



Diciembre 2024

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O





**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo



Del 3 de Diciembre al
20 de Diciembre 2024

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



En estas Felices Fiestas,
Damos las gracias por el esfuerzo y dedicación que
ponéis cada día en vuestros negocios.
Muchas gracias por compartir un año más con
nosotros. Por un 2025 lleno de salud, sonrisas,
proyectos y éxito.

Feliz Navidad
y
Próspero 2025



Eugenio Macías gana en Cogeces del Monte el II Concurso Nacional de Cocina con Trufa Negra, con su propuesta "La Trufa que se comió al cerdito"



La IV Feria de la Trufa Negra Provincia de Valladolid ha sido una vez más un éxito con un amplio programa de actividades. Un total de 9 chefs de Castilla y León fueron seleccionados para par-

ticipar en la final, han vuelto a poner de manifiesto la calidad de este certamen, Eugenio Macías, del vallisoletano Restaurante Gabino, ha conseguido el primer premio el segundo puesto lo ha

conseguido el joven cocinero salmantino Alejandro Marcos, del Restaurante Los Álamos, de Peñaranda de Bracamonte, acompañado en los fogones por Helio Flores.

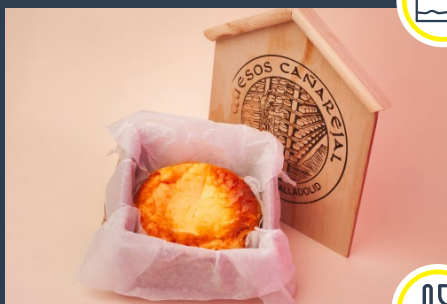
SABER MÁS...



El Norte de Castilla

02.12.2024





Jurado



El Hotel Rural La Tejera en Quintanilla de Arriba se proclama vencedor con su propuesta "Otoño en la Tejera" consigue el primer puesto del 3º Concurso de Tartas con Queso de Valladolid.

"Otoño en la Tejera", una tarta horneada con mezcla de quesos de diferentes materias grasas y durezas, sobre base de galleta y mantequilla y terminado con frutas, hojas de chocolate y un toque divertido de barritas de chocolate, creada con Queso Azul Adictivo de Quesos Quevedo en Valoria la Buena.

El segundo clasificado, el Restaurante Atypical ubicado Valladolid con su propuesta "Nuestra Tarta" en base de galleta elaborada con Queso Cremoso Cañarejal de Pollos.

El tercer premiado ha sido el Restaurante HacheQú situado en Valladolid con su creación "BabHyQú", un bizcocho marmolado de queso azul con falso Babybel de chocolate blanco, elaborado con Queso Azul Masiega de Granja Cantagruillas en Ramiro.

El pasado martes día 5 de noviembre a las 10.30h. en el edificio Q-BO, sede de la marca Alimentos de Valladolid, los establecimientos participantes presentaron ante el jurado una porción de su elaboración para ser valorada en una cata a ciegas. Se ha valorado el sabor, la presentación y la originalidad por un jurado experto compuesto por: Javier Alfaro, jefe de Cocina del Restaurante Bestial by Rosy La Loca de Madrid. Cándido Salmón García, gerente de La Ermita Cantabria, empresa de Delicatessen en Casar de Periedo, Cabezón de la Sal, Cantabria; Diego Cuesta, gerente de la quesería Quesos Lavega en Moslares de la Vega, Palencia y Alfonso Meneses, propietario y gerente del Restaurante Los Caprichos de Meneses en Zamora.

Un total 43 establecimientos han participado en el tercer Concurso de Tartas con Queso de Valladolid, pertenecientes 27 a la capital, Valladolid, y 16 de la provincia, Arroyo de la Encomienda, Boecillo, Coceges del Monte, Fuensaldaña, Medina del Campo, Mucientes, Quintanilla de Arriba, Simancas, Tordesillas, Traspinedo, Tudela de Duero y Zaratán.





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El restaurante Ubi de la Vega ubicado en Arroyo de la Encomienda premio a la mejor pizza de Valladolid

"Tierra de Pinares" elaborada con harina negra, lo que hace que su masa llame la atención por su color oscuro. Sobre ella, se encuentran niscalos cocinados con vino de Serrada, tomillo, aceite de oliva, jamón ibérico, queso trufado, piñones, mozzarella, espárragos trigueros y ralladura de piña verde piñonera. La pizza es la mejor de Valladolid y la segunda mejor pizza de Castilla y León en el II Campeonato de España de Pizzas "Best Pizza Spain".



SABER MÁS...

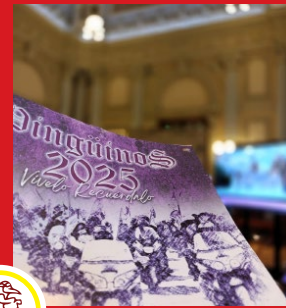


Diario de Valladolid

03.12.2024

Vuelven los "Pingüinos" a Valladolid: Así es la mayor concentración invernal de motos de Europa

En poco más de una semana, entra el invierno. Nieve, niebla, lluvia, bajas temperaturas, el escenario perfecto en el que se mueven los casi 40.000 'Pingüinos' que regresan cada año a Valladolid en el mes de enero. Este año lo harán del 9 al 12 del primer mes del año. La antigua Hípica Militar alberga la que será la 42 edición de la Concentración Motorista Invernal Internacional, que desarrollará actividades en la capital, pero también, un año más, en varios pueblos de la provincia de Valladolid. La concentración invernal "más importante de Europa" se desplazará a Mojados, Aldeamayor y Esguevillas.



SABER MÁS...



Cope

13.12.2024

Castilla y León recauda 100.000 euros para Valencia y otras zonas afectadas por la DANA en una cena solidaria

Dos centenares de personas completan el aforo de la Finca Valdemora de La Bañeza (León) para degustar el menú elaborado por los 21 cocineros con Estrella Michelin de la Comunidad entre ellos Cristóbal Muñoz, Alvar Hinojal, Miguel Ángel de la Cruz, Marc Segarra, Sara Ferreres y Víctor Martín. La recaudación se destinarán íntegramente a los damnificados por la Dana de la Comunidad Valenciana, poniendo el foco especialmente en autónomos, comerciantes y pequeños empresarios que tengan menores a su cargo.



DESDE VALENCIA PARA VALENCIA



SABER MÁS...



ABC

14.12.2024





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El mercado sumerge la Plaza Mayor de Valladolid en la Navidad

La Plaza Mayor de Valladolid, ahora en su época más brillante del año gracias al Mercado Artesanal Navideño que inunda la zona de un ambiente festivo hasta el próximo 5 de enero. El árbol, el tió vivo y el belén a gran escala que tradicionalmente decoran este mercado son testigos durante estos días de la actividad comercial de 63 cabañas, tanto de oficios artesanales como de alimentación. Cuenta también con talleres temáticos donde tanto niños como adultos tendrán la oportunidad de disfrutar aún más de esta época festiva.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

09.12.2024

El mercado de Navidad inunda Valladolid de productos tradicionales

El diputado de Promoción Agroalimentaria y Consumo, Moisés Santana, ha presentado el IV Mercado de Navidad y el II Salón del Vino de Alimentos de Valladolid y se ha celebrado en el Espacio La Granja durante los días 13,14 y 15 de diciembre. 43 establecimientos han presentado su oferta de dulces, vinos, aceite, miel, quesos, embutidos, frutos secos, conservas o turrone de cara a las próximas fiestas navideñas en el Mercado de Navidad.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

13.12.2024



La sociedad vallisoletana arropa a Tribuna en su tradicional vino navideño



Un año más, Tribuna Valladolid ha reunido a personalidades de la sociedad vallisoletana en torno a su tradicional vino navideño, donde gentes de la cultura, el deporte,

la política, la empresa y otras áreas sociales han brindado por el año que cierra y el que en breve llegará, que estará, a ser posible, cargado de mucha y buena información.

SABER MÁS...



Tribuna

19.12.2024





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



CEHAT, en desacuerdo con el nuevo registro de viajeros

El 2 de diciembre entró en vigor un Real Decreto que implanta de manera obligatoria un nuevo registro de viajeros. La medida tomada por el Ministerio de Interior no ha gustado a una gran parte del sector turístico, entre ellos la patronal hotelera. Conocemos la postura de CEHAT, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, hablando con su presidente, Jorge Marichal.



ESCUCHAR...

Rne Radio en clave turismo 13.12.2024



Infografía sobre la evolución del IPC en noviembre.

IPC GENERAL

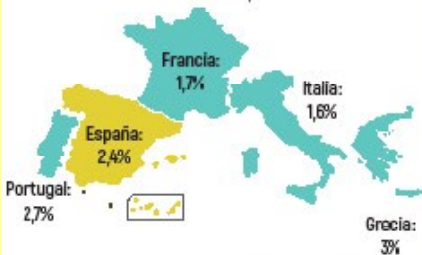


Variación interanual nov. 2024 vs. nov. 2023

Alimentos + Bebidas No Alcohólicas	1,7%
Aceite de oliva	-3,7%
Otros Aceites	-3,0%
Productos Energéticos	2,9%
Electricidad	19,8%

IPC ARMONIZADO

Media eurozona: 2,3% Variación nov. 2024 vs. nov. 2023



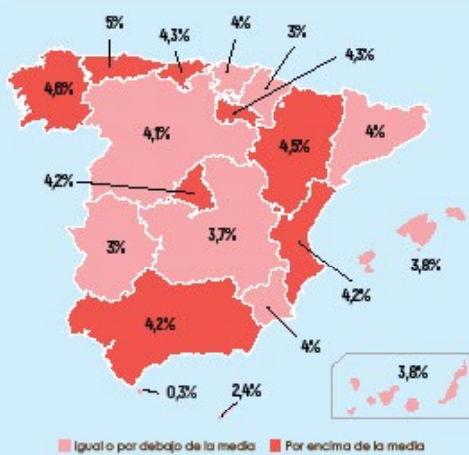
Cluster de conocimiento de la estructura del sector
HOSTELERÍA DE ESPAÑA
ORGANISMO HOSTELERÍA
CLUSTER ESTRUCTURA DEL SECTOR

IPC HOSTELERÍA

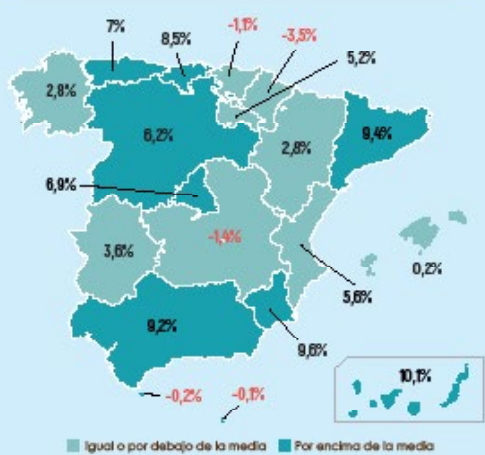
MES DE NOVIEMBRE DE 2024

Fuente: INE y Eurostat

RESTAURACIÓN CC.AA. Variación nov. 2024 vs. nov. 2023



ALOJAMIENTO CC.AA. Variación nov. 2024 vs. nov. 2023



IPC MEDIA HOSTELERÍA

Var. interanual: 4,2% Var. mensual: -0,5%



RESTAURACIÓN
Var. interanual

4,1%

Var. mensual
0,2%



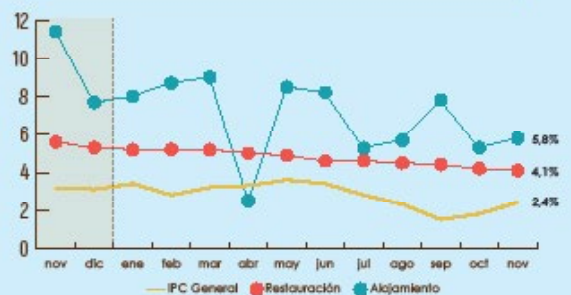
ALOJAMIENTO
Var. interanual

5,8%

Var. mensual
-8,4%

% EVOLUCIÓN INTERANUAL

Años 2023-2024

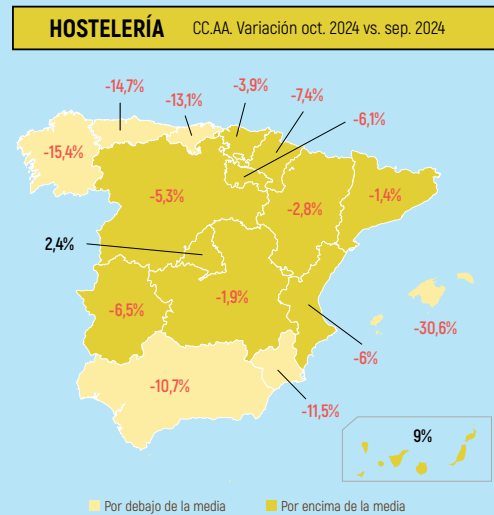
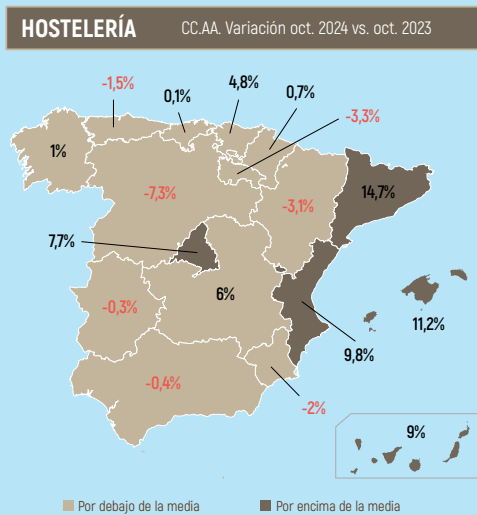
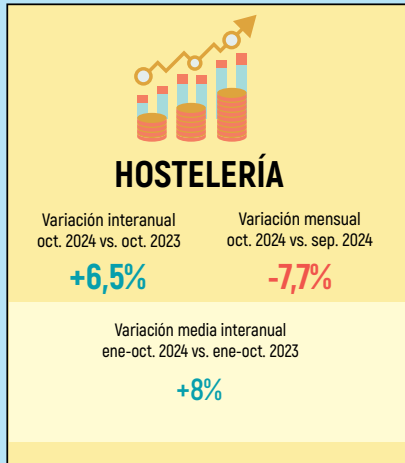




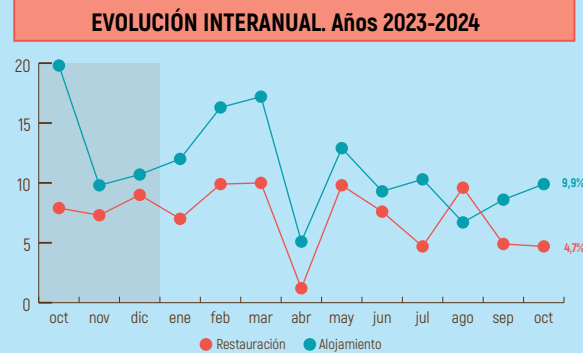
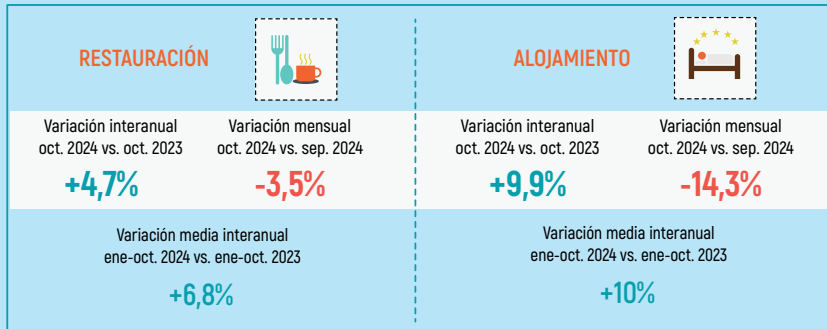
Infografía sobre la evolución de la cifra de negocios en octubre

CIFRA DE NEGOCIOS Octubre 2024

Cluster de conocimiento de la estructura del sector



POR RAMA DE ACTIVIDAD



Fuente: INE-IASS

La temporada de invierno refleja la consolidación del sector y un leve crecimiento respecto al año anterior

La mejora en la calidad de la oferta y la recuperación del turismo internacional refuerzan el liderazgo de España en Europa. CEHAT y PwC han presentado hoy una nueva edición del informe "Smart Observatory Invierno 2024/25", que destaca la consolidación de la industria hotelera española como líder en crecimiento entre las principales economías europeas.





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El tributo a los 'genios' de la noche recorre 60 años del ocio nocturno en Barcelona

Hace solo unos años, un anexo de la Estació de França albergó un discotecón que en breve etapas se llamó Fellini y República. Como tantas otras pistas de baile de Barcelona, ya solo quedan en el recuerdo. Así que la elección de la estación para una noche de celebración y cierta nostalgia venía como anillo al dedo a la gala del 20 aniversario de la patronal Fecalon. Empresarios y grupos que durante 60 años han hecho historia en el ocio nocturno en Catalunya han desfilado por el escenario, en un concurrido homenaje

SABER MÁS...



El Periódico

04.12.2024



Novedades Control de Accesos: Sistema MiDNI

Reunión con la Subdirección de Logística e Innovación de la Policía Nacional, en la que les presentaron el nuevo sistema MiDNI. Este sistema, que se prevé implantar en el primer trimestre de 2025 a nivel nacional tendrá un impacto directo en el control de accesos de los locales de ocio.

¿Qué es MiDNI? Versión digital del DNI que complementa al documento físico y permite verificar la identidad personal en tiempo real como el acceso a locales de ocio y espectáculos. ¿Cómo funciona? La verificación se realiza a través de un código QR generado en tiempo real desde la app oficial desarrollada por la Policía Nacional.



10.12.2024



Las discotecas venden el 56,7% de las entradas anticipadas a 15 días de la Nochevieja

El sector del ocio nocturno se prepara para la Nochevieja con un 56,7% de entradas anticipadas vendidas, en las cerca de 1.500 discotecas repartidas por toda España que celebrarán la fiesta de Fin de Año en sus salas, según el avance del Estudio de perspectivas sobre la Nochevieja de 2024 realizado por la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche y Coca-Cola

SABER MÁS...



España de Noche

12.12.2024

