



Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 21 de Noviembre al 20 de Diciembre 2025

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





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS






Brindemos por la hostelería, el esfuerzo e ilusión que ponéis cada día en vuestros negocios. Gracias por compartir un año más con nosotros. Por un 2026 lleno de salud, sonrisas, proyectos y éxitos.

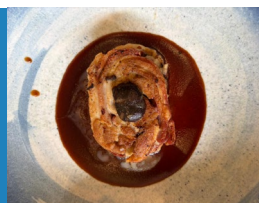
¡ Os deseo Felices Fiestas !



Jaime Fernández Lafuente
Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid

*Feliz Navidad
y
Próspero 2026*

Carlos Adeva se proclama ganador con su propuesta "Pato, trufa, queso y brioche" en el III Concurso Nacional de Cocina con Trufa de Cogeces del Monte.



El segundo premio ha sido para Chisco Alonso con "Biquini de risotto de lechazo, setas y trufa negra" del Mesón Don Carlos. Este concurso se ha con-

solidado como una cita imprescindible para los amantes de la trufa y la alta cocina, es una iniciativa de la chef Yolanda Martín propietaria del Mesón Maryo-

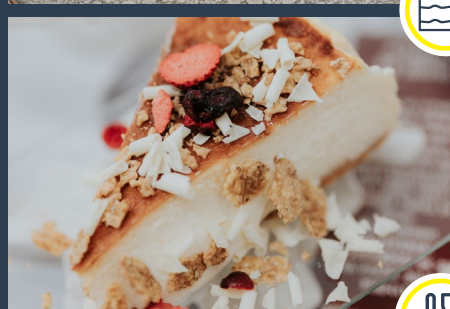
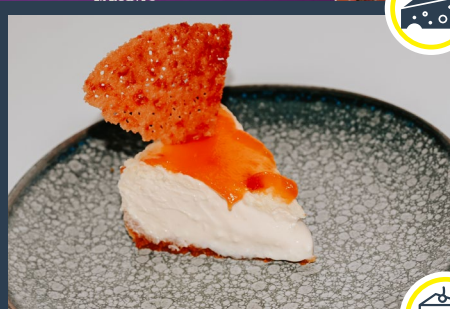
beli, impulsora del certamen y firme defensora del papel que este hongo puede desempeñar en la dinamización gastronómica y turística de la zona.

SABER MÁS...

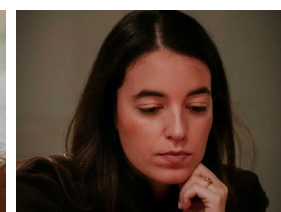
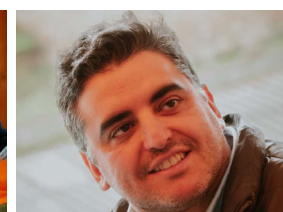
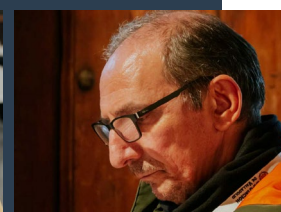
El Día de Valladolid

01.12.2025





Jurado



Jimeno Factoría en Olmedo se proclama vencedor con su propuesta "CheesCa" consigue el primer puesto del 4º Concurso de Tartas con Queso de Valladolid.

"CheesCa", una tarta Tarta de queso crema y queso Pata de Mulo de La Cruz del Pobre con base de bizcocho de zanahoria, teja de queso y caramelo. El segundo clasificado, El Corregidor con su porción de tarta "Atenea de Queso" tarta de queso con crujiente de trigo, frutos rojos liofilizados, chocolate blanco. Crujiente, intensa y cremosa. El tercer premiado ha sido HacheQú con su creación "Quértiza Lavada", una tarta melosa de queso lavado Campoveja.

En la mañana del martes 16 de diciembre se ha celebrado la gran final, los 16 finalistas han terminado de elaborar sus porciones de tartas en directo ante el jurado; y se ha realizado la entrega de premios en el edificio Q-BO.

Un total 42 establecimientos han participado, pertenecientes 30 a la capital y 12 de la provincia.

Se ha valorado el sabor, la presentación y la originalidad por un jurado experto compuesto por: Rubén Abascal chef y propietario del Restaurante Ibidem en Arnuero, Cantabria; la ganadora de dicho concurso en la edición de 2024, María López Repiso cocinera y propietaria del Hotel Rural la Tejera en Quintanilla de Arriba en Valladolid; David Arroyo Prieto, de Queso Artesano Hircus en Palacios del Pan, Zamora; Raquel García, propietaria de la Confitería Santa Lucía en Salamanca y Antonio Tresgallo de Sobaos y Quesadas Abascal en Suances, Cantabria. En la fase previa los jurados fueron: Ángel Mesonero propietario de la Confitería Vitín, especializada en productos artesanos de temporada y productos para celíacos, ganadores del concurso Dulcería 2024; José Ignacio Colinas propietario de la Confitería Xokoreto ubicada en Castroña y de Qrém, un obrador especializado en elaborar tartas de queso inaugurado en abril de este año en Valladolid; Lucía García Paúl, como jurado popular.





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Estos son los veinte restaurantes de Castilla y León que conservan su Estrella Michelin

Ningún establecimiento de la comunidad se ha sumado a este prestigioso reconocimiento en la gala celebrada en Málaga.

- "Alquimia-Laboratorio" y "Trigo" en Valladolid
- "Ambivium" Peñafiel
- "Taller Arzuaga" Quintanilla de Onésimo
- "Refectorio" Sardón de Duero
- "La Botica" Matapozuelos
- "Mu.na" en Ponferrada
- "Alejandro Serrano" y "Erre de Roca" en Miranda de Ebro
- "La lobita" en Navaleno
- "En la parra" y "Victor Gutiérrez" en Salamanca
- "Baluarte" en Soria
- "Barro" en Ávila
- "El ermitaño" en Benavente
- "Cobo Evolución" y "Ricardo Temiño" en Burgos
- "Cocinando" y "Pablo" en León
- "Lera" en Castroverde de Campos



SABER MÁS...



El Español

25.12.2024

El mejor aperitivo de Castilla y León está en Valladolid: esta es su original receta

Vayco, ubicado en Cadenas de San Gregorio, ha sido proclamado ganador autonómico en el I Campeonato de España "El Aperitivo Perfecto" celebrado en Avilés.



SABER MÁS...



El Norte de Castilla

11.12.2025

Pingüinos Valladolid 2026 esprinta para ampliar la concentración a una semana

Turismoto persigue que el evento se desarrolle durante siete días y prepara para esta edición el Sprint Pingüinos con una visita a un castillo, una cata de vinos y rutas culturales. Valladolid se prepara para uno de sus eventos más especiales y únicos como es la concentración de Pingüinos.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

12.12.2025





Hostelería
de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Un Mercado Navideño de récord: de dulces a joyas y juguetes en la Plaza Mayor de Valladolid

El IX Mercado Artesanal Navideño de Valladolid alcanza este año su récord de participación, con 70 puestos instalados en la Plaza Mayor. Organizado por la Federación de Organizaciones Artesanas de Castilla y León (FOACAL) en colaboración con el Ayuntamiento de Valladolid. Consolidado como uno de los grandes atractivos de la campaña navideña de la ciudad, el Mercado Artesanal Navideño apuesta por la compra local, el producto hecho a mano y el empleo de materias primas y procesos respetuosos con el medio ambiente.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

26.11.2025

El mercado navideño de Alimentos Valladolid no para de crecer

Fenomenal acogida al V Mercado de Navidad de Alimentos de Valladolid y III Salón del Vino que ha recibido a más de 11.300 visitantes en El Espacio La Granja de Valladolid, lo que supuso un incremento de público del 3,13 por ciento en comparación con el pasado año. Reúne a establecimientos que ofrecen una amplia variedad de productos locales, entre ellos dulces tradicionales, vinos, aceite, miel, quesos, embutidos, frutos secos, conservas o turrone, todos ellos elaborados por productores del medio rural vallisoletano.



SABER MÁS...



La Razón

15.12.2025



42ª edición del Certamen Empresario del Año



Facultad de Comercio

Como es tradicional, el Consejo Social ha recibido la visita de la Comisión Organizadora del Certamen Empresario del Año, unos premios promovidos por la Facultad de Comercio y Relaciones Laborales de la Universidad de Valladolid (UVA) para destacar la labor de empresas y entidades del tejido industrial y social de la provincia vallisoletana.

El plazo para la postulación de las empresas vallisoletanas como candidatas a través de la página web

INSCRIPCIÓN...



27.11.2025





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El futuro de los hoteles en Castilla y León dependerá de tres grandes palancas: Innovación, sostenibilidad y cooperación

La viceconsejera ha puesto el foco en el turismo rural, destacando que Castilla y León se mantiene como una de las comunidades con mayor volumen de empleo en este sector, y ha animado a reforzar la colaboración público-privada.

Una cita en la que ha recordado los datos del mes de octubre en la comunidad: un aumento del 2,32 % en el número de viajeros respecto a 2024, superando los 104.000 visitantes, y un incremento de las pernoctaciones del 2,75 %.

SABER MÁS...



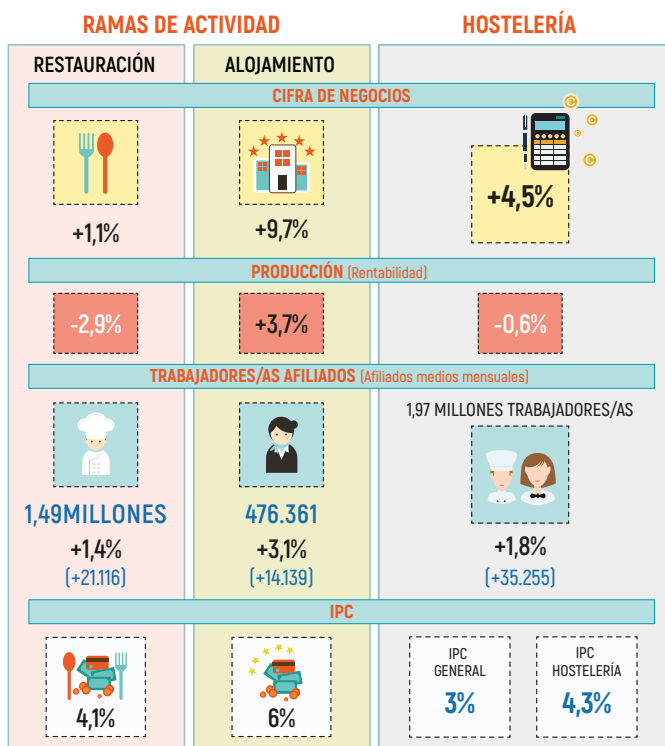
Burgos Noticias

25.11.2025



Informe Mensual del Sector de la Hostelería Septiembre

INFORME MENSUAL DEL SECTOR DE HOSTELERÍA MES DE SEPTIEMBRE DE 2025



Fuente: INE, Ministerio de Trabajo y Banco de España
% de variación interanual
(septiembre de 2025 respecto a septiembre de 2024)

Cluster de conocimiento de la estructura del sector
OBSERVATORIO HOSTELERÍA
HOSTELERÍA DE ESPAÑA
CLUSTER ESTRUCTURA DEL SECTOR

TURISMO

9,7 MILLONES DE
TURISTAS EXTRANJEROS



+0,8%

13.364 MILLONES DE €
DE GASTO

(Incluido el gasto realizado en el país de origen)



+5,1%

BALANZA DE PAGOS DEL TURISMO

INGRESOS:
10.363 mill. €
DE EXTRANJEROS EN ESPAÑA
(Sólo realizados en España)
+5,9%



PAGOS:
3.909 mill. €
DE ESPAÑOLES EN EL EXTRANJERO
+14%

SALDO:
6.454 mill. €
+1,5%

ALOJAMIENTO TURÍSTICO (Pernoctaciones)



39,4 millones
HOTELERAS
+1,2%

14,5 millones
EXTRAHOTELERAS
+4,1%

ESPAÑOLES:
11,9 mill.
+1,3%

EXTRANJEROS:
27,5 mill.
+1,1%

ESPAÑOLES:
6,1 mill.
+4,1%

EXTRANJEROS:
8,4 mill.
+4,1%



Las terrazas, claves en la dinamización de municipios, en peligro por la creciente presión legislativa

Las terrazas son un motor económico de los negocios de hostelería, llegando a suponer entre el 20-25% de la facturación en bares y restaurantes, y constituyen un elemento dinamizador de vida social de los núcleos urbanos, barrios y pueblos, contribuyendo a mantener las Calles Vivas. Esta es la idea que se ha presentado en La Taberna de Madrid Pa'Bajo, en las Tablas, en una alianza abierta conformada por Hostelería de España, Hostelería Madrid, CEOE, Cepyme, Marcas de Restauración y AMER, que pone en valor la importancia de las terrazas en la construcción del paisaje urbano y la dinamización de otras actividades comerciales, al tiempo que aportan seguridad a las calles. El presidente de Hostelería de España, José Luis Álvarez Almeida ha puesto en valor "las terrazas como elemento identitario de nuestra cultura. Representan un modelo de ocio que puede verse amenazado por las constantes presiones legislativas, como las ordenanzas cada vez más restrictivas".

SABER MÁS...

Hostelería España

27.11.2025



La hostelería finaliza 2025 con un aumento de la facturación hasta el 4%, en un año marcado por la incertidumbre

Se ralentiza el ritmo de crecimiento del sector, que en términos de rentabilidad refleja una caída en restauración (-0,9%)

Hostelería España ha presentado su Anuario 2025, informe que muestra los principales datos de la evolución del sector en 2025, y que incluye un análisis de cierre de 2024 y un avance de las perspectivas de 2026, en cuanto a retos y tendencias.

La inflación, los costes operativos y las fluctuaciones del poder adquisitivo marcarán el comportamiento del sector en 2026

SABER MÁS...

Hostelería España

16.12.2025



La industria española de equipamiento para hostelería creció un 5% en 2024

El sector prevé cerrar este 2025 en la misma senda de incremento moderado, con un balance ligeramente positivo

SABER MÁS...

Hostelería España

15.12.2025





Los precios de restauración se mantienen en el 4,2%

Los precios de las actividades de restauración mantuvieron en noviembre la tasa anual del 4,2%, por segundo mes consecutivo. En términos mensuales, se mantuvieron en el 0,3% por tercer mes consecutivo, con un incremento acumulado del 3,9% hasta noviembre. Tanto en términos anuales como en mensuales, la tasa se sitúa una décima por encima del nivel registrado en 2024.

SABER MÁS...



Hostelería España

12.12.2025



Los hosteleros prevén una buena campaña de Navidad, similar a la del año pasado

El 62,6% de los hosteleros encuestados prevén una buena o muy buena campaña de Navidad. La mayoría de los establecimientos hosteleros afrontan la campaña navideña con expectativas buenas (44,4%), aunque persiste cierta cautela: un 29,3% prevé resultados regulares y solo un 8,1% anticipa una campaña negativa

SABER MÁS...

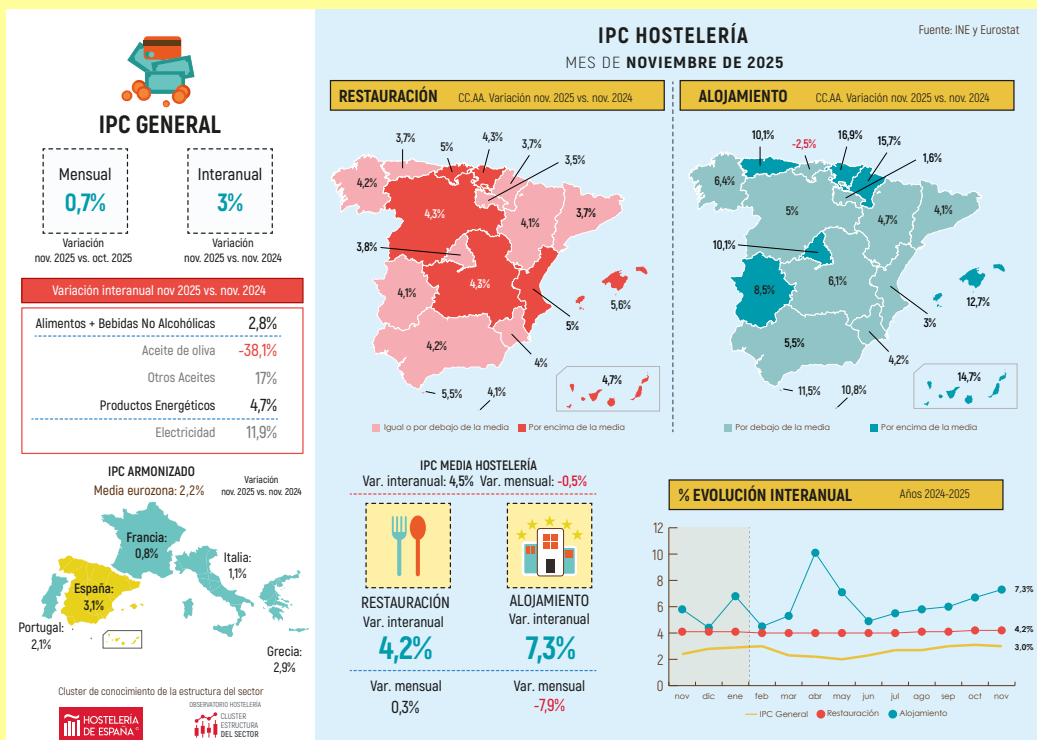


Hostelería España

12.12.2025



Evolución IPC Noviembre





CEHAT impulsa un concurso nacional de relatos y microrrelatos para recopilar las historias más entrañables vividas en los hoteles de España

La iniciativa forma parte de la campaña "Historias que nos unen" y ofrece como premio una estancia inolvidable en el Hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel.

La acción busca reforzar la imagen positiva del sector invitando a la ciudadanía a compartir recuerdos que reflejan el valor emocional y cotidiano de los hoteles en nuestras vidas.

PARTICIPA Historias que nos unen

04.12.2025



Los hoteleros anticipan un invierno-primavera con crecimiento estable y demanda internacional sólida

El informe «Smart Observatory» señala la estabilidad de los indicadores, el impulso del turismo internacional y una cartera de reservas en línea con la positiva evolución prevista para la primavera.

SABER MÁS... CEHAT

11.12.2025



Reclamación frente a Booking: La justicia alemana considera que 1.100 hoteles tienen derecho a una indemnización de daños y perjuicios

En los últimos 20 años, estas cláusulas de paridad han colocado a los hoteles europeos en una situación de desventaja competitiva significativa. Suprimían la competencia de precios entre Booking.com y otras plataformas online, lo que daba lugar a comisiones muy elevadas pagadas por los hoteles.

SABER MÁS... CEHAT

17.12.2025



CEHAT valora positivamente el Plan Europeo de Vivienda Asequible y la inclusión de la regulación de las viviendas turísticas en la solución al problema de la vivienda

La patronal hotelera española destaca que el documento será la base de la futura normativa europea y nacional y pone en valor el trabajo impulsado desde HOTREC para avanzar hacia un marco ordenado y equilibrado del alquiler turístico.

SABER MÁS... CEHAT

18.12.2025





El sector del ocio nocturno generará cerca de 45.000 empleos durante la campaña de Navidad en diciembre

El sector del ocio nocturno generará 44.877 empleos durante la campaña navideña, con una media de contratación de 4,68 trabajadores extra por discoteca y 3,69 en los bares de copas en el mes de diciembre, según los datos del "Estudio de Perspectivas para las Navidades de 2025", realizado por la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche, y Coca-Cola.

SABER MÁS...

España de Noche

11.12.2025



¿Dónde Comer o Cenar en Fiestas Navideñas en Valladolid?

En la Web Visita Valladolid informamos de dónde poder comer o cenar durante estas fechas navideñas.

SABER MÁS...

Visita Valladolid

03.12.2025

