

EDITORIAL 0	4 ACTUALIDAD		06
04	Mahou San Miguel y 07 MAHOS refuerzan su compromiso	Salón H&T	13
	II Foro Nacional 09 de Hostelería	l Jornada Emplea Turismo Málaga - Costa del Sol	15
17	UNA CAÑA CON	TAMBIÉN SON MAHOS	22
	Federico Olóriz, 17 OHC abogados	Ford Autovisa	23
		Luzía Energía	25
32	HOSTELERÍA EN POSITIVO 29	AGENDA	34
	MAHOS y Fundación 30 Andrés Olivares, juntos por una causa solidaria.		
	Una Navidad repleta 32		

de menús solidarios







En este tiempo...

Han pasado muchos días de incertidumbre, sensación de derrota, abandono, esperanza, trabajo y recuperación desde que hace ahora algo más de dos años comenzó la crisis más grande que la hostelería malagueña y andaluza hayan vivido nunca. Todo se detuvo de repente, desde el día a día de los negocios hasta las previsiones -por cierto, muy optimistas- que manejábamos para el año 2020. Y también todo lo que rodea a nuestro sector: empleo, distribución, formación, contratación, marketing... También se detuvo MAHOS Magazine, esta revista de difusión de la actualidad hostelera y la actividad de la Asociación de Hosteleros de Málaga.

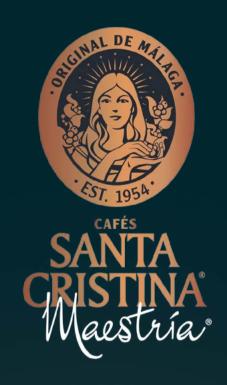
Todos los recursos de MAHOS se destinaron a trabajar para amortiguar lo máximo posi**ble**, y en la medida de nuestras posibilidades, el enorme impacto que las consecuencias de la pandemia empezaron a tener desde el primer momento en nuestra vida. Porque la hostelería no es sólo nuestro trabajo, es también un camino vital que hemos elegido para ayudar a impulsar el principal motor económico de la provincia de Málaga y el que más empleo genera a lo largo del año. Cientos de propuestas, cientos de reuniones, una información diaria sobre las intrincadas normativas que regulaban nuestra actividad, con cambios de un día para otro; una apuesta por la formación on line, campañas de concienciación, de comunicación, marketing de sentimientos para compensar tantos problemas y ayudar a mantener la moral de un sector muy perjudicado... El apoyo directo al asociado ha sido nuestro único deber en este tiempo, largo tiempo, que ahora cambia de

De la era del covid a la era de la recuperación. MAHOS Magazine llevaba mucho tiempo sin cumplir su cita, pero aquí está, de nuevo, y con muchas y buenas noticias para todos. En este tiempo hemos recibido el apoyo decidido, firme e inquebrantable de Mahou San Miguel, que apostó por MAHOS en plena pandemia, que mantuvo su apuesta cuando lo peor del confinamiento nublaba cualquier perspectiva de futuro, y que se ha convertido en un socio protector de lujo para la Asociación de Hosteleros de Málaga. De su mano, de la mano de esta cervecera malagueña, que da empleo de manera directa en su fábrica junto al aeropuerto a 200 personas, MAHOS seguirá construyendo el futuro de la hostelería de la provincia de Málaga. La formación, la calidad, la gastronomía y el empleo son los motivos que compartimos y que nos permiten brindar con una San Miguel en la mano por el éxito de esta alianza.

En este tiempo la hostelería ha cambiado, se ha adaptado, ha superado la amenaza. Ahora sigue siendo la misma de siempre, pero con el deseo de ser mejor cada día. En este tiempo hemos sufrido, nos hemos caído, nos hemos levantado. En este tiempo nuevo que afrontamos juntos, lo mejor siempre está por llegar. Y siempre tendremos la mano de la hostelería tendida a los muchos que han sufrido esta crisis, a los que cayeron y se levantaron, y a los que lamentablemente no pudieron o aún lo están intentando. MAHOS somos todos y siempre estaremos con ellos. Por un 2022 excelente, por un futuro incluso mejor que el que habíamos soñado, por la hostelería de Málaga.

Javier FrutosPresidente de MAHOS





ECGUSTO por Co





GAMA EXCLUSIVA PARA LOS MAESTROS HOSTELEROS

El auténtico café de Málaga en su mejor versión, un producto de calidad, nuestro, de siempre.

Más información en el 952 247 720 • www.cafes-santacristina.com





ACTUALIDAD

Mahou San Miguel y MAHOS refuerzan su compromiso

07

II Foro Nacional de Hostelería

09

Salón H&T

13

I Jornada Emplea Turismo Málaga - Costa del Sol **15**





Mahou San Miguel y MAHOS refuerzan su compromiso

Ambas entidades han consolidado su acuerdo de colaboración, firmado en 2020, en una visita de la asociación sectorial a las instalaciones malagueñas de la compañía cervecera.

Hace dos años, **Mahou San Miguel**, compañía 100% española y líder del sector en nuestro país, y **MA-HOS**, la Asociación de Hosteleros de Málaga, firmaron un acuerdo de colaboración con el objetivo de impulsar los establecimientos de Hostelería de la provincia.





Una alianza que se ha formalizado en los últimos días con un encuentro entre la asociación sectorial y la compañía cervecera en su **Centro de Producción malagueño.** En la visita han estado presentes representantes de ambas entidades, entre ellos Javier Frutos, presidente de MAHOS, acompañado por miembros de su junta directiva; y *Juanjo Madariaga* y *Rebeca Fernández*, director de **Relaciones de Mercado** y jefa de ventas de **Hostelería de Mahou San Miguel**, respectivamente.

Gracias a esta unión, cuya vigencia se extenderá hasta 2023, la compañía se convierte en patrocinador oficial y exclusivo de cervezas y aguas de la asociación, a través de la gama de **Cervezas San Miguel y Solán de Cabras**.

Un acuerdo que se enmarca en el histórico compromiso de **Mahou San Miguel** con la hostelería, que es firme y con vocación de largo plazo, y en su intención de tener un rol activo en la evolución del sector, con la digitalización y la sostenibilidad como aceleradores de la reactivación.



Servicio de Prevención Ajeno, líder en el Sector y con Acreditación a nivel Nacional

Convenio de colaboración con:



Asociación de Hosteleros de Málaga



Prestación de servicios en:

- prevención de riesgos laborales
- vigilancia de la salud
- asesoramiento e implantación de planes contingencia Covid19
- realización de pruebas de detección covid-19
- · formación específica para su sector

GRATUITO PARA ASOCIADOS*

*Servicios GRATUITOS para Asociados que puedan acogerse a las campañas comerciales vigentes.

GRUPO INPREX MÁLAGA

CL. DUQUESA DE PARCENT, 13 (Málaga - 29001)

TLF: 952212501

Imduran@grupoinprex.com jmescribano@grupoinprex.com obernal@grupoinprex.com







II FORO NACIONAL DE HOSTELERÍA

El objetivo del II Foro Nacional de Hostelería era realizar un diagnóstico de la situación del sector y de los retos a los que se enfrenta.



En febrero se celebró el II Foro Nacional de Hostelería en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, dentro del marco del Salón H&T. El Foro, organizado por Hostelería de España y Hostelería de Andalucía, tenía como objetivo realizar un diagnóstico de la situación del sector y de los retos a los que se enfrenta en el futuro más inmediato.

El evento comenzó con el acto de inauguración, protagonizado por Javier Frutos; presidente de MA-HOS y de Hostelería de Andalucía; José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España; Juan Ignacio Zafra, director territorial de CaixaBank; Manuel Muñoz, secretario general de turismo de la Junta de Andalucía y Francisco de la Torre, alcalde de Málaga.

Durante esta primera parte, Javier Frutos recordó la dura situación que está atravesando la hostelería desde que comenzó la pandemia. También expresó su deseo e intención de recuperar las cifras prepandemia e incluso superarlas.

El evento continúo con el desarrollo de cinco mesas de debate: "Digitalización en la Hostelería"; "Diagnóstico del sector y Gestión del espacio público: Las Terrazas", patrocinada por Makro; "Análisis de la situación laboral", también patrocinada por Makro; "Respuesta de la hostelería al fenómeno del Botellón" y "Cambiando el mundo desde la gastronomía", patrocinada por TransGourmet Ibérica.





Además, se contó con grandes ponentes como: Lina Gummá Roura, directora de desarrollo de comunidades de Banca Negocios CaixaBank; Manuel Román, director de ventas y distribución a hostelería de Heineken España; Marta Alonso, jefa de activación de segmento de negocio Mahou-San Miguel; Agustín González Romo, secretario general de empleo de la Junta de Andalucía o Javier Urra, doctor en psicología.

El Foro se cerró con reflexiones y palabras de agradecimiento por parte de Javier Frutos, José Luis Yzuel y Francisco Salado y con una contundente conclusión: **este 2022 se afronta como un año de recuperación.** Así, se daba por clausurado el II Foro Nacional de Hostelería, el cual mantiene a **Málaga como capital nacional de la hostelería.**

Publicidad



50 AÑOS TRABAJANDO PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE





NUEVO CentroTransit

el centro especializado en vehículos comerciales **más** grande de la provincia





Málaga de Velázou

Avenida de Velázquez, 309 (frente a Makro)

DESCUENTO

CENTRO TRANSIT AUTOVISA PARA ASOCIADOS MAHOS

500€

Para la compra de **Transit Courier y Connect** 1000€

Para la compra de Custom, 2Tn y Ranger

Importes impuestos incluídos, condicionado a la acreditación del comprador como miembro asociado MAHOS y hasta el 1 de junio de 2022













Salón H&T

El Salón H&T, celebrado entre el 7 y 9 de febrero y en el MAHOS colaboró como promotor sectorial, clausuró su vigesimocuarta edición en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con la participación de más de 10.500 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística. El salón cerró así una convocatoria que superó todas las expectativas previstas en cuanto a indicadores de participación y

que señalaba el 2023 como el año de la consolidación de la actividad.

Además, las más de **250 empresas y entidades** que participaron trasladaron su satisfacción a la organización por el amplio número de contactos conseguidos. También destacaron el

Celebrado entre el 7 y 9 de febrero, contó con la participación de más de 250 empresas y entidades

especializado perfil del visitante, diverso y con gran capacidad de compra e interés en la generación de negocio de cara al inicio de la temporada alta.

De manera general, los participantes valoraron muy positivamente la calidad de los contenidos de esta edición, tanto por el alto nivel de los expertos que han participado en el programa como por las temáticas abordadas y su aplicación práctica para la actualización de los establecimientos y la gestión de los negocios.



Cabe destacar que H&T ha recuperado este año el apartado internacional a través de la presencia de compradores, ponentes y periodistas de otros países como Estados Unidos, Argelia, Italia, Portugal y Colombia. El Salón ha resultado clave para que empresas y profesionales abran nuevas vías de colaboración con mercados internacionales

de gran potencial. Asimismo, estos participantes resaltaron también la calidad de esta edición y su capacidad de convocatoria para conocer de primera mano las opciones de negocio con el tejido proveedor nacional de la hostelería y las industrias hotelera y turística.

Los participantes valoraron muy positivamente la calidad de los contenidos de esta edición

Por otra parte, también se celebró **COICION** el *"Foro de Innovación"*, uno de los espacios más destacados del salón, el cual contó con la intervención de expertos y referentes para hablar sobre estrategias de crecimiento, automatización de tareas y procesos, gestión inteligente y sostenible, experiencias y casos de éxito.

Además, el foro convocó a los CEO y representantes de Hoteles Intur, Fuerte Hoteles, ML Hoteles, Casual Hoteles, Paradores de Turismo de España - Iker Llano, José Luque, José Carlos Escribano, Juan Carlos Sanjuan y Carlos Martínez, respectivamente-, para abordar la situación del sector turístico, sus perspectivas y planes de expansión futuros.





JORNADA EMPLEA TURISMO MÁLAGA - COSTA DEL SOL

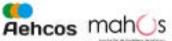
Aprovecha la oportunidad para encontrar el trabajo que más se ajusta a tu perfil

Martes, 29 de marzo de 2022

Palacio de Ferias y Congresos de Málaga: FYCMA 9:00 a 18:00 h















I Jornada Emplea Turismo Málaga Costa del Sol

La jornada de empleo y contratación desborda las previsiones y supera los 2.000 asistentes interesados en trabajar en el sector turístico de la costa del sol

Más de 2.000 asistentes han desbordado todas las expectativas de la I Jornada Emplea Turismo Málaga Costa del Sol, un evento organizado por las tres principales patronales turísticas de la provincia para impulsar la contratación en las puertas de la Semana Santa, recién iniciada la temporada alta. Se han superado ampliamente las previsiones más optimistas de la organización en relación al número de demandantes en esta primera edición, que se ha celebrado entre las 09.00 y las 18.00 horas del 29 de marzo.

En cifras globales, actualmente el sector turístico (hostelería, hotelería y chiringuitos) mantiene unos 74.000 puestos de trabajo en la provincia de Málaga, según datos oficiales extraídos del último Anuario de la Hostelería (2021) de la Confederación Empresarial de Hostelería de España.

En el pico de temporada alta de 2019, último año prepandemia, hubo unos 100.000 trabajadores en el sector, por lo que aún quedarían más de 20.000 plazas por cubrir en la previsión optimista del año 2022 que mantienen las patronales.





Publicidad

El presidente de la Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS), Javier Frutos, afirmó en la inauguración que la necesidad de mano de obra cualificada en el sector es elevada, y ha valorado la convocatoria como un éxito "que demuestra que las empresas necesitan trabajadores y que hay muchos aspirantes en busca de un puesto de trabajo en el sector turístico, un sector en el que el empleo es de calidad y que es motor económico de Málaga".

El presidente de Aehcos, **José Luque**, consideró un **rotundo éxito** esta jornada, "que se traduce en una necesidad constante para los próximo años, cuando habrá que buscar espacios mayores para aumentar la exposición de empresas, mejorando la afluencia de candidatos". Por su parte, el presidente de la Asociación de Empresarios de Playas, Manuel Villafaina, ha destacado la cooperación público-privada que ha hecho posible este evento y ha agradecido al Ayuntamiento de Málaga, a la Diputación de Málaga y a la Junta de Andalucía su patrocinio y apoyo. El alcalde, Francisco de la Torre, ha visitado la jornada a mediodía y ha hecho un recorrido por la zona expositiva.





UNA CAÑA CON...







Una caña con Federico Olóriz

Nacido en diciembre de 1970 en Madrid, durante 23 años ha tenido una relación personal directa con el sector de la hostelería, en sus principios como trabajador y después como empresario.

Cursó la carrera de Derecho en la Universidad de Granada especializándose en derecho administrativo, ciudad donde fundó, en 2001, su despacho profesional con las iniciales de sus apellidos, "OHC abogados". En la actualidad asesoran a Administraciones Públicas en materia de urbanismo y medio ambiente, así como a empresarios, asociaciones y federaciones del ámbito de la Hostelería, y Ocio Nocturno.



¿Cuál es la especialización de ohc abogados y en qué ámbito geográfico trabaja?

Mi especialidad como abogado nace ya en el año 2001, centrándome en el derecho urbanístico y medioambiental, enfocando el asesoramiento jurídico de mi despacho exclusivamente al urbanismo, medioambiente y asesoramiento a administraciones Públicas. A raíz de mi relación personal con la hostelería, al conocer las necesidades del sector de primera mano, se inició una rama de asesoramiento específico y especializado dirigido al sector de la hostelería y el ocio nocturno, asesorando, día de hoy, desde las mayores empresas de este ámbito, como a los pequeños hosteleros que inician su andadura. Nuestro ámbito geográfico abarca, como solemos decir, desde Punta Umbría a Garrucha, tenemos clientes tanto privados, como de administraciones públicas, en todas las provincias Andalucía; y hemos ampliado nuestro asesoramiento a la CCAA de Madrid.

La pandemia ha trastocado el funcionamiento de la hostelería, obligándola como sector a variar sus métodos de trabajo, su organización clásica, su concepción de los espacios y por supuesto su relación con la administración. ¿hasta qué punto este cambio es definitivo?

La época de restricciones, incluso prohibiciones, que se ha vivido, es un punto de inflexión en todos los sentidos para la hostelería, afectando tanto a los métodos de explotación, formas de contratación, optimización de espacios, y concepto de los propios negocios. A ello hay que sumarle, que justo antes de la pandemia e incluso en pandemia, se realizaron importantes modificaciones normativas que afectan directamente al tipo de actividades, incluso a las condiciones en las que éstas pueden funcionar, y los servicios que pueden prestar, tanto en espacios públicos como privados, ya sea en el exterior o al interior.

El sector ha empezado a familiarizarse más con dichas normativas a causa de la pandemia y a optimizar sus recursos. Las nuevas metodologías y formas de consumo han llegado para quedarse.

¿Cuál es en este momento la relación de la administración, en lo que a normativa se refiere, con un sector económico básico como la hostelería?

Está en un momento idóneo para que el sector reclame la atención necesaria que no se le ha prestado nunca a nivel normativo. Es el momento de realizar regulaciones específicas sobre las actividades, sobre las explotaciones al aire libre en terrazas, ya sean privadas o públicas, sobre ayudas al sector... En menos de un año y medio se han aprobado más de 100 órdenes, decretos, y decretos ley, en los que directa o indirectamente estaba afectada la hostelería.

Ello significa que la celeridad para regular, tramitar, y aprobar normativas que beneficien directamente a este sector es inmediata. La hostelería debe presionar para que las administraciones recojan, ahora en la norma, las demandas reales del sector, evitando, en muchos casos, indefensión del empresario. Si pasa mucho más tiempo sin que se recojan dichas demandas en normativa, la posibilidad de modificar la existente se irá diluyendo en paralelo a la llegada de una normalidad social post-pandemia.





En el II Foro Nacional de Hostelería, recientemente celebrado en Málaga, usted hizo una ponencia relacionada con el espacio público y las terrazas, en relación a un estudio a nivel nacional realizado por la confederación hostelería de España. ¿Cuál es la manera de conciliar la actividad económica en la vía pública con su uso y disfrute por parte de vecinos, ciudadanos y visitantes?

Sin duda alguna, España, y en concreto Andalucía, se encuentra en una situación muy especial en comparación con, ya no solo el resto de España, sino de Europa. ¿Por qué me refiero a Europa?, porque la normativa que se nos aplica está basada en directivas europeas, directivas las cuales toman como parámetros situaciones de hecho que no son las propias de nuestro país. No es lo mismo una terraza en un bar en la calle Larios, que una terraza en un bar de un barrio de Tampere -Finlandia-, y se les aplica la misma norma de contaminación acústica.

La forma de conciliar el ocio y el descanso obviamente deviene, en un principio, de la exigencia educacional del respeto, pero dicho esto, las exigencias de cumplimiento de normativa lo deben ser para ambas partes, es decir un establecimiento público ha de cumplir con unos mínimos en cuanto a emisión, pero el receptor, en este caso cualquier vivienda igualmente en sus aislamientos y eficiencias energéticas, De hecho hemos ganado numerosos juicios contra denuncias establecimientos en este sentido.

¿Está la hostelería sobrerregulada en Andalucía? ¿Y a nivel municipal?

Sin lugar a dudas, en todos los niveles.

Deberíamos entender que, precisamente las directivas europeas, como la de servicios, ya en 2007, nos dieron "la mayoría de edad"; ¿que quiero decir con esto?, que la implantación de los sistemas de declaración responsable, y comunicaciones previas por parte de esta normativa europea de obligado cumplimiento para todos los países miembros, dotan al administrado, en este caso al empresario del sector, de la capacidad de iniciar sus actividades declarando responsablemente que cumplen con la normativa sectorial que les de aplicación.

Las administraciones, a día de la fecha, es decir 14 años después de haberse aprobado la Directiva, siguen sin adaptar sus ordenanzas municipales, incluso normativas de ámbito supra municipal, generando un atasco innecesario, y si me apuras ilegal, a las tramitaciones de licencias de apertura y puesta en funcionamiento.

Habiendo trabajado personalmente en el grupo de redacción del Decreto 155/2018, mi empeño ha sido siempre que, cuanta menos normativa exista y mas simple sea, mejor, es decir, siempre que se cumplan con normativas de carácter Básico, como son el código técnico de la edificación -CTE-, y la Ley del ruido, y su reglamento, cada uno "que haga en su actividad lo que estime oportuno", sin más control que una declaración responsable que compromete al titular del negocio a cumplir con la normativa a la que me refería anteriormente.





¿En qué estado están las reclamaciones que las empresas hosteleras han llevado a cabo contra las instituciones por la falta de ayudas en la pandemia? ¿cree que se gestionó adecuadamente este asunto por parte de la administración, habida cuenta de las dificultades de las empresas?

En el caso de las reclamaciones que llevamos desde mi despacho, todas ellas han sido admitidas ya por el Tribunal Supremo, y se encuentran en tramitación, recordar que fuimos los únicos que en el escrito previo interpuesto ante la Secretaría General Técnica del ministerio de Hacienda, así como la interpuesta ante Ministerio de Presidencia, alegamos la nulidad de pleno derecho de los estados de alarma decretados, dicha alegación fue corroborada por el Tribunal Constitucional a finales del Junio de 2021, declarando nulos el estado de Alarma incluso los confinamientos, lo cual nos marca una perspectiva bastante positiva en cuanto al resultado de las demandas interpuestas.

Nosotros, desde un primer momento, y tanto por el conocimiento interno de la realidad de la situación para el sector, al asesorar a entidades publicas, como al asesorar a empresarios y asociaciones de hostelería, denoté un desconocimiento absoluto, por parte de las administraciones, tanto locales, autonómicas como estatales, de la realidad que tiene el sector de la hostelería. De hecho, muchas de las flexibilizaciones, y liberalización de permisos en la época de pandemia, devinieron de informes evacuados por nosotros de forma previa a la redacción de dicha normativa, así como del arduo trabajo de instituciones como MAHOS y la Federación Andaluza de Hostelería.

Esto, debiera servir para que la administración entienda que a la hora de legislar, debe ceñirse una realidad social y económica, dotándose de los servicios de asesoramiento, para no generar gravísimos perjuicios.



La comunicación que tu negocio necesita







TAMBIÉN SON MAHOS

Ford Autovisa 23





Ford Autovisa



Ford Autovisa se une como colaborador de la asociación, convirtiéndose así en el Concesionario oficial de los hosteleros de Málaga, tanto para vehículos comerciales como para turismos.

Gracias al acuerdo firmado entre la asociación y Ford Autovisa, todos los asociados de MAHOS van a poder beneficiarse de condiciones exclusivas en la compra de su vehículo profesional (furgoneta o flotas), así como para sus vehículos particulares.

Además, para facilitar el acceso a estas ventajas, Ford Autovisa ha creado la figura del 'Asesor Personal para el Asociado MAHOS'. Un experto que podrá asesorar a nuestros asociados en la compra o renting de sus vehículos profesionales y personales.

Este acuerdo se extiende a familiares de nuestros asociados. Tan solo es necesario acreditarse como asociados de MAHOS.



Era cuestión de tiempo que el líder en vehículos industriales y proveedor oficial de MAHOS inaugurara el mayor centro de vehículos comerciales de la provincia de Málaga.

Con una amplia exposición totalmente independiente, Ford Autovisa pone a disposición de los asociados el asesoramiento de personal altamente especializado en el vehículo para empresa, siempre enfo-

Ford Autovisa

Centro Transit

MAHOS

y lo celebra con

estrena su nuevo

cado a optimizar el aprovechamiento de las flotas de vehículos adaptados a las necesidades particulares de cada usuario.

Al mismo tiempo, Ford Autovisa ha extremado su inversión en formación para el personal técnico encargado de la post-venta, así como en la mejora de los procesos de recepción, servicio y atención

al usuario. El cliente profesional merece un cuidado especial. El objetivo es maximizar el tiempo de uso y reducir al mínimo los tiempos de paralización de las flotas.

Y con un añadido importante: las condiciones especiales que los asociados pueden disfrutar en Ford Autovisa.

De esta forma, con los centros de Málaga, Mijas y Marbella, Ford Autovisa se consolida como **líder en** la venta y post-venta de vehículos comerciales en nuestra provincia.





Luzía Energía

Los hosteleros de Málaga pagarán lo justo por su factura de la luz



Añádete Group, distribuidora oficial de Luzía Energía, y su director, Francisco Javier Gómez Hurtado, han firmado un acuerdo de colaboración con el representante de la Asociación Malagueña de Hosteleros (MAHOS), F. Javier Frutos Pérez.

A través de este acuerdo, pretenden fomentar el uso de la energía 100% verde, el ahorro y la eficiencia energética entre los Hosteleros de Málaga.

Luzía ofrece, entre otras ventajas, un estudio de ahorro y optimización de los puntos de suministro. Este estudio detallado, personalizado y gratuito, demuestra que, con Luzía, es posible ahorrar en la factura de la luz.

Los asociados de MAHOS contarán con los siguientes servicios y ventajas:

-Luz a precio de coste. Disfrutarán de la electricidad pagando la potencia y la energía a su precio de mercado, más una pequeña cuota diaria. Así, los hosteleros sentirán que son su propia comercializadora, mientras ahorran de verdad.

-Luzía garantiza el consumo de energía 100% verde, limpia y transparente. La comercializadora solo ofrece energía procedente de fuentes renovables, y lo demuestra con el envío a todos sus clientes de un certificado de energía renovable, expedido por la CNMC.

-Servicio de mantenimiento de urgencias para hogar y empresas, con atención personalizada y especializada las 24 horas del día.



Además, Luzía Energía pone a disposición de los hosteleros malagueños la posibilidad de alcanzar la máxima eficiencia energética y el mayor ahorro a través de otros servicios como:

- -Eliminación de la energía reactiva. Acaba con la energía residual no aprovechable, con el objetivo de reducir el coste de esta energía en la factura de la luz.
- -La opción de dar el paso hacia el autoconsumo con la instalación de placas solares en los distintos negocios de los asociados. Además, Añádete Group se encargará de toda la gestión administrativa, para que no tengas que preocuparte por nada.
- -Venta de excedentes del autoconsumo. Los abonados recibirán una compensación del 60% del PMD (precio medio diario) por la energía sobrante que no utilicen.
- -Servicio telemedida para una transparencia total en el consumo eléctrico.





Colaborando con la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia, Luzía quiere dar un paso más para apoyar a este sector y consolidarse como la comercializadora de energía 100% verde que más apuesta por implantar la energía de origen sostenible en las pequeñas y medianas empresas.

¡Solicita información y empieza a pagar lo justo por tu factura de la luz!





gastronÓmico

Desarrollamos ideas y proyectos para tu negocio de hostelería





HOSTELERÍA EN POSITIVO

MAHOS y Fundación Andrés Olivares, juntos por una causa solidaria. **30**

Una Navidad repleta de menús solidarios **32**





MAHOS y Fundación Andrés Olivares, juntos por una causa solidaria

La Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS) y la Fundación Andrés Olivares han suscrito un acuerdo de colaboración por el que MAHOS apoya el trabajo y coopera en la difusión de las actividades de la Fundación Andrés Olivares tanto en la comunicación externa como entre sus asociados.



La Asociación de Hosteleros de Málaga (MAHOS) y la Fundación Andrés Olivares han suscrito un acuerdo de colaboración por el que la patronal provincial se convierte en colaboradora especial de esta organización a través del programa Sabores Solidarios.

Este programa consiste en la inclusión en las cartas de los establecimientos de **un plato solidario** con el que se dona una cantidad económica a la Fundación cada vez que se vende uno.

La Fundación Olivares trabaja desde hace 12 años para mejorar la calidad de vida de los niños y adolescentes enfermos de cáncer y otras patologías crónicas ofreciendo un amplio programa asistencial en el que destacan servicios como fisioterapia, psicología, logopedia, ayudas sociales... Más de 550 familias se han beneficiado durante todos estos años de sus servicios que ofrecen de manera gratuita.





trabajosocial@fundacionolivares.org | 690 94 75 87



Una Navidad repleta de menús solidarios



La iniciativa 'Un menú solidario de la hostelería malagueña por Navidad', por la que se han entregado más de 2.200 menús entre las familias más vulnerables de la capital

Las familias que residen en el Corralón de Santa Sofía, situado en el tradicional barrio de La Trinidad, recibieron el pasado 23 de diciembre en sus hogares los menús navideños con los que disfrutaron en Nochebuena gracias a la iniciativa 'Un menú solidario de la hostelería malagueña por Navidad'. Una acción, impulsada por Caixa Bank, Fundación La Caixa y Lumen Proyectos Gastronómicos, en colaboración con el Ayuntamiento de Málaga, MAHOS y 35 establecimientos hosteleros participantes. MAHOS, junto con Coca-Cola, Ángeles Malagueños de la Noche y Comedor Social Santo Domingo repartieron el pasado 23 de diciembre 850 comidas de Navidad en Málaga, para los más necesitados.

La iniciativa, la cual fue impulsada por Coca-Cola y desarrollada en 21 ciudades y poblaciones españolas, contó con la colaboración de múltiples asociaciones, ONG y bancos de alimentos, ayuntamientos, establecimientos y escuelas de hostelería, además de la participación de cientos de voluntarios de la propia Coca-Cola.

MAHOS un año más, se unió al también al proyecto colaborando para que esos 850 menús llegaran a personas vulnerables y con dificultades.

Además, **Coca-Cola** también puso en marcha una iniciativa a través de su web para **luchar contra el desperdicio de alimentos**, con propuestas de recetas e ideas para sacar el máximo partido a los menús de las fiestas.





Agenda

16 junio

3ª Gala de la Hostelería de Málaga

Del 13 al 20 agosto

Feria de Málaga 2022











Asociación de Hosteleros de Málaga

Socio protector:





Proyecto solidario:























































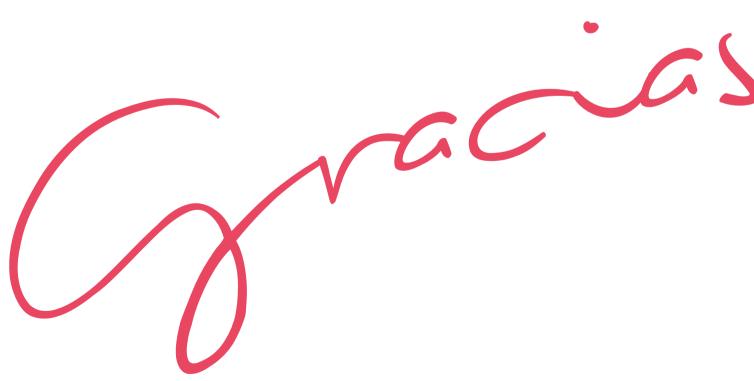












Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha. • info@mahos.es • 952 228 202 • 🕒 +34 687 931 202

www.mahos.es 🚹 🥶

