



Abril 2026

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 1 al 10 de abril del 2026

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



BUSCA TU BARRIO Y PARTICIPA



Prepárate para la 5ª Edición del Concurso Valladolid Tapas Walk

Inscríbete en el V CONCURSO DE TAPAS POR BARRIOS CIUDAD DE VALLADOLID, se agrupan todos los barrios en 5 fases, podrán participar los establecimientos pertenecientes a esos barrios y en las fechas señaladas.

FASE 4 / del 5 al 10 de Mayo

***Último día de inscripción el 17 de abril.**

LAS DELICIAS - NUEVO HOSPITAL - PINAR DE JALÓN - ARCAS REALES - POL. ARGALES - POL. SAN CRISTÓBAL.

APÚNTATE



Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



12 JORNADAS
Tapas - Raciones - Menús

Espárrago de Tudela de Duero
Lechazo I.G.P. Castilla y León

del 7 al 14 de mayo

Vuelven...Las Jornadas del Espárrago de Tudela de Duero y el Lechazo IGP de Castilla y León

Del 7 al 14 de mayo de 2026.

Para participar, opciones:

1. ELABORAR TAPAS o RACIONES con Espárrago de Tudela de Duero o con Lechazo IGP de Castilla y León.
2. ELABORAR MENÚS, plato con Espárrago de Tudela de Duero, y otro plato con Lechazo IGP de Castilla y León.
3. ELABORAR TAPAS o RACIONES Y MENÚS.

PARTICIPA



Abierto el plazo para participar en la 28 Edición del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid

Podrán participar todos los establecimientos de la provincia de Valladolid que ofrezcan de manera habitual la venta de pinchos al público, dispongan de barra y/o vendan pinchos para su degustación.

Cada establecimiento podrá presentar un máximo de 2 Pinchos:

- Un pincho OFICIAL A CONCURSO
- Y otro pincho POSTRE

Fechas del Concurso: del 6 al 15 de junio.

APÚNTATE



VER BASES



2026

28^o
Concurso Provincial
PINCHOS
Valladolid

!!!

APÚNTATE

TATE



Degustación de Sopas de Ajo en imágenes

Esta propuesta ha tenido mucha acogida en las localidades de Villavicencio de los Caballeros, Villanueva de Duero, Fresno el Viejo y Cogeces del Monte cuya colaboración de los respectivos ayuntamientos y bares agradecemos.

Recordemos que la acción consistía en invitar al público a una tapa de sopas de ajo durante el día de procesión más destacada de cada municipio, siendo así, de Jueves Santo a Domingo de Resurrección se podía degustar las sopas de ajo en los bares participantes.



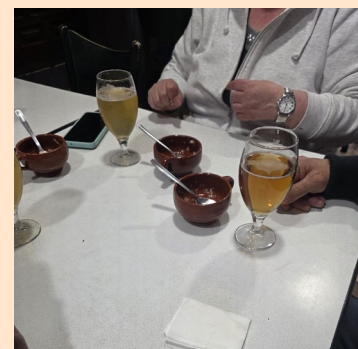
Teleclub Lola, en Villavicencio de los Caballeros



Bar Alegría, en Villanueva de Duero



Bar Alegría, en Villanueva de Duero



Bar Esmeralda, en Villanueva de Duero



Bar Esmeralda, en Villanueva de Duero



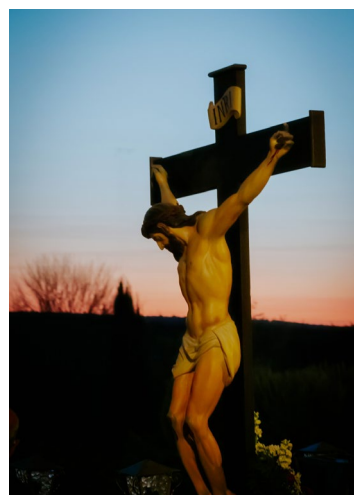
Mesón Maryobeli, en Cogeces del Monte



Mesón Maryobeli, en Cogeces del Monte



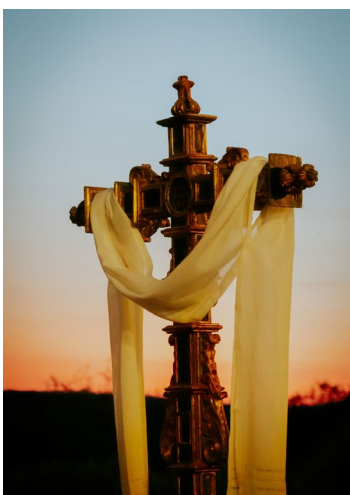
Mesón Maryobeli, en Cogeces del Monte



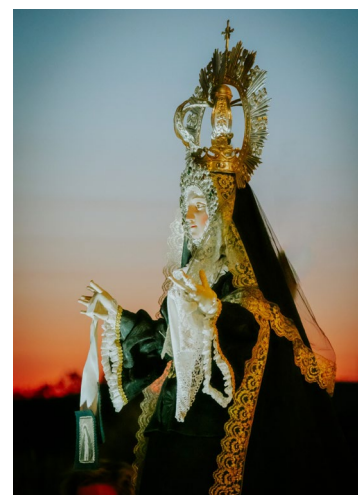
Villanueva de Duero



Villanueva de Duero



Villanueva de Duero



Villanueva de Duero





**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



La hostelería valora de forma positiva la Semana Santa, pese a la presión de costes y la desigual evolución territorial

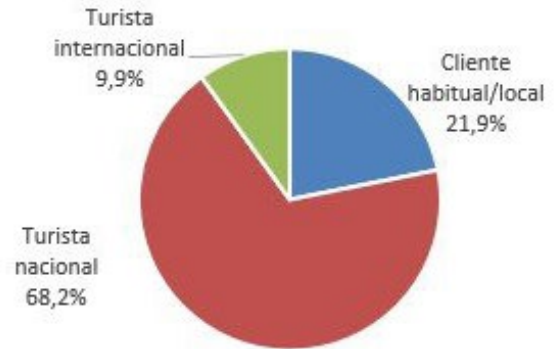
Se cierra con un balance mayoritariamente estable o positivo para la hostelería. El 77,6% de los negocios declara una evolución igual o mejor que en 2025, aunque con una marcada disparidad de resultados según destino y actividad. La campaña estuvo sostenida principalmente por el turismo nacional, con un gasto medio concentrado entre 20 y 40 euros, aunque con segmentos relevantes de mayor gasto. Las reservas ganaron peso, reflejando una mayor planificación de la demanda.

SABER MÁS...



Hostelería España

08.04.2026



Ley de Desperdicio Alimentario: qué obliga realmente a bares y restaurantes y cómo cumplirla

El 2 de abril de 2026 entró en vigor el grueso de las obligaciones de la Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario para todos los agentes de la cadena alimentaria que operan en España, incluida la hostelería y la restauración. Una norma que lleva meses generando dudas en el sector y que conviene leer con precisión, porque no todas las obligaciones afectan por igual a todos los establecimientos.

SABER MÁS...



Hostelería España

09.04.2026



Jornada 'La Innovación en el Sector del Ocio y los Espectáculos'

El 16 de abril A Coruña acoge una nueva jornada de innovación del sector del ocio y los espectáculos, un punto de encuentro clave para profesionales, empresas e instituciones.

Se abordarán las principales tendencias que están marcando la evolución del sector, desde la digitalización y los nuevos hábitos de consumo hasta los retos en sostenibilidad, seguridad y experiencia del cliente.

SABER MÁS...



España de Noche

10.04.2026



LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DEL OCIO Y LOS ESPECTÁCULOS

LOS NUEVOS HÁBITOS DE OCIO Y TENDENCIAS DE CONSUMO





LEY DESPERDICIO ALIMENTARIO: RESUMEN

PUNTO 1 - JERARQUÍA DE PRIORIDADES



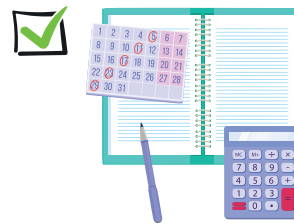
EXCEPCIONES: **Microempresas**

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

PUNTO 2 - PLAN DE PREVENCIÓN

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

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



EXCEPCIONES: **Microempresas y establecimientos de igual o menos de 1.300m²**

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

PUNTO 3 - PROMOVER ACUERDOS O CONVENIOS PARA DONAR SUS EXCENDES

Excepto en los casos en que resulte inviable y quede debidamente justificado

EXCEPCIONES: **Microempresas y establecimientos de igual o menos de 1.300m²**

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



- OBLIGACIÓN:** Los establecimientos que operen bajo un mismo CIF y que en su conjunto superen los 1.300m², sí estarán obligados a aplicar los puntos 2 y 3.

PUNTO 4 - OBLIGACIÓN ESPECÍFICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA:

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

- OBLIGATORIO** El cumplimiento de este punto es compatible con que el establecimiento disponga de vasos, envases o PLV con precio.



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 2026).





La hostelería alcanzó en marzo 1,82 millones de trabajadores, 82.000 más que en febrero

Este avance es más intenso que el de meses previos, y es debido, en buena medida, al efecto del inicio de la Semana Santa, que en 2025 se celebró íntegramente en abril.



SABER MÁS...



Hostelería España

06.04.2026

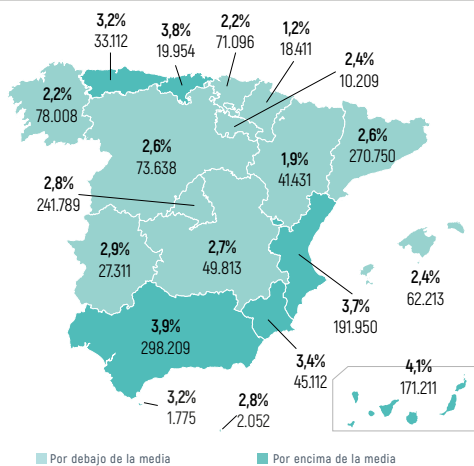
Infografía Afiliados Seguridad Social Marzo 2026

EMPLEO SECTOR DE HOSTELERÍA

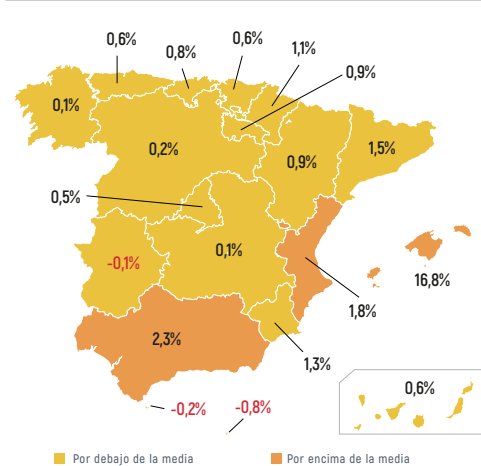
Afiliados Seguridad Social. Febrero 2025



Trabajadores y Variación interanual (feb. 2025 vs. feb. 2024)



Variación intermensual (feb. 2025 vs. ene. 2025)



RAMA DE ACTIVIDAD



RESTAURACIÓN:
1,39 MILLONES

Var. mensual +0,7%
Var. anual +2,7%



ALOJAMIENTO:
322.028

Var. mensual +5,8%
Var. anual +4,9%

RÉGIMEN LABORAL



RÉGIMEN GENERAL:
1,39 MILLONES

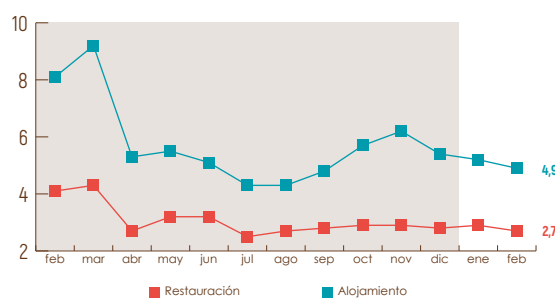
Var. mensual +2,0%
Var. anual +3,8%



AUTÓNOMOS/AS:
314.457

Var. mensual +0,1%
Var. anual +0,1%

EVOLUCIÓN INTERANUAL. Años 2024-2025



Afiliados medios mensuales. % de variación
Mensual: (febrero de 2025 respecto a enero de 2025)
Anual: (febrero de 2025 respecto a febrero de 2024)

Fuente: Ministerio de Trabajo. Afiliados medios mensuales