



Hostelería Madrid

Fundada en 1982 como Asociación de Tiendas de Vinos de Sexta Clase, actualmente Hostelería Madrid representa cerca de 3.000 empresas de hostelería de la comunidad de Madrid. El objetivo de la entidad es defender los intereses del sector ante las administraciones locales y autonómicas.

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



Hostelería Madrid nació el 1 de septiembre de 1882 como la Asociación de Tiendas de Vinos de Sexta Clase de Madrid. Los propietarios de los antiguos “bares” (tiendas de venta de vino a granel) se unieron para protestar contra un nuevo impuesto sobre el alcohol que quería imponer el gobierno de la época. Ese espíritu reivindicativo y crítico lo mantiene la actual asociación frente a las normativas recientes, realizando una intensa labor de defensa sectorial.

La asociación ofrece un amplio abanico de servi-

cios a sus socios, acompañándolos a lo largo de toda su trayectoria empresarial. Así, a los emprendedores Hostelería Madrid les ayuda en la puesta en marcha de su negocio y les asesora en la gestión y tramitación de las licencias para su nuevo establecimiento. También les orienta sobre las líneas de financiación y las ayudas que haya disponibles en cada momento y que, sin duda, deben facilitar el camino del emprendimiento.

También pone a disposición de sus asociados toda una línea de ase-

EVENTOS

A lo largo del año la entidad organiza varios eventos y colabora en otros que ya se han convertido en una cita obligada para los amantes de la gastronomía. Algunos de ellos son:

- El Gastroletras, que une cultura y gastronomía por el IV Centenario de la muerte de Cervantes.
- Los Premios Gato Terrazas, una excusa perfecta para disfrutar de las mejores terrazas de la capital.
- El Pulpo Pasión, que acerca la gastronomía de Orense a Madrid.
- La Ruta de la Paella y al Arroz, donde el plato insignia español se convierte en el protagonista.
- Mes de Rabo de Toro, que tiene lugar durante el mes de mayo.

soramiento a nivel de gestión de licencias y trámites. Por ejemplo, cambios de titularidad de licencia municipal, cambios de nombre, elaboración de listas de precios, solicitudes de pensión, jubilación e invalidez; solicitudes de ampliación de horario para fiestas de Navidad y Reyes; gestión de altas y bajas censales en Hacienda; y constituciones, modificaciones o disoluciones de sociedades civiles y comunidades de bienes, entre otros.

La financiación es, en muchas ocasiones, un tema que preocupa a las empresas. En Hostelería Madrid informan a sus asociados de las nuevas líneas de financiación disponibles en cada momento (Avalmadrid, ICO, etc.). Y también de las distintas ayudas destinadas al sector dentro de la comunidad de Madrid.

Dos de los servicios que tienen más demanda por parte de los asociados es el de asesoramiento laboral y fiscal. Hostelería Madrid ayuda en todo lo referente a altas de empresa en la Seguridad Social, incluso en fin de semana; contratos de trabajadores, gestión de nóminas, inspecciones de trabajo... Y en lo fiscal da soporte, por ejemplo, en gestiones ante el registro mercantil, contabilidad, representación ante la Agencia Estatal de la Administración Tributaria...

La asociación ha sido premiada por el Ayuntamiento de Madrid 'por su labor en la salvaguarda de la Seguridad Alimentaria en los establecimientos de hostelería madrileños'. También tiene acuerdos con empresas estrechamente vinculadas al sector, como Adecco, Bioarag, Mapfre, Fremap, Banco Sabadell, Sgae, Mahou San Miguel y Banco Popular.

Entrevista a Tomás Gutiérrez,
presidente de Hostelería Madrid

"La inversión extranjera en Madrid alcanza un 60% de la inversión total en España"

¿Qué balance realizan de la temporada de verano que justo acaba de finalizar?

La hostelería de Madrid lleva unos años teniendo un comportamiento bueno frente a otras ciudades españolas. Recientemente, el INE ha publicado los datos de facturación de la hostelería de Madrid relativos al mes de julio y constata que la facturación de los negocios creció en Madrid un 6,7% más que el mismo mes del año anterior. No obstante, en comparación con el resto del año, el verano es la época del año que baja el consumo en Madrid, ya que los clientes disfrutan de sus vacaciones estivales. Este año la facturación incluso se ha visto afectada aún un poco más, especialmente en los locales del centro de la ciudad, a causa de Madrid Central, salvo en los puntos especialmente turísticos.

Desde su punto de vista, ¿cuáles son los puntos fuertes y débiles del sector de la hostelería en su provincia?

Los puntos fuertes de Madrid son la inversión extranjera que alcanza un 60% de la inversión total en España, el nivel del consumo en la restauración y la renta per cápita de la población en el sector que es bastante más alta que la media nacional, y la diversidad de la oferta culinaria que hoy alcanza más de 40 cocinas internacionales que han convertido a la oferta gastronómica de Madrid en uno de los grandes atractivos de la ciudad. La revolución en la hostelería madrileña esta siendo en los últimos 8 años fantástica. No sé si Madrid, hoy por hoy tiene puntos débiles dada la variedad de la oferta, su calidad y de los precios que se ofrecen. Quizá sea nuestra atención en idiomas que prestamos, que todavía no está al nivel internacional que es necesario.

¿Cómo participáis en los eventos de la provincia?

La hostelería es un actor principal en todos los eventos deportivos y culturales que se celebran en Madrid. Este año se ha celebrado desde la final de la Copa de Europa de fútbol, el Madrid Mutua Open de Tenis, hasta eventos sociales como el Orgullo, o culturales como el Bicentenario del Museo del Prado. Madrid se llena todos los domingos de carreras populares y mantiene una programación de teatro y de conciertos que hacen de Madrid una ciudad única. En todo ello, la gastronomía y la hostelería juegan un papel fundamental que no solamente se visualiza con Madrid Fusión.

A nivel de asociación, ¿cuáles son sus objetivos más inmediatos?

La hostelería está cambiando con la sociedad, se adapta, y va a cambiar muchísimo más. Las generaciones que vienen y las tendencias de consumo están marcando esta revolución. Las nuevas ofertas de menús al medio día, la venta de comida a domicilio, el ocio de los fines de semana, los cambios en la movilidad... Todo esto está ocurriendo y son retos, pero también oportunidades.

¿Cómo valora la relación con las administraciones y, en concreto, el apoyo que reciben por parte de ellas?

Las administraciones públicas en general son muy lentas y burocratizadas. La sociedad va mucho más rápido. Hemos pasado unos años muy complicados con el anterior gobierno del Ayuntamiento de Madrid. La gestión de las licencias fue pésima y la proliferación de las actividades ilegales ha llegado a unos niveles bochornosos. Madrid Central es un proyecto bueno para Madrid, pero pésimamente ejecutado. Su gestión ha conseguido que muchos madrileños no vengán al centro de Madrid. Afortunadamente, en lo que va de legislatura, hemos podido observar que este nuevo gobierno municipal tiene en mente otro futuro para Madrid, y que su gestión está siendo eficiente. Nos alegramos por ello.

