

I. COMUNIDAD DE MADRID

D) Anuncios

Consejería de Cultura, Turismo y Deporte

- 57** *ADENDA primera de 14 de noviembre de 2024, al convenio entre la Comunidad de Madrid y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (Hostelería Madrid), para el diseño, desarrollo y puesta en marcha de herramientas que promueven activamente la sostenibilidad, digitalización, competitividad y promoción de la oferta hostelera de la Comunidad de Madrid.*

En Madrid, a 14 de noviembre de 2024.

REUNIDOS

De una parte, don Mariano De Paco Serrano, en su calidad de Consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid (en adelante la Comunidad de Madrid) en virtud del nombramiento que establece el Decreto 47/2023, de 23 de junio, de la Presidenta de la Comunidad de Madrid (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID n.º 150, de 26 de junio de 2023) y en virtud de lo dispuesto en el Decreto 264/2023, de 5 de diciembre, del Consejo de Gobierno (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID n.º 291, de 7 de diciembre de 2023) por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte así como en la normativa competencial que justifica su intervención en concreto el artículo 3 del Decreto 48/2019, de 10 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la actividad convencional en la Comunidad de Madrid.

De otra parte, D. José Antonio Aparicio Gregorio, actuando en representación de la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid Hostelería Madrid con CIF: G28639383 y domicilio en Paseo Santa María de la Cabeza, n.º 1, 1.º derecha, 28045 Madrid, en su condición de Presidente, según escritura de elevación a público de los acuerdos adoptados en la Asamblea General de la Asociación de fecha 31 de mayo de 2011, en el que fue elegido para tal cargo, con número de protocolo 646 de la notaría de Madrid, doña Blanca Entrena Palomero, de fecha 10 de junio 2021.

Actúan cada uno de ellos en la representación que ostentan reconociéndose mutuamente capacidad para formalizar la presente adenda y, a tal efecto,

EXPONEN

I. Que se suscribió Convenio, en fecha 26 de diciembre de 2023, entre la Comunidad de Madrid y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (Hostelería Madrid), para el diseño, desarrollo y puesta en marcha de herramientas que promueven activamente la sostenibilidad, digitalización, competitividad y promoción de la oferta hostelera de la Comunidad de Madrid, por un importe de, como máximo, un millón dieciocho mil doscientos noventa y tres euros con sesenta y cinco céntimos (1.018.293,65 euros) IVA incluido.

II. Que de acuerdo con lo establecido en la cláusula sexta del Convenio se creó una Comisión de Seguimiento del mismo para seguimiento y evaluación de las actividades y la propuesta de temas específicos que se consideran de especial interés para su estudio, así como cualquier otra que se estime conveniente.

III. Que en su reunión del 24 de octubre de 2024 la Comisión de Seguimiento valoró y aprobó la propuesta de modificación planteada por Hostelería Madrid en cuanto a la modificación y cambio de algunas acciones por otras nuevas de mayor interés, para alcanzar el objeto del Convenio, sin que la misma suponga una alteración de la cuantía total del Convenio para el ejercicio 2024.

IV. Que la cláusula séptima del Convenio establece que, en cualquier momento anterior a la finalización de su vigencia, el mismo podría ser modificado mediante acuerdo expreso de los firmantes que deberá efectuarse en un nuevo documento suscrito por ambas

partes de acuerdo con el artículo 49.g) de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público.

De conformidad con lo expuesto, ambas partes acuerdan suscribir la presente Adenda al Convenio de fecha 26 de diciembre de 2023 en los términos que se recogen en las siguientes

ESTIPULACIONES

Primera

Se modifica el bloque 1 recogido en la cláusula segunda, añadiendo un punto 1.5 que recoja la creación de un HUB de emprendimiento exclusivo para el sector de la hostelería quedando redactado el bloque 1 en los siguientes términos:

“Bloque 1.

Profesionalización y promoción de la hostelería en zonas turísticas de la Comunidad de Madrid: Formación, Digitalización y Sostenibilidad.

1.1. Proyecto Saborea Madrid: Hostelería es...

Con el fin de alcanzar los objetivos previstos, la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (Hostelería Madrid) se compromete a realizar en 60 establecimientos de hostelería ubicados en municipios situados dentro del ámbito de la Comunidad de Madrid las siguientes acciones.

Acción 1: Implantación, seguimiento y verificación en estos establecimientos de hostelería de políticas de sostenibilidad, productos de proximidad y sistemas de calidad y seguridad alimentaria.

Acción 2: Organización y desarrollo de una Jornada informativa y de sensibilización sobre gestión eficiente, economía circular y calidad de servicio.

Acción 3: Realización de 6 encuentros entre productores de cercanías y hosteleros con el fin de crear relaciones comerciales y sinergias, 1 en cada municipio.

1.2. Digitalización de los establecimientos de hostelería, participantes en el proyecto.

Acción 1: Asesorías, así como 6 jornadas informativas para favorecer la digitalización del sector hostelero y mejora de la gestión de web y redes sociales.

Acción 2: Mejora del posicionamiento y usabilidad de la plataforma Saborea Madrid a través de

- Realización de una consultoría inicial que permita el análisis y estudio de aplicaciones líderes en este mercado.
- Traducción de la plataforma en 5 idiomas (inglés, francés, alemán, italiano más un último idioma a elegir por la Dirección de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid).
- Integración en la plataforma del sistema de reservas existentes.
- Interfaz de web Saborea Madrid.
- Diseño de rutas gastronómicas en al menos 6 municipios de la Comunidad de Madrid.
- Diseño de paquetes de experiencias para un día o fin de semana en al menos 6 municipios de la Comunidad de Madrid.

1.3. Diseño y Desarrollo de contenidos digitales de promoción personalización y distribución de la información turística a través de:

Acción 1: Diseño de material promocional digital gastronómico.

Acción 2: Realización de un plan de medios adecuado en soportes online, cuñas publicitarias y campañas SEO, SEM y paid en RRSS.

Acción 3: Producción de elementos PLV promocionales de las rutas gastronómicas y paquetes de experiencias creados.

1.4. Muerde Madrid.

Realización de un Mapa anual con la mejor tapa/pincho/bocado de cada municipio de la Comunidad de Madrid sirviéndose de las acciones que se hacen a nivel local.

Acción 1: Contacto con todos los municipios de la Comunidad de Madrid.

Acción 2: Elaboración de fichas de local hostelero de cada municipio con la tapa seleccionada en Saborea Madrid.

Acción 3: Difusión de Mapa en RRSS y webs.

1.5. HUB Origen.

Acción 1: Creación del primer HUB de emprendimiento exclusivo para el sector de la hostelería”.

Segunda

Se modifica el bloque 3 recogido en la cláusula segunda en su punto 3.5 que pasa de denominarse “Hoy Tapeamos” a “Que te pongo” quedando redactado el bloque 3 en los siguientes términos:

«Bloque 3.

Dinamización y viralización de la hostelería madrileña y sus diferentes tipologías por servicio y oferta gastronómica.

3.1. Viaja por España sin salir de Madrid:

Realización de una agenda marcada por los días de celebración de cada Comunidad Autónoma, difundiendo los restaurantes de identidad de cada Comunidad en cuestión, localizados en la Comunidad de Madrid.

Acción 1: Calendario de visitas a locales de hostelería.

Acción 2: Elaboración de mapa locales en Saborea Madrid.

Acción 3: Difusión en RRSS y webs.

3.2. Viaja por el mundo sin salir de Madrid:

Realización de una agenda marcada por los días de celebración de ciertos países, difundiendo los restaurantes de identidad de cada país en cuestión localizados en la Comunidad de Madrid p. e. los países de habla española durante el mes de la Hispanidad.

Acción 1: Calendario de visitas a locales de hostelería.

Acción 2: Elaboración de mapa locales en Saborea Madrid.

Acción 3: Difusión en RRSS y webs.

3.3. Mad Mixology.

Con el fin de situar la gastronomía líquida (coctelera) de Madrid en el panorama internacional.

Acción 1: Se realizará una presentación del coctel de Madrid por un miembro de Mad Mixology junto a una presentación con taller y preparación del coctel en vivo.

Acción 2: Día internacional del coctel: Se elaborará una Guía-ruta de coctelerías de la Comunidad de Madrid en la plataforma Saborea Madrid.

Acción 3: Difusión en RRSS y webs.

3.4. Con Solera.

Se elaborará una Guía de locales de hostelería “Con Solera” de la Comunidad de Madrid de al menos 38 locales de hostelería de más de 50 años de la Comunidad de Madrid.

Acción 1: Investigación y selección de locales de hostelería.

Acción 2: Desarrollo de guía, elaboración de mapa y colocado de placas distintivos en los diferentes locales.

Acción 3: Difusión en Medios y RRSS/webs.

3.5. ¿Qué te pongo?

Aprovechando las efemérides e hitos de cada mes, se generará una agenda en la que se visitarán ciertos locales de hostelería.

Acción 1: Realización de un calendario de visitas a locales de hostelería.

Acción 2: De acuerdo a esa agenda se organizará un encuentro informal en el local de hostelería entre hostelero, algún miembro de la Dirección General de Turismo y Hostelería y el presidente de Hostelería Madrid que será grabado para generar podcast mensual de la hostelería madrileña. Acción 3: Difusión en RRSS y webs.

3.6. Madrid Barista.

Con el fin de poner en valor la tendencia de Café de especialidad en el sector de la hostelería madrileña se diseñará un mapa de Café de especialidad (Madrid Barista).

Acción 1: Localización de las cafeterías y asociarlas con el fin de pertenecer al Madrid Barista.

Acción 2: Guía de cafeterías especialidad de la Comunidad de Madrid.

Acción 3: Presentación del producto en el Stand Comunidad de Madrid x Hostelería Madrid en Coffee Fest.

Acción 4: Difusión en RRSS y webs.

3.7. Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid.

Realización del campeonato oficial de Tapas y pinchos de la Comunidad de Madrid.

Acción 1: Preselección de los 7 finalistas entre iniciativas municipales y propuestas recibidas.

Acción 2: Celebración del campeonato en el stand de la Comunidad de Madrid de Salón Gourmets.

Acción 3: Difusión en RRSS y webs.

3.8. Selección de prescriptores especializados en turismo y hostelería madrileña.

Con el fin de realizar un calendario anual de publicaciones en RRSS en torno a la hostelería de la Comunidad de Madrid, se identificarán prescriptores y creadores de contenidos especializados en turismo y gastronomía de la Comunidad de Madrid

Acción 1: Selección de prescriptores y creadores de contenido especializados en turismo y gastronomía en el entorno de la Comunidad de Madrid.

Acción 2: Elaboración y ejecución de un calendario anual de apoyo por parte de los prescriptores a las diferentes acciones descritas anteriormente en este convenio».

Tercera

Se modifica el bloque 4 recogido en la cláusula segunda suprimiendo el punto 4.2 “Campeonato Hostelería Joven” quedando redactado el bloque 4 en los siguientes términos:

“Bloque 4.

Reconocimiento de la profesión del servicio en sala en la Hostelería

4.1. Galardones a los restaurantes con mejor servicio en sala de la Comunidad de Madrid (Premios Lito):

Se organizará una gala con entrega de distintivo anual a los locales de hostelería con el mejor servicio en sala de la Comunidad de Madrid.

Acción 1: Realización de auditoria de los diferentes locales de hostelería de la Comunidad de Madrid con el fin de valorar el servicio en sala.

Acción 2: Organización y celebración de la Gala de entrega de distintivos.

Acción 3: Difusión en RRSS y webs y elaboración de una guía de los premiados”.

Cuarta

Se modifica el Anexo I del convenio entre la Comunidad de Madrid y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid (Hostelería Madrid), para el diseño, desarrollo y puesta en marcha de herramientas que promueven activamente la sostenibilidad, digitalización, competitividad y promoción de la oferta hostelera de la Comunidad de Madrid, que quedará redactado en los siguientes términos:

ANEXO I

		2023	2024 (INCLUIDO IVA)
Bloque 1	Profesionalización y promoción de la hostelería en zonas turísticas de la Comunidad de Madrid: Formación, Digitalización y Sostenibilidad.	0	560.624,15 €
	Proyecto Saborea: Hostelería.	0	540.624,15 €
	Proyecto Muerde Madrid	0	0 €
	Hub Origen	0	20.000 €
Bloque 2	Promoción, difusión e implementación de los productos gastronómicos de la Comunidad de Madrid en la hostelería de la Comunidad de Madrid.		68.244,00 €
	Proyecto Decanta Madrid	0	68.244,00
Bloque 3	Dinamización y viralización de la hostelería madrileña y sus diferentes tipologías por servicio y oferta gastronómica	0	250.737,33 €
	Proyecto Viaja por España sin salir de Madrid:	0	0 €
	Proyecto Viaja por el mundo sin salir de Madrid:	0	0 €
	Proyecto Mad Mixology:	0	27.467,00 €
	Proyectos Guía establecimientos Con Solera	0	28.495,50 €
	Proyecto ¿Qué te pongo?	0	58.930,00 €
	Proyecto Madrid Barista:	0	35.937,00 €
	Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid	0	31.520,50 €
	Contenidos por prescriptores especializados en turismo y hostelería madrileña	0	68.387,33 €
Bloque 4	Reconocimiento de la profesión del servicio en sala en la Hostelería	0	136.255,50 €
	Galardones a los restaurantes con mejor servicio en sala de la Comunidad de Madrid (Premios Lito)	0	136.255,50 €
	Campeonato Hostelería Joven	0	0 €
Bloque 5	Informe Hostelería	0	2.432,67 €
	informe anual con radiografía de datos sobre el sector de la hostelería y restauración en la Comunidad de Madrid, que ayude a poner en valor su aportación a la economía regional	0	2.432,67 €
	TOTAL		1.018.293,65 €

Y para que así conste, y en prueba de conformidad de las partes, se firma la presente adenda siendo la fecha de formalización de la misma la correspondiente a la firma de la Comunidad de Madrid o, en ausencia de fecha en el pie de firma, la que figure en el encabezamiento.

Madrid, a 14 de noviembre de 2024.—Por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Mariano de Paco Serrano.—Por la Asociación Empresarial de Hostelería (Hostelería Madrid), José A. Aparicio Gregorio.

(03/18.842/24)

