

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura ha inaugurado hoy la feria profesional del sector HORECA, HIP 2022

La Comunidad de Madrid colabora con la producción agroalimentaria ecológica y la sostenibilidad en hoteles, restaurantes y cafeterías

- El Comité de Agricultura Ecológica supervisa y certifica que la producción de los alimentos es respetuosa con el medio ambiente
- La hostelería madrileña cuenta con más de 18.000 empresas que dan empleo a cerca de 210.000 trabajadores

7 de marzo de 2022.- La Comunidad de Madrid impulsa la producción agroalimentaria ecológica y la sostenibilidad en hoteles, restaurantes y cafeterías de la región, tal como ha expuesto la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, en la ceremonia inaugural del HIP 2022-Horeca Professional Expo.

Para ello, la región cuenta con la Etiqueta y el Comité de Agricultura Ecológica, encargado este último de supervisar que los productos o alimentos sean obtenidos por métodos respetuosos con el medio ambiente y cumplan con los requisitos de la Unión Europea en esta materia. Además, el Gobierno regional ha destinado más de 5 millones para introducir nuevas prácticas de cultivo desde 2019.

Martín ha destacado el buen trabajo de los profesionales de este sector y su capacidad de innovación “que se asienta sobre los nuevos modelos de negocio, la digitalización y la sostenibilidad”, y ha valorado el modo en que la hostelería y la restauración “contribuyen a la economía circular y a los objetivos de descarbonización, desde los procesos de producción hasta el reciclado, pasando por la reducción del desperdicio alimentario o la eficiencia energética”.

En este aspecto, se ha referido el auge de los productos *kilómetro cero* o de proximidad, que “no solo ayudan al cuidado del medio ambiente, sino también al desarrollo de las zonas rurales, al equilibrio territorial y a la cohesión social”.

La hostelería cuenta en la región con más de 18.000 empresas que dan empleo a cerca de 210.000 personas. Supone en torno al 5% del PIB regional y genera un Valor Agregado Bruto por encima de los 10.500 millones de euros. Asimismo, desde septiembre de 2020, el número de afiliados a la Seguridad Social en esta área ha experimentado un crecimiento del 9,3% en la Comunidad de Madrid, el mayor de España, mientras la media nacional ha caído un 4,2%.

El prestigio de la gastronomía regional se refleja en los 22 restaurantes con estrellas Michelin, con un total de 29 reconocimientos, mientras las cadenas internacionales de restauración más prestigiosas están abriendo nuevos establecimientos, al igual que se produce una constante apertura de hoteles.

COMPROMISO PARA LA RECUPERACIÓN DEFINITIVA DEL SECTOR

La consejera ha trasladado el apoyo del Gobierno regional a estos profesionales, “en un año que todos esperamos que sea el de la recuperación definitiva, no solo para nuestra economía, sino también para nuestra forma de vivir y socializar”, y ha animado a todos ellos a buscar nuevas oportunidades en un mercado que está sufriendo profundos cambios.

El pasado mes de noviembre, la presidenta de la Comunidad de Madrid firmó un protocolo de colaboración con las asociaciones más representativas del canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías), para promocionar los alimentos cultivados o producidos en la región a través de todos los establecimientos del sector hostelero.