

D O S S

I E R -

D E P R

E N S A

Sobre nosotros

Con 143 años de historia, somos 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 especializada en hostelería, con especial atención al ámbito laboral, fiscal, jurídico, tramitación de licencias, emprendimiento, calidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria, formación y promoción sectorial.

Nuestra historia

HOSTELERÍA MADRID nace en 1882, bajo el reinado de Alfonso XII, como germen del asociacionismo hostelero español, con el nombre de Asociación de Tiendas de Vino de Sexta Clase de Madrid.

La asociación agrupaba a los vendedores de vino de la época, que se unieron ante

la amenaza de un nuevo impuesto que el Gobierno quería imponer sobre el alcohol. Posteriormente, la entidad pasaría a llamarse LA VIÑA, denominación que mantuvo hasta el año 2018, cuando adoptó su actual marca digital: **HOSTELERÍA MADRID**.

En el año 2025, la asociación ha cumplido **143 años de historia** en un momento de consolidación, crecimiento y proyección institucional. Hostelería Madrid es hoy reconocida por su labor en defensa de los intereses de la hostelería madrileña y por su contribución al desarrollo, modernización y profesionalización del sector.

En esta línea, la asociación impulsa **actividades innovadoras** en estrecha colaboración con las administraciones

Sobre nosotros

públicas, consolidándose como un ejemplo de colaboración público-privada al servicio de la hostelería madrileña. A través de esta cooperación se han activado proyectos vinculados al emprendimiento, la formación, la sostenibilidad, la promoción gastronómica, la descentralización turística y sectorial, y el reconocimiento del talento profesional.

Entre estas iniciativas destacan **HUB Origen**, orientado al acompañamiento de nuevos proyectos hosteleros; los **Premios LITO**, que en 2025 celebraron su segunda

edición para reconocer la excelencia del servicio en sala; y las guías gastronómicas **Madrid Barista**, **Mad Mixology** y **Con Solera**, que contribuyen a visibilizar la diversidad, calidad y especialización de la oferta hostelera de la Comunidad de Madrid.

Todos estos proyectos reflejan el compromiso de Hostelería Madrid por impulsar la hostelería y promover un sector más competitivo, profesional, sostenible y conectado con las nuevas demandas de empresarios, trabajadores, clientes y administraciones públicas.





Junta directiva

La JUNTA DIRECTIVA se elige mediante sufragio, celebrado cada cuatro años. Está integrada por empresarios referentes en el sector horeca madrileño y constituye el órgano de gobierno de la asociación. La JD supervisa y aprueba los planes estratégicos de la entidad, los presupuestos generales, las cuentas anuales, y participa periódicamente en las reuniones de control donde se analiza y supervisan los proyectos de la asociación.

El actual equipo directivo, presidido por José Antonio Aparicio, ha iniciado su legislatura y renovado una segunda legislatura tras las elecciones celebradas en el mes de junio de este año, y mantendrá su mandato hasta el 2029.

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.

COMITÉ EJECUTIVO:



J.A. Aparicio

Presidente



Miguel Grande

Vicepresidente 1º



Isabel Muñoz

Vicepresidenta 2ª



Mara Verdasco

Secretaria



Lola Creagh

Vocal

VOCALES:

Juan Manuel del Rey	El Corral de la Morería
María Isabel Gallego	Los Arcos de Ponzano
Pepa Muñoz	El Quenco de Pepa
Javier Rueda	Grupo La Máquina
Vanesa Armengol	Arrocerías St. James
Belén Cortés	El Aciano Rey de los Vinos
Miguel Sotero	Casa Sotero
Alberto Delgado	Grupo Mobby
María Estades	Grupo El Enfriador
Javier González	La mi Venta

VOCALES COOPERADORES:

José Luis Román	La Castela
Eduardo Morán	Grupo Ottica
Nieves Ye	Don Lay



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, emprendedores y municipios, 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 colaboración con las administraciones públicas.



CONOCENOS



BEGO ZARZA
Formación y Talento

24 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Impulsa la selección de talento y la formación para los asociados en estrecha colaboración con las administraciones públicas. Le ayuda el equipo de administración:

Lidia Rodríguez



MARGA MÍGUEZ
Comunicación y Prensa

19 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Impulsa la comunicación con el asociado y el gabinete de prensa de la asociación con la ayuda de un gran equipo:

**Aida García
Raúl Mendoza**



ANA ALEGRE
Fiscal

17 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Impulsa el servicio fiscal con la ayuda de:

**Marta Alamillo
Diego Guerrero
Verónica Crespo
Sebastián Cano
Celia Herradón**



CRISTINA GARCÍA
Laboral

15 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Coordina el servicio laboral con el apoyo de:

**Rocío España
Mónica Perandones
Isidoro Villalba
Fabiana Cammarota
Miguel Aracil
Nerea Rodríguez**



ELENA DUEÑAS
Calidad y Sostenibilidad

6 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Capitanea el área de Calidad y Sostenibilidad con su infantería:

**Miriam Herrezuelo
Belén Gómez
María González
Alfonso Ramos
Juan Luis Turel
Carlos Bengoechea
Esther Guau**



BEA ACALDE
Comercial

6 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Coordina el área comercial de la asociación con el apoyo de:

**Francisco Mazarí
Saula Brandjes**



IÑIGO QUEVEDO
Emprendim. y Licencias

4 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Coordina el área de Emprendimiento y de Licencias en colaboración con un equipo técnico externo:

Luis Felipe Ureña



JORGE DOMINGO
Marketing y Eventos

3 AÑOS EN HOSTELERÍA MADRID

Gestiona el área de Marketing y Eventos de la asociación con la ayuda más creativa de la casa:

Aida García

Nuestro Propósito

Impulsar, representar y defender la hostelería madrileña, contribuyendo a su competitividad, profesionalización y reconocimiento como sector estratégico para Madrid.

Misión

1

SERVICIO: estamos al servicio de los asociados ofreciéndoles asesoramiento y soluciones especializadas en todas sus áreas de actividad.

2

REPRESENTATIVA: somos la voz del sector ante las administraciones, los agentes sociales, los medios de comunicación y la sociedad.

3

COMPETITIVA: trabajamos para fortalecer la competitividad de las empresas asociadas, ayudándolas a mejorar su gestión, generar valor, compartir conocimiento y aplicar las mejores prácticas en sus empresas.

4

INFLUENCIA: influimos de forma activa en el marco normativo, económico y social para lograr mejoras que favorezcan al sector, reduzcan la carga regulatoria y refuercen el papel estratégico de la hostelería.



Valores

PROFESIONALIZACIÓN:

Impulsamos la mejora continua del sector a través de la formación, los foros especializados, la generación de conocimiento y el acompañamiento a las empresas, contribuyendo a una hostelería más preparada, cualificada y competitiva..

DEFENSA SECTORIAL:

Defendemos los intereses de la hostelería madrileña en ámbitos clave como la normativa, el empleo, la economía, la sostenibilidad, la reputación y la comunicación, trabajando para que el sector cuente con un marco más favorable para su desarrollo.

COMPROMISO Y SERVICIO:

Situamos a las empresas hosteleras en el centro de nuestra actividad, ofreciendo apoyo cercano, asesoramiento especializado y soluciones a sus necesidades reales.

REPRESENTATIVIDAD E INFLUENCIA:

Actuamos como voz colectiva del sector ante las administraciones públicas, los agentes sociales, los medios de comunicación y la sociedad, promoviendo el reconocimiento de la hostelería como un sector estratégico para Madrid..





Colaboración público-privada

Mantenemos un firme compromiso con nuestro entorno institucional, económico y social. Tanto en el ámbito autonómico como municipal, los miembros de la Junta Directiva participan activamente en comités, mesas de trabajo y comisiones vinculadas al turismo y la hostelería, trasladando las necesidades del sector y promoviendo iniciativas que refuercen el papel estratégico de la hostelería madrileña.

Presencia institucional

AYUNTAMIENTO DE MADRID

1

CONSEJO DE COMERCIO Y HOSTELERÍA

Vicepresidencia de Hostelería

CONSEJO LOCAL DE TURISMO

Miembros del Consejo Local

2

COMUNIDAD Y AYUNTAMIENTO DE MADRID

MADRID TURISMO BY IFEMA

Miembros de la Mesa de expertos de Turismo

3

SECTOR EMPRESARIAL

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID

Vocalía de Hostelería del Pleno

CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE MADRID - CEIM

Junta directiva, Comité ejecutivo, Consejo de Turismo y Presidente Comisión de Ocio y Hostelería

4

SECTOR HORECA

HOSTELERÍA ESPAÑA

Vicepresidencia primera



Defensa sectorial

El trabajo institucional y de defensa sectorial de Hostelería Madrid durante el último año se ha concentrado en **cuatro grandes bloques temáticos**:



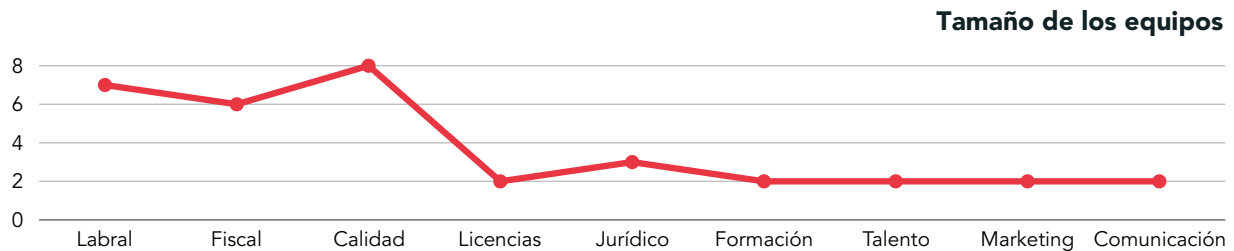
Ayuntamiento de Madrid

- 1** **Defensa normativa y seguridad jurídica**, especialmente en materia de terrazas, ordenanzas, sanciones, zonas saturadas, eventos populares y locales históricos.
- 2** **Gestión operativa en distritos**, con casos concretos en Centro, Salamanca, Chamartín y Moncloa-Aravaca, donde se han trasladado problemas de terrazas, obras, movilidad, inspecciones o regularización de locales.
- 3** **Compatibilización de actividad económica y convivencia**, buscando soluciones que permitan mantener la actividad hostelera sin generar conflictos con vecinos, movilidad, espacio público o intervenciones urbanas.
- 4** **Promoción, modernización y colaboración institucional**, con líneas vinculadas a FITUR, formación, emprendimiento, mercados municipales, Mercamadrid, CIEC y consolidación de Hostelería Madrid como interlocutor sectorial.

Servicios

Hostelería Madrid, la plataforma integral de apoyo a la empresa hostelera madrileña

A través de **once áreas de actividad**, la asociación ofrece un acompañamiento especializado a bares, restaurantes, cafeterías y empresas del sector en todos los ámbitos clave de su actividad: desde la contratación laboral, las nóminas y la fiscalidad, hasta las licencias, la formación, la financiación, la sostenibilidad, el empleo, la promoción y la defensa jurídica.



Objetivo

El objetivo de los servicios es que cada empresario hostelero cuente con un equipo experto que entienda su realidad, anticipe sus necesidades y le ayude a gestionar su negocio con más seguridad, más eficiencia y más capacidad de crecimiento.

Impacto real

Dentro de este modelo integral, cada área de actividad cumple una función específica y aporta valor directo a la empresa asociada. A continuación se recoge el balance de actividad de cada una de ellas, mostrando los servicios prestados y su impacto real.

Eventos

Nuestra seña de identidad

La fidelización de los asociados, la dignificación y profesionalización del sector, los valores del deporte y la promoción gastronómica de Madrid son los principios en los que se asientan nuestros eventos.



Campeonato de Padel



Congreso Anual



Premios Platino



Premios LITO - La sala



'25

Campeonato de Tapas y Pinchos



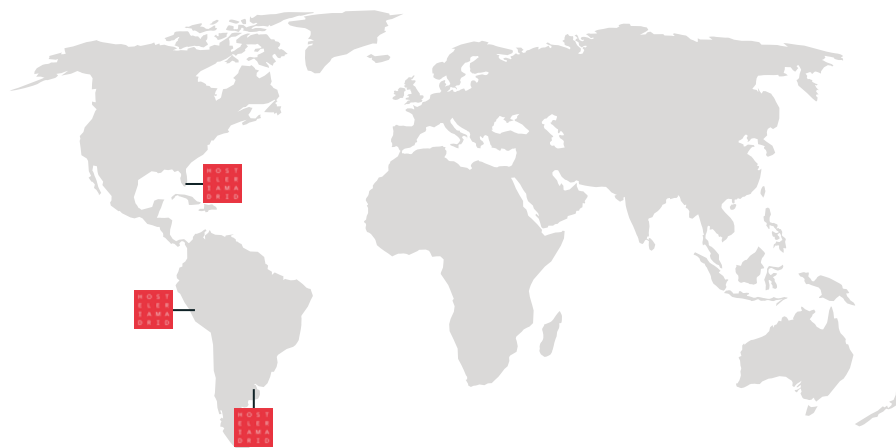
Torneo de Golf



Guías gastro



Promoción internacional



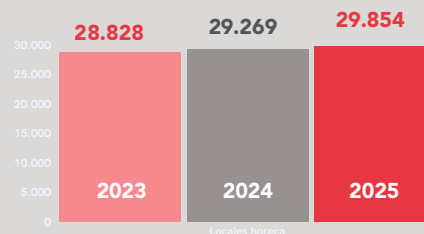
Viajes internacionales



Hostelería Madrid formó parte de la comitiva empresarial -en representación del sector hostelero- del viaje de promoción internacional realizado el 30 de junio por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la CAM a Argentina para posicionarse como destino europeo de referencia para toda América. También acompañamos a la Consejería a Miami.

Un año más, repetimos nuestra presencia en el congreso internacional 'Ahora Perú', celebrado en LIMA, donde nos posicionamos como la llave de entrada de los proyectos internacionales en Madrid.

Radar sectorial



La hostelería de Madrid cierra el año 2025 con un ascenso del 2% en el número de locales de hostelería en la Comunidad de Madrid respecto al año anterior (+585 locales), con un censo total de 29.854 locales de los cuales:

RESTAURANTES

+5,3%

Censo total de 10.893 locales
+557 locales en 2025 respecto 2024

BARES

-0,1%

Censo total de 16.020 locales
-17 locales en 2025 respecto 2024

CATERING

+1,5%

Censo total de 2.941 locales
+45 locales en 2025 respecto 2024

EMPLEO EN HOSTELERÍA EN MADRID (Diciembre)

EVOLUCIÓN DEL EMPLEO EN HOSTELERÍA EN MADRID



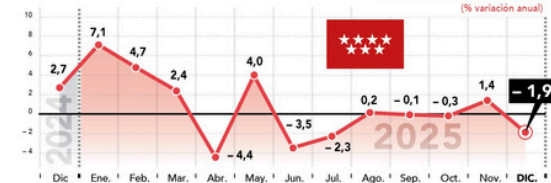
EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE RESTAURACIÓN (Diciembre)

VARIACIÓN INTERANUAL EN MADRID (%) Variación acumulada



LAS CIFRAS DE FACTURACIÓN EN HOSTELERÍA (Diciembre)

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



Portal de transparencia

En Hostelería Madrid entendemos la transparencia como un compromiso con nuestros asociados, colaboradores, instituciones y con el conjunto del sector hostelero madrileño. Esta sección recoge de forma clara y accesible los principales datos de actividad, evolución y gestión de la asociación, reflejando el impacto de nuestro trabajo diario en defensa, acompañamiento y promoción de la hostelería.

La transparencia es una herramienta para rendir cuentas, visibilizar el valor de la asociación y reforzar la confianza en un proyecto colectivo al servicio de la hostelería de Madrid.

2,84 millones

Facturación global HM

-4,5%

Crecimiento interanual

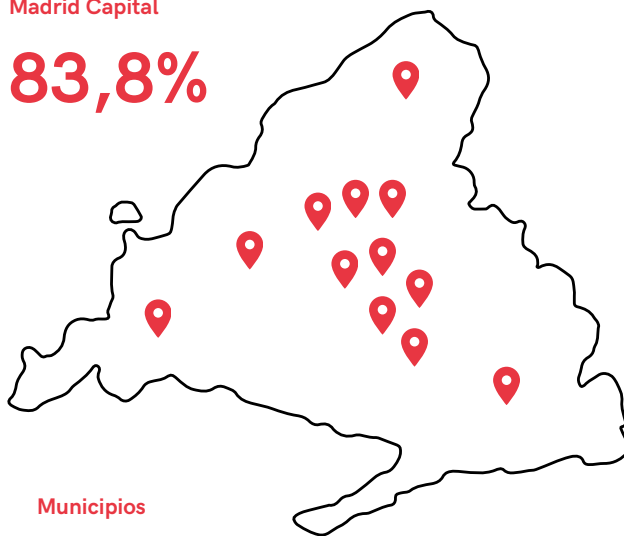
0,9%

Inversión en NN.TT.

Facturación por municipios

Madrid Capital

83,8%



Municipios

16,2%

Facturación por tipo de servicio



Calidad y Seguridad Alimentaria

9,6%



Servicio Fiscal

11,64%



Servicio Laboral

16%

Facturación por subsectores



44,1%
Rtes.



19,2%
Bar



26,0%
Caf.



2,4%
Ocio Noc.



0,3%
Colect.



MADRID

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



Objetivos para un mundo mejor



Proyectos ODS 2

- Excedentes
- Guías técnicas
- Calidad y Sostenibilidad
- Desperdicio alimentario



Proyectos ODS 3

- Alimentación saludable
- Asesoramiento técnico
- Seguridad alimentaria
- Prev. Riesgos Laborales
- Copa Santa Marta



Proyectos ODS 4

- Premios Lito
- Formación Dual
- Speed Job Dating
- Congreso Anual HM
- Tarjeta IPH
- Blog



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



Proyectos ODS 12

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



Proyectos ODS 13

- Responsabilidad Social Corporativa
- Compensación Huella de carbono
- Hostelería Sostenible



BANCA

- Banco Sabadell
- ICO

SEGUROS

- TAT Seguros
- Quirón Prevención

SOSTENIBILIDAD

- Canal Isabel II
- ICTES
- Repsol
- Ansible

ALIMENTACIÓN

- Makro

17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



BEBIDAS

- D.O. Vinos de Madrid
- Bodega Las Moradas
- Mahou San Miguel
- Coca-Cola
- Cafés Novell

MOBILIARIO

- IKEA

INMOBILIARIO

- Inmorest

OTROS

- Electroconsulting
- Intermediación
laboral
- Autores



Asociacionismo:

m. Tendencia a crear asociaciones cívicas, políticas, culturales, etc.



Contacto de Prensa:

Marga Míguez | 639 34 44 17



Email

comunicacion@hosteleriamadrid.com



Website

www.hosteleriamadrid.com

RR.SS.

[@hosteleriamad](https://twitter.com/hosteleriamad)

 *¿Te ayudamos?*