

2025 ANUAL MEMORIA

ÍNDICE

05 Estado del sector, por J.A. Aparicio

07 La asociación, por Direcciones

09 Sobre nosotros

14 Propósito: Misión y Valores

16 Colaboración Público - privada

17 Defensa Sectorial

20 Servicios al asociado

33 Time line anual

45 Promoción Internacional

46 ODS: objetivos para un mundo mejor

48 Radar sectorial

49 Transparecia

Columna del presidente

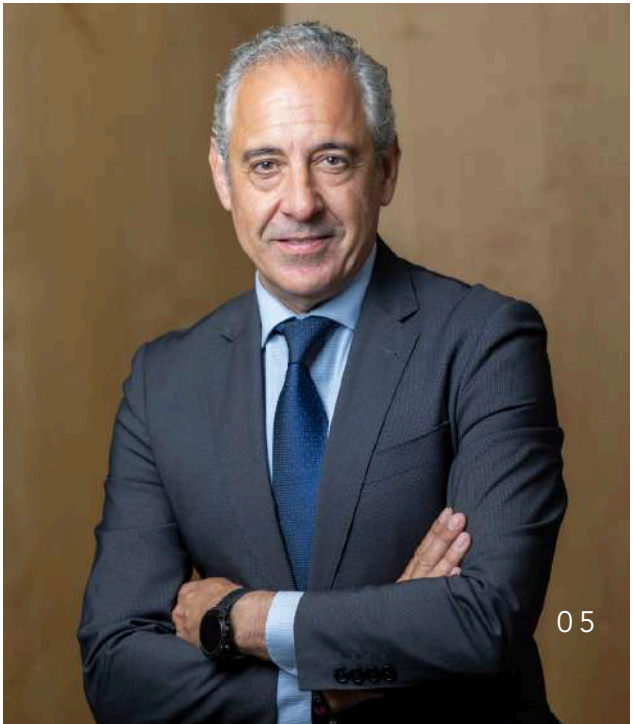
“El 2025, el año en que Hostelería Madrid acometió el mayor proceso de renovación de su historia"

José Antonio Aparicio, presidente de HM

Hostelería Madrid cierra en 2025 el mayor proceso de renovación y transformación de su historia. Un año de cambios en su estructura organizativa con una profunda reestructuración de puestos y funciones sobre la base de la promoción interna. La nueva junta directiva que tengo el honor de presidir inicia su segundo mandato de cuatro años con el respaldo mayoritario de los socios tras las elecciones celebradas en el mes de mayo y su proclamación en asamblea general.

Aprovecho para agradecerles a todos ellos la confianza y el apoyo que nos han otorgado y que nos anima a consolidar y completar el trabajo realizado entre 2021 y 2024 para situar a nuestra asociación como la organización empresarial más representativa y profesionalizada del sector de la hostelería en nuestro país. Un objetivo muy ambicioso, pero al alcance del extraordinario equipo técnico y humano que conforman las más de treinta personas que cada día trabajan en nuestra sede social.

Si miramos a nuestras empresas, la hostelería de la Comunidad de Madrid gana peso nacional e internacional y no solo por su volumen, la actividad o el



Columna del presidente

empleo que genera, sino por su extraordinario valor social y la aportación a la comunidad en términos de cohesión y dinamización territorial en barrios, distritos y municipios. Por eso debemos trabajar porque ni un solo bar cierre, porque cuando eso ocurre, Madrid es menos Madrid, las calles son más tristes y perdemos vida y alegría en nuestra comunidad; más aún si esa pérdida se produce en poblaciones de interior, alejadas de las grandes ciudades.

Hostelería Madrid enfoca su estrategia sobre dos pilares: la sostenibilidad económica, medioambiental y social de las empresas y la defensa sectorial de sus intereses ante las administraciones que regulan su actividad. Estaremos presentes en las concejalías y consejerías en las que se juegue el futuro profesional de nuestros hosteleros, presionando e influyendo con firmeza, criterio técnico y lealtad. Con la fuerza y el respaldo de nuestros asociados, los mejores profesionales al frente y 143 años de trayectoria asociativa y gremial.

Nuestra asociación crece y se renueva en sus cargos directivos y ejecutivos con profesionales "de la casa" que conocen mejor que nadie la problemática de los empresarios porque llevan años al otro lado del teléfono y de la pantalla, ayudándoles a superar las dificultades del día a día. Nadie mejor para liderar la asociación en este nuevo y esperanzador periodo en el que se cierra un ciclo y se inicia uno nuevo, exigente pero ilusionante.

Ojalá seamos capaces de estar a la altura de los hosteleros madrileños, de su profesionalidad y del prestigio que han logrado con esfuerzo, dedicación y resistencia. Esperamos igualmente que la familia de Hostelería Madrid siga creciendo y ganando tamaño y representatividad porque solo así podremos defender a nuestros hosteleros con el criterio, el respaldo y la fuerza que todos y cada uno de ellos merecen.

José Antonio Aparicio, presidente

La asociación

"Gestionar mejor para crecer mejor"

Nuria Pérez, directora Financiera, y
Patricia Estanheiro, directora de Desarrollo

En una organización sectorial, gestionar no significa únicamente administrar recursos, coordinar equipos o ejecutar proyectos. Significa escuchar al sector, ordenar sus necesidades, anticipar riesgos, abrir oportunidades y dar respuestas útiles a miles de empresarios que necesitan sentirse acompañados en un entorno cada vez más exigente.

Hostelería Madrid cumple este año 143 años de historia como asociación referente de la hostelería madrileña, declarada entidad de utilidad pública y volcada en la representación, defensa y prestación de servicios especializados al sector. Esa trayectoria nos recuerda que las organizaciones solo permanecen cuando son capaces de adaptarse, profesionalizarse y demostrar, año tras año, que aportan valor real a sus asociados.

Desde la dirección financiera, ese valor empieza por algo esencial: la confianza. Hostelería Madrid tiene la responsabilidad de gestionarse con rigor, transparencia y eficiencia. La estabilidad económica no es un asunto interno; es una condición imprescindible para poder prestar mejores servicios, sostener equipos técnicos cualificados, acompañar a los asociados y afrontar nuevos proyectos con garantías.

Desde la dirección de Desarrollo, la gestión adquiere otra dimensión complementaria: abrir caminos institucionales para que la hostelería madrileña tenga voz, presencia e influencia allí donde se toman decisiones. La colaboración público-privada debe traducirse en interlocución constante, proyectos compartidos y capacidad para trasladar la realidad de los negocios a las administraciones.

La asociación

Hoy la hostelería madrileña no solo necesita ser acompañada en sus obligaciones. Necesita ser defendida, reconocida, promovida y preparada para competir en un contexto marcado por la transformación digital, la sostenibilidad, la profesionalización, la presión normativa y las nuevas demandas de consumidores, trabajadores y administraciones.

Por eso, gestionar mejor es también crecer mejor. Es entender que cada servicio prestado, cada reunión institucional, cada proyecto, cada dato económico y cada alianza forman parte de una misma estrategia: fortalecer la hostelería madrileña como sector económico, social, turístico y cultural imprescindible para Madrid.

Ese es el compromiso que asumimos desde nuestras respectivas direcciones: trabajar con rigor, con visión y con vocación de servicio para que Hostelería Madrid siga siendo una organización útil, cercana, solvente y capaz de anticiparse a los retos del sector. Porque la mejor manera de defender la hostelería es construir una asociación fuerte, profesional y preparada para el futuro.



Patricia Estanheiro Mota
Directora de Desarrollo



Nuria Pérez
Directora Financiera

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 mantedrá 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 adminstración:

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 Sostenibiliad

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

1

AYUNTAMIENTO DE MADRID

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 con el Ayuntamiento de Madrid durante el año 2025 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.

Avances obtenidos:

Los avances documentados son, sobre todo, avances de interlocución, posicionamiento y tramitación formal. Entre ellos destacan:

- Presentación de alegaciones a la Ordenanza de terrazas con apoyo de 22 organizaciones.
- Apertura de una vía de reunión técnica para concretar peticiones antes de la fase de enmiendas.
- Elevación formal de la necesidad de seguridad jurídica en eventos populares y taurinos.
- Participación activa en reuniones informativas de la JMD Centro sobre obras en plazas.
- Formalización de una petición técnica concreta para permitir soterramiento de instalaciones en terrazas.
- Traslado de expedientes concretos de terrazas a las Juntas Municipales afectadas.
- Planteamiento de soluciones de movilidad y convivencia en casos de locales singulares.
- Solicitud de revisión de inspecciones policiales reiteradas cuando no existen incumplimientos.
- Elevación de la problemática de establecimientos históricos afectados por normativa acústica.
- Consolidación de una relación de colaboración con áreas municipales vinculadas a economía, innovación, formación y promoción.

El conjunto de acciones desarrolladas a lo largo del año 2025 ha evolucionado hacia una agenda institucional amplia con el Ayuntamiento de Madrid, centrada en que la regulación, las obras, la movilidad, la seguridad y la promoción turística tengan en cuenta la realidad económica y operativa de la hostelería madrileña.

Comunidad de Madrid

Las interlocución institucional con la Comunidad de Madrid refleja una estrategia institucional centrada en elevar a escala regional asuntos que, aunque en muchos casos tienen competencia municipal, afectan directamente al modelo turístico, económico y hostelero de Madrid.

El eje principal mantenido este año ha sido la defensa de las terrazas, no solo como elemento de actividad empresarial, sino como parte de la imagen de Madrid, de su atractivo turístico, de la dinamización urbana y de la cadena de valor Horeca. Junto a ello, planteamos la necesidad de seguridad jurídica en eventos de gran afluencia, la protección de establecimientos históricos, y la consolidación de proyectos compartidos con la Comunidad como Premios LITO, HUB Origen, Hosteleria.es y el Congreso Anual de la asociación.

Avances principales:

Los avances en la Comunidad de Madrid se han centrado principalmente en el refuerzo del posicionamiento institucional y la consolidación de las colaboraciones:

- Se ha trasladado a la Comunidad la preocupación del sector por la ordenanza de terrazas y su posible impacto económico, turístico y territorial.
- Se han presentado alegaciones conjuntas respaldadas por 22 organizaciones, reforzando la representatividad de la posición de Hostelería Madrid.
- Se ha situado la defensa de las terrazas como un asunto de interés regional, vinculado a turismo, empleo, micropymes y promoción de Madrid.
- Se ha formalizado la petición de una solución jurídica para los hosteleros afectados por conciertos y eventos masivos en Plaza Mayor.
- Se ha consolidado la colaboración con la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte a través de proyectos como Premios LITO, HUB Origen y Hosteleria.es.
- Se ha solicitado el respaldo institucional de la presidenta en eventos estratégicos del sector, como el Congreso Anual y la Gala de Premios LITO.
- Se ha elevado la necesidad de proteger los establecimientos históricos y "Con Solera" ante normativas acústicas y urbanísticas de difícil cumplimiento.

En general, las acciones de este año se han enfocado a traajar con la Comunidad de Madrid en una doble dirección: defender al sector ante regulaciones que pueden limitar su actividad y reforzar una agenda positiva de promoción, profesionalización, emprendimiento y reconocimiento del sector.

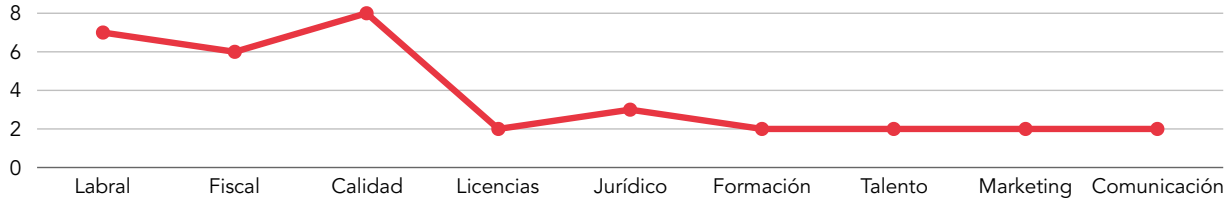


Servicios

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.

Tamaño de los equipos



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.

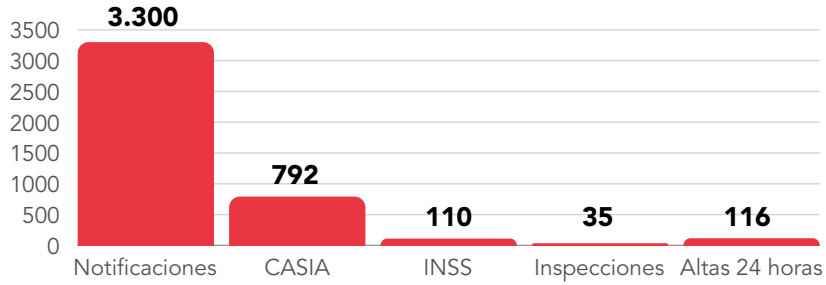
Impacto real

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.

LABORAL

Servicio laboral especializado en hostelería

La gestión laboral de una empresa hostelera exige rapidez, precisión y conocimiento del sector. Horarios cambiantes, contratación urgente, rotación de equipos, inspecciones, trámites con Seguridad Social y obligaciones normativas hacen imprescindible contar con un asesoramiento laboral especializado.



Hostelería Madrid cuenta con un equipo de siete asesores laborales que en 2025 han gestionado 321 empresas y 4.891 trabajadores, ofreciendo un servicio integral en materia de Seguridad Social, contratación, nóminas, seguros sociales, certificados de empresa, modelos de retenciones, autónomos, extranjería, prevención de riesgos laborales, planes de igualdad, registros retributivos y relación con la Administración.

Nuestro valor diferencial es que conocemos la realidad diaria de la hostelería madrileña. Por eso, además de la gestión ordinaria, damos respuesta a situaciones específicas del sector, como altas de trabajadores fuera del horario de oficina, atención ante inspecciones de Trabajo, gestión de notificaciones electrónicas o presentación de escritos ante Seguridad Social e INSS.

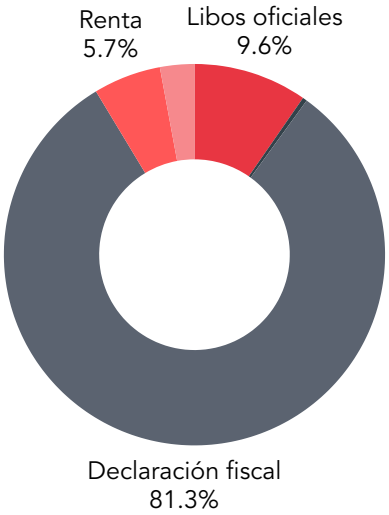
En 2025 gestionamos: 3.300 notificaciones electrónicas, presentamos 792 escritos CASIA ante la Seguridad Social, tramitamos 110 escritos ante el INSS, atendimos 35 inspecciones de Trabajo y realizamos 116 altas de trabajadores por servicio telefónico 'altas 24 horas' (fuera del horario de oficina).

Un servicio pensado para que el empresario hostelero pueda centrarse en su negocio con la tranquilidad de tener detrás a un equipo experto, cercano y especializado.

FISCAL

Servicio fiscal especializado en hostelería

El Servicio Fiscal y Contable de Hostelería Madrid continuó consolidándose en 2025 como un área estratégica de acompañamiento y asesoramiento especializado para las empresas asociadas, ofreciendo una atención cercana, personalizada y adaptada a las necesidades de un sector en constante evolución normativa y económica.



Durante el ejercicio 2025, el departamento prestó servicio a un total de 174 empresas asociadas, integradas por distintos perfiles empresariales y modelos de gestión:

- 77 sociedades mercantiles
- 75 empresas en estimación directa
- 22 negocios acogidos al régimen de estimación objetiva

La actividad desarrollada estuvo marcada por una intensa labor de gestión administrativa, asesoramiento tributario y apoyo técnico orientado a garantizar el correcto cumplimiento de las obligaciones fiscales, mercantiles y contables de los asociados.

En 2025 el equipo fiscal ha reforzado la seguridad jurídica de las empresas gestionado:

- 308 libros oficiales y cuentas anuales
- Constitución de 12 sociedades mercantiles
- Tramitación de 3 disoluciones societarias.
- Presentaron 2.597 declaraciones fiscales
- 183 declaraciones de la Renta
- 93 inspecciones y requerimientos de la Agencia Tributaria

En la digitalización administrativa, tramitaron 39 certificados digitales, facilitando el acceso de los empresarios hosteleros a los procedimientos electrónicos y a la relación telemática con las administraciones públicas.

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

Servicio de Calidad y Sostenibilidad especializado en hostelería

El departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería Madrid cuenta con ocho técnicos que durante 2025 reforzaron su labor de asesoramiento y acompañamiento especializado a 374 empresas asociadas. A lo largo del ejercicio, el equipo desarrolló una intensa actividad orientada al cumplimiento normativo de los hosteleros, contribuyendo a garantizar los más altos estándares de seguridad alimentaria, sostenibilidad y calidad en los establecimientos asociados.

Auditorías: 2.437



Auditorías de sostenibilidad: 338



Planes de gestión de excedentes: 240



Planes de alérgenos: 97



Inspecciones sanitarias: 58



Revisión de menú y planes nutricionales: 36



Diseño de cocinas: 23



SERVICIO JURÍDICO

Servicio de asesoría jurídica especializado en hostelería







Servicio jurídico de Hostelería Madrid

El Servicio Jurídico de Hostelería Madrid, integrado por un equipo de tres abogados, ofrece a los asociados asesoramiento especializado en materia civil, laboral y administrativa, incluído en la cuota asociativa, así como apoyo en procedimientos sancionadores, inspecciones y recursos vinculados a la actividad hostelera.

Arrendamientos

59

Contratos locales

Consultas

1.270

Asociados

Juzgados

69

Consultas y asistencia al juzgado

Laboral

416

Cartas, notificaciones, etc.

Otros servicios

142

Servicios

Recurss administrativos

73

Permisos, licencias, etc.

LICENCIAS Y EMPRENDIMIENTO

Servicio de Licencias y Emprendimiento especializado en hostelería



El equipo de licencias ha consolidado en 2025 su labor de impulso y acompañamiento a nuevos proyectos hosteleros, fortaleciendo el ecosistema empresarial de la Comunidad de Madrid y favoreciendo la creación de negocios más innovadores y sostenibles.

Durante el ejercicio destacó la consolidación de Origen HUB, el programa de emprendimiento 100% hostelero, que celebró dos ediciones y acompañó a 25 proyectos hosteleros en distintas fases de desarrollo.

Licencias

El área de licencias mantuvo una intensa actividad de asesoramiento técnico y administrativo, gestionando una media de 100 consultas mensuales vinculadas a aperturas, licencias, autorizaciones y desarrollo de actividad empresarial.

En materia de tramitación, se desarrollaron:

- 40 proyectos de licencias de actividad y autorizaciones de terraza.
- 32 cambios de titularidad de licencias y autorizaciones de terraza.

Emprendimiento + circularización

Hostelería Madrid reforzó su apuesta por la sostenibilidad y la innovación mediante la colaboración con el CIEC en el primer Programa de Circularización del sector hostelero como empresa tractora, orientado a impulsar modelos de gestión más eficientes y responsables en los negocios hosteleros.

La actividad desarrollada en 2025 refleja el compromiso de la asociación con el relevo empresarial, la modernización del sector y el acompañamiento integral a emprendedores y empresas hosteleras.

FINANCIERO Y SUBVENCIONES

Servicio de información financiera y subvenciones

01

Subvenciones

El equipo financiero de Hostelería Madrid ha respondido a 14 requerimientos de ayudas y ha presentado 10 subvenciones de empresas asociadas relativas al fomento de la contratación de desempleados, entre otras materias.



02

Seguros y TPV

El área financiera ha atendido 24 consultas sobre información de TPV y 5 consultas sobre los diferentes tipos de seguros obligatorios para hostelería.

03

Otras consultas

A lo largo de 2025 hemos recibido 87 consultas sobre las tarifas actualizadas de los derechos de Autor aplicables a hostelería y otras 65 consultas de temas diversos.

FORMACIÓN Y TALENTO

Servicio de Formación y Talento

Jornada de entrevistas rápidas

- Celebrada en abril
- En colabación con los servicos de empleo del Ayuntamiento de Madrid y la CAM
- Selección de dos perfiles (camarero + ayudante de cocina)
- Proceso de camareros: 87 entrevistados / 43 seleccionados / 36 ofertas / 11 contrataciones
- Proceso de ayudante de cocina: 40 entrevistados / 30 seleccionados / 20 ofertas / 11 contrataciones

Formación

- Formados 407 alumnos
- Temáticas: cursosde manipulador de alimentos y ocho cursos especializados en distintas áreas y técnicas de cocina.

Portal de Empleo

- Portal de empleo especializado
- 85 ofertas publicadas
- Gestión online + apoyo técnico de selección

Campus hostelería

- Plataforma online de formación
- 80 empresas formadas

Acuerdos

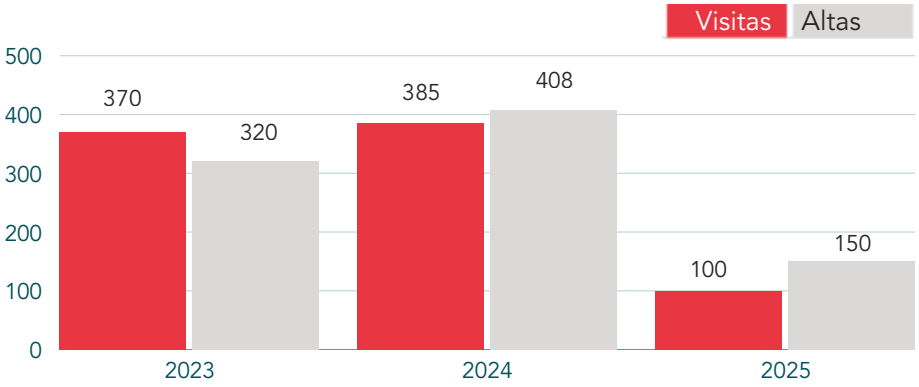
- Fomento del empleo en colectivos vulnerables
- Fundación Raíces, Mujeres, La Kalle, Tomillo, Cáritas y Cruz Roja

COMERCIAL

Impulso al crecimiento de la asociación

El área Comercial trabaja para dar impulso al crecimiento de la asociación y para incrementar la representatividad y el número de asociados.

Crecimiento



Expansión por municipios

3

Torrejón de Ardoz
Arganda del Rey
Villaviciosa de Odón

Campañas telefónicas

9.500

Llamadas

Visitas de catación a socios potenciales

385

Visitas

El quipo de comercial de Hostelería Madrid está muy orientado al servicio al cliente y a la fidelización de los asociados.

MARKETING Y EVENTOS

Organización de eventos, marketing y proveedores

El área de Marketing y Eventos ha organizado durante este año 10 eventos sectoriales, deportivos y gastronómicos, a los que han asistido más de 1.200 asociados.

FERIAS

Fitur
Madrid Fusión
Coffee Fest
HIP
Salón Gourmets

GALARDONES

IV Premios Platino
II Los Lito
IV Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la CAM

RUTAS GASTRO

Con Solera de Madrid
MadMixology
Madrid Barista
Decanta Madrid

COPA SANTA MARTA

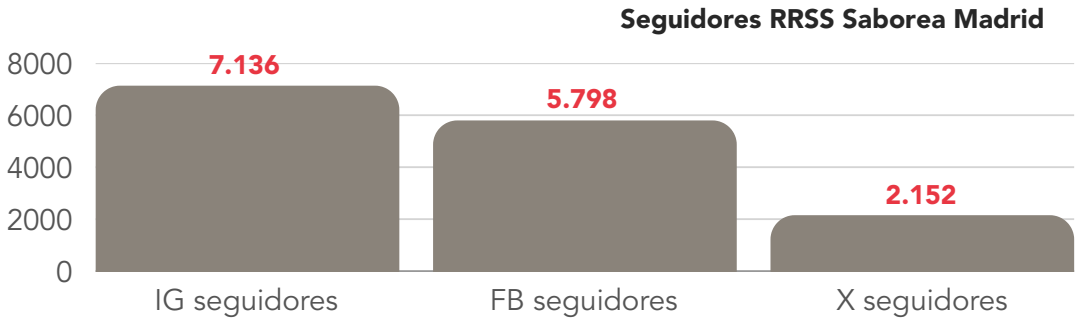
II Torneo de Pádel
IV Torneo de Golf

CONGRESOS

VII Congreso Anual de Hostelería Madrid

SABOREA MADRID

80.232 sesiones
Colaboraciones: @Merakio y @detapasconrufo



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.

Premios Platino



Campeonato de Padel



Congreso Anual





'25

Campeonato de Tapas y Pinchos

Premios LITO - La sala



Torneo de Golf



Guías gastro

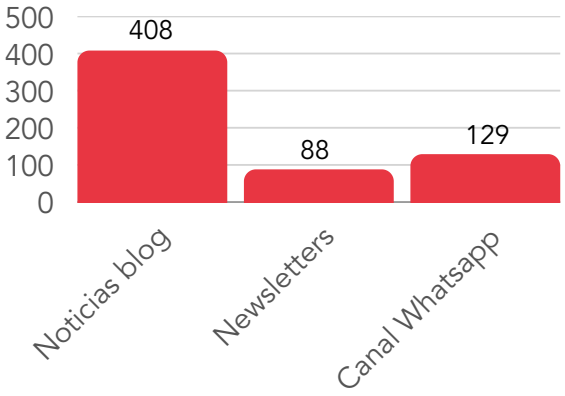


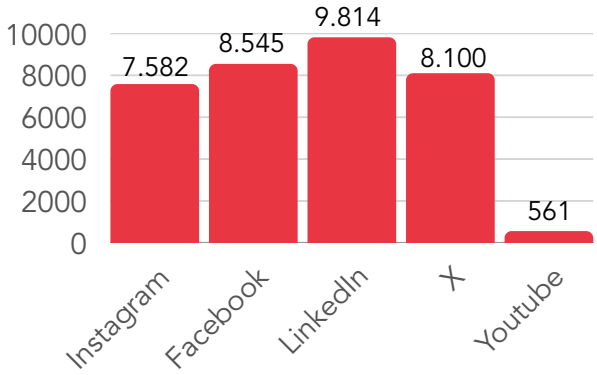
COMUNICACIÓN Y MEDIOS

Departamento de Comunicación y Gabinete de Prensa

El departamento de comunicación de Hostelería Madrid se encarga de gestionar la comunicación interna con los asociados a través del blog, el APP, las newsletter informativas, el canal de Whatsapp para asociados y la difusión de noticias en los diversos canales sociales. Durante 2025 también se han publicado 40 videos reels de asociados y cuatro videos sobre de tendencias y ocupación del sector.

A lo largo del año también hemos gestionado campañas de SEO y SEM para promocionar los servicios de la asociación. Este equipo también se encarga de la comunicación externa y la relación con los medios de comunicación, a los que enviamos Notas de Prensa y Comunicados para trasladar el punto de vista del sector a la opinión pública. También colaboramos con los Branded Content de gastronomía de la Comunidad de Madrid.





Tráfico Web y campañas SEM y SEO

Durante el año 2025 la página web de www.hosteleriamadrid.com ha recibido un total de 103.284 sesiones, de 100.026 usuarios y 141.338 páginas vistas. La sección de asóciate ha recibido 88 solicitudes online.

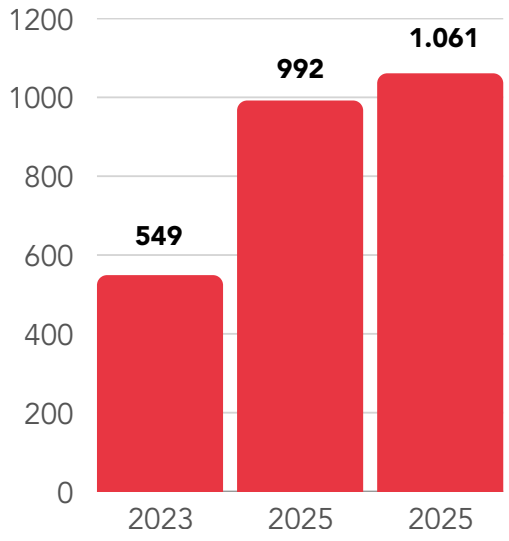
Campañas de SEO: hemos alcanzado +11 millones de impresiones totales.
Campañas de SEM: Google Ads ha generado 24.012 impresiones; Meta Ads ha obtenido más de 3,5 millones de impresiones y LinkedIn Ads un total de 256.242 impresiones.

Gabinete de Prensa

Notas de prensa y convocatorias

El gabinete de prensa de Hostelería Madrid se encarga de dar visibilidad a las iniciativas que pone en marcha la asociación y a reflejar el impacto que tienen los diferentes eventos, fiestas y campañas en el sector horeca madrileño.

Evolución de impactos en medios



Notas de Prensa y Convocatorias

24

Novedades, previsiones y balances de HM

7

Convocatorias de Prensa para invitar a los medios a nuestros actos

Solicitudes de entrevistas

153

Llamadas de periodistas al gabinete de prensa para solicitar información o entrevistas

Noticias publicadas sobre Hostelería Madrid en los medios

1.061

Impactos totales en medios en 2025

Timeline 2025

14 enero

Visita institucional a nuestra oficina

La delegada de Economía, Innovación y Hacienda, Engracia Hidalgo, visita las oficinas de Hostelería Madrid en compañía del Coordinación Gral. de Economía, Óscar Romera.

22 enero

Presentación Guía Madrid Barista

La Comunidad de Madrid y Hostelería Madrid presentan en FITUR la nueva guía Madrid Barista, que incluye 44 cafeterías de especialidad donde se sirve café de alta calidad.

24 enero

FITUR - Encuentro Perú

Hostelería Madrid afianza la conexión de la alta cocina entre España y Perú para ayudar a la sostenibilidad de los restaurantes.



17 febrero

IFEMA - Coffee Fest - I HUB Origen

Laura Martínez, D.G. de Turismo y Hostelería de la CAM, fue la encargada de entregar los diplomas a los cinco graduados del I HUB Origen en la III edición del Coffee Fest.



Timeline 2025

5 marzo

Presentamos la IPH

Hostelería Madrid y Hostelería de España presentan la Identificación Profesional de Hostelería (IPH) en la Fundación Mahou.

11 marzo

VII Congreso Anual HM

Hostelería Madrid celebra su VII Congreso Anual con lleno absoluto del Main Auditorio de HIP.



25 febrero

II edición HUB Origen

Hostelería Madrid y la Comunidad de Madrid presentan la II edición de HUB Origen en Plaza Mahou, con la que 11 proyectos hosteleros iniciaron su plan de emprendimiento.

10 marzo

Fallecimiento de J.L. Izuel

La familia de Hostelería Madrid lamenta el fallecimiento de José Luis Yzuel, el presidente de todos los hosteleros de España.



Timeline 2025

1 abril

Jornada Hostelería Madrid Emplea

Hostelería Madrid, la Agencia para el Empleo del Ayto. de Madrid y el Servicio Público de Empleo de la CAM, organizan la jornada 'Hostelería Emplea Madrid', con 70 candidatos y 60 vacantes de hostelería.

3 abril

Anteproyecto de Ley reducción jornada

El sector empresarial analiza el Anteproyecto de Ley de reducción de jornada y su impacto en los diversos sectores económicos.

4 abril

Consejo de Turismo de CEIM

Aparicio pone el foco en las mejoras urbanísticas y el compromiso con la sostenibilidad del sector Horeca en el Consejo de Turismo de CEIM-CEOE



9 abril

IV Campeonato Oficial de Tapas

El aperitivo 'Domingo' del restaurante Docamar, ganador del IV Campeonato oficial de tapas y pinchos de la CAM organizado por Hostelería Madrid.



Timeline 2025

29 abril

Reunión ATA y Hostelería Madrid

ATA Y Hosteleria Madrid se reúnen para abordar los retos del trabajo autónomo en la hostelería y los efectos del apagón vivido ayer.

30 abril

Jornada 'Destapa tu talendo joven'

El presidente y la directora de Desarrollo de HM participaron en la jornada 'Destapa tu Talento Joven', centrada en analizar el presente y futuro del empleo juvenil en la hostelería.



30 abril

Reunión de trabajo con Ahora Perú

Encuentro entre Hostelería Madrid y la asociación homóloga, Ahora Perú, para convertirnos en la llave de entrada para todos aquellos emprendedores peruanos en Madrid.



9 mayo

Alimentación sostenible en los barrios

Hostelería Madrid fomenta la alimentación sostenible en los bares de barrio junto a Foro NESI.

Timeline 2025

13 mayo

Consejo Sectorial de Hostelería y Comercio

Hostelería Madrid renueva su participación en el Consejo Sectorial de Comercio y Hostelería de Madrid, que inicia una nueva etapa para impulsar el diálogo entre los agentes públicos y privados.

14 mayo

Mesa de Economía Urbana de Madrid

Hostelería Madrid participa en la 4ª sesión de la Mesa de Economía Urbana para avanzar en un nuevo modelo urbanístico.



19 mayo

Celebración de elecciones en Hostelería Madrid

José Antonio Aparicio fue reelegido presidente de Hostelería Madrid en las elecciones celebradas el 19 de mayo y renueva su presidencia hasta el 2029.



22 mayo

Programa de circularización para horeca

Activamos la participación de los asociados en el programa de circularización para empresas de hostelería.

Timeline 2025

26 mayo

II Torneo de Pádel de la Copa Santa Marta

Hostelería Madrid celebra el II Torneo de Pádel de la Copa Santa Marta en la Ciudad de la Raqueta. Este torneo reúne a los empresarios de hostelería de Madrid en un entorno lúdico.



La pareja formada por José Barranco y Ángel Torres, asociado por De Raimundo, han resultado ganadores del torneo de este año, seguidos de la pareja formada por Juan José Torres y Juan Antonio Gutiérrez, de la Gran Tasca de Chamberí, que han quedado en segundo lugar.

23 mayo

Renovación de acuerdo con el Sabadell

Hostelería Madrid y Sabadell actualizan su acuerdo con condiciones preferentes en TPV y financiación para hostelería.



30 mayo

Ruta de Tapas San Blas

Hostelería Madrid, en colaboración con Mahou San Miguel y el Ayuntamiento de Madrid, lanza la Ruta de tapa Sabor Mahou por San Blas-Canillejas.

Timeline 2025

20 junio

HM apoya la iniciativa 'Cénate las Ventas'

La Comunidad de Madrid presenta la VI edición de Cénate Las Ventas, que fusiona gastronomía madrileña y tauromaquia.



3 julio

Premio Turismo La Razón

Hostelería Madrid recibe el Premio Turismo de LA RAZÓN por su impulso al sector turístico.

9 junio

Premio de Madrid Salud a Hostelería Madrid

Hostelería Madrid recibe el premio de 'Salud Pública' de Madrid Salud por el trabajo desarrollado durante más de 20 años por el departamento de Calidad de la asociación.



24 junio

Cierre de la II edición del HUB Origen

La II edición de HUB Origen finaliza con el impulso a once proyectos de emprendimiento hostelero tras cuatro meses de formación sectorial.

Timeline 2025

8 julio

Turismo & Sostenibilidad

Hostelería Madrid participa en la jornada "Turismo & Sostenibilidad" organizada por CEOE.



9 julio

Campaña de prevención del calor

Hostelería Madrid pone en marcha una campaña de prevención frente a las altas temperaturas en hostelería.

10 julio

Cocido: se inicia su declaración de BIC

La CAM inicia los trámites para declarar el cocido madrileño como Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial ya que, más allá de una receta, este plato representa una tradición culinaria.



1 septiembre

La última cena de la Generación del 27

Madrid revive un momento único de la historia con la rememoración de la última cena de la Generación del 27. Hostelería Madrid participa en la iniciativa celebrada en Los Galayos.

Timeline 2025

10 septiembre

Alegaciones a la Ordenanza de Terrazas

Hostelería Madrid presenta el documento de alegaciones al borrador de la nueva Ordenanza de Terrazas del Ayuntamiento de Madrid, coincidiendo con el cierre del periodo de exposición pública.



30 septimbre

Premios Platino de Hostelería

Hostelería Madrid suma 21 nuevos socios Platino, premiando la fidelidad de sus asociados de más de 25 años.

3 septiembre

Zarzuela recibe al CE de CEPYME

Hostelería Madrid participa en la recepción de Zarzuela al Comité Ejecutivo de CEPYME donde Hostelería Madrid es representante de hostelería.



12 septiembre

Prohibición de fumar en terrazas

Aprobado el Anteproyecto de Ley que prohibirá fumar en las terrazas de bares y restaurantes. Hostelería Madrid, a través de Hostelería España, nos ponemos en disposición del Ministerio de Sanidad para debatir la normativa y sus efectos en las pymes.

Timeline 2025

27 octubre

IV Copa Santa Marta de Golf

La IV edición del Torneo de Golf de Hostelería Madrid, la Copa Santa Marta, ha reunido este año a más de sesenta participantes entre empresarios y proveedores del sector de la hostelería de Madrid en el Centro Nacional de Golf.



5 noviembre

XIX Premios Nacionales de Hostelería

Entre los premiados de este año se encuentra nuestro asociado Grupo TATEL, reconocido por su labor de internacionalización. Incluido en la lista de los 25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar.

29 octubre

III edición del HUB Origen

Hosteleria Madrid celebra la III edición del HUB Origen en la que participan trece proyectos de negocio. Celebrado en el COAM, los emprendedores se han formado sobre distintos ámbitos del emprendimiento en el sector horeca madrileño.

30 octubre

Cocido: se inicia su declaración de BIC

La Asociación de Campos de Golf de Madrid y Hostelería Madrid sellan una alianza estratégica para potenciar Madrid como destino único,



Timeline 2025

6 noviembre

Acuerdo entre HM y SGD

Hostelería Madrid y SGS renuevan su colaboración para la organización técnica de los Premios LITO 2025.



11 noviembre

Hostelería es... Arganda del Rey

Hostelería Madrid, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Arganda del Rey impulsan el programa "Hostelería es… Arganda del Rey" , una iniciativa que ofrece acompañamiento gratuito durante un año a los dueños de bares y restaurantes de la localidad, con el objetivo de mejorar la profesionalización, la calidad y la digitalización del sector hostelero. del sector en el municipio.



14 noviembre

6° Programa de Circularización

Hostelería Madrid participa en la 6ª edición del Programa de Circularización -edición enfocada en el sector de la hostelería e impulsada por el CIEC y Hostelería Madrid-.

25 noviembre

Hostelería es... Villaviciosa de Odón

Hostelería Madrid ofrece servicios gratuitos a los hosteleros de Villaviciosa de Odón a través del programa de 'Hostelería es...'.



Timeline 2025

1 diciembre

Hostelería es... Torrejón de Ardoz

Torrejón de Ardoz se incorpora al programa "Hostelería es…" con un año de servicios gratuitos para sus hosteleros.

3 diciembre

Aplazamieto de Verifactu

Tras la publicación en el BOE del Real Decreto-Ley 15/2025, de 3 de diciembre, se confirma el aplazamiento de Verifactu:

- 01 de enero de 2027: obligatorios los sistemas de facturación adaptados para quienes tributan por Impuesto sobre Sociedades.
- 01 de julio de 2027: obligatorios para el resto de empresarios y profesionales que usan sistemas informáticos de facturación (la mayoría de autónomos y pequeños negocios).

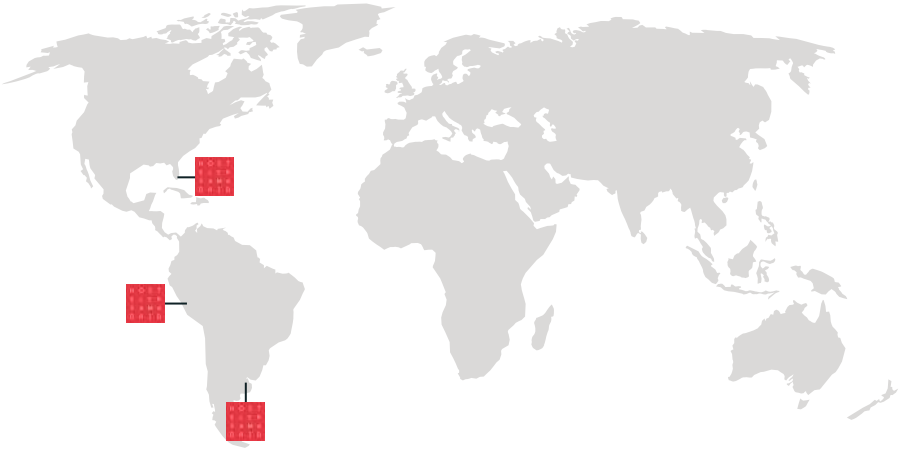
11 diciembre

Entrega Premios II Edición LITO'25

Veintiséis bares, cafeterías y restaurantes ganan la II edición de los Premios LITO a la excelencia en el servicio de sala en la Comunidad de Madrid. El presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, y el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco, fueron las autoridades que presidieron la II edición de los premios, que se ha celebrado en los Teatros del Canal.



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.

bjetivos 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 360º
- 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



BEBIDAS

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

MOBILIARIO

· IKEA

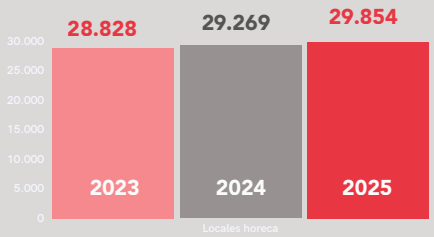
INMOBILIARIO

· Inmorest

OTROS

· Electroconsulting
· Intermediación laboral
· Autores

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







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

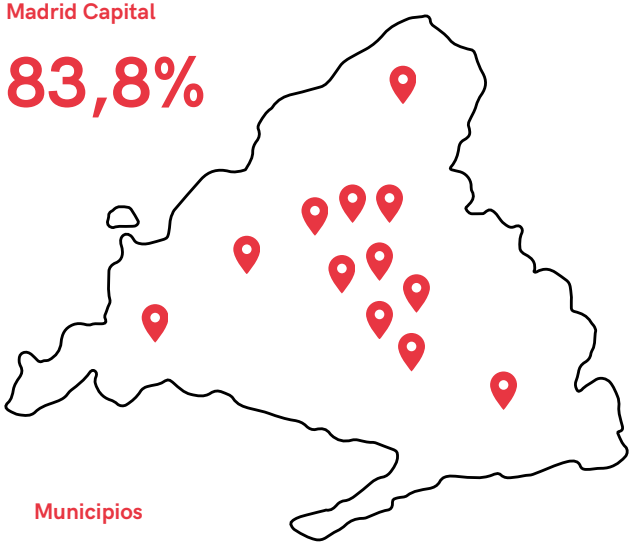
0,9%

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



MADRID

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



Asociacionismo:

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

Asóciate:

Teléfono

91 360 09 09

Email

asociacion@hosteleriamadrid.com

Website

www.hosteleriamadrid.com
www.saborea-madrid.es

RR.SS.

@hosteleriamad

¿Te sumas?