



**HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA**®

**DOSSIER DE PRENSA**

# ÍNDICE

<b>1. HOSTELERÍA DE ESPAÑA</b>	<b>3</b>
¿Qué es HOSTELERÍA DE ESPAÑA?	3
Misión, Visión y Valores	4
Principales portavoces	5
El Comité Ejecutivo	6
Asociaciones Federadas	7
Organismos en los que HOSTELERÍA DE ESPAÑA participa	8
Conocimiento sectorial	9
<b>2. PRINCIPALES ÁREAS DE TRABAJO DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA</b>	<b>10</b>
Representación y Defensa sectorial	10
Fiscalidad	12
Comunicación	14
Promoción gastronómica	15
Transformación digital	16
RSC	17
Hostelería sostenible	18
Formación	18
<b>3. PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA</b>	<b>19</b>
<b>4. EL CLUB DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA</b>	<b>20</b>
Miembros del CLUB HOSTELERÍA DE ESPAÑA	21
<b>5. CONTACTOS</b>	<b>22</b>

# 1. HOSTELERÍA DE ESPAÑA

## ¿Qué es HOSTELERÍA DE ESPAÑA?

Fundada en 1977, HOSTELERÍA DE ESPAÑA es la organización empresarial que representa a los restaurantes, bares, cafeterías y pubs de toda la geografía española. Su denominación fue modificada en 2018 siendo hasta entonces la Federación Española de Hostelería-FEHR.

La hostelería está formada por más de 300 mil establecimientos que dan trabajo a 1,7 millones de personas y tiene un volumen de ventas de 123.612 millones de euros, con una aportación del 6,2% al PIB de la economía española. Específicamente, los restaurantes, bares, cafeterías y pubs emplean a casi 1,3 millones de personas y tiene una facturación cercana a 94 mil millones de euros, aportando el 4,7% al PIB nacional.



## ¿Cuál es su Visión, Misión y Valores?

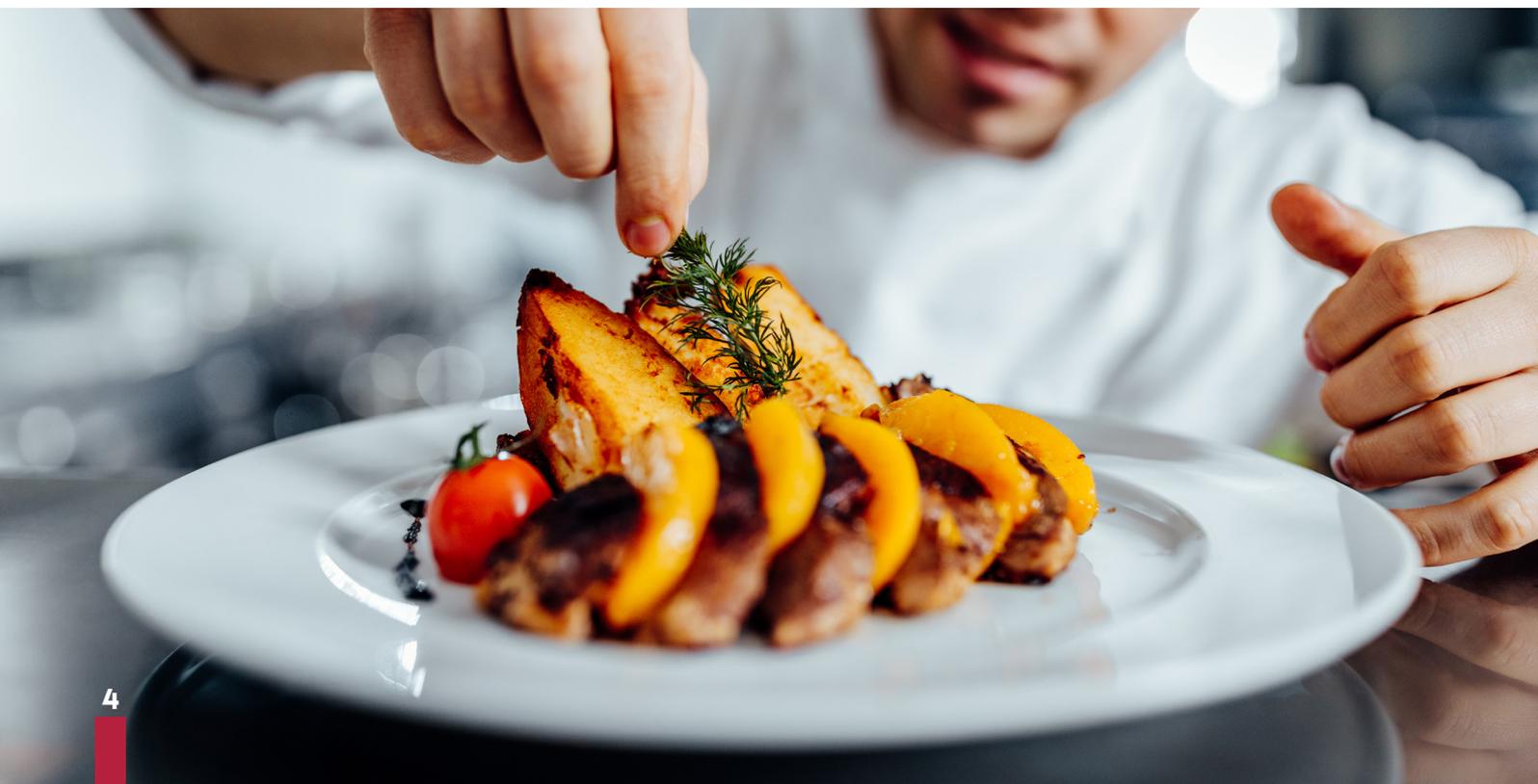
HOSTELERÍA DE ESPAÑA tiene como **visión** ser la referencia de los empresarios del sector que les transmita el orgullo de pertenecer a la gran familia de la hostelería que representa HOSTELERÍA DE ESPAÑA y les haga sentir el respaldo y la defensa de sus intereses empresariales.

### Su misión es:

- ~ **PROYECTAR** HOSTELERÍA DE ESPAÑA como representación del sector.
- ~ **PROMOVER** la unidad sectorial.
- ~ **DESARROLLAR** sinergias entre asociaciones.
- ~ **ESTABLECER RELACIONES** con socios estratégicos.

### Sus valores son:

- ~ **PROXIMIDAD.** Cercanía y creación de confianza en las relaciones con socios y asociados.
- ~ **HONESTIDAD.** Transparencia, rigor y coherencia en la información y en la actuación.
- ~ **PRAGMATISMO.** Enfoque práctico, orientado siempre a un resultado que beneficie a HOSTELERÍA ESPAÑA y a sus asociados.
- ~ **TRABAJO EN EQUIPO.** Generación de unidad de acción y búsqueda de un compromiso compartido.



## Principales portavoces

José Luis Yzuel preside desde 2017 HOSTELERÍA DE ESPAÑA. Miembro de la Junta Directiva de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales CEOE y del Pleno de la Cámara de España.

Yzuel inició su trayectoria en el mundo asociativo en el año 2001 presidiendo la asociación de Restaurantes de Zaragoza, integrada dentro de la Federación de Hostelería Horeca Zaragoza de la que fue presidente hasta el año 2013.

Ha sido miembro del pleno de la Cámara de Comercio de Zaragoza y presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón hasta 2018.

Durante 25 años en Zaragoza, se hizo cargo de la Cafetería de la Delegación de Hacienda, el Restaurante Club Náutico de Zaragoza y la gestión del Hotel de la familia en Sariñena (Huesca). Además, actualmente tiene tres establecimientos como franquiciado de la Tagliatella y participa en salas de conciertos, siendo su último proyecto hostelero, una finca de bodas y eventos.



**JOSÉ LUIS  
YZUEL SANZ,**  
PRESIDENTE DE  
HOSTELERÍA DE  
ESPAÑA



**EMILIO  
GALLEGO  
ZUAZO,**  
SECRETARIO  
GENERAL DE  
HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA

Emilio Gallego es secretario general de HOSTELERÍA DE ESPAÑA desde 2002. Asimismo, es miembro de la Comisión Paritaria del Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería (ALEH); vocal de la Agencia Estatal de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y Vicepresidente del Instituto para la Calidad Turística de España (ICTE).

Además, es vocal de diferentes entidades, como la Comisión Consultiva Tripartita de Inspección de Trabajo y Seguridad Social del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales y del Consejo Estatal de la Responsabilidad Social Empresarial. Por otro lado, Gallego es miembro de las Comisiones de Relaciones Laborales, Seguridad Social y de Responsabilidad Social Corporativa de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE); Secretario de la Asociación Club de Producto SABOREA ESPAÑA; Secretario del Patronato de la FUNDACIÓN LABORAL HOSTELERÍA Y TURISMO; miembro de la Junta Directiva del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH); Secretario del Patronato de la FUNDACIÓN HOSTELERÍA DE ESPAÑA y representante de HOSTELERÍA DE ESPAÑA en diferentes consejos de administración de sociedades mercantiles pertenecientes a la organización empresarial.

## Comité Ejecutivo

Presidente	José Luis Yzuel Sanz
Vicepresidentes	Manuel Hernández de Alba Alfredo García Quintana Pere Chias Suriol Mikel Ubarrechena Pisón
Secretario General	Emilio Gallego Zuazo
Interventor	Rafael Andrés Llorente
Censores de Actas	Antonio de María Ceballos Alfonso Silva García
Vocales	José María Rubio Marín Francisco Martínez Bergés Maria José Hernández Méndez
Vocal Restauración	Julián Duque Pascual
Vocal Hospedaje	Ana Beriain Apesteguía
Vocal Cadenas de Restauración	Carlos Pérez Tenorio
Vocal Ocio Nocturno	José Francisco Real Castro



## Asociaciones Federadas

HOSTELERÍA DE ESPAÑA es la organización de las asociaciones de hostelería de nuestro país, asociaciones con una representación eminentemente provincial, pero que también pueden presentar un ámbito local, comarcal o autonómico.

Como miembros de estas asociaciones encontramos restaurantes, bares, cafeterías y pubs, para los cuales, por el hecho de estar vinculadas a las mismas, disfrutan de una serie de beneficios y servicios de los que destacarían los siguientes:

- Representación ante las administraciones locales, provinciales y autonómicas.
- Asesoría a nivel jurídico, laboral, fiscal, y en materia de calidad.
- Los asociados pueden realizar consultas laborales, administrativas, o por ejemplo también aquellas relativas a altas y bajas de trabajadores, así como la asistencia ante situaciones de inspecciones y sanciones.
- Prestan un servicio de creación de empresas. Asesorando en la puesta en marcha de un negocio, gestionando licencias o respondiendo cuestiones de responsabilidad civil.
- Financiación y subvención. Son en ocasiones centros de formación, ofreciendo cursos bonificados.
- Bolsa de empleo y asesores profesionales. Ayudan en la búsqueda de profesionales para los negocios, son bolsa de empleo y llevan a cabo acuerdos con proveedores y agentes inmobiliarios.



## Organismos en los que HOSTELERÍA DE ESPAÑA participa



**CEOE**  
(Confederación Española  
de Organizaciones  
Empresariales)



**CEPYME**  
(Confederación Española  
de la Pequeña  
y Mediana Empresa)



**ICTE**  
(Instituto para la Calidad  
Turística Española)  
y Saborea España.



**ITH**  
(Instituto Tecnológico  
Hotelero)



**AECOC**  
(Asociación de Fabricantes  
y Distribuidores)



**AESAN**  
(Agencia Española de  
Seguridad Alimentaria y  
Nutrición)



## Conocimiento sectorial

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, como principal representante del sector, elabora y publica informaciones y datos de interés para los profesionales de la industria de manera continuada a fin de ofrecerles contenido actualizado sobre su actividad.

### Indicadores de evolución del sector

Publicación mensual de los indicadores de evolución de hostelería y turismo: cifra de negocios, precios, empleo, turismo, balanza de pagos, ocupación hotelera y extrahotelera.

### Observatorio de la Hostelería.

Informe trimestral que recoge: indicadores de evolución de los principales datos económicos de coyuntura en el sector de la hostelería y el turismo.

### Indicador de Confianza de la Hostelería

Refleja la valoración de los empresarios hosteleros respecto a la evolución de los negocios a lo largo del año según su situación actual y el avance del estado de las ventas, así como los problemas que influyen en su nivel de confianza y una valoración de las perspectivas a corto plazo.

### Anuario de la Hostelería

Publicación anual basada en el análisis y la valoración del sector que se viene realizando desde el año 1995. Recoge con detalle la información estadística de la hostelería, haciéndose una exhaustiva valoración de los diferentes grupos

que lo componen. Datos generales, nacionales, por Comunidades Autónomas, observatorio de situación de consumidores y empresas de hostelería, tendencias y perspectivas.



## 2. PRINCIPALES ÁREAS DE TRABAJO DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

### Representación y Defensa sectorial

#### DIÁLOGO SOCIAL

El Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de la hostelería (ALEH) es fruto de la negociación colectiva iniciada formalmente en 1995 con la constitución de la Comisión Negociadora que sustituyó la antigua Ordenanza laboral para la Industria de Hostelería del año 2074. El primer ALEH se firmó en 1996. El actual acuerdo laboral, es una ampliación del ALEH V, en vigor hasta 2020.



### **TARJETA PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA**

Los agentes sociales que forman parte de la Fundación Laboral Hostelería y Turismo están promoviendo la puesta en marcha de la tarjeta profesional de hostelería (TPH) que fomente la formación para el empleo, incentive la investigación, el desarrollo y la promoción de actuaciones que mejoren la salud laboral y la seguridad en el trabajo y, en tercer lugar, que impulse y desarrolle las relaciones sociolaborales en la hostelería y el turismo, mejorando el diálogo social en todos los ámbitos de negociación colectiva en el sector.

### **PROPIEDAD INTELECTUAL:**

HOSTELERÍA DE ESPAÑA es el principal interlocutor del sector con las entidades Sociedad General de Autores y Editores (**SGAE**) y Gestión de los derechos de Propiedad Intelectual de los artistas intérpretes o ejecutantes y de productores fonográficos (**AGEDI/AIE**) sobre propiedad intelectual aplicable a los

locales de hostelería españoles. De manera continuada se llevan a cabo reuniones de trabajo para adaptar el cuadro tarifario aplicable a cada subsector hostelero.

### **PRESENCIA SECTORIAL EN ENTIDADES Y ORGANIZACIONES:**

**Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE):** HOSTELERÍA DE ESPAÑA desarrolla una amplia actividad en las diferentes comisiones de trabajo de la **CEOE**. El diálogo social, la economía, la formación profesional, la fiscalidad, la promoción sectorial o la comunicación son algunos de los ámbitos de trabajo habitual. También forma parte del Consejo de Turismo de CEOE para hacer llegar propuestas a las administraciones públicas a favor del desarrollo de la actividad turística.

**Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa (CEPYME):** HOSTELERÍA DE ESPAÑA forma parte de varias comisiones de trabajo de **CEPYME**. El diálogo social, la formación profesional, la economía, la fiscalidad, la promoción del turismo o la comunicación son algunos de los ámbitos de trabajo.

**ENERGÍA:** HOSTELERÍA DE ESPAÑA promueve diferentes iniciativas para mejorar la eficiencia energética y rebajar el coste en las facturas de la electricidad de las empresas del sector entre las que figuran **Horeca Energía**.

## Fiscalidad

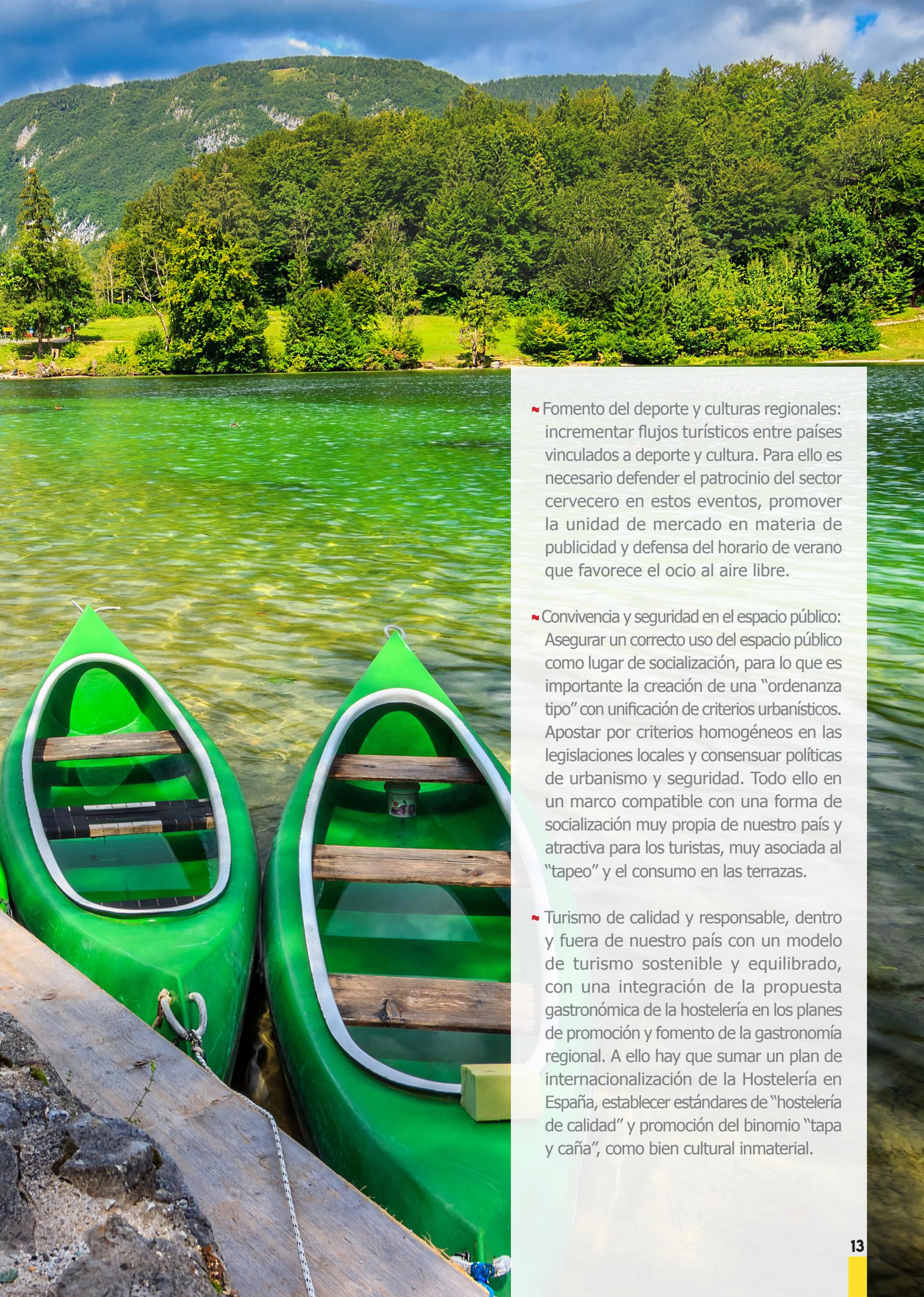
Un objetivo fundamental de HOSTELERÍA DE ESPAÑA es el mantenimiento del esquema fiscal de referencia en el sector. Una actividad, compuesta principalmente por microempresas y sensible a cualquier movimiento, como es la Hostelería, no permite incrementos fiscales que perjudiquen gravemente su actividad. Es necesario mantener el statu-quo en materia de impuestos al consumo e impuestos especiales para incentivar la actividad empresarial y el emprendimiento.

## Alianza por un Turismo Competitivo

La hostelería es uno de los pilares del turismo en nuestro país, por lo que es necesario asegurar la estabilidad regulatoria, sostenibilidad, profesionalización, formación especializada de calidad y planes de desestacionalización y fomento de otras opciones de turismo. Fruto de ello nace la alianza por el Turismo Competitivo entre Hostelería de España, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y Cerveceros de España. Todo ello con la necesaria colaboración público-privada y la implicación de otros organismos, con el objetivo común de lograr alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible para España.

### **Las principales propuestas de actuación son:**

- Certidumbre regulatoria y alivio fiscal, con objetivos como adoptar medidas para agilizar trámites administrativos, mantener el IVA reducido en hostelería, mantener el actual statu-quo en materia de fiscalidad de cerveza, vino y bebidas alcohólicas por su importante peso en la hostelería y fomentar el consumo de cerveza sin alcohol.



- Fomento del deporte y culturas regionales: incrementar flujos turísticos entre países vinculados a deporte y cultura. Para ello es necesario defender el patrocinio del sector cervecero en estos eventos, promover la unidad de mercado en materia de publicidad y defensa del horario de verano que favorece el ocio al aire libre.
- Convivencia y seguridad en el espacio público: Asegurar un correcto uso del espacio público como lugar de socialización, para lo que es importante la creación de una "ordenanza tipo" con unificación de criterios urbanísticos. Apostar por criterios homogéneos en las legislaciones locales y consensuar políticas de urbanismo y seguridad. Todo ello en un marco compatible con una forma de socialización muy propia de nuestro país y atractiva para los turistas, muy asociada al "tapeo" y el consumo en las terrazas.
- Turismo de calidad y responsable, dentro y fuera de nuestro país con un modelo de turismo sostenible y equilibrado, con una integración de la propuesta gastronómica de la hostelería en los planes de promoción y fomento de la gastronomía regional. A ello hay que sumar un plan de internacionalización de la Hostelería en España, establecer estándares de "hostelería de calidad" y promoción del binomio "tapa y caña", como bien cultural inmaterial.

## Comunicación

HOSTELERÍA DE ESPAÑA cuenta con una publicación propia desde hace 12 años, la *Revista de Hostelería*, con una tirada de 4.000 ejemplares en su versión impresa y de 45.000 suscriptores en la difusión digital.

En paralelo, la organización empresarial informa diariamente de las novedades del sector a través de su propio medio online [www.hosteleriadigital.es](http://www.hosteleriadigital.es), un portal web especializado que ha conseguido convertirse en referente para profesionales y medios de comunicación. El análisis económico es uno de los elementos diferenciales de este medio, donde se ofrece una información detallada de la evolución del sector, sin descuidar otras noticias relacionadas con empresas del Club HOSTELERÍA DE ESPAÑA, encuentros sectoriales, ferias, iniciativas de interés, etc. En este espacio, las Asociaciones también pueden publicar sus eventos, debates y convocatorias para compartirlas con el resto de miembros.



[hosteleriadigital.es](http://hosteleriadigital.es)

## Promoción gastronómica



### SABOREA ESPAÑA

La promoción gastronómica se materializa a través de diversas plataformas e iniciativas en común. Por un lado, se encuentra Saborea España, la marca del turismo gastronómico español compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: HOSTELERÍA DE ESPAÑA, la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Eurotoques (organización europea de cocineros compuesta por chefs de gran prestigio), Facyre (Federación de Cocineros y Reposteros de España) y Paradores de Turismo.

El principal objetivo de Saborea España es potenciar el turismo gastronómico español a nivel nacional e internacional. Para ello, cada año lleva a cabo diferentes acciones como, por ejemplo, el Día Mundial de la Tapa, las Rutas Gastronómicas Saborea España, los Foros Gastronómicos o el Congreso Saborea España en Madrid Fusión.



### DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

El tercer jueves del mes de junio Saborea España, que agrupa actualmente a 18 destinos turísticos, celebra el 'Día Mundial de la Tapa' con el objetivo de impulsar la gastronomía española como un atractivo turístico de primer orden.

La tapa y el tapeo son elementos diferenciales de la gastronomía y sociedad española y con el 'Día Mundial de la Tapa' Saborea España ha puesto en valor esta costumbre española dentro y fuera de nuestras fronteras en las cinco ediciones ya celebradas.

Con motivo de este día, la entidad desarrolla diferentes acciones simultáneas en las que la tapa es la gran protagonista de los establecimientos hosteleros de toda España, vinculando ésta a la marca España y a la sociedad y gastronomía española.

*¡Disfruta España!*

### DISFRUTA ESPAÑA

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ha impulsado la plataforma de promoción digital 'Disfruta España'. En ella, por primera vez, se integran más de 3.000 páginas, una veintena de redes sociales en seis idiomas, canales de vídeo y un motor de reservas de hostelería en el que están registrados más de 20.000 establecimientos.



### CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA

De la mano de la Federación de Periodistas y Escritores Turísticos (FEPET), HOSTELERÍA DE ESPAÑA lleva desde 2012 otorgando este título que surgió con la finalidad de promover, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, la gastronomía como uno de los principales atractivos para el turismo en España. Cada año se elige una ciudad como 'Capital Española de la Gastronomía' entre las candidaturas presentadas por los diferentes destinos y fomenta su promoción turística través de su oferta gastronómica. Las ciudades ganadoras han sido, Logroño en 2012, Burgos en 2013, Vitoria en 2014, Cáceres en 2015, Toledo en 2016, Huelva en 2017, León en 2018, Almería en 2019 y Murcia en 2020.

## Transformación digital



HORECA DATA dispone de una de las mejores bases de datos del mercado de la hostelería nacional. Tiene identificados más de 256.054 locales, con más de 25 criterios de segmentación y el 100% del territorio nacional. La cobertura del 85% de todos los establecimientos y los más de diez indicadores que emplea permiten segmentar y cuantificar al público objetivo.

### EL CENSO TOTAL DE HORECADATA:



**97.091**

BARES Y CAFETERÍAS



**98.346**

RESTAURANTES



**41.915**

ALOJAMIENTOS



**16.677**

OCIO



**2.025**

OTROS



## RSC

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, junto a distintas entidades, ha desarrollado diversas iniciativas en respuesta a su compromiso social, entre las que destacan:

### HOSTELERÍA ACCESIBLE

De la mano de ONCE y su Fundación, se pone a disposición del público un buscador, a través de la página web [www.hosteleriaaccesible.es](http://www.hosteleriaaccesible.es) para acercar la variada oferta de nuestro país, atendiendo a criterios de accesibilidad, oferta gastronómica y características específicas.

### HOSTELERÍA Y NUTRICIÓN

Es la página web con la información sobre nutrición y salud para profesionales del sector. Se publican las normativas sobre alérgenos, listado de alimentos y sus trazas,

propuesta de recetas y guías para una gestión eficiente de alergias en cocina y sala.

### RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

Es una campaña anual que, de la mano de la ONG Acción contra el Hambre, reúne fondos para colectivos en situación de vulnerabilidad. En 2019 se celebró la décima edición. A lo largo de sus diez ediciones han participado un total de 7.457 establecimientos.

**RESTAURANTES  
CONTRA EL  
HAMBRE**



### EN LA CARRETERA, CERVEZA SIN

Es una campaña promovida por Cerveceros de España en colaboración con la DGT en la que participa anualmente HOSTELERÍA DE ESPAÑA con la finalidad de apelar, a través de un mensaje positivo, a la responsabilidad de los conductores para no consumir alcohol al volante.

## Hostelería sostenible

### HOSTELERÍA DE ESPAÑA y AECOC

(Asociación de fabricantes y distribuidores) colaboran en la promoción de diferentes acciones a fin de reducir tiempos en la distribución urbana, para mejorar el flujo de mercancías de las ciudades y, por ende, contribuir a mejorar la movilidad en las ciudades y reducir la contaminación atmosférica.

### HOSTELERÍA POR EL CLIMA

El sector, junto al proyecto Coca-Cola por el Clima, trabaja en el horizonte 2030 promovido en el Acuerdo de París con el objetivo de ayudar a combatir el cambio climático como problema global cuyas soluciones afectan a todos. Una forma de reconocer a los establecimientos que participan en el programa, identificando las medidas que están en la mano de los hosteleros para actuar y recompensarles mediante una página web en la que se publican casos de éxito y acciones concretas de empresas.

### HOSTELERÍA 2030

HOSTELERÍA DE ESPAÑA trabaja en los Objetivos para el Desarrollo Sostenible que, con un horizonte en el año 2030, Naciones Unidas ha promovido en una Agenda que incluye 17 objetivos y 169 metas para los Estados Miembros. En concreto, los hosteleros de nuestro país tienen posibilidades de cooperar en objetivos como frenar la hambruna, salud y bienestar, educación y formación de calidad, igualdad de género, trabajo decente y crecimiento económico, ciudades más sostenibles, producción y consumo responsable, acciones por el clima y lograr unas instituciones más sólidas que trabajen por la justicia y la paz.



## Formación

HOSTELERÍA DE ESPAÑA promueve y desarrolla planes formativos destinados a favorecer el acceso y la participación de las pequeñas empresas hosteleras a la Formación Profesional para el empleo. Uno de sus principales objetivos es contribuir a la mejora de su competitividad, aumentar la profesionalidad de sus empleados y alcanzar la estabilidad en el empleo, en un sector que se caracteriza por su significativa estacionalidad. Para lograrlo, HOSTELERÍA DE ESPAÑA está trabajando en diferentes acciones como, por ejemplo, el fomento de los modelos de formación dual en varias Comunidades Autónomas o la implementación de la Tarjeta Profesional de la Hostelería (TPH).



# 3. PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA

La entrega de los Premios Nacionales de Hostelería, que se celebran anualmente, tiene como fin reconocer la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la sostenibilidad o el compromiso con las personas con discapacidad. Además de los galardones, el jurado otorga una serie de reconocimientos a diferentes entidades, personalidades y organizaciones que destacan por su colaboración con el sector y por sus acciones encaminadas a favorecer y dinamizar la hostelería nacional.





## 4. EL CLUB

# DE HOSTELERÍA

# DE ESPAÑA

Es el espacio creado por HOSTELERÍA DE ESPAÑA para congregar a todas aquellas empresas interesadas en apoyar la evolución y progreso del sector hostelero.

### Objetivos

- 1 Impulsar y mejorar la comunicación y la cooperación entre el sector y las empresas proveedoras, potenciando una mayor vinculación que aporte valor y mejore el conocimiento mutuo.
- 2 Transmitir la relevancia económica y social del sector hostelero, incidiendo en la importancia que la extensa red de bares y restaurantes tiene para la competitividad de la actividad turística.
- 3 Estudiar, proponer y realizar acciones que mejoren los conocimientos empresariales y la gestión integral de las empresas hosteleras, en especial pymes y microempresas.
- 4 Poner en valor el colectivo hostelero, con actuaciones que contribuyan a mejorar el prestigio social del sector y elevar la autoestima de sus empresarios y trabajadores.
- 5 Potenciar la formación en todas sus modalidades y, principalmente, la formación continua, con especial atención en acciones sobre conocimiento del producto, atención al cliente y digitalización.
- 6 Mejorar el nivel de los recursos humanos del sector y el de los profesionales de sala, acometiendo un plan integral de cualificación.
- 7 Estimular el asociacionismo empresarial en el sector y la mejora de las organizaciones a nivel nacional, con iniciativas que continúen en la línea de profesionalización de servicios para las empresas y en la defensa ante los problemas sectoriales.
- 8 Colaborar con las escuelas de hostelería y con las asociaciones profesionales del sector promoviendo la mejora continua.



Unidos mejorando la hostelería



PHILIP MORRIS SPAIN



www.cehe.es - clubhosteleria@cehe.es

## 5. CONTACTOS



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

**María Durán Quiroga**

Dpto. de comunicación

Confederación Empresarial  
de Hostelería de España  
mduran@cehe.es

Tel.: 91.352.91.56 / ext. 1111



 [facebook.com/CEHEhosteleria](https://facebook.com/CEHEhosteleria)

 [twitter.com/CEHEhosteleria](https://twitter.com/CEHEhosteleria)

 [instagram.com/cehehosteleria](https://instagram.com/cehehosteleria)

 [youtube.com/user/FFEEHRR](https://youtube.com/user/FFEEHRR)



**ILUNION**

Comunicación  
Social

**María Martín**

600 505 797

mmartinc@ilunion.com

**Juan Gómez**

600 535 737

jgomezro@ilunion.com

