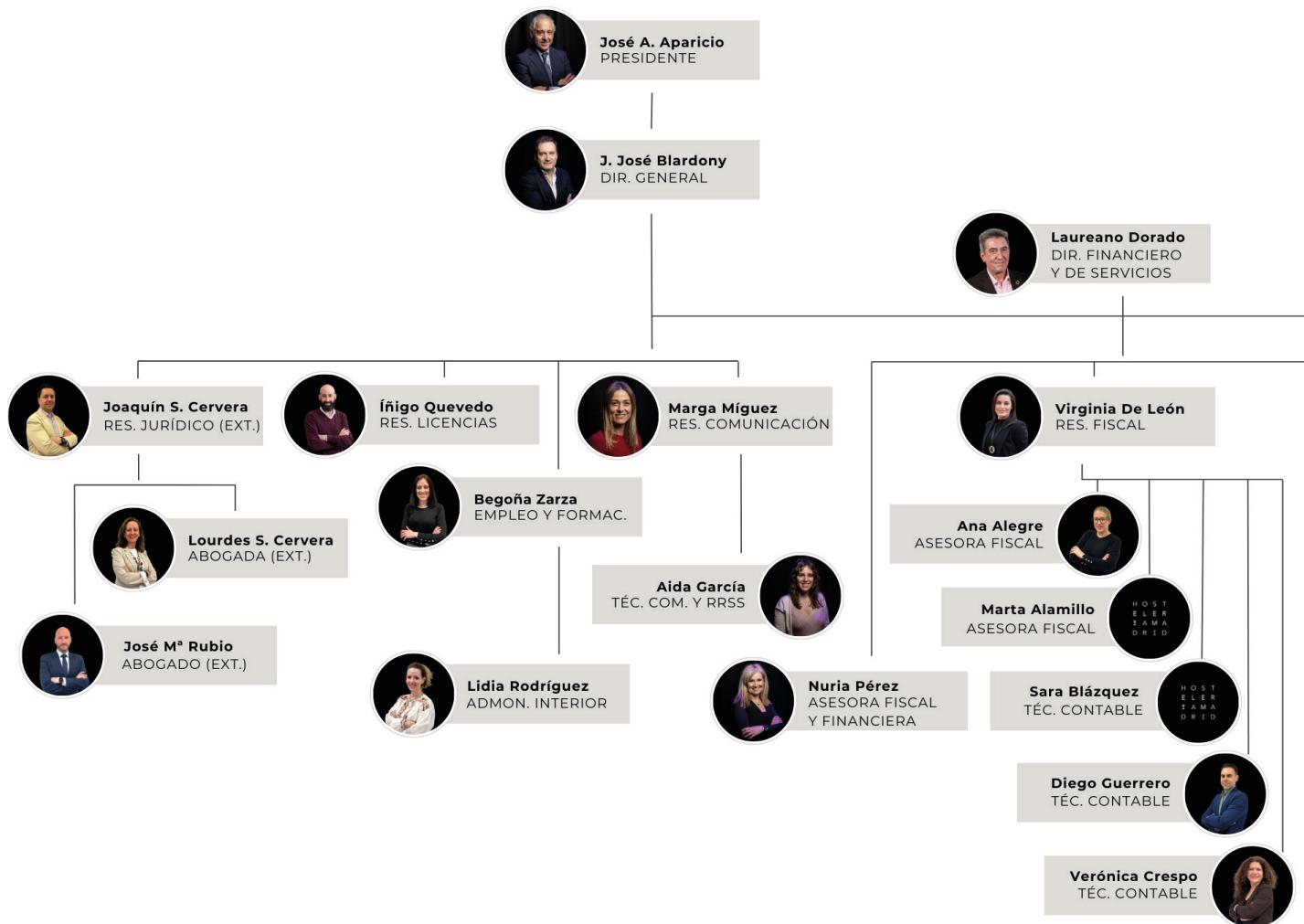
Equipo Humano

El **equipo humano** de Hostelería Madrid está integrado por 35 profesionales, **especialistas en once áreas técnicas**, que trabajan diariamente prestando servicio a los asociados, así como en el desarrollo de los proyectos de la asociación.

Como entidad referente en la región, Hostelería Madrid participa activamente en la mejora de las normativas regionales y municipales, y mantiene una estrecha y activa colaboración con las administraciones públicas.

Asamblea general de socios

Junta Directiva



Misión y Valores



Juntos, más fuertes

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

Colaboración público-privada

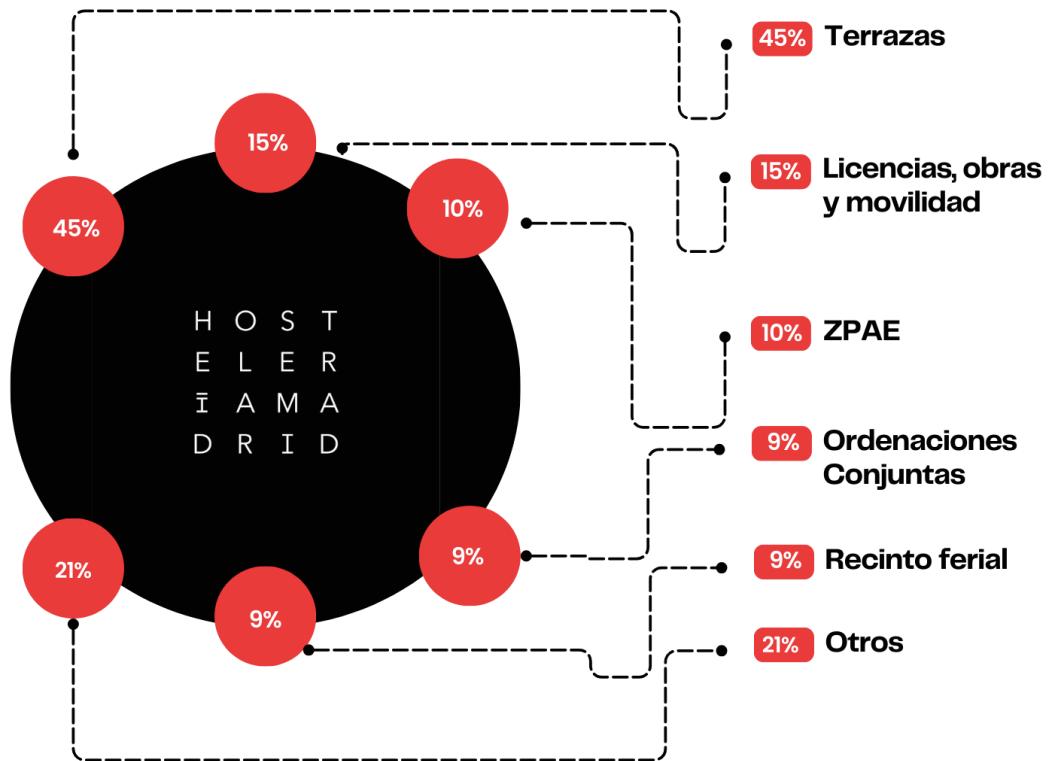
Hostelería Madrid es hoy una entidad comprometida con su entorno político y social y trabaja en estrecha colaboración con las administraciones públicas para desarrollar proyectos conjuntos que contribuyan al crecimiento y proyección del sector horeca.

Tanto en el ámbito autonómico como en el municipal, los miembros de la Junta Directiva de Hostelería Madrid participan activamente en los comités y comisiones de turismo y hostelería con las distintas administraciones.

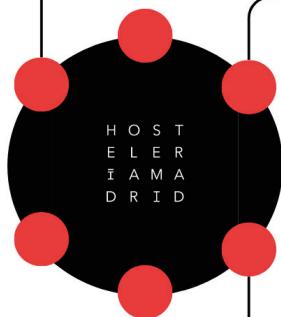
Como miembros de la Mesa de expertos de "Madrid Turismo by IFEMA", el presidente de HM tuvo la oportunidad de presentar nuestro proyecto asociativo y los programas de sostenibilidad a hosteleros de México, Colombia, Perú, Qatar y Japón.



Defendiendo nuestro futuro



ENERO



01

SOLICITAMOS DECLARACIÓN DE RECINTO FERIAL PARA EL ENTORNO DE LA PLAZA MONUMENTAL DE LAS VENTAS DURANTE LA FERIA DE SAN ISIDRO

Hostelería Madrid solicitó dicha declaración a la Junta Municipal de Distrito de Salamanca para facilitar que los clientes, durante las fiestas de San Isidro -declaradas Bien de Interés Cultural-, puedan salir a la calle con sus consumiciones durante las dos horas anteriores y las dos horas posteriores a la hora de la feria, exclusivamente los días en que se celebre Feria en la Plaza de Toros de las Ventas.

02

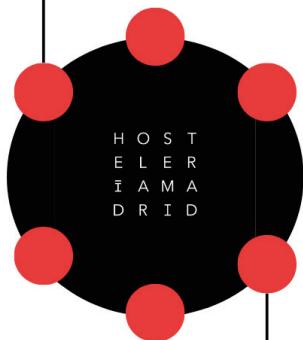
PEDIMOS LA COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA CON EL AYUNTAMIENTO DE MADRID EN LA GESTIÓN DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

Conscientes del desafío que plantea la gestión de excedentes alimentarios en el sector de la hostelería, Hostelería Madrid invita al Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad a trabajar conjuntamente como aliados estratégicos para minimizar el desperdicio de alimentos en nuestra ciudad.

03

OFRECEMOS NUESTRA COLABORACIÓN AL CONCEJAL PTE. DEL DISTRITO DE USERA PARA PARTICIPAR EN EL PROYECTO CHINA TOWN, EN EL PLAN DE MEJORA DEL MERCADO Y DESARROLLAMOS UN PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA HOSTELERÍA

Desde Hostelería Madrid diseñamos un protocolo específico para los establecimientos hosteleros chinos de Usera con materiales traducidos que les permiten acometer mejoras en el ámbito higiénico sanitario. De esta manera, muchas empresas hosteleras ya están adoptando medidas para adecuar su local a la normativa sanitaria. También colaboramos en la búsqueda de un inversor para la mejora del Mercado de Usera y nos ofrecemos a colaborar en el proyecto de ChinaTown.



04

CONSEGUIMOS ELIMINAR, POR DECISIÓN JUDICIAL, LA PROHIBICIÓN DE LAS ESTUFAS DE GAS DE LA ORDENANZA DE TERRAZAS DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

Desde el sector conseguimos anular la obligación de eliminar las estufas de gas de las terrazas de hostelería. La sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid (TSJM) ha anulado el artículo de la Ordenanza de Terrazas de Hostelería y Restauración de Madrid, que establecía la prohibición del uso de las estufas de gas en las terrazas a partir del 1 de enero de 2024

AYUNTAMIENTO DE MADRID

05

CONSEGUIMOS AMPLIAR UN MES EL PLAZO PARA LA RETIRADA DE LAS TERRAZAS DE VELADORES EN BANDAS DE APARCAMIENTO

Conseguimos ampliar al mes de enero el plazo para retirada y desmontaje de las terrazas en banda de estacionamiento. Esta petición respondía a las necesidades operativas de los hosteleros que cesaron la actividad el 1 de enero, pero dispusieron de un mes para el desmontaje y reciclado del mobiliario de la terraza.

AYUNTAMIENTO DE MADRID

MARZO

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

06

TRASLADAMOS LA PREOCUPACIÓN DEL SECTOR POR EL ANUNCIO DE LA PROHIBICIÓN DE FUMAR EN LAS TERRAZAS

Desde el sector consideramos esta medida inoportuna y desproporcionada. La prohibición generará un ocio desordenado y perjudicará a la hostelería, desplazando el consumo de tabaco a espacios anejos a las terrazas con los clientes levantándose constantemente. Generará confusión también entre los turistas. Esta prohibición no está vigente en prácticamente ningún país de Europa.

CONSEJERA DE SANIDAD

CONSEJERO DE TURISMO

RETIRO / TETUÁN
SALAMANCA

CENTRO
CHAMBERÍ

ARGANZUELA
BARAJAS

CARABANCHEL
CHAMARTÍN

CIUDADL LINEAL
FUENCARRAL-EL PARDO

HORTALEZA
LATINA

MONCLOA - ARAVACA
MORATALAZ

PUENTE VALLECAS
SAN BLAS-CANILLEJAS

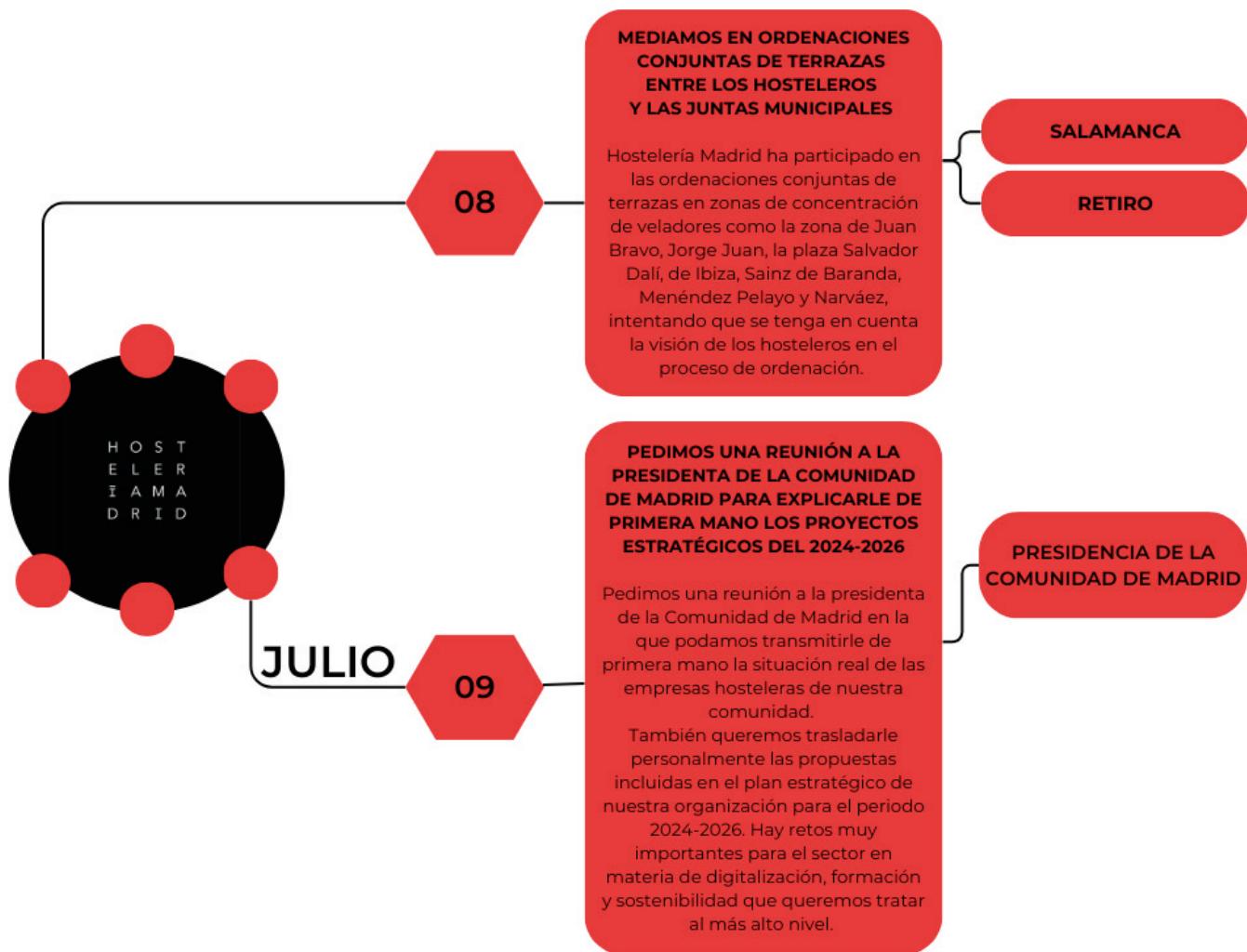
USERA
VICÁLVARO

VILLA VALLECAS
VILLAVERDE

07

PEDIMOS A LAS JUNTAS MUNICIPALES DE DISTRITO QUE NO APLIQUEN LAS LIMITACIONES DE LA NUEVA ORDENANZA DE TERRAZAS A LAS LICENCIAS ANTERIORES CONCEDIDAS

La limitación de instalar la terraza únicamente frente a la fachada del local y no poder ocupar el espacio de edificios colindantes, incluso en terrazas con la licencia concedida antes de la entrada en vigor de la nueva ordenanza, está causando la reducción drástica del número de veladores de las terrazas, con el consiguiente impacto económico y de servicio que supone para los locales de hostelería.





AGOSTO

10

SOLICITAMOS LA REGULACIÓN DE CONCIERTOS Y EVENTOS CULTURALES EN LA PLAZA MAYOR

Solicitamos a la concejalía de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Madrid que regule y module la organización de conciertos y eventos culturales en la Plaza Mayor. Estos eventos hacen proliferar la venta ambulante y la problemática derivada de la retira de las terrazas durante los mismos.

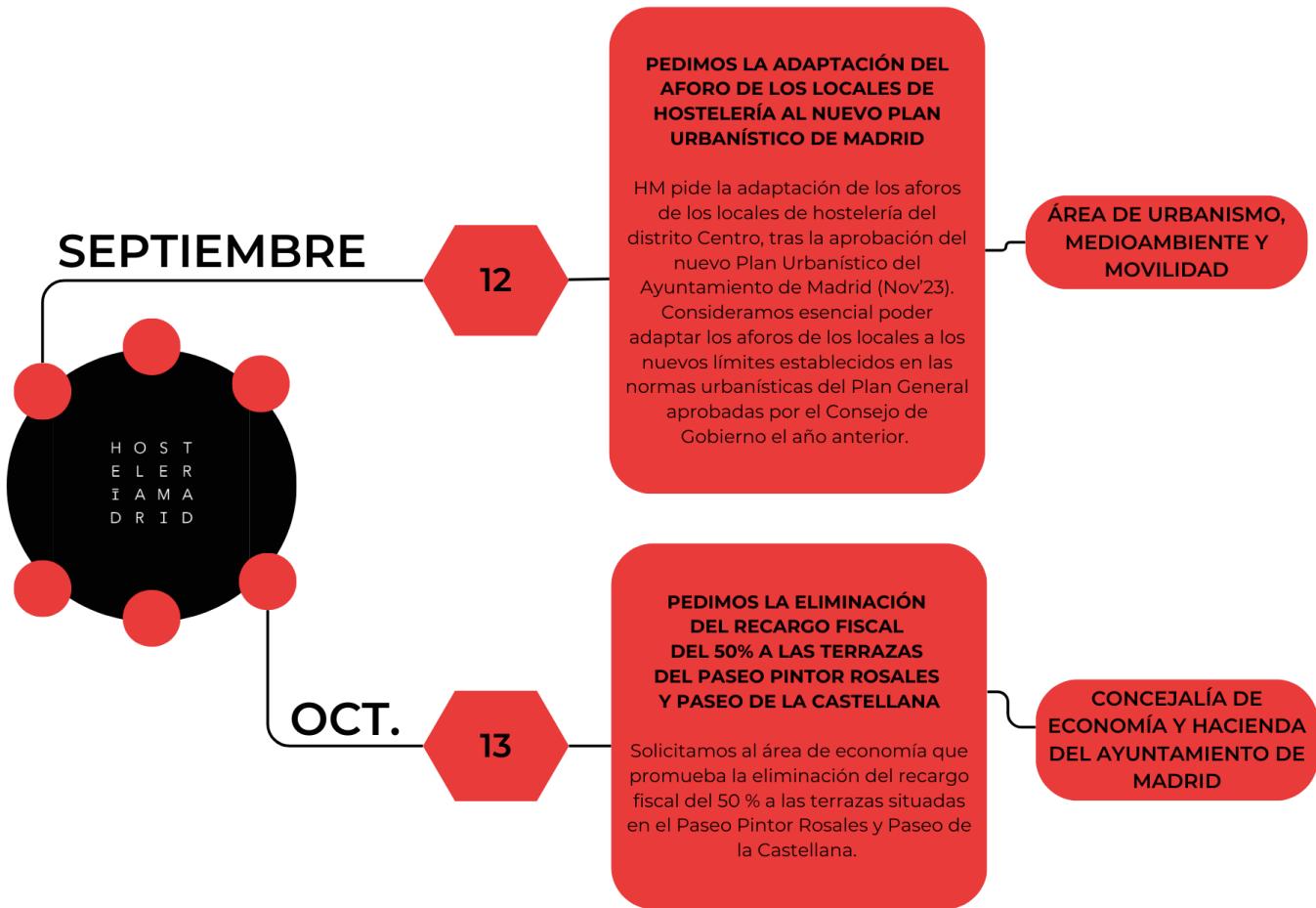
ÁREA DE CULTURA, TURISMO Y COMERCIO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

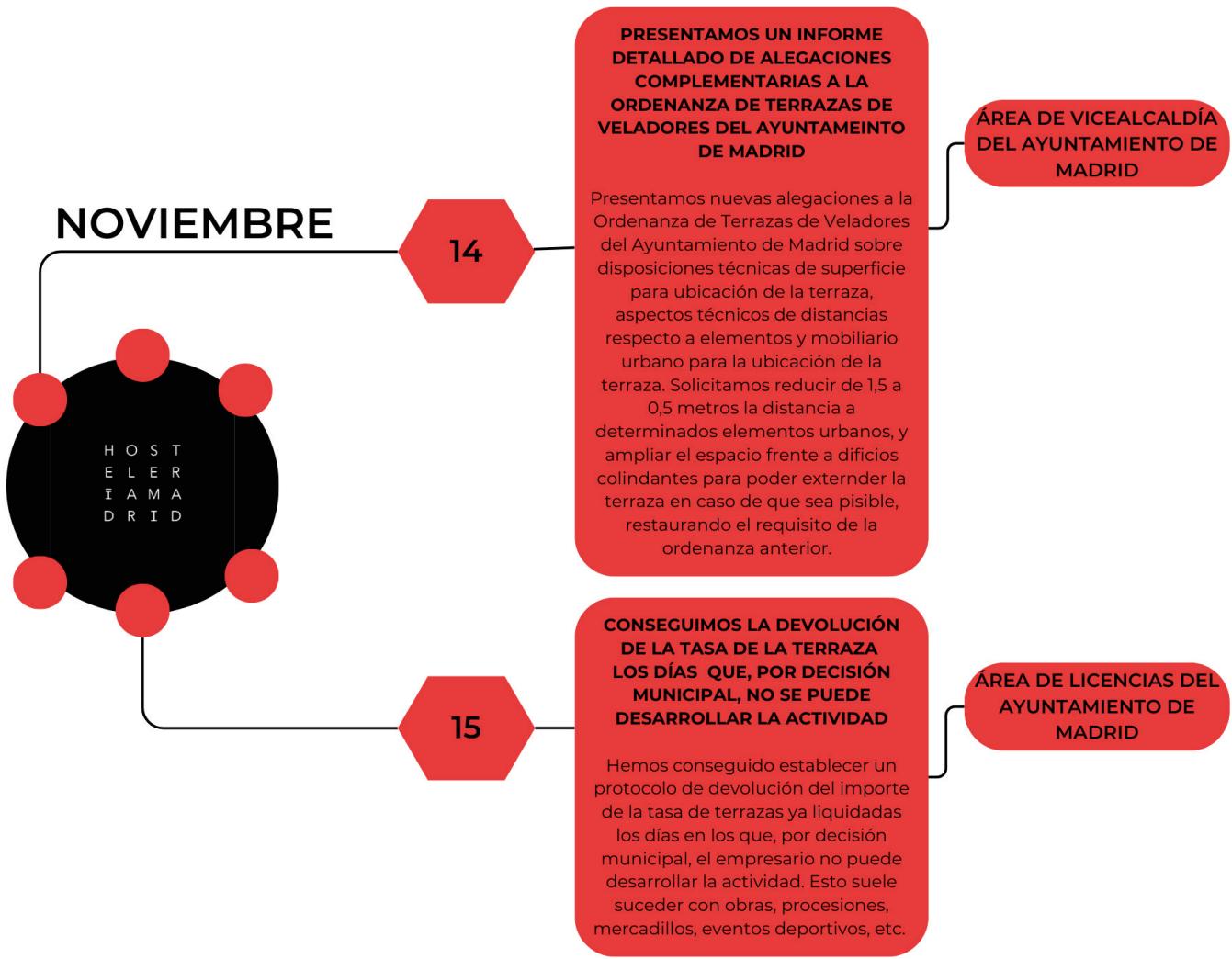
11

SOLICITAMOS QUE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NO ENVÍE LA INFORMACIÓN DEL RESULTADO DE INSPECCIONES A PARTICULARES QUE PUEDEN HACER UN USO INDEBIDO DE DICHA INFORMACIÓN

Las inspecciones realizadas a locales de hostelería deben quedar en el ámbito profesional y servir de herramienta de mejora para subsanar deficiencias y mejorar procesos en los locales. Pedimos un uso responsable de esa información que puede dañar a las empresas.

PORTAL DE TRANSPARENCIA DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID





Departamentos en acción

01 LABORAL

Altas y bajas en Seguridad Social, contratos, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, retenciones y modelos de declaraciones de 340 empresas y 5.933 trabajadores.
Autónomos: Altas y Bajas de Autónomos y Solicitud de Incapacidad Temporal.

5.933



02 FISCAL

Inspecciones y requerimientos, renta, declaraciones fiscales, sociedades, libros oficiales, cuentas anuales, estimaciones objetivas y directas, constitución de sociedades y Certificados digitales de 180 empresas.

3.630



Departamentos
Hostelería

03 SERVICIO JURÍDICO

Arrendamientos, consultas, juzgados, laboral, recursos administrativos, otros servicios.

2.159



04 FINANCIERO Y SUBVENCIONES

Tramitación de subvenciones, Asesoría sobre financiación, Información sobre TPV, Seguros, Tarifas de autores, otras consultas. Subvenciones: asesoramiento en Subvenciones y fomento de la contratación.

244



05 FORMACIÓN Y EMPLEO

Hemos formado a 379 trabajadores en 35 cursos de manipulador de alimentos y formación profesional de la rama de hostelería. Además, 70 empresas se han formado en el Campus de Hostelería.
Empleo: hemos celebrado 2 jornadas de entrevistas rápidas con el Ayto. de Madrid en las que se han entrevistado a 104 candidatos.
Acuerdos: mantenemos acuerdos con la fundación Raíces, Mujeres, La Kalle, Tomillo y Cáritas para el fomento del empleo de sus colectivos.

379



en acción Madrid



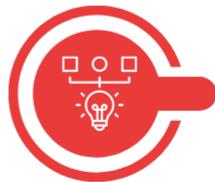
112



315



1.000



992



408

LICENCIAS Y EMPRENDIMIENTO 06

En 2024 hemos lanzado el programa HUB Origen, el primer HUB de emprendimiento especializado 100% en hostelería. Hemos asesorado a otros emprendedores fuera del HUB y hemos gestionado licencias, proyectos, trámites y ordenaciones conjuntas de terrazas para los hosteleros asociados.

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD 07

Empezamos a trabajar en Usera para promover la Seguridad Alimentaria (entrega de materiales en chino); superamos los XX locales en seguridad Alimentaria; Llegamos a 315 locales en sostenibilidad y presentamos el proyecto HS en México, Colombia, Perú, Qatar y Japón.

MARKETING Y EVENTOS 08

En 2024 hemos realizado 15 eventos con una asistencia total de más de 1000 asociados: la I edición de los Premios Lito, rutas gastronómicas, competiciones deportivas de la Copa Santa Marta, los Premios Platino, reconocimiento a nuestros asociados más fieles, y nuestro VI Congreso.

COMUNICACIÓN 09

Impactos en medios (81% interanual), desarrollamos Branded Content sobre turismo gastro, incremento de seguidores en todas nuestras redes sociales, en las comunicaciones a los asociados, en las visitas y posicionamiento web y hemos redefinido nuestra APP del asociado.

COMERCIAL 09

Altas de nuevos asociados, fruto de más de 9.700 llamadas y 385 visitas a establecimientos.

SERVICIOS DE ASESORÍA

FISCAL

Atendemos a 180 empresas a las que le realizamos sus impuestos anuales.



Trámites

- 155 Inspecciones y requerimientos (CAM, Agencia Tributaria...)
- 195 Declaraciones de la Renta.
- 2.687 Declaraciones fiscales.
- 10 Constituciones de sociedades.
- 328 Libros oficiales, cuentas anuales.
- 28 Estimaciones objetivas.
- 75 Sociedades.
- 77 Estimaciones directas.
- 80 Certificados digitales.



Equipo

Un equipo de seis profesionales especializados en la gestión fiscal para hostelería.



LABORAL

Atendemos a 340 empresas y 5.933 trabajadores.



Trámites

- 38 Expedientes de extranjería.
- 25 Empresas de PRL.
- 30 Inspecciones de trabajo.
- 92 Altas de fin de semana.
- 6 Registros retributivos, confección de datos para plan de igualdad.

AUTÓNOMOS:

- 7 Altas y Bajas de Autónomos
- 5 Solicitud Incapacidad Temporal.



Equipo

Un equipo de ocho profesionales especialistas en gestión laboral para hostelería.



SERVICIO JURÍDICO



COMERCIAL

Equipo multidisciplinar

El equipo comercial está muy orientado al servicio al cliente, y a la fidelización de las empresas de hostelería de la CC.AA. de Madrid.



Expansión a municipios

Durante el año 2024 el equipo comercial se ha desplazado a San Lorenzo del Escorial, Las Rozas, Pozuelo y Chinchón para ofrecer servicios profesionales de MK digital y Seguridad Alimentaria a la hostelería de la zona.



Campañas telefónicas

El equipo comercial ha realizado más de 9.700 llamadas telefónicas para informar a los empresarios de hostelería sobre servicios o proyectos de interés estratégico para sus empresas.



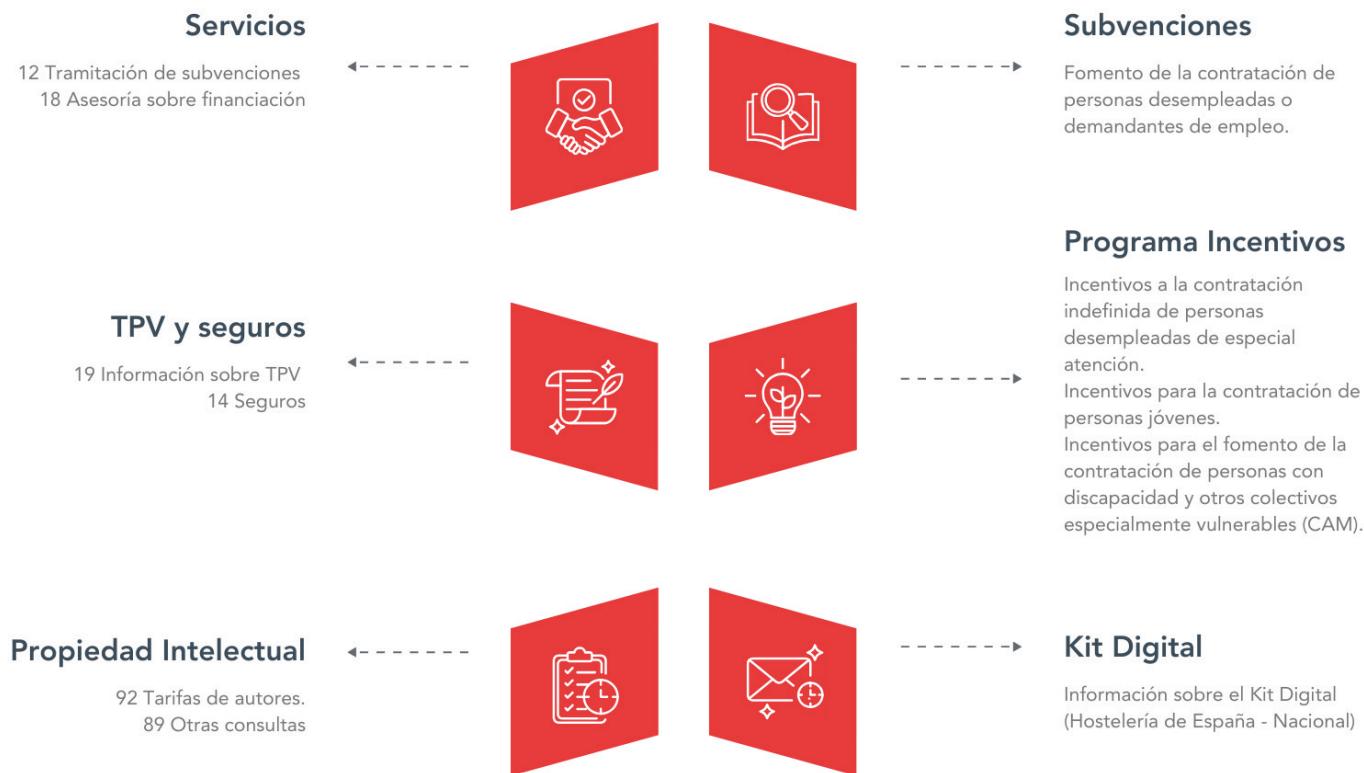
Visitas de captación

El equipo comercial ha visitado, durante el año 2024, más de 385 potenciales asociados para explicarles de primera mano los proyectos y servicios que ofrece la asociación.



408 nuevos asociados

FINANCIERO Y SUBVENCIONES



FORMACIÓN Y EMPLEO



Campus de hostelería

En abril lanzamos el Campus de Hostelería, plataforma online exclusiva para nuestros asociados. Durante el año se formaron 70 empresas asociadas.

Plan de formación

Durante el 2024 hemos formado a 379 alumnos en manipulador de alimentos y en cursos especializados: Manejo profesional de Thermomix y cocina al vacío; Planificación y desarrollo de Cocina; Protocolo y atención al cliente; Celiaquía y aplicaciones; Inglés básico para hostelería; Escandallo y gestión de costes; Motivación y técnicas de venta; Organización de cocinas y Postres en restaurantes.



Portal de Empleo

Los asociados han publicado 74 ofertas en nuestro portal de empleo online, JOBFIE, para cubrir vacantes en sus empresas.



Acuerdos de colaboración

Mantenemos acuerdos con la fundación Raíces, la fundación Mujeres, fundación La Kalle, fundación Tomillo y Cáritas para el fomento del empleo de sus colectivos.



Jornadas de entrevistas

Hemos celebrado dos jornadas de entrevistas rápidas con el Ayuntamiento de Madrid en las que se han entrevistado a 104 candidatos para camarero para 63 puestos ofertados por diversos grupos de restauración asociados a Hostelería Madrid:

Marzo 2024:

5 empresas participantes
56 personas entrevistadas
35 puestos de trabajo ofertados
21 contratos efectuados

Noviembre 2024:

5 empresas participantes
48 personas entrevistadas
28 puestos de trabajo ofertados
8 contratos efectuados

LICENCIAS Y EMPRENDIMIENTO

Emprendimiento

Lanzamiento I edición del HUB Origen:
5 proyectos de emprendimiento
(workshops, talleres, visitas, tutorías y
trabajo grupal).
Atención a emprendedores fuera del HUB.

Colaboraciones

Proyectos de colaboración con:
Escuela de Hostelería Casa de Campo
Centro de Innovación y
Economía Circular
Madrid Food Innovation Hub



Licencias municipales

38 licencias de apertura,
funcionamiento y terraza.
35 Cambios titularidad de Licencia y
Autorizaciones de Terrazas

Carteles y Turismo

16 Carteles Identificativos.
12 Solicitudes de Declaraciones
Responsables de Turismo (CAM)

Ordenaciones conjuntas

6 proyectos de ordenación
conjunta de terrazas.

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

El equipo de calidad y sostenibilidad está integrado por **OCHO TÉCNICOS ESPECIALISTAS** que han atendido a más de 350 empresas asociadas.

Auditorías

Durante el año 2024 hemos realizado 2.420 auditorías a las empresas asociadas.

Consultas técnicas

Hemos realizado más de 820 consultas técnicas en los locales asociados en toda la Comunidad de Madrid.

Planes de alérgenos

Hemos revisado las cartas de los asociados y hemos desarrollado 119 planes de alérgenos.

Diseño de cocinas

Hemos diseñado 38 proyectos de cocinas profesionales.

Planes nutricionales

Hemos revisado 21 menús y realizado los respectivos planes nutricionales.

Hostelería Sostenible

Hemos implantado 350 planes de sostenibilidad. El programa de Hostelería Sostenible, pionero en el sector horeca en España, ha sido presentado en México, Colombia, Perú, Qatar y Japón como referente.

Inspecciones sanitarias

hemos acompañado a nuestros asociados en 63 inspecciones sanitarias.



MARKETING Y EVENTOS



COMUNICACIÓN



Gabinete de Prensa

165 peticiones de prensa,
56 convocatorias y
notas de prensa,
992 impactos
(81% más interanual).
Branded Content sobre
turismo gastro.



Socios

74 newsletter informativas.
Canal de Whatsapp
exclusivo para socios.
APP con más de 300 socios.
Publicación de 36 reels de
socios y 20 vídeos de
servicios.



RRSS

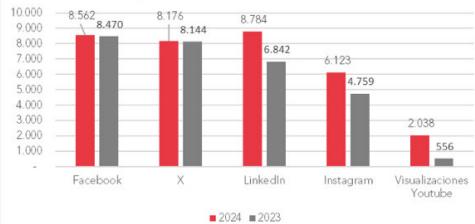
Publicación diaria de noticias,
eventos, agenda y reels.
Seguidores: 6.123 en
Instagram, 8.784 en LinkedIn,
8.176 en X, 8.130 fans y 8.562
seguidores en Facebook y
459 en Youtube.



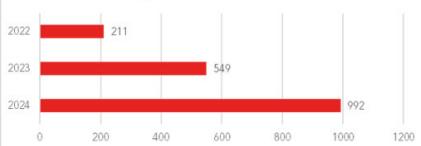
Web y digital

WEB: 134.745 sesiones y 185.179
páginas vistas.
SEO: 60% TO y 26% TD.
SEM: 7 campañas Google ADS
y Meta con 1.400.000
impresiones y 147 solicitudes de
asociación.

Seguidores en RRSS 2024 vs 2023



Impactos HM en medios



Tráfico Web



Time Line: nuestro 2024



Presentación guías gastro

Hostelería Madrid y la Comunidad de Madrid presentan en FITUR las guías Mad Mixology y Con Solera, que marcarán la tendencia en cócteles y restauración en 2024.



Congreso Anual HM

El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, inaugura el VI Congreso Anual de Hostelería Madrid en el marco de HIP 2024.



Convenio Colectivo

Se publica el nuevo Convenio Colectivo de Hostelería de la CAM 2023-2025 tras once meses de negociaciones en las que participa Hostelería Madrid.

12'En

24'En

31'En

19'Feb

12'Mar

06'Abr

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

Presentación Plan Estratégico

La D.G. de Turismo y Hostelería de la CAM y Hostelería Madrid presentan sus planes estratégicos para el periodo 2024-2026.



Decanta Madrid

Hostelería Madrid presenta en Madrid Fusión una nueva forma de dar a conocer los vinos de Madrid por copa con catas autoimplementadas.



I sesión Speed Job Dating

Hostelería Madrid y la Agencia para el Empleo organizan la I jornada de entrevistas rápidas en la Escuela de competencias San Blas Digital. Entrevistan a 56 candidatos para 35 vacantes de hostelería.



Esperando el Campeonato más sabroso del año...



Campus hostelería

Hostelería Madrid y Hostelería de España firman un convenio para colaborar en el Campus de Hostelería, la plataforma de formación online dirigida al sector.



III Campeonato de Tapas CAM

'De Madrid al cielo', del restaurante El Quinto Sabor, la tapa ganadora del III Campeonato de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid.



Acuerdo Canal de Isabel II

El Canal de Isabel II y Hostelería Madrid firman un convenio para fomentar el uso sostenible del agua dentro del sector hostelero.

11'Abr

18'Abr

24'Abr

24'Abr

13'May

04'Jun

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

Máster Seg. Alimentaria

Miembros del equipo de Calidad de Hostelería Madrid participan como formadores en el Máster de Seguridad Alimentaria impartido por la Universidad Complutense de Madrid.



Cata 'Activa tus sentidos'

Hostelería Madrid participa en la Cata "Activa tus Sentidos", organizada en el Salón Gourmets por la Fundación ONCE y la D.O. Vinos de Madrid para concienciar sobre la realidad de las personas con discapacidad visual.



I edición del HUB Origen

Hostelería Madrid presenta el HUB Origen, el primer programa de emprendimiento especializado en hostelería que acompaña en todo el proceso de desarrollo del nuevo negocio.



¡Preparados, que llega nuestro torneo de pádel!



Copa Santa Marta - Pádel

Hostelería Madrid celebra el I Torneo de pádel de la Copa Santa Marta en la Ciudad de la Raqueta. Ganadores: José Luis Ferreiro y Raúl Serrano.



Viaje promoción turística - Miami

El presidente de HM, JA Aparicio, acompaña al Consejero de Turismo de la CAM en el viaje a Miami para seguir promocionando la región en los mercados turísticos potenciales.



Hostelería es... Las Rozas

La Comunidad de Madrid firma un acuerdo con el Ayuntamiento de Las Rozas para mejorar la digitalización en el ámbito hostelero del municipio con Hostelería Madrid.

05'Jun



+ info

10'Jun



+ info

19'Jun



+ info

01'Jul



+ info

23'Ag



+ info

09'Sept



+ info

Certificado en Hostelería

Hostelería Madrid y la Escuela de Hostelería de la Cámara de Madrid presentan el nuevo Certificado de Profesionalidad en Alternancia especializado en Hostelería.



Cupón ONCE gastronómico

La ONCE hace un homenaje a la gastronomía madrileña con la serie de cupones de los sábados, 'El cupón se va de tapas'. Edita un cupón con la tradicional tapa de callos madrileña.



Congreso Ahora Perú

Hostelería Madrid presenta en Lima su innovador programa de Hostelería Sostenible en el VI Congreso Internacional Ahora Perú.



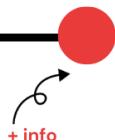
¡Qué ilusión! ¡Estrenamos oficina!



Inauguración nueva oficina

Hostelería Madrid inaugura la nueva sede social reformada. Con un diseño abierto y luminoso, las nuevas instalaciones ofrecen más salas de reuniones y espacios más comunicados.

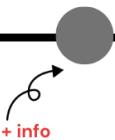
17'Sept



II Premios Platino de HM

HM celebra la II edición de los Premios Platino con los que distinguimos a los 'Socios Platino' en reconocimiento a sus más de 25 años de pertenencia.

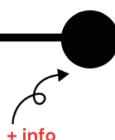
26'Sep



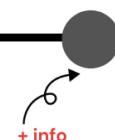
Hostelería es... Pozuelo

La CAM y el Ayto. de Pozuelo lanzan la campaña 'Hostelería es... Pozuelo' con Hostelería Madrid, poniendo en valor su oferta gastronómica y profesionalizando los recursos humanos.

01'Oct



14'Oct



Visita Bodega Las Moradas

Hostelería Madrid organiza una visita a Las Moradas de San Martín con el Consejero Novillo para incrementar la presencia de los vinos de Madrid en las cartas de los locales.



Calendario Laboral 2025

El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid aprueba el decreto con el calendario laboral para 2025. Hostelería Madrid informa a sus asociados para la planificación de las empresas.



Estrategia de Sostenibilidad

Hostelería Madrid presenta, en el marco de los Premios Platino, la nueva estrategia de Sostenibilidad que estructurará el Plan Estratégico de la Asociación para los próximos cuatro años.



¡Siempre es un buen momento para jugar al Golf!



III Copa Santa Marta - Golf

La III edición de la Copa Santa Marta de golf, organizada por Hostelería Madrid, reúne a más de setenta hosteleros y proveedores.
Ganador:
Manuel Galán.



Hostelería es... Chinchón

'Hostelería es...' llega a Chinchón para ofrecer formación y digitalización a los hosteleros. Es el tercer municipio que recibe este programa de profesionalización hostelera.



Ruta de Tapas Aluche

El Ayuntamiento de Madrid y Hostelería Madrid presentan la ruta de Tapas por los distritos de Aluche – Carabanchel con 35 establecimientos participantes.

15'Oct

17'Oct

04'Nov

06'Nov

07'Nov

07'Nov

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

Ruta Tapas Usera-Mad.Rio

El Ayuntamiento de Madrid y Hostelería Madrid presentan la ruta de Tapas por los distritos de Usera – Madrid Rio con 35 establecimientos participantes.



Línea aérea Madrid-Tokio

El presidente de Hostelería Madrid, J.A. Aparicio, participa en el viaje inaugural de la línea aérea directa Madrid-Tokio como miembro de Madrid Turismo by Ifema.



Hostelería es... San Lorenzo

El Ayto. de San Lorenzo del Escorial y Hostelería Madrid lanzan la campaña de promoción gastro 'Hostelería es...', que busca profesionalizar el sector hostelero y fomentar la digitalización de los locales.



¡Nos encantan las jornadas de empleo!



Nuevo trámite de audiencia

El Tribunal Supremo obliga a las empresas a realizar el Trámite de Audiencia en los despidos disciplinarios. Hostelería Madrid informa a sus asociados.



II Speed Job Dating

HM y la Agencia para el Empleo organizan la II jornada de entrevistas rápidas en el Centro Los Cármenes. Entrevistan a 70 candidatos para 50 vacantes.



ODS 3: 'Salud y bienestar'

HM trabaja en 4 proyectos enfocados al ODS 3, 'Salud y bienestar': Alimentación saludable; Seguridad Alimentaria, Prevención de Riesgos y Eventos deportivos.

19'Nov

21'Nov

22'Nov

27'Nov

04'Dic

13'Dic

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

+ info

La DG Turismo visita la oficina

El Viceconsejero de Cultura, Turismo y Deporte de la CAM, Luis Martín, y la Directora General de Turismo y Hostelería, Laura Martínez, visitan la nueva oficina de Hostelería Madrid.



ODS 2: 'Hambre Cero'

Hostelería Madrid trabaja en tres proyectos enfocados en el ODS 2: Control de excedentes y gestión del desperdicio alimentario, 'Restaurantes contra el hambre' y Gestión de excedentes con el Ayto.de Madrid.



I Edición LITO 2024

Hostelería Madrid anuncia los premios LITO 2024, los 25 locales con el mejor servicio en barra, sala y cafetería que ya son una visita obligada en la Comunidad de Madrid por la excelencia en el servicio.

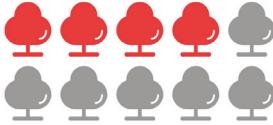


Radars del sector

Indicadores de crecimiento

Nº Locales Horeca

El censo de locales de hostelería de la CAM crece un 1,5 % respecto al año anterior con 441 locales más en 2024 y un total de **29.269 locales**.



1,5%



Empleo

Crece un 4,1% el empleo en la hostelería de la Comunidad de Madrid en el conjunto del año 2024.

4,1%

Por meses, el récord de empleo se registró en diciembre y el pico más bajo, en agosto.

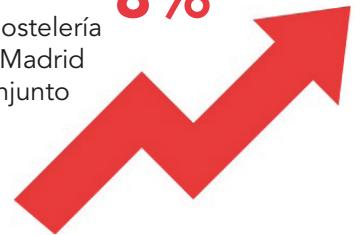


Facturación

La facturación de la hostelería de la Comunidad de Madrid crece un 8% en el conjunto del 2024.

8%

Por meses, agosto registra el mayor crecimiento interanual y diciembre el menor.



Precios

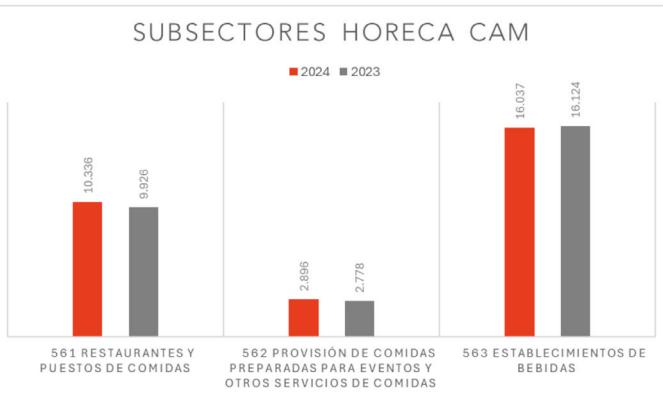
Los precios de restauración madrileños cierran el 2024 con un incremento medio del 4,9%, dos décimas por encima de la media nacional (4,7%).

4,9%



EVOLUCIÓN POR SUBSECTORES

RESTAURANTES: 4,1% | CATERING: 4,2% | BARES: - 0,5%



EMPLEO EN HOSTELERÍA EN MADRID (Diciembre)

EVOLUCIÓN DEL EMPLEO EN HOSTELERÍA EN MADRID



LOS DATOS POR SECTORES EN MADRID

Sector	Total afiliados	% variación mensual	% variación anual
Hostelería	244.472	0,3	3,2
Afiliados	216.588	0,3	3,5
Autónomos	27.884	0,2	0,8

Infografía: INFOGRÁFICA DISEÑO Y COMUNICACIÓN

LAS CIFRAS DE FACTURACIÓN EN HOSTELERÍA (Diciembre)

EVOLUCIÓN DE LA CIFRA DE NEGOCIOS EN MADRID (% variación anual)



VARIACIÓN MENSUAL EN HOSTELERÍA POR COMUNIDADES (% variación)

Comunidad	% Variación
Andalucía	10,1
Aragón	9,9
Asturias	12,7
Baleares	-5,8
Canarias	5,3
Cantabria	10,4
Castilla y León	18,3
Castilla-La Mancha	9,1
Cataluña	0,4
C. Valenciana	9,7
Extremadura	17,1
Galicia	20,6
Madrid	7,7
Murcia	10,1
Navarra	13,5
Pais Vasco	1,9
La Rioja	2,6
TOTAL ESPAÑA	6,9



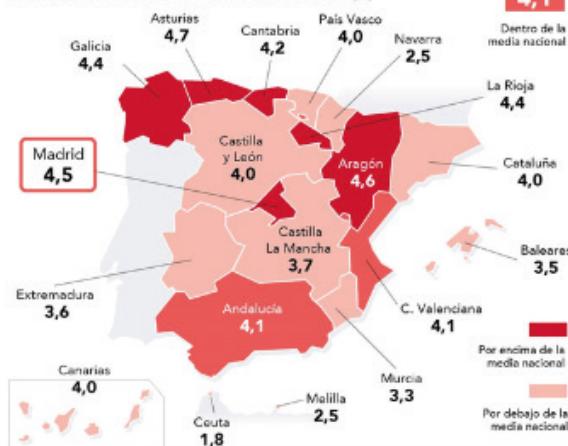
Infografía: INFOGRÁFICA DISEÑO Y COMUNICACIÓN

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE RESTAURACIÓN (Diciembre)

VARIACIÓN INTERANUAL EN MADRID (%)



VARIACIÓN INTERANUAL POR CC.AA. (%)



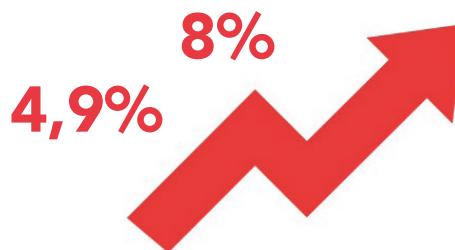
Más allá de los números

01 Precios vs Facturación

Mientras que los precios de restauración en Madrid subieron un 4,9% interanual (por encima de la media nacional de 4,7%), la facturación creció un 8% anual.

Esto sugiere que el sector está teniendo un buen comportamiento del consumo que compensa la presión de la inflación. Estamos ante un sector rentable y estable.

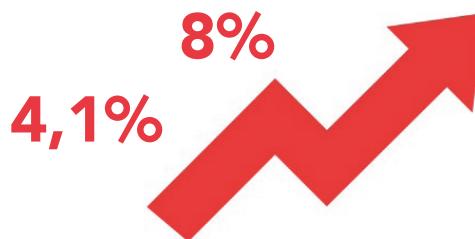
¡Sector rentable y estable!



02 Empleo vs Facturación

El empleo muestra un crecimiento anual (4,1%) inferior al de la facturación (8%), lo que indica un buen nivel de productividad en el sector.

¡Con buen nivel de productividad!



03 Estacionalidad

Hay un patrón estacional claro en agosto con el menor nivel de empleo (3,6%), pero con un pico importante en el incremento en la facturación (18,6%), lo que refleja el buen comportamiento del turismo internacional, que a su vez no se refleja en los precios (5,1%).

Esto muestra una desconexión entre: volumen de negocio y política de precios.

Desconexión entre...



Alianzas estratégicas



Partners:



Nuestra estrategia ODS

2 HAMBRE
CERO



Proyectos ODS 2

Excedentes
Guías técnicas
Calidad y Sostenibilidad
Desperdicio alimentario

3 SALUD
Y BIENESTAR



Proyectos ODS 3

Alimentación saludable
Asesoramiento técnico
Seguridad alimentaria
Prevención Riesgos Laborales
Copa Santa Marta

4 EDUCACIÓN
DE CALIDAD



Proyectos ODS 4

Premios Lito
Formación Dual
Speed Job Dating
Congreso de Hostelería Madrid
Tarjeta IPH
Blog

8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



Proyectos ODS 8

Bolsa de empleo
Convenio Colectivo
Hub Origen
Consultoría 360°
Equipo fiscal, laboral y jurídico





Proyectos ODS 11

Expansión en municipios y distritos
I+D
Terrazas sostenibles

11 CIUDADES Y
COMUNIDADES
SOSTENIBLES



Proyectos ODS 12

Producto de proximidad
Consumo de agua responsable
Gestión de residuos
Platino verde

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



Proyectos ODS 13

Responsabilidad Social Corporativa
Compensación Huella de carbono
Hostelería Sostenible

13 ACCIÓN
POR EL CLIMA



Proyectos ODS 17

Entidades y asociaciones
Instituciones y organismos
Cadena de Valor
Colaboradores
Sector y asociados

17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



Transparencia

@Hosteleria**Mad**



**Facturación
Global**

2,96

millones de euros

Crecimiento

43,68%

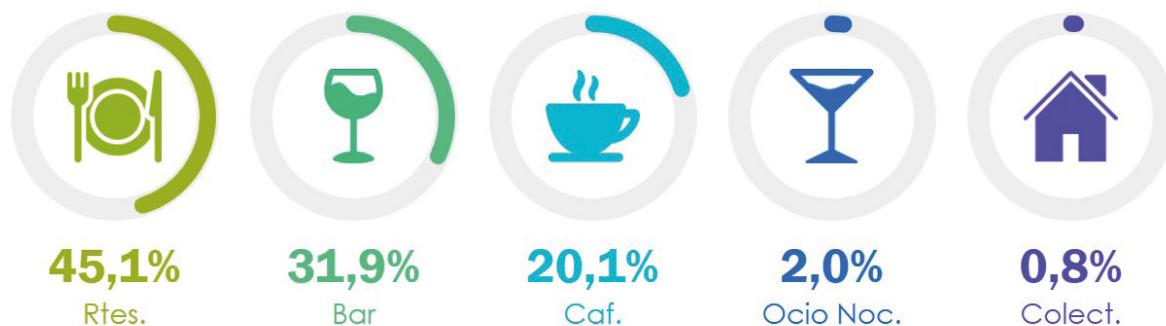
Inversión NN.TT. (digitalización)

2,8%

Facturación por Municipios



Facturación por Sectores



Calidad y Seguridad Alimentaria

14,48%

Servicios fiscales

11,48%

Servicios laborales

15,12%

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

37 profesionales

especializados en

13 áreas

Laboral

Fiscal

Calidad y Seguridad Alimentaria

Servicios jurídicos

Getión de Licencias

Formación

Bolsa de Empleo

Comunicación

Marketing y Eventos

Comercial

Inmobiliaria

Sostenibilidad

Emprendimiento



economía, innovación
y empleo

MADRID

Año de edición: 2025

Edición: Hostelería Madrid.

Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid.

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

ASOCIACIÓN DECLARADA DE INTERÉS PÚBLICO

 www.hosteleriamadrid.com

 +34 91 360 09 09

 asociacion@hosteleriamadrid.com

 @HosteleriaMad

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