

En compañía del consejero de Economía, Empleo y Competitividad y de la consejera de Cultura y Turismo

---

Aguado respalda a la hostelería y recuerda a los madrileños: “Tu restaurante favorito llega a tu casa hasta medianoche”

- La incorporación de los servicios de recogida y de ‘delivery’ por parte de los establecimientos ayuda a mantener la actividad de los negocios de restauración
- El vicepresidente regional también ha animado a acudir a los restaurantes y comprobar que “son lugares seguros que cumplen con las medidas sanitarias”

**28 de enero de 2021.-** El vicepresidente, consejero de Deportes, Transparencia y portavoz del Gobierno de la Comunidad de Madrid, Ignacio Aguado, en compañía del consejero de Economía, Empleo y Competitividad, Manuel Giménez, y la consejera de Cultura y Turismo, Marta Rivera de la Cruz, ha visitado esta mañana el Restaurante Malacatín, un establecimiento hostelero ubicado en el centro de Madrid con más de 100 años de historia entre sus paredes. Allí, se han interesado por las dificultades que afronta el sector de la hostelería y restauración, “uno de los más importantes de la región”, como consecuencia de la crisis de COVID-19.

De la mano del propietario y de los trabajadores del establecimiento, Aguado, Giménez y Rivera de la Cruz han conocido cómo los servicios de entrega a domicilio, ‘delivery’, y de recogida en establecimiento han ayudado a negocios hosteleros y de restauración a adaptarse frente a limitaciones sanitarias que repercuten en el horario de cierre y en el aforo. El vicepresidente regional se ha comprometido, en nombre del Ejecutivo regional a “levantar restricciones en cuanto sea posible para que los hosteleros podáis operar sin aprietos”.

El vicepresidente regional ha querido mostrar su “apoyo” a uno de los sectores económicos “más afectados” por la crisis del coronavirus, el de la hostelería. Ante las restricciones horarias derivadas del toque de queda, Aguado ha recomendado el uso del servicio de recogida en el restaurante y también del servicio de comida a domicilio, recordando que “este último opera hasta medianoche y permite que nuestro restaurante favorito venga a casa”.

Con este tipo de iniciativas, “un verdadero balón de oxígeno” para los bares y restaurantes, “apoyaremos a la hostelería y contribuiremos a mantener miles de puestos de trabajo”. El vicepresidente regional también ha animado a los

madrileños “a que acudan a los restaurantes de la región”, ya que, en sus palabras, “son lugares seguros y cumplen con las medidas sanitarias establecidas para proteger a los clientes y al propio sector”.

La Comunidad de Madrid está presente en el proceso de transformación, modernización y digitalización del comercio y la hostelería, apoyando a estos sectores desde el momento en el que se desató la crisis del COVID-19, con el despliegue en 2020 de más de 250 millones de ayudas para autónomos, pymes y para el fomento del empleo.

## **LA HOSTELERÍA MANTIENE SU PESO EN LA ECONOMÍA REGIONAL**

A finales del tercer trimestre de 2020, la Comunidad de Madrid contaba con 17.766 establecimientos hosteleros que mantenían 165.188 puestos de trabajo. Sin embargo, hace un año eran 18.612 empresas y 190.378 puestos de trabajo. A día de hoy, hay 846 empresas menos (un 4,5% menos) y se han perdido 25.190 puestos de trabajo (un 13,2% menos).

De esta manera, el peso de la hostelería sobre el total de puestos de trabajo en la Comunidad de Madrid ha caído casi un punto en apenas un año, pasando del 7,1% al 6,2%.

Por su parte, el sector del delivery generó en España en 2019 un valor añadido bruto de 708 millones de euros (un 10,8% más que en 2018), y generó o ayudó a mantener 15.300 empleos.

## **VISITA AL RESTAURANTE MALACATÍN, LOCAL CENTENARIO**

El Restaurante Malacatín, con más de 100 años de tradición en el mundo de la restauración y especializado en cocido madrileño y en platos castizos, incorporó el pasado mes de mayo el servicio de entrega a domicilio y de recogida en local para paliar los efectos del COVID-19. Estos días está sirviendo entre 50 y 60 comidas, con el servicio de recogida y entrega a domicilio incluido, que supone aproximadamente el 50% de su capacidad.