



Abril 2025

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 1 al 14 de Abril 2025

En este Boletín Informativo os mostraremos las noticias más relevantes relacionadas con el sector de la Hostelería y Turismo. Restauración - Hospedaje.



CONCURSO 4º TAPAS POR BARRIOS
Valladolid

FASE 3
DEL 1 AL 6 DE ABRIL
CAMPO GRANDE - PLAZA DE TOROS - LA RUBIA
PARQUE ALAMEDA - COVARESA - SANTA ANA

3
DEL 1 AL 6 DE ABRIL

5
DEL 23 DE SEPTIEMBRE

El Lagar con su tapa "Armonía" se proclama ganador de la tercera fase del IV Concurso Tapas por Barrios Ciudad de Valladolid

"Armonía", un tartar de trucha de los pirineos marinada, papada a baja temperatura, toffee de miso oscuro, mayo de limón verde y eneldo, polvo de kikos, hoja de acedera roja sobre tartaleta de mantequilla. La segunda posición ha sido para Miel y Mostaza con su propuesta "Camote", una canasta de boniato rellena de una salga de guacamole con pico de gallo, panceta al estilo coreano y para finalizar unos puntos de salsa mayo japo y guacamole, cebolla morada, huevas de trucha y un poco de lima.

Las Kubas Bar con Cocina consigue el tercer puesto con su pincho "Por el Monte las Sardinias", es una falsa raspa rellena de pate de ciervo, gel de frutos rojos y mayo de kimchi casero sobre tierra de setas. Los diplomas a los 28 establecimientos participantes y los premios a los ganadores se han entregado en la mañana de este jueves 10 de abril en el Centro Cívico José María Luelmo.

El jurado compuesto por una cocinera profesional, Silvia Herrera chef del Restaurante Mérida Wines en Mérida, Peñafiel; Raúl del Moral y Sandra Lama, profesor y exalumna, respectivamente, de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez; y Noelia Pelayo como jurado popular, han destacado la calidad, creatividad y lo sabrosos que están los pinchos en estos barrios.

SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

10.04.2025



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Socio Protector

2025

*Establecimiento Colaborador
con la Semana Santa de Valladolid*



Socio Protector Semana Santa 2025

Agradecer a los establecimientos que habéis colaborado como Socios Protectores de la Junta de Cofradías de Semana Santa de Valladolid.



Un total de 6.900 deliciosas sopas de ajo podrán degustar los cofrades entre el Domingo de Ramos y el Domingo de Resurrección

Los restaurantes de Medina de Rioseco, Medina del Campo, Peñafiel, Tordesillas y Valladolid Capital participan en esta acción organizada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid en la que colabora la Marca de Alimentos de Valladolid y las Juntas de Cofradías de los municipios participantes para ofrecer a los cofrades un total de 6.900 sopas de ajo.

En esta promoción colaboran establecimientos adheridos a la marca Alimentos de Valladolid y/o asociados Apehva para elaborar 300 sopas de ajo que ofrecerán a los cofrades entre el 13 y 20 de abril, una deliciosa tapa que se entregará a los cofrades a cambio de un ticket personalizado de cada establecimiento. Con la llegada de la Semana Santa muchas cocinas recuerdan platos típicos de Pascua y Vigilia, qué mejor que unas sopas de ajo castellanas. Con esta acción gastronómica que se va a desarrollar durante la Semana Santa de Valladolid, desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección queremos agradecer a los cofrades su trabajo, apoyo, devoción y pasión por su cofradía y por la importante manifestación cultural y celebración religiosa cristiana de la Semana Santa.

SABER MÁS...



Visita Valladolid - Apehva

10.04.2025



La Diputación de Valladolid presenta las acciones a desarrollar durante la Semana Santa 2025

La Diputación de Valladolid presume del fervor en Semana Santa de la provincia: "Es única, nos diferencia del resto". El presidente de la Diputación de Valladolid ha hecho hincapié en cómo la provincia cuenta "con tres Semanas Santas declaradas de interés turístico internacional".

SABER MÁS...



Diputación de Valladolid

10.04.2025





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Premios 41 Certamen Empresario del Año que destacan la labor de empresas y entidades de Valladolid

En la categoría de Hostelería, Ubi de la Vega y Carlos González Puertas se han llevado el Mercurio, por llevar más de 20 años ofreciendo desde Arroyo de la Encomienda una carta de platos amplia, fusión de las cocinas italiana y castellana, con un estilo de cocina mediterránea con toques de horno de leña, lo que le aporta un sello único.

En la categoría 'Servicios', el jurado ha destacado el oficio de Gregorio Díez, posiblemente la distribuidora para hostelería más antigua de Valladolid, dado que lleva un siglo comercializando vino, refrescos, licores, cerveza. Su porfolio actual cuenta con 1.200 referencias, así como servicios de asesoramiento y distribución para sus cerca de 2.000 clientes, entre Valladolid y provincia.



SABER MÁS...

Consejo Social Uva

02.04.2025

El Mesón Maryobeli se lleva el tercer puesto en la categoría productos de la tierra.

Los ganadores del Campeonato "las Mejores Verdinas de España, Gran Premio Ciudad de Oviedo": la Botica (Lastres) Y el Llar de la Catedral (Oviedo).

SABER MÁS...

Directo al Paladar

31.03.2025



APÚNTATE AQUÍ





La hostelería europea lanza una campaña contra las reseñas falsas en internet.

CEHAT se suma a la iniciativa #StopFakeReviews para defender la reputación digital de los establecimientos. Ante el preocupante aumento de las reseñas falsas en internet de los últimos años, la FIPE (principal asociación del sector de la restauración, el ocio y el turismo en Italia), respaldada por HOTREC (asociación que representa a los hoteles, restaurantes, bares y cafés y establecimientos similares en Europa) y otras asociaciones europeas, ha puesto en marcha la campaña online #StopFakeReviews contra las reseñas falsas en el entorno digital.



SABER MÁS...

CEHAT

08.04.2025

Los hosteleros esperan una Semana Santa similar a la del año pasado

Hostelería de España considera que la Semana Santa será, en líneas generales, positiva, aunque su evolución dependerá en gran medida de las condiciones meteorológicas. cerca de la mitad considera que este año será similar al anterior, mientras que un 32% prevé que la temporada será mejor o mucho mejor y un 19,2% cree que los resultados serán peores.

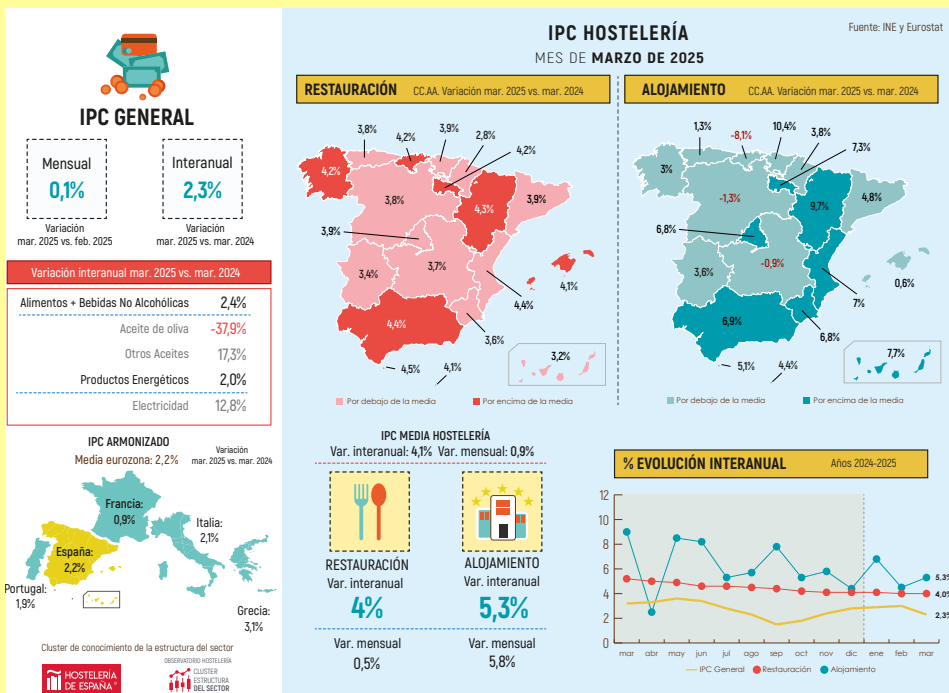
SABER MÁS...

Hostelería Digital

09.04.2025



Infografía Evolución IPC Marzo





EL LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES PUEDAN LLEVARSE SU COMIDA SOBRANTE



Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso

[Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril]

Su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada



SE INFORMA DE QUE LOS CLIENTES PODRÁN APORTAR SUS PROPIOS RECIPIENTES



SE DISPONE DE BOLSAS DE PLÁSTICO COMPOSTABLES

El anexo I del RD 293/2018 de 18 de mayo establece los precios orientativos de bolsas de plástico ligero y muy ligero según su espesor

Espesor (micras, μm)	Precio (€)
≤ 15	
≥ 15 ≤ 49	
≥ 50	
≥ 50 (Contenido plástico reciclado ≥ 50 ≤ 70)	

El establecimiento queda exento de responsabilidad de la manipulación posterior de los alimentos retirados por el cliente

DESPERDICIO ALIMENTARIO: JERARQUÍA DE PRIORIDADES

01

GESTIÓN



Transformación de los alimentos que no se han vendido aptos para el consumo humano en otros productos alternativos para el consumo humano.

02

DONACIÓN

Donación u otro tipo de redistribución para el consumo. Entidades sin ánimo de lucro.

03

PIENSOS



Alimentación animal y fabricación de piensos.

04

INDUSTRIA



Empleo como subproductos en otras industrias. Biodiesel, otros...

05

COMPOST



Ya como residuo, su reciclado o uso como compost. Si ninguna de estas es posible, podrá usarse para su valoración energética.



LEY DESPERDICIO ALIMENTARIO: RESUMEN

PREVENCIÓN

Obligatoriedad de disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- Medidas orientadas a la evitar el desperdicio (conservación, planificación, escandallos...)
- Reutilización



JERARQUÍA DE PRIORIDADES

01

GESTIÓN

02

DONACIÓN

03

PIENSOS

04

INDUSTRIA

05

COMPOST

OBLIGACIÓN ESPECÍFICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA:

Facilitar al consumidor, sin coste adicional (salvo en envases de plástico, que deben cobrarse) los alimentos que le comensal no haya consumido (salvo en formatos de bufé libre o similares)



EXCEPCIONES:

ARTÍCULO 6 COMPLETO

Microempresas



ARTÍCULO 6.4: obligación de disponer de un plan de aplicación para la prevención de pérdidas y desperdicios, así como la aplicación de la jerarquía de prioridades.

Establecimientos de 1.300m² o mismo CIF que sumen más de 1.300m² tanto de venta al público como no.

No es obligatorio, pero sí pueden adoptarse de manera voluntaria.



ENTRADA EN VIGOR:

2 de enero de 2025, excepto el Artículo 6 (plan de prevención o adopción de la jerarquía de prioridades) que entra en vigor en el plazo de un año desde la publicación en el BOE (2 de abril).





Real Decreto 1093/2024: Implicaciones de la gestión de residuos del tabaco

Tiene como objetivo establecer un régimen de gestión de los residuos procedentes del tabaco con filtros que contengan plástico y sean de un solo uso para prevenir y reducir su impacto en el medio ambiente provocado por su incorrecta eliminación.

Para ello, en el artículo 10 de dicho Real Decreto establece una serie de obligaciones para otros agentes económicos, entre los cuales se encuentra el sector HORECA. La obligación que se detallará a continuación deberá estar aplicada en un plazo de 6 meses desde la entrada en vigor de esta norma, por lo que para el 24 de abril de 2025 los establecimientos deberán cumplir:

Los establecimientos o espacios en los que esté permitido fumar deberán disponer de infraestructura específica para la recogida de los residuos generados del tabaco con filtros.

Se entiende por infraestructura específica aquellos recipientes diseñados específicamente para la recogida de residuos de este tipo, identificados adecuadamente.

SABER MÁS...

Boletín Oficial del Estado

9.04.2025



PREMIOS Recicla la Noche. Envía tu Candidatura

El próximo 4 de junio se celebra la gala anual de los Premios Recicla la Noche, que este año tendrá lugar en el Círculo de Arte de Toledo, un espacio único e inigualable. Estos premios reconocen la labor de los locales de ocio en materia de sostenibilidad social, ambiental y económica. Por ello, os invitamos a presentar las candidaturas de aquellos proyectos, acciones o campañas desarrolladas por locales asociados que consideréis merecedores de este reconocimiento. Desde conciertos o programaciones dirigidas a colectivos específicos, hasta iniciativas para la reducción de la huella de carbono, colaboraciones con ONG, acciones solidarias, etc.

Podéis enviar vuestras propuestas a **info@espanadenoches.es** con el asunto: Candidatura Recicla la Noche, antes del 30 de abril.

España de Noche

09.04.2025