núm.:
01
2019
ag.- sept.- oct.

mahOs magazine

TE PRESENTAMOS

La Junta Directiva de Mahos

11

ACTUALIDAD

Aumenta un 3% la facturación de los hosteleros durante la Feria de Málaga 07

TAMBIÉN SON MAHOS

Llega a Málaga Booh!
La revolución en la Comida a Domicilio 16

HOSTELERÍA EN POSITIVO

Un sector que genera más de 80.000 puestos de trabajo en la Costa del Sol 21

Patrocinador principal: Cruzcampo

SUMARIO

EDITORIAL 03

ACTUALIDAD 06

Aumenta un 3% la facturación de los hosteleros durante la Feria de Málaga 2019 07

Cafés Sol y Crema 09
se suma a la Asociación de Hosteleros de Málaga como colaborador principal

09

TE PRESENTAMOS

Los retos de la hostelería 11

TAMBIÉN SON MAHOS 15

Llega a Málaga Booh! 16
La revolución en la Comida a Domicilio

Diseñar experiencias 18
claves para el éxito en hostelería

HOSTELERÍA EN POSITIVO 20

Un sector que genera más de 80.000 puestos de trabajo en la Costa del Sol 21

IX edición Alere/ Dolia 23
Salazones sin sal, talleres gastro para niños y empoderamiento femenino

AGENDA 25

EDITORIAL

Estimado hostelero:

La Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) amplifica desde hoy su voz en el sector turístico de nuestra provincia. Esta revista, Mahos Magazine, nace con el firme propósito de servir como altavoz de las propuestas, reivindicaciones e inquietudes de una actividad que es, por el indiscutible argumento de las cifras de empleo, la más importante de la economía de nuestra tierra. No en vano, la hostelería mantiene alrededor de 80.000 puestos de trabajo al año y durante este verano, recién acabado, la cifra ha ascendido a 100.000 empleos, según recientes datos de la Seguridad Social. A esos puestos de trabajo hay que sumar la generación indirecta de riqueza con industrias auxiliares, proveedores y productores, que además tienen un papel clave en los continuos incrementos de las exportaciones agroalimentarias. La hostelería es mucho más que la actividad propia de los bares y restaurantes de Málaga; ocupa un lugar central en la promoción turística, y aspira a estar en la planificación, así como ser protagonista en cuestiones clave como la innovación, la sostenibilidad, la formación de los profesionales y la responsabilidad social corporativa. Este empeño es el que nos mueve. Acompáñanos y hagámoslo juntos.

Javier Frutos
Presidente de Mahos

MAHOS
Y
CRUZCAMPO
juntos
POR LA HOSTELERÍA

ACTUALIDAD

Aumenta un 3% la facturación de los hosteleros durante la Feria de Málaga 2019 **07**

Cafés Sol y Crema se suma a la Asociación de Hosteleros de Málaga como colaborador principal **09**

Aumenta un 3% la facturación de los hosteleros durante la Feria de Málaga 2019

Hosteleros, comerciantes del Centro Histórico y hoteleros apostaron por reforzar el carácter tradicional de la Feria

Aunque **atípica en cuanto a días**, Javier Frutos, presidente de la Asociación de Hosteleros de Málaga, ha considerado que esta edición de la Feria de Málaga, que ha tenido lugar del 15 al 24 de agosto, **ha obtenido resultados positivos.**

Una feria en la que hosteleros, comerciantes del Centro Histórico y hoteleros apostaron por reforzar el carácter tradicional de la Feria de Málaga 2019 a través de **la cultura, la gastronomía y el tipismo.** Una fiesta popular, vivida en la calle, con degustación de productos, bailes y música locales, decoración especial y oferta diversa, compartida entre el Centro Histórico y el recinto de Cortijo de Torres.

Además, a inicios de la feria los hosteleros presentaron una serie de recomendaciones que, en palabras de Javier Frutos, *"se trata de animar a todos los empresarios de hostelería a que vistan sus locales con motivos feriales, a que colaboren con los servicios de limpieza y con la Policía Local, a que aumenten el reciclaje o a que hagan gala de su profesionalidad como anfitriones de la ciudad"*. Estas recomendaciones, así como la programación de la Feria de Málaga, ha sido **transmitida** por los hosteleros durante los festejos **a través de sus redes sociales.**

Estamos trabajando en la configuración de un modelo de feria para los próximos años

Finalizada la celebración, hoteleros, hosteleros y administraciones públicas han hecho balance y sacado conclusiones de esta Feria que ha sido la más longeva. Ayuntamiento y empresarios coincidieron en celebrar una feria que este año se ha ampliado a dos días más, una situación excepcional que ha conllevado a **un aumento en la facturación** de los restaurantes del 3% y en los hoteles del 4%, superando estos últimos una ocupación del 95%.

*"No obstante, **el año que viene volveremos a la normalidad** y esperemos que sea una feria igual o mejor que esta"*, en palabras del presidente de Mahos para esta revista. *"**Ya estamos trabajando** en la configuración de un modelo de feria para los próximos años, que verdaderamente nos represente y de la que nos sintamos orgullosos. Una feria hecha por todos y para todos, malagueños y visitantes."*

Publicidad

Gelateria
CARTE D'OR

Cafés Sol y Crema se suma a la Asociación de Hosteleros de Málaga como colaborador principal

Cafés Sol y Crema es una empresa familiar con gran tradición, dedicada al **tueste y comercialización de café de gran calidad**, referencia en la costa andaluza y que apuesta por la reivindicación del sector agroalimentario.

Hace ya más de 40 años Cafés Sol & Crema comenzó su andadura en Motril

Hace ya más de 40 años Cafés Sol & Crema comenzó su andadura en Motril, de la mano de Damián Carmona, apasionado del café e iniciando así su larga carrera profesional.

En su planificación de expansión geográfica, apuesta por Málaga como ciudad turística líder y referencia en la hostelería de calidad. **Mahos y Cafés Sol y Crema entienden que la colaboración mutua** y el fomento de la cultura asociativa y corporativa en el seno del sector hostelero **es una de las claves del éxito comercial** y de imagen que forma parte de los objetivos de ambos organismos.

Cuentan con estructura para dar respuesta a las necesidades que hoy plantea el mundo de la hostelería

Siguiendo su **fuerte vocación hostelera**, cuentan con estructura para dar respuesta a las necesidades que hoy plantea el mundo de la hostelería en cuanto a productos, distribución y servicio se refiere.

Los asociados podrán beneficiarse de descuentos, promociones y distintas acciones que se desarrollarán fruto de este acuerdo y en conjunto con Mahos.

TE PRESENTAMOS

Los retos de la hostelería

El sector de la hostelería de la provincia de Málaga se apoya en una **capacidad extraordinaria de generación y mantenimiento de empleo.** Una cifra anual entorno a los 80.000 puestos de trabajo y que durante este verano, recién acabado, la cifra ha ascendido a 100.000 empleos, según recientes datos de la Seguridad Social. Es la credencial de una actividad que sostiene tres de cada cuatro contratos que genera la industria turística. **Los números son indiscutibles:** la hostelería es la gran protagonista del turismo y el turismo tiene un peso en la economía local de más de 3.000 millones de euros. La importancia de la actividad hostelera está, por tanto, bien definida. Y en virtud de este papel central que juega, afronta también unos retos de modernización que deben convertirla en un actor autorizado en el desarrollo social, económico y formativo de Málaga.

La Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) es consciente de que la hostelería debe respaldar un refuerzo de las **políticas de promoción y mejora de insfraestructuras**, en el marco de la necesaria cooperación público-privada, para garantizar el protagonismo del destino *'Málaga - Costa del Sol'* en los grandes eventos turísticos internacionales, con la gastronomía como reclamo principal.

A nadie escapa que en los últimos años la gastronomía se ha convertido por sí misma en un segmento importantísimo. **Málaga es gastronomía, viticultura y productos de enorme calidad** tanto del mar como de la tierra; y la hostelería, en unión con los productores, apuesta por un impulso en la promoción para una mejora constante de la imagen y reputación de nuestro destino como referencia internacional.

Hoy los negocios de hostelería son en su mayoría **empresas modernas** que consideran esencial no sólo la cocina y el servicio, sino también otros aspectos como la innovación, la formación, el marketing, la arquitectura interior, la decoración, la sostenibilidad, la conciencia ambiental... **Mahos trata de liderar las transformaciones y novedades que la actividad hostelera exige.** Somos un sector tradicional pero también somos pioneros a la hora de adoptar los avances tecnológicos. En Mahos tenemos **vigentes muchos acuerdos con empresas y proveedores que trabajan por la sostenibilidad**, como el tratamiento de aguas, el menor uso de productos químicos, la apuesta por envases ecológicos, el transporte no contaminante... **Es fundamental hacer más sostenible el desarrollo económico.**

Málaga es gastronomía, viticultura y productos de enorme calidad tanto del mar como de la tierra

Además, Mahos apuesta claramente por la **formación en el sector**. Nuestro objetivo es crear **empresas atractivas** para los profesionales y fomentar el **desarrollo de los trabajadores** con las técnicas más innovadoras, liderando, de nuevo con las instituciones públicas, **el impulso de la calidad que todos perseguimos.**

La hostelería debe alcanzar asimismo un **mayor grado de integración**, una unión más fuerte, para que sea aún más consciente de que conforma un importante sector económico. Y pueda, desde esta realidad, ser más decisiva en la toma de decisiones que tienen que ver con el desarrollo del turismo, la planificación estratégica o la promoción. **No nos podemos quedar únicamente en mejorar cifras de negocio**, aunque sea algo básico; debemos ser partícipes de los diseños de los modelos de ciudad, estar en los foros de decisión, aportar nuestra visión, mejorar y dinamizar la vida en los barrios, ser referencia en la interacción con otras asociaciones empresariales sectoriales, ir de la mano de la cultura...

Y todo ello ha de hacerse **con seguridad jurídica**, es decir, que los empresarios tengan claro que **las normas sean garantía de desarrollo económico** y no freno ni cortapisa. Así se construirá un sector hostelero fuerte, ágil, moderno y protagonista en los éxitos económicos de nuestra tierra.

Junta Directiva de Mahos

Algunos de los miembros de la Junta Directiva de Mahos

Presidencia
Javier Frutos - *El Mentidero y Cantarrana*

Vicepresidencia
Fernando Martínez - *Medusa y Matahambre*

Secretaría General
Diego Jesús Brenes - *Sala Premier*

Tesorería
Pedro Durán - *Restaurante Vino Mío*

Interventor
José Simón - *Morrissey's y Chester & Punk*

Vocales
Jesús Sánchez - *Asako*
Manuel López - *Ámsterdam y Otros*
Inmaculada Mancebo - *El Piso*
Florencio Aranda - *Malafama y Otros*
Pablo Gonzalo - *El Pimpi*
Daniel Carnero - *Cosmopolita*
José Porras - *Trillo y Otros*
Juan Manuel Alba - *Hermanos Alba*
Rafael Sánchez - *Bocallena y Raff*
Rafael Muñoz - *La Chancla*
José Alberto Nieto - *Chamos y Otros*
Damián Caneda - *Taberna del Obispo y Otros*
Alfredo Mata - *Y Dice Matías*
Francisco López - *Entre Varales*

TAMBIÉN SON MAHOS

Llega a Málaga Booh! **15**
La revolución en la Comida a Domicilio

Diseñar experiencias **17**
claves para el éxito en hostelería

Llega a Málaga Booh!

La revolución en la Comida a Domicilio

Es habitual ver en los restaurantes tradicionales **escenas donde el servicio de comida a domicilio** (food delivery) **termina suponiendo un problema** tanto para cocineros, camareros como clientes, debido a la cola de servicios y confusión que se genera.

No obstante, los datos hablan por sí mismos. **Solo en España, el sector del food delivery mueve más de mil millones de euros y se prevé un crecimiento de un 30% de aquí a 2022.**

Para dar solución a estos problemas nace en Málaga **Booh! Food**, el primer **centro urbano de trabajo y de logística para restaurantes digitales en cocinas fantasma,** que arrancará a finales de Septiembre en calle Héroe de Sostoa 142 representando una oportunidad única para los empresarios hosteleros.

En España, el sector del food delivery mueve más de mil millones de euros

¿Cuál es la diferencia entre un Restaurante Digital y un restaurante tradicional? Un restaurante digital solo sirve comida a domicilio a través de las principales apps como Glovo, Just Eat, UberEats y Deliveroo, además de dar servicio de take away. Se trata de un concepto diferente porque explota realmente el canal online sacándole más partido y permite rebajar costes.

Las llamadas **Cocinas Fantasma** albergan a este tipo de restaurantes y son espacios totalmente equipados y listos para entrar a trabajar. Booh! alojará, además de sus 4 marcas propias (**La Redicha** comida mexicana; restaurante tailandés **Out for Thai;** comida hawaiiana y saludable Pua Poke y texturas crujientes únicas con **Cruncheat**), a restaurantes, franquicias y cocineros emprendedores, y desde allí darán servicio de entrega en un radio de 5,5 km a un total de población de alrededor de 400.000 habitantes de Málaga Capital.

Al frente del **equipo Booh!** se encuentran sus fundadores: **Daniel Bueno Gi**l, administrador y empresario hostelero; **Angelo Di Placido**, Responsable de Marketing encabezando la estrategia digital de los restaurantes Booh! y **Tomás Alegre Yañez**, Responsable de Desarrollo de Negocio, un profesional con años de experiencia liderando equipos de trabajo.

Diseñar experiencias: claves para el éxito en hostelería

El estudio Nuva, asociado de Mahos, y experto en creación de restaurantes, nos habla de ello.

A día de hoy **visitar un restaurante se ha convertido en toda una experiencia**, donde no sólo interviene la cocina sino cada elemento que la rodea y que conforma su identidad y personalidad.

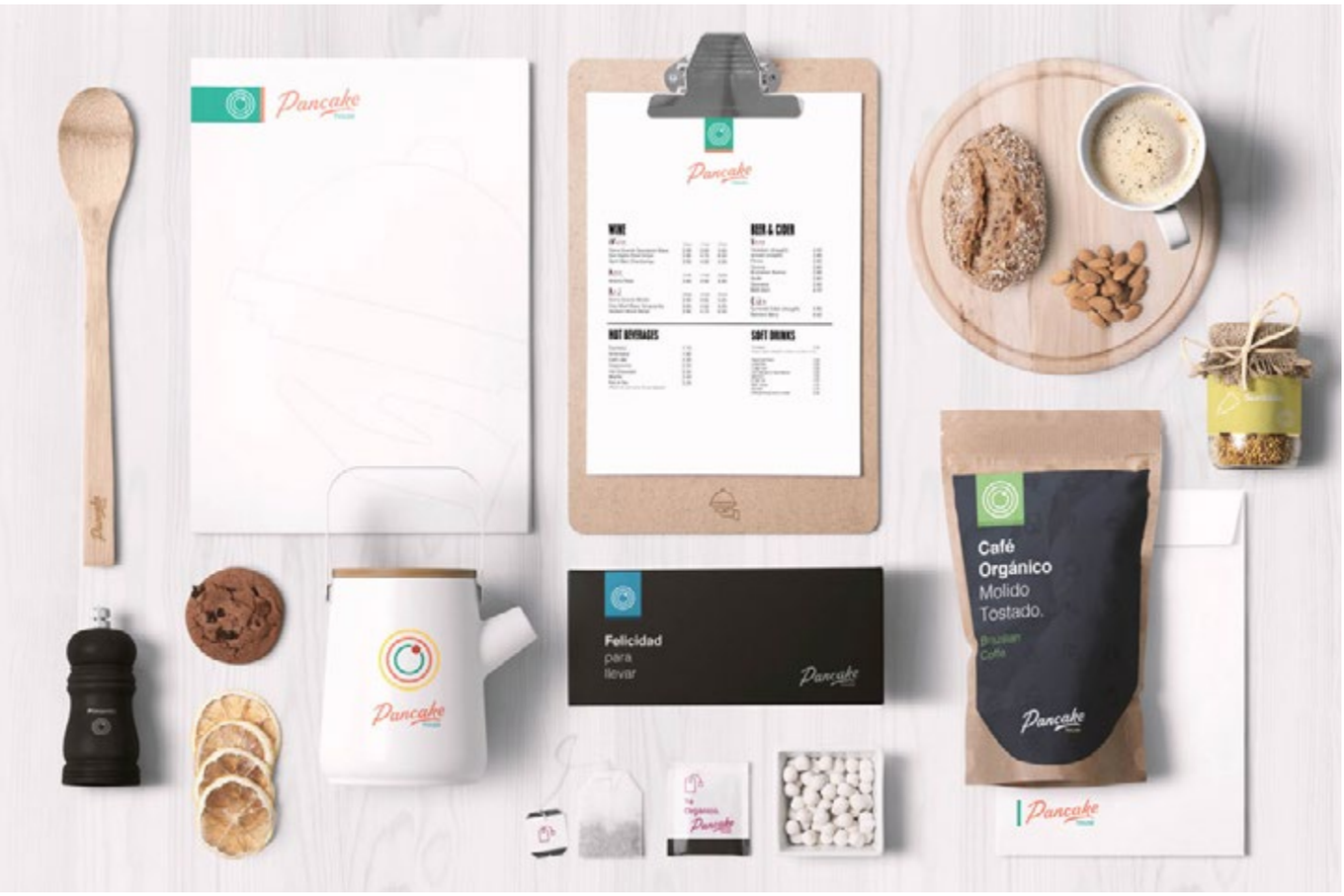
*"Hemos pasado de salir a comer a **salir a vivir una experiencia**, y eso implica que todos los sentidos deben intervenir a la hora de elegir a dónde ir. Aquellos aspectos de la creación de un nuevo espacio deben estar pensados para ser, ya no solo vividos y disfrutados, sino además, **compartidos y comentados**."* En palabras de **Nacho Molina**, responsable de Nuva, recientemente asociada a Mahos.

Todos los elementos de un local están comunicando algo, por eso es importante que todos digan lo mismo en función de una estrategia planteada de antemano. Y en todo ello basa su argumentario y experiencia profesional Nuva a la hora de crear un nuevo restaurante.

*"Cada local debe tener una **identidad propia**. Es un proceso en el que trabajamos todos los detalles, desde la creación del nombre, la identidad visual, el diseño y el interiorismo del local, hasta la comunicación y el marketing. Todo debe ser minuciosamente pensado para **que el resultado sea coherente**".*

Hemos pasado de salir a comer a salir a vivir una experiencia

Además, los **procesos de selección del consumidor** son cada vez más exigentes y elaborados. *"Unos clientes cada vez más informados y conectados han hecho que bares y restaurantes nos demanden soluciones que se adapten a esta nueva realidad, para **ser competitivos o para no perder cuota de mercado**"* nos comenta **Marila Castelló**, Project Manager de NUVA.



Nuva **te invita a conocer** uno de sus últimos proyectos, se trata nada más y nada menos que de "La Plancha", la nueva apuesta de El Cortijo de Pepe. Ver proyecto

Mucha más información en NUVA. Diseño de restaurantes.

HOSTELERÍA EN POSITIVO

Un sector que genera más de 80.000 puestos de trabajo en la Costa del Sol **20**

IX edición Alere/Dolia **22**
Salazones sin sal, talleres gastro para niños y empoderamiento femenino

Un sector que genera más de 80.000 puestos de trabajo en la Costa del Sol

Son datos del Barómetro del Empleo Turístico realizado por Turismo Costa del Sol del primer trimestre de 2019. **Cerca del 20% del mercado laboral de la provincia de Málaga** se mantiene gracias a la industria turística, cuya actividad, como es bien sabida, produce un impacto directo en la hostelería, pues alojarse en un hotel de la costa está fuertemente ligado al consumo en restaurantes y bares de la zona.

No es de extrañar, por lo tanto, que desde las administraciones se lleven a cabo distintas iniciativas teniendo en cuenta estas cifras. **Iniciativas destinadas a reforzar y consolidar un sector** de alto impacto en la economía de la provincia.

Es el caso del proyecto de **creación de dos escuelas municipales de hostelería** impulsadas por el Ayuntamiento de Marbella, con el objetivo de preparar y cubrir la demanda de profesionales que el sector reclama.

Desde las administraciones se lleven a cabo distintas iniciativas

El Ayuntamiento prevé ofertar los cursos a través del Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación (POEFE). Para ello estima contar con **la colaboración de dos restaurantes** (uno en San Pedro y otro en el distrito de Las Chapas) cuyas instalaciones podrían ser las idóneas para impartir los cursos de formación.

El Ayuntamiento de Marbella ya trabaja en la celebración de la próxima Feria de Empleo que tendrá lugar el próximo 2020 donde, según afirman, ***"se potenciará la parte formativa y se sumará un evento dedicado a la formación dual impulsada por la Cámara de Comercio."***

Publicidad

IX edición Alere/Dolia

Salazones sin sal, talleres gastro para niños y empoderamiento femenino

La IX edición «Alere/Dolia, muestra de Enoturismo y Gastronomía» de Teulada Moraira (Alicante) atrae por su mezcla de territorio, gastronomía y arquitectura, pero uno de los talleres que **llaman especialmente la atención este año es el Dolia Kids.**

El pasado 7 de septiembre los más pequeños pudieron asistir a un **taller de reciclaje** en Auditori Teulada Moraira, pensado para la concienciación sobre la preservación de los fondos marinos del vertido de plásticos, así como a un **taller de gastronomía saludable, cocina y alimentación responsables**.

Las ***«salazones sin sal»*** de **Toni Pérez Marcos** o los matices que la Marina Alta da a la uva moscatel, a cargo del maestro heladero **Santi Gómez**, fueron otros de los nuevos enfoques culinarios y de los cuáles se pudo disfrutar dentro del apartado de investigación y experimentación culinarias.

Estas innovaciones gastronómicas han compartido protagonismo con las **Chefs María José San Román**, del restaurante El Monastrell de Alicante, Estrella Michelín y **Soles Repsol; y **María José Martínez**, del restaurante Lienzo y Sol Repsol. Ambas pertenecen al movimiento de empoderamiento femenino que, desde la **Asociación MEG**, reivindican mayor visibilidad al trabajo que realizan las mujeres en la gastronomía. Una asociación en la que **tanto hombres como mujeres son bienvenidos**, con el objetivo de **mostrar la importancia del papel de la mujer** en este sector y que sirva de impulso para las jóvenes promesas de la industria culinaria.

Atrae por su mezcla de territorio, gastronomía y arquitectura

Publicidad

AGENDA

Agenda septiembre y octubre

Del 5 sep. al 6 oct.

Festival Andaluz de Teatro (FAT)

Del 25 al 29 sep.

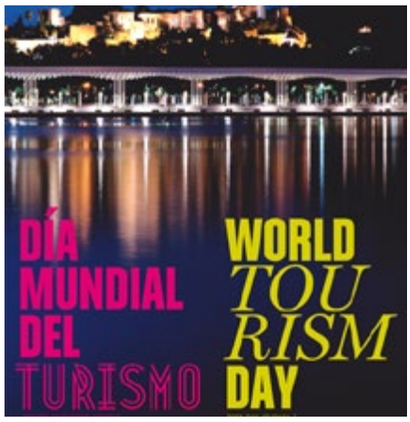
Feria de Torremolinos y Romería de San Miguel

Del 26 sep. al 8 oct.

VI Fiesta de la Vendimia

27 sep.

Día Mundial del Turismo



Del 27 al 29 sep.

Noches de la Bella Jarifa en Cártama

29 sep.

Día de la Almendra en Almogía

5 y 6 oct.

Feria del Queso Artesano en Teba

Gracias

mahos

Asociación de Hosteleros de Málaga

Cruzcampo

frimasur

Guerrero
PESCADOS Y CONGELADOS

novaluz
LA LUZ DE TU NEGOCIO

Cafés SOL&CREMA

CaixaBank

Coca-Cola

Media partner:

agro
PERIÓDICO MAGAZINE

BOOH!

NUVA

Boquerón de oro

BFwork Comunicaciones

lahuella comunicación

Unicaja

Santander

smassa

Guardia

dB Estudios Acústicos

makro

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

www.mahos.es